

REPÚBLICA DEL PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD DE INGENIERÍA



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD DE
INGENIERÍA

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Licitación Pública Excluida N° 01/2022

"CONCESION Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN (FIUNA), PARA ESTUDIANTES, DOCENTES Y FUNCIONARIOS, EN LAS SEDES DE LA FIUNA SITUADAS EN CAMPUS UNIVERSITARIO EN SAN LORENZO Y CAMPUS CITEC EN ISLA BOGADO, LUQUE".

Septiembre 2022



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

“CONCESION Y EXPLOTACIÓN DE SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN (FIUNA), PARA ESTUDIANTES, DOCENTES Y FUNCIONARIOS, EN LAS SEDES DE LA FIUNA SITUADAS EN EL CAMPUS UNIVERSITARIO EN SAN LORENZO Y CAMPUS CITEC EN ISLA BOGADO, LUQUE”.

1. OBJETO DE LA LICITACIÓN

La Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Asunción, en adelante la **FIUNA**, llama a Licitación Pública a las personas físicas o jurídicas dedicadas a la prestación de servicios de Comedor Universitario, que cumplan con los requisitos establecidos en el presente Pliego de Bases y Condiciones, a fin de presentar sus respectivas propuestas para las instalaciones de la FIUNA, situadas en las siguientes sedes:

- * SEDE FIUNA CAMPUS UNIVERSITARIO, EN SAN LORENZO.
- * SEDE FIUNA CAMPUS CITEC, EN ISLA BOGADO - LUQUE.

2. QUIENES PUEDEN OFERTAR

Podrán participar aquellas personas físicas o jurídicas, residentes en la República del Paraguay, con experiencia demostrable de tres (3) años o más en el ramo de servicio gastronómico, que cumplan con todos los requisitos establecidos en el Código Civil, Código Procesal Civil, leyes vigentes que guardan relación con la materia, y el Pliego de Bases y Condiciones (PBC).

3. DOCUMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA LICITACIÓN

3.1. Constituyen documentos de la Licitación:

a. Pliego de Bases y Condiciones, y sus anexos:

Anexo “A”: Modelo de carta de presentación de oferta.

Anexo “B”: Modelo de garantía de mantenimiento de oferta.

Anexo “C”: Modelo de garantía de fiel cumplimiento de contrato.

Anexo “D”: Lista de precios de comestibles y bebidas a ser proveídos en el comedor universitario.

Anexo “E”: Lista de muebles equipos, maquinas, vajillas, cubiertos y menajes.

Anexo “F”: Formulario Estándar de Encuesta de Satisfacción de Servicios.

Anexo “G”: Formulario de Control de Cumplimiento de Contrato.

Anexo “H”: Modelo de Contrato.

b. Especificaciones Técnicas.

c. Comunicaciones Suplementarias, si las hubiere.

3.2. Las empresas declaran por este medio que conocen y aceptan todos los documentos de la presente Licitación, así como toda la información suministrada por la FIUNA. Para tal efecto examinarán la totalidad de los documentos, informándose sobre el contenido de los mismos y demás condiciones exigidas por este Pliego de Bases y Condiciones y Anexos.

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

4. INVITACIÓN Y PUBLICIDAD

La Convocatoria se publicará en el portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, en la página web de la FIUNA www.ing.una.py, y se remitirá invitación vía correo electrónico a potenciales oferentes (empresas dedicadas al rubro) hasta cinco (5) días hábiles antes de la fecha de apertura de ofertas.

5. FECHAS Y PLAZOS DEL LLAMADO

5.1. Disponibilidad del pliego de Bases y Condiciones: desde el día viernes 16 de septiembre de 2022, solicitando vía correo electrónico: llamadosuoc@ing.una.py y desde el portal de la Dirección Nacional Contrataciones Públicas <https://www.contrataciones.gov.py/buscador/licitaciones-no-reguladas.html>. El mismo no tiene costo.

5.2. Visita a las instalaciones de la FIUNA: se fija como fecha de visita el día jueves 22 de septiembre de 2022 a las 10:00 hs, teniendo como punto de encuentro la Unidad Operativa de Contrataciones de la FIUNA.

El encargado de guiar la visita es el Jefe de la Unidad Operativa de Contrataciones, acompañado de la Jefa del Dpto. Infraestructura y Mantenimiento de la Dirección de Administración.

5.3. Consultas y aclaraciones: los interesados que deseen realizar consultas o solicitar aclaraciones referentes a las condiciones del presente llamado, deberán dirigirse por escrito a la Unidad Operativa de Contrataciones de la FIUNA y entregarlos en la citada dependencia, o vía Correo Electrónico a: llamadosuoc@ing.una.py, las cuales podrán ser realizadas hasta las 10:00 horas del día martes 27 de septiembre de 2022. No serán recibidos los pedidos de aclaración después de vencido el plazo.

Las consultas y sus respuestas serán dadas a conocer por escrito vía correo electrónico y publicadas en el portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, a todos los oferentes interesados, mediante comunicación suplementaria sin mencionar a la persona o firma de quien proviene la consulta, con dos (2) días hábiles de anticipación al acto de apertura de las ofertas.

La FIUNA, por iniciativa propia, observando los plazos mencionados, podrá realizar modificaciones, aclaraciones e informaciones adicionales o ampliatorias al Pliego de Bases y Condiciones.

5.4. Presentación de las Ofertas: hasta las 10:00 horas del día jueves 6 de octubre de 2022, en la mesa de entrada de la Unidad Operativa de Contrataciones, Bloque K, Facultad de Ingeniería UNA, Campus de la UNA, San Lorenzo.

La entrega de las ofertas se hará en un solo acto, en sobre cerrado, con las debidas seguridades que impidan conocer su contenido y preserven su inviolabilidad; en caso de que las ofertas se entreguen fuera del lugar o sistema permitido, o difieran en la fecha y hora señalada en las bases de la licitación, se tendrán por no presentadas.

5.5. Apertura de las Ofertas: se realizará en acto público, a las 10:15 hs. del día jueves 6 de octubre de 2022, en la Sala de Reuniones de la Unidad Operativa de Contrataciones, Bloque K, Facultad de Ingeniería UNA - Campus de la UNA, San Lorenzo. Todo sobre

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

que contenga Ofertas, las cuales sean recibidas con posterioridad al día y la hora establecidos, no podrá ser considerado como válido para este llamado.

6. INTERPRETACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN

En el presente Pliego de Bases y Condiciones se encuentran estipulados los requisitos y condiciones para participar del llamado “*Concesión y explotación de servicio de Comedor Universitario de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Asunción (FIUNA), para Estudiantes, Docentes y Funcionarios, en las Sedes de la FIUNA situadas en Campus Universitario en San Lorenzo y Campus CITEC en Isla Bogado, Luque*”, así como informaciones de interés para los oferentes. No obstante, todo lo no prescrito en este PBC, se encontrará sujeto a lo dispuesto en el Código Civil Paraguayo y la Legislación Vigente. Los documentos anexos forman parte integral de la oferta y del contrato.

7. PLAZO PARA LA CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FIUNA

El plazo para la “*Concesión y explotación de servicio de Comedor Universitario de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Asunción (FIUNA), para Estudiantes, Docentes y Funcionarios, en las Sedes de la FIUNA situadas en Campus Universitario en San Lorenzo y Campus CITEC en Isla Bogado, Luque*”, por la Empresa adjudicada será de **cuatro (4) años**, a partir de la suscripción del contrato respectivo, pudiendo ser prorrogable de común acuerdo entre las partes, con una antelación de sesenta (60) días calendario. El acuerdo de prórroga deberá ser formalizado por Acto Administrativo de la FIUNA. Se podrá reajustar el canon conforme a la variación experimentada por el Índice de Precios al Consumidor.

8. PREPARACION DE LAS OFERTAS

8.1. Forma de cotizar: el Listado de Precios de los productos a ser ofrecidos en los comedores universitarios de la FIUNA, deberá indicarse en moneda nacional (guaraníes) en el Anexo D, además deberán ser razonables y a precios de mercado.

En el Anexo D deberán ser cotizados cada uno de los productos establecidos en el mismo.

La no cotización de todos los productos será causal de descalificación de la oferta.

Cualquier producto o servicio que el Oferente desee incluir en el listado lo debe realizar en dicho Anexo D.

8.2. Las ofertas deberán ajustarse en todo a las especificaciones técnicas mínimas requeridas. Ninguna de las condiciones contenidas en el PBC, así como las ofertas presentadas, podrán ser negociadas.

8.3. Los oferentes no podrán aprovecharse de ningún error aparente u omisión que hubiere en las especificaciones técnicas. Si los oferentes identificaran algún error aparente o discrepancia, consultarán a la FIUNA para la aclaratoria respectiva. La decisión de ésta no será apelable.

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

8.4. Periodo de validez de las ofertas: serán válidas por ciento veinte (120) días a partir de la fecha de presentación de oferta. Toda oferta presentada por un plazo menor será rechazada por no ajustarse a lo establecido en el presente PBC.

Durante el periodo de validez de la oferta, el Oferente se compromete a:

- Mantener inalterable las condiciones de la oferta.
- No retirar la oferta en el intervalo entre la fecha de apertura de las ofertas y la fecha de vencimiento del periodo de validez estipulado en este pliego.
- Aceptar la corrección de errores aritméticos de su oferta, en caso de existir.
- Firmar el Contrato conforme al pliego de bases y condiciones y sus anexos, en caso de ser adjudicado.

8.5. Garantía de Mantenimiento de Oferta: el oferente deberá presentar con su oferta, una Garantía de Mantenimiento de Oferta equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total del canon mensual ofertado, calculado por los años de duración del contrato.

La Garantía de Mantenimiento de Oferta podrá ser presentada como una fianza bancaria ofrecida por un banco local, o como una póliza de seguro emitida por una compañía de seguros habilitada por la Superintendencia de Seguros del Banco Central del Paraguay.

El plazo de la garantía (póliza de seguro o fianza), será de ciento veinte (120) días a partir de la fecha de presentación de oferta, y deberá ser extendida a la orden de la Facultad de Ingeniería - UNA.

8.6. En circunstancias excepcionales, la FIUNA podrá solicitar el consentimiento de los licitantes para prolongar el periodo de validez de sus ofertas. La solicitud y las respuestas serán por escrito. Los licitantes podrán rechazar esta solicitud.

9. PRESENTACION DE LAS OFERTAS

Los Oferentes presentarán un sobre debidamente cerrado y rotulado de la siguiente manera:

FACULTAD DE INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Licitación Pública Excluida N° 01/2022	
“CONCESION Y EXPLOTACIÓN DE SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN (FIUNA), PARA ESTUDIANTES, DOCENTES Y FUNCIONARIOS, EN LAS SEDES DE LA FIUNA SITUADAS EN EL CAMPUS UNIVERSITARIO EN SAN LORENZO Y CAMPUS CITEC EN ISLA BOGADO, LUQUE”.	
EMPRESA:	R.U.C.
N°.....	
DIRECCIÓN:	TELEFONO:
.....	
CORREO ELECTRÓNICO:	FECHA DE APERTURA:/...../.....
SOBRE “ORIGINAL”	

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 5 de 56

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

10. DOCUMENTACIONES Y CONDICIONES EXIGIDAS A LOS OFERENTES

10.1. Documentos de carácter sustancial:

- Carta de presentación de oferta dirigida al Decano de la **FIUNA, Prof. Dr. Ing. Rubén Alcides López Santacruz, Anexo "A"** y carta indicando la(s) persona(s) facultada(s) para representar a la firma en todo lo referente al Acto de Apertura de Sobres de este llamado, y la lista de los documentos contenidos en este sobre. Dichas personas deben ser mayores de edad y presentar sus documentaciones personales, cuando sean convocadas.
- Copia autenticada del estatuto social y sus modificaciones, si las hubiere (para las sociedades).
- Testimonio de la Escritura Pública del mandato, extendido por la empresa proponente para sus representantes legales, inscripto en el Registro de Poderes (para las sociedades).
- Fotocopia del Registro Único de Contribuyente (RUC).
- Garantía de Mantenimiento de Ofertas por valor del 10% (diez por ciento) del monto total del Canon mensual ofertado, calculado por los años del contrato. Garantía válida por ciento veinte (120) días. **Anexo "B"**.
- Lista de Precios de comestibles y bebidas a ser proveídos en los comedores universitarios de la FIUNA, en las sedes situadas en el Campus Universitario en San Lorenzo y Campus Citec en Isla Bogado, Luque. **Anexo "D"**.
- Cédula de Identidad del Propietario o Representante de la Empresa, vigente.
- Declaración jurada en donde manifiesta estar en conocimiento y acepta todas condiciones y términos, establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones y sus anexos, y las comunicaciones suplementarias que hubiere durante el periodo de consultas y aclaraciones.

10.2. Documentos de carácter formal:

- Declaración Jurada del Oferente que contenga el listado de locales de servicios gastronómicos habilitados, y que estén en funcionamiento en los últimos tres (3) años, con ubicación, nivel de facturación y cantidad de empleados por cada local.
- Manifestación con carácter de Declaración Jurada de:
- No retirar la oferta en el intervalo entre la fecha de apertura de las ofertas y la fecha de vencimiento del periodo de validez estipulado en este pliego.
- Aceptar la corrección de errores aritméticos de su oferta en caso de existirlo.
- Estar de acuerdo con el pliego de bases y condiciones y lo acepta en todos sus términos.
- Lista de muebles, equipos, máquinas, vajillas, cubiertos y menajes que serán incorporados por el Oferente, para cada Sede. **Anexo "E"**.
- Balance Impositivo de los últimos tres (3) años (2019, 2020 y 2021).
- Comprobante de pago de la Patente Municipal Comercial o Industrial, en su caso, correspondiente pago del primer semestre del 2022. La empresa deberá estar registrado en el rubro de servicios gastronómicos, restaurante o similares de venta de productos alimenticios.
- Certificado de cumplimiento tributario vigente al momento de la apertura.
- Constancia de que la firma no adeuda Aporte Obrero y Patronal al Instituto de Previsión Social y nómina de funcionarios.

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

- k. Registro de establecimiento (R.E.), expedido por el Instituto de Alimento y Nutrición (INAN), debe estar vigente.
- l. Presentar Constancia de Visita Técnica de los comedores universitarios de la FIUNA, ubicados en las sedes del Campus Universitario en San Lorenzo y el Campus CITEC en Isla Bogado – Luque, expedida por la Unidad Operativa de Contrataciones de la FIUNA, o Declaración Jurada manifestando conocer las condiciones para el cumplimiento de las obligaciones y que cuenta con la información necesaria para presentar oferta y celebrar el contrato.
- m. Individualizar al menos un (1) personal idóneo en alimentos (técnico o tecnólogo en alimentos, nutricionista, chef diplomado o similar), incluyendo el documento que acredite la formación.
- n. Contar como mínimo con diez (10) funcionarios en la nómina, para demostrar la capacidad de producción de la empresa, demostrable con la planilla de IPS.
- o. Certificado de inscripción en el Registro de Prestadores de Servicios (REPSE).
- p. Constancia de la inscripción en la Dirección General del Trabajo.

Observaciones: Las ofertas estarán firmadas por el Oferente o por las personas debidamente facultadas para firmar en nombre del Oferente, todas las páginas de la oferta.

Los textos entrelíneas, tachaduras o palabras superpuestas a otras, serán válidos solamente si llevan la firma de la persona que haya firmado la oferta.

11. APERTURA DE SOBRES

- 11.1.** El acto de apertura de las ofertas será efectuado por la Unidad Operativa de Contrataciones de la FIUNA, en acto público, con la asistencia de los oferentes o sus representantes debidamente autorizados, designados para la fiscalización del acto, en el día y hora que consta en el apartado 5.5. (fecha y plazos del llamado) o en la prórroga en su caso, se procederá a la apertura de las ofertas en un acto público y formal. En el mismo se realizará una verificación preliminar y meramente cuantitativa de la documentación presentada por los oferentes, sin entrar al análisis detallado de su contenido, el cual se efectuará durante el proceso de Evaluación de Ofertas, que llevará adelante el Comité de Evaluación de Ofertas.
- 11.2.** Si en la verificación cuantitativa de los documentos presentados, se constatare la ausencia de algún documento formal, sustancial o no sustancial, se dejará constancia en el acta. Dichas omisiones serán analizadas en oportunidad del proceso de Evaluación de Ofertas, a los efectos de las decisiones que fuesen pertinentes.
- 11.3.** De constatare errores u omisiones, tales como falta de foliatura o refrendación de algunas de las fojas presentadas, las mismas podrán ser subsanadas en el acto por el representante legal designado por el oferente para representarlo o por el oferente mismo en caso de que esté presente, debiendo dejarse constancia en Acta de Apertura, de las omisiones subsanadas, al efecto de que las mismas sean evaluadas posteriormente por el Comité de Evaluación de Ofertas.
- 11.4.** La aceptación y lectura de la oferta de un oferente en el acto de Apertura de ofertas no

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

implica que posteriormente no pueda ser descalificado, cuando así resultare de la evaluación de las documentaciones presentadas, por parte del Comité de Evaluación.

11.5. Al concluir el acto de apertura se labrará un acta del mismo.

12. CONTENIDO DEL ACTA DE APERTURA DE SOBRES

- a. Fecha, lugar y hora de la apertura.
- b. Objeto de la Licitación
- c. Nombre de los representantes de la Convocante.
- d. Nombre de los oferentes cuyas ofertas fueron abiertas en el acto.
- e. Nombre de los oferentes cuyas propuestas fueron desechadas por presentación tardía, si los hubiere.
- f. Los precios totales de las ofertas y su distribución mensual.
- g. Nombre de otros asistentes al acto.
- h. Observaciones y otros datos que se consideren necesarios y/o convenientes.
- i. Firma de los asistentes.

Observaciones: El acta registrará también cualquier observación referente a las documentaciones presentadas por los oferentes. A partir de ese momento, las ofertas admitidas quedarán a cargo del Comité de Evaluación de Ofertas de la FIUNA, designados por acto administrativo, para su estudio, análisis y juzgamiento de las ofertas recibidas.

13. INHABILITACION DE LOS OFERENTES

No podrán presentar propuestas en el presente procedimiento de contratación, ni contratar con la FIUNA:

- a) Las autoridades y funcionarios del Estado paraguayo, de las entidades descentralizadas, autárquicas o binacionales, de los gobiernos departamentales y de las municipalidades, y los parientes de los mismos hasta el cuarto grado de consanguinidad o segundo de afinidad, en los entes afectos por la concesión.
- b) Las personas físicas o jurídicas que tengan proceso judicial en trámite por incumplimiento contractual con el Estado, los gobiernos departamentales y de las municipalidades, o que hayan sido condenadas por dicha causa dentro de los cinco años anteriores al llamado de la concesión.
- c) Los que tengan auto de prisión o se hallen cumplimiento una condena penal.
- d) Los que se encuentren en interdicción judicial.
- e) Los que se encuentren en quiebra o en convocatoria de acreedores.
- f) Los incapaces para contratar según la legislación común.
- g) Los oferentes, proveedores o contratistas que, por causas imputables a ellos mismos, se les hubiere rescindido administrativamente más de un contrato dentro de un lapso de dos (2) años calendario, contados a partir de la notificación de la primera rescisión;
- h) Las personas físicas o jurídicas que se encuentren en mora como deudores del fisco o la seguridad social; y
- i) Las demás personas físicas o jurídicas que por cualquier causa se encuentren impedidas

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

para ello por disposición judicial o de las Leyes o demás disposiciones que forman parte del Derecho Positivo Paraguayo.

14. ATRIBUCIONES DE LA CONVOCANTE

- 14.1.** La FIUNA se reserva el derecho de desestimar una o todas las ofertas que no llegaren a reunir las condiciones y especificaciones establecidas en el presente Pliego de Bases y Condiciones o que llegaren a alterar las documentaciones pertinentes o las que adolezcan de vicios, defectos sustanciales o que no cumplieren estrictamente con los documentos solicitados.
- 14.2.** La FIUNA podrá cancelar el presente llamado por casos fortuitos o fuerza mayor. De igual manera, podrá cancelarla cuando existan circunstancias debidamente justificadas, que provoquen la necesidad de extinción de adquirir los servicios o que, de continuarse con el procedimiento de contratación, se pudiera ocasionar daños o perjuicios a la FIUNA. En caso de cancelación del llamado, los oferentes no tendrán derecho a reembolsos de gastos ni a indemnización alguna.
- 14.3.** La FIUNA podrá declarar desierto el presente llamado mediante resolución emanada de la máxima autoridad de la Institución, en los siguientes casos:
- a) Que no se hubiera presentado oferta alguna;
 - b) Que ninguna de las ofertas reúna las condiciones exigidas en las bases del presente llamado o se apartara sustancialmente de ella; o
 - c) Que los precios de las ofertas resulten inaceptables, por variar sustancialmente de los precios de mercado.

15. EVALUACION DE LAS OFERTAS

- 15.1.** La FIUNA constituirá, mediante Acto Administrativo, un Comité de Evaluación de Ofertas para la evaluación de las propuestas de los oferentes, conformado por los funcionarios que se requieran y con la asistencia técnica profesional externa que se llegare a estimar conveniente.
- 15.2.** El Comité de Evaluación de Ofertas, bajo su responsabilidad y con absoluta independencia de criterio, evaluará las ofertas y emitirá un informe, en el cual se incluirá la recomendación que servirá como base para la adjudicación o declaración de desierto de la Licitación.
- 15.3.** El Comité de Evaluación de Ofertas procederá primeramente a verificar el cumplimiento de cada oferta respecto al suministro de la documentación básica de carácter sustancial solicitada en el Pliego de Bases y Condiciones, eliminándose a aquellas que no cumplan con el suministro de dicha documentación o que dicha documentación sea insatisfactoria.
- 15.4.** Una oferta se ajusta sustancialmente al Pliego de Bases y Condiciones, cuando concuerda con todos los términos, condiciones y especificaciones del mismo, sin desviación, reserva u omisión significativa.
- 15.5.** En caso de hallarse algún error aritmético que altere el monto total de la oferta, la FIUNA se reserva el derecho de corregirla, considerando invariables los precios unitarios.
- 15.6.** Posterior a la verificación de documentos de carácter sustancial, el Comité de Evaluación

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

de Ofertas se abocará a la verificación y análisis de las documentaciones de carácter formal de los oferentes que han cumplido con los requerimientos establecidos en el PBC y anexos, eliminándose a aquellos que no cumplan con el suministro de las documentaciones o que dichas documentaciones sean insatisfactorias.

- 15.7.** Concluido el análisis documental, el Comité de Evaluación de Ofertas procederá a realizar la **visita in situ** de los locales gastronómicos donde prestan servicios los oferentes que han calificado en la parte documental, con el objeto de apreciar la calidad e higiene de los productos y servicios ofrecidos.
- 15.8.** La FIUNA podrá pedir aclaraciones o informaciones adicionales a cualquiera de los oferentes, respecto de su oferta, pero ésta en ningún caso podrá ser modificada.
- 15.9.** El informe de verificación, estudio y recomendación de la adjudicación de las ofertas aceptadas, realizado por el Comité de Evaluación de Ofertas, será elevado al Decano de la Facultad de Ingeniería de la UNA, dentro de los cinco (5) días hábiles a la fecha de apertura de los Sobres con las Ofertas.

Nota importante: Será considerada falta grave el intento de influir sobre el sentido de la decisión de los miembros del Comité de Evaluación de Ofertas, a través de cualquier procedimiento que pueda afectar su independencia de criterio.

16. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN PARA LA ADJUDICACIÓN

La adjudicación del llamado “*Concesión y explotación de servicio de Comedor Universitario de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Asunción (FIUNA), para Estudiantes, Docentes y Funcionarios, en las Sedes de la FIUNA situadas en Campus Universitario en San Lorenzo y Campus CITEC en Isla Bogado, Luque*”, que realice la Máxima Autoridad, por recomendación del Comité de Evaluación de Ofertas, recaerá sobre aquella oferta más conveniente a los intereses de la Facultad de Ingeniería UNA (FIUNA), la cual será elegida de entre las que alcancen los puntajes más altos de acuerdo a los siguientes criterios de calificación:

16.1. La capacidad y experiencia del oferente serán calificadas y puntuadas de la siguiente manera:

- Explote o haya explotado servicio de comedor en un (1) local gastronómico: **10 puntos**
- Explote o haya explotado servicio de comedor en dos (2) locales gastronómicos, de manera simultánea: **15 puntos**
- Explote o haya explotado servicios de comedor en tres (3) o más locales gastronómicos, de manera simultánea: **20 puntos**

Para acreditar la experiencia, el Oferente deberá adjuntar indefectiblemente con su oferta la siguiente documentación:

- Declaración Jurada del Oferente que contenga el listado de locales de servicios gastronómicos habilitados, y que estén en funcionamiento en los últimos tres (3) años, con

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

ubicación, nivel de facturación y cantidad de empleados por cada local.

16.2. Facturación del oferente:

- * Menor a G. 200.000.000 (guaraníes doscientos millones) en promedio de facturación de los tres (3) últimos años (2019, 2020 y 2021): **10 puntos**
- * Desde G. 200.000.000 (guaraníes doscientos millones) y hasta G. 300.000.000 (guaraníes trescientos millones) en promedio de facturación de los tres (3) últimos años (2019, 2020 y 2021): **15 puntos**
- * Mayor a G. 300.000.000 (guaraníes trescientos millones) en promedio de facturación de los tres (3) últimos años (2019, 2020 y 2021). **20 puntos**

Para acreditar la facturación, el Oferente deberá adjuntar con su oferta los siguientes documentos:

- Balance Impositivo de los tres (3) últimos años (2019, 2020 y 2021).
- Declaración Jurada que contenga el detalle de facturación de servicios gastronómicos por cada ejercicio fiscal y por cada local habilitado. La facturación considerada deberá ser únicamente la del rubro de alimentación (para el caso de las empresas que además se dediquen a otros rubros).
- Las empresas unipersonales demostrarán su facturación anual con la presentación de las copias de las declaraciones juradas de impuestos, de los últimos tres (3) ejercicios fiscales.

16.3. Número de funcionarios inscriptos en el I.P.S.:

- * Hasta diez (10) funcionarios: **10 puntos**
- * Más de diez (10) y hasta veinte (20) funcionarios: **15 puntos**
- * Más de veinte (20) funcionarios: **20 puntos**

El número de funcionarios inscriptos en el Instituto de Previsión Social será demostrado con la presentación de copias de las planillas de pago, con su respectivo sello de caja, correspondiente al periodo comprendido entre enero y junio 2022.

16.4. Canon Ofertado

Las ofertas de canon a pagar mensualmente, para el llamado "Concesión y explotación de servicio de Comedor Universitario de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Asunción (FIUNA), para Estudiantes, Docentes y Funcionarios, en las Sedes de la FIUNA situadas en Campus Universitario en San Lorenzo y Campus CITEC en Isla Bogado, Luque", que los oferentes deberán considerar como base de propuesta deberá estar entre los siguientes montos mínimos y máximos estipulados para el presente llamado:

- **Monto del Canon Mensual Mínimo: G. 5.000.000.-**
- **Monto del Canon Mensual Máximo: G. 12.000.000.-**

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

La oferta del canon mensual a pagar, a partir de la base de mínimo y máximo estipulados, será puntuada de la siguiente manera:

- **La oferta de canon más alto:** **30 puntos**
- **La oferta de canon más bajo:** **10 puntos**

Las ofertas que representen valores intermedios obtendrán puntos por regla de tres simple, con relación a los intervalos generados. Se deja constancia, además, que la oferta media se calculará mediante el promedio de la mayor oferta y la menor oferta, para lo cual se utilizará la siguiente fórmula:

- 1) $(MO+MeO)/2 = P$
- 2) $(OM \times 20)/P = Pa$

Dónde:

MO = Mayor Oferta.
MeO = Menor Oferta.
P = Promedio.
OM = Oferta Media.
Pa = Puntaje asignado.

16.5. Precios de los productos a vender en el Comedor Universitario:

* El valor de los precios de los productos a ser vendidos, más bajo: **30 puntos**.

Las demás ofertas recibirán la cantidad de puntos que correspondan al porcentaje que represente su oferta con relación a la menor oferta, mediante regla de tres simple:

$$(PB \times 30)/PM = Pa$$

Dónde:

PB= Precio más bajo.
30 = Puntaje máximo.
PM= Precio mayor.
Pa = Puntaje asignado.

17. NOTIFICACION Y FIRMA DEL CONTRATO

- 17.1. La FIUNA dará a conocer la adjudicación del llamado a todas las empresas oferentes, por escrito, a través de una notificación, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha de emisión de la Resolución de Adjudicación.
- 17.2. Dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación de adjudicación, la empresa adjudicada deberá formalizar el contrato respectivo, quedando a cargo del oferente o su representante legal, los gastos inherentes al mismo, así como el de la presentación de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato (Póliza de Caucción).
- 17.3. En caso de que la firma adjudicada no se presentare o rehusare a firmar el contrato en el plazo establecido, la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Asunción, hará efectiva la Garantía de Mantenimiento de Oferta ejecutándola, y en tal sentido procederá a convocar a la siguiente empresa con mejor calificación en virtud al proceso de evaluación

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

realizado, de manera a concretar la formalización del contrato, siempre que este precio siga siendo conveniente para los intereses de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Asunción.

17.4. Los Contratos o propuestas aceptadas no serán transferibles en ningún caso.

17.5. El plazo de duración del contrato será de cuatro (4) años, a partir de la suscripción del contrato respectivo, pudiendo ser prorrogable de común acuerdo entre las partes, con una antelación de sesenta (60) días calendario. El acuerdo de prórroga deberá ser formalizado por Acto Administrativo de la FIUNA, pudiendo ser reajustado el importe del canon, conforme a la variación experimentada por el Índice de Precios al Consumidor.

18. DOCUMENTOS A PRESENTAR CON LA FIRMA DEL CONTRATO

18.1. El Oferente deberá presentar, dentro de los diez (10) días corridos desde la suscripción del Contrato, los siguientes documentos:

- Certificado de la Sindicatura General de Quiebras y/o Dirección General de los Registros Públicos, de no encontrarse en quiebra o con convocatoria de acreedores.
- Certificado de no hallarse en interdicción judicial, expedida por el Registro de interdicciones de la Dirección General de los Registros Públicos.
- Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato:** extendida a la orden de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Asunción, por un monto equivalente al 20% (veinte por ciento) del total del canon ofrecido por los cuatro (4) años de vigencia del Contrato. El plazo de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será de noventa (90) días posteriores al vencimiento del contrato de servicio suscrito. En caso de prórroga, se considerará el mismo tiempo para la prórroga del Plazo de la Garantía.

La garantía podrá adoptar algunas de las siguientes formas:

- Una fianza bancaria ofrecida por un Banco local, o
 - Una póliza de seguros emitida por una Compañía de Seguros habilitada por la Superintendencia de Seguros del BCP.
- Garantía de cobertura de Responsabilidad Civil:** que asegure la pérdida de bienes pertenecientes a la FIUNA o riesgo de incendio del local, daños o lesiones que pudieran sobrevenir a cualquier persona o bienes de propiedad de terceros por su relación con el servicio, sean éstos estudiantes, docentes y funcionarios en general, durante la vigencia del presente Contrato. El plazo de la Garantía será de noventa (90) días posteriores al vencimiento del presente Contrato. En caso de prórroga, se considerará el mismo tiempo para la prórroga del Plazo de Garantía.

El Concesionario deberá presentar dos (2) coberturas de Responsabilidad Civil, conforme al siguiente detalle:

- Sede FIUNA Campus Universitario**, situada en san Lorenzo, por el importe de guaraníes doscientos millones (G. 200.000.000), extendida a la orden de la Facultad de Ingeniería UNA.
- Sede FIUNA Campus CITEC**, situada en Isla Bogado - Luque, por el importe de guaraníes doscientos millones (G. 200.000.000), extendida a la orden de la Facultad de Ingeniería UNA.

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

- 18.2.** Los seguros deben ser contratados en Compañías de Seguro, debidamente habilitadas por la Superintendencia de Seguros del BCP, y a satisfacción de la Facultad de Ingeniería UNA.
- 18.3.** Se prohíbe efectuar contratos por el sistema de auto seguro, o por otras modalidades no autorizadas por la legislación vigente.

19. DEVOLUCION DE LOS DOCUMENTOS

Dentro de los diez (10) días posteriores a la adjudicación del contrato, la garantía de mantenimiento de oferta de los oferentes no adjudicados, les será devuelta.

20. FISCALIZACIÓN DE COMEDOR UNIVERSITARIO

- 20.1.** A los efectos del correcto funcionamiento de los servicios ofrecidos por EL CONCESIONARIO, el Decano de la FIUNA conformará, mediante Acto Administrativo, un Comité de Fiscalización de Comedor Universitario, que estará integrado por el Jefe de la UOC, la Dirección de Administración, la Dirección de Finanzas, un representante estudiantil y un representante de funcionarios, y tendrá como objetivo velar por el cumplimiento de las obligaciones contractuales en todos sus términos.
- 20.2. Encuesta de Satisfacción:** se habilitará un Formulario de Encuesta para conocer el grado de satisfacción de los beneficiarios del servicio, por medio del enlace QR habilitado por la FIUNA para el efecto, donde serán recibidos los reclamos y sugerencias de estudiantes, docentes y servidores públicos de la FIUNA, respecto a los servicios brindados por el Concesionario. **(Anexo “F”).**
El Comité de Fiscalización de Comedor Universitario, revisará los reclamos y sugerencias recibidos por medio del enlace QR, a los efectos de su verificación y análisis.
El informe del Comité, resultante de los hallazgos, será elevado al Jefe de la Unidad Operativa de Contrataciones para los fines pertinentes, y al Señor Decano para su conocimiento.
- 20.3. Formulario de Control de Cumplimiento de Contrato:** el Comité de Fiscalización realizará visitas periódicas a los Comedores Universitarios, para la **verificación in situ** del funcionamiento de los mismos, conforme a lo estipulado en el PBC y Contrato. Los resultados obtenidos de la verificación in situ, documentado mediante el Formulario de Control de Cumplimiento de Contrato **(Anexo “G”)** y las evidencias obtenidas, serán elevados al Jefe de la Unidad Operativa de Contrataciones para la aplicación de medidas pertinentes, y al Señor Decano para su conocimiento.
- 20.4. Incumplimientos y/o deficiencias en el servicio:** se cita de manera enunciativa, y no limitativa los siguientes:
- No exhibir en los tableros ubicados dentro del Comedor los menús del día y los precios respectivos, conforme a cada categoría de menú.
 - No ofrecer al menos dos (2) menús diarios para cada tipo de almuerzo (económico y ejecutivo) y al menos un (1) menú diario para almuerzo saludable;
 - No exhibir el listado y precios de las minutas, bebidas, postres, cafetería y productos en general que ofrece el Comedor.

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

- d. Aumento de precio de los productos, sin autorización previa de la Máxima Autoridad;
- e. Materia prima o productos terminados en mal estado;
- f. Incorrecta cocción de alimentos o mal lavado de verduras y hortalizas en general;
- g. Falta de higiene en la cocina y el salón del comedor;
- h. Cualquier tipo de acciones que contravengan a cuestiones básicas de salubridad;
- i. Aglomeraciones en las zonas de atención al público y cajas, por falta de personal suficiente.

21. PAGO DEL CANON

- 21.1.** El monto del canon establecido, deberá ser abonado mensualmente en la Perceptoría de la FIUNA, dentro de los primeros diez (10) días de cada mes, por adelantado, estableciéndose una multa de Gs. 10.000 (guaraníes diez mil) por cada día de atraso (días corridos) en caso de no abonarse el canon dentro del plazo estipulado.
- 21.2.** El Concesionario entregará a la Facultad de Ingeniería de la UNA la suma equivalente a dos (2) meses de Canon en concepto de garantía, por aquellos daños que pudieran sufrir las instalaciones y el local de la cantina, por mal uso o abandono, a excepción de aquellos que pudieran producirse por desgaste o accidentes naturales, pese al normal uso de las mismas.
- 21.3.** El importe que el Concesionario entregará como garantía será devuelto una vez finalizado el contrato, siempre y cuando no se comprobaren daños, perjuicios o desperfectos que no sean derivados del normal uso del local o instalaciones.
- 21.4.** El Contrato Privado de concesión y explotación de servicio de Comedor Universitario **es intransferible** en su totalidad o en parte, a terceros, salvo autorización expresa de la FIUNA para el efecto.
- 21.5.** El monto de las multas por atraso en el pago del canon se aplicará de oficio según los días de atraso, y su pago se efectivizará en la Perceptoría de la FIUNA.

22. MULTAS

- 22.1.** Se establece como multa el importe de **guaraníes quinientos mil (G. 500.000)**, a ser aplicada por la FIUNA al Concesionario en caso de incumplimiento de contrato, por deficiencias en la prestación del Servicio, que fueran detectados por el Jefe de la Unidad Operativa de Contrataciones y el Comité de Fiscalización del Comedor Universitario.
- 22.2.** Para la aplicación de la multa se deberá agotar las instancias, debiendo la UOC notificar al Concesionario hasta dos (2) veces por un mismo incumplimiento y/o deficiencia en el servicio. En caso que el Concesionario reincida por tercera vez en la misma falta, la UOC comunicará al Concesionario y al Comité de Fiscalización de Comedor Universitario del hecho, y a la Dirección de Finanzas para la aplicación directa de la multa establecida para el efecto.
- 22.3.** Si la totalidad de las multas aplicadas excediera el 10 % (diez por ciento) del monto básico del Contrato o en caso de retraso en el pago del canon estipulado durante un plazo igual o mayor a noventa (90 días) calendario, la FIUNA se reserva el derecho de rescindir el mismo.

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

23. ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO A PRESTAR

23.1. Horarios de atención y servicio del Comedor Universitario

- **FIUNA - Sede Campus Universitario, San Lorenzo:**

Lunes a viernes: de 07:00 a 20:30 hs.

Sábados: de 07:00 a 15:00 hs.

- **FIUNA – Sede Campus CITEC, Isla Bogado - Luque:**

Lunes a viernes: de 07:00 a 19:00 hs.

La FIUNA podrá conceder la modificación del horario de atención de los Comedores Universitarios, a pedido del Concesionario, durante los meses en los cuales exista receso por vacaciones, debiendo presentar la propuesta de horario por nota dirigida al Señor Decano. El horario transitorio necesariamente deberá estar autorizado por el Decano, el cual será notificado al Concesionario mediante Nota firmada por el Jefe de la UOC.

23.2. Servicio a cubrir

EL CONCESIONARIO deberá ofrecer dentro de los comedores universitarios de la FIUNA y durante los días y horarios establecidos, los servicios consistentes en:

- **Desayuno;**
- **Almuerzo;**
- **Merienda;**
- **Minutas varias;**
- **Cena**, cuando fuese solicitada por la FIUNA, dentro del horario de servicio.
- **Otros servicios:** frutas variadas, helados, golosinas, jugos, café, y todo tipo bebidas NO ALCOHOLICAS.

23.3. Beneficiario del servicio

El Concesionario deberá prever el personal suficiente para atender de manera satisfactoria a los estudiantes, docentes y servidores públicos de la FIUNA, de tal forma que los servicios sean brindados con diligencia, esmero y corrección durante los días y horarios establecidos.

23.4. Menú y precios

a. El oferente deberá presentar opciones de almuerzos, minutas, y productos comestibles y bebidas en general, conforme al **listado pre establecido en el ANEXO "D"**, para las siguientes categorías:

- **Almuerzo Económico:** deberá ofrecer al menos dos (2) tipos de menú por día, cuyo precio debe ser económico, fijo y único, que incluya un plato de fondo con pan, mandioca o batata.
- **Almuerzo Ejecutivo:** deberá ofrecer al menos dos (2) tipos de menú por día, cuyo precio debe ser moderado, fijo y único, que incluya un plato de fondo con pan, mandioca o batata.
- **Almuerzo saludable:** deberá ofrecer al menos un (1) tipo de menú por día, cuyo precio debe ser moderado, fijo y único, que incluya un plato de fondo con pan, mandioca o batata.

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 16 de 56

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

- **Minutas varias, jugos, bebidas, postres y cafetería:** el oferente deberá presentar una lista general de los productos comestibles elaborados y bebibles que ofrecerá, detallando la presentación y los respectivos precios, de acuerdo a la lista pre establecida en el ANEXO “D”, debiendo ser a precios moderados, contemplando una razonable utilidad.
- **Alimentos sin gluten y sin lactosa:** el oferente deberá ofrecer alternativas de productos comestibles para personas que requieran de alimentación especial.
- b. El Concesionario deberá publicar en al menos dos (2) lugares visibles dentro del Comedor Universitario, los menús de almuerzo del día, con sus respectivos precios, y que deberán ser actualizados en forma diaria. Asimismo, deberá publicar en forma permanente, en al menos un (1) lugar visible del Comedor, la lista general de productos comestibles y bebibles que ofrecerá, con sus respectivos precios.
- c. Los precios de los productos ofertados, en ocasión de la presentación de las ofertas, solo podrán ser modificados por el Concesionario con autorización del Señor Decano de la FIUNA. Para el efecto, el Concesionario deberá solicitar por escrito y la fundamentación correspondiente del aumento del Índice de Precios de Consumo (IPC) publicado por el Banco Central del Paraguay (BCP), en un valor igual o mayor al 15% (quince por ciento) sobre la inflación oficial.

23.5. Elaboración de productos, higiene, limpieza y mantenimiento

- a. El Concesionario deberá preparar y guardar con higiene los comestibles que se consumirán y las materias primas que se usen en la elaboración y preparación de los mismos, de conformidad a las normas municipales de salubridad vigentes.
- b. Los platos que contienen carnes y guarnición deber ser proporcionales para alcanzar el peso de cada ración (peso mínimo de 400 gr. por porción final, sin contar el plato, la mandioca/batata o el pan).
- c. Todos los productos a ser utilizados para la elaboración de los menús, incluyendo carnes, aceite, arroz, fideo, entre otros, deberán ser de primera calidad.
- d. Las verduras deberán ser frescas y no presentar signos de descomposición. Las lechugas, repollos u otras que sirvan para la elaboración de ensaladas no presentarán sabor amargo y deberán ser sometidas previamente a un adecuado y riguroso lavado.
- e. El Concesionario deberá adquirir por cuenta propia las materias primas, gas, alimentos, bebidas y todo lo que fuere necesario para brindar un eficiente y correcto servicio. No se admitirá en ningún caso facturas y/o notas de ventas de proveedores a nombre de la FIUNA.
- f. El Concesionario será responsable de mantener en buen estado de conservación e higiene las dependencias e instalaciones afectadas al servicio del Comedor Universitario.
- g. El Concesionario deberá instalar la cantidad necesaria de artefactos o elementos para eliminación de moscas dentro del Comedor Universitario.
- h. El Concesionario deberá realizar no menos de tres desinfecciones anuales de todas las dependencias e instalaciones del Comedor Universitario, limpieza de muebles, vidrios y pisos por lo menos una vez por día y mantenimiento anual de la pintura de las instalaciones del comedor, de ser posible en las vacaciones.

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 17 de 56

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

- i. Manejo de residuos y desechos: el Concesionario deberá realizar diariamente la recolección y el acopio de basura en el lugar destinado para ello, incluyendo los basureros que debe disponer frente al local del Comedor Universitario.
- j. El Concesionario deberá disponer de contenedores de basura adecuado, cuyo costo corre por cuenta exclusiva del mismo, donde debe disponer en forma diaria todos los residuos y desechos producidos por la actividad propia del servicio. El retiro de los desechos depositados en el contenedor de basura, contratado por el Concesionario, deberán ser retirados fuera del predio de la FIUNA, cuantas veces sea necesario para evitar la emisión de olores desagradables.
- k. El Concesionario será responsable de realizar el servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de todo el mobiliario, instalaciones, el equipo o las máquinas de su propiedad para garantizar que el servicio no tenga interrupciones y del equipamiento puesto a su servicio por la FIUNA.
- l. Las contrataciones, inclusive de la mano de obra, hechas por el Concesionario serán regidas por las disposiciones del derecho privado y por la legislación laboral, no estableciéndose relación jurídica entre los terceros contratados por el Concesionario y la FIUNA.
- m. Se deja expresa constancia que la empresa adjudicada será la única responsable del buen funcionamiento y mantenimiento de las instalaciones a su cargo.

23.6. Atención al público del Comedor Universitario

- a. El Concesionario se obliga a mantener la atención personal y permanente del Comedor Universitario, de tal forma que los servicios sean brindados con diligencia, esmero y corrección. En caso de ausencia circunstancial, el Concesionario confiará la atención del Comedor Universitario a su representante, sin detrimento de la responsabilidad asumida por el mismo a través del Contrato de concesión y explotación de servicio de Comedor Universitario.
- b. En horarios de mayor afluencia de personas en el Comedor, especialmente durante la franja horaria para el servicio de almuerzo, el Concesionario deberá disponer de cantidad suficiente de empleados en la parte de atención al público, así como en las cajas, de tal forma a evitar las aglomeraciones de estudiantes, docentes y funcionarios dentro del local.
- c. El Concesionario asumirá toda responsabilidad por la contratación y pago del personal necesario para la atención del Comedor Universitario durante las horas y días de atención acordados en el PBC y Contrato.
- d. El Concesionario controlará que los empleados y personal a su cargo, permanente o transitorio, se presenten a trabajar con la indumentaria adecuada (Uniforme Obligatorio y el cabello recogido en una cofia) y observen un correcto comportamiento. Si alguno no cumpliera con las normas de comportamiento y aseo necesarios, la FIUNA se reserva el derecho de ordenar al Concesionario la sustitución de cualquiera de ellos, quedando a cargo del Concesionario las responsabilidades emergentes de la sustitución.
- e. El personal designado por el Concesionario para efectuar el servicio, deberá contar con las habilitaciones sanitarias correspondientes, en este sentido, el Concesionario deberá presentar un certificado médico de todos y cada uno de los empleados que presten servicio

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

en la Cantina y en caso de enfermedad (gripe, resfríos, etc.) los mismos no deberán tener contacto directo con los alimentos o con los consumidores.

- f. El Concesionario no deberá permitir en el local del Comedor Universitario, bajo su responsabilidad, ningún acto contrario a la moral y las buenas costumbres, ni la venta de bebidas alcohólicas.
- g. La FIUNA se reserva el derecho de efectuar los controles que le permitan apreciar el grado de observancia de los antes expuesto. En caso de irregularidades, según sea la gravedad de la misma, se determinará la acción correctiva a seguir.

23.7. Instalaciones y Equipamiento

- a. La FIUNA pondrá a disposición los equipamientos de su propiedad, los cuales podrán ser utilizados por el Concesionario, debiendo devolverlos en perfecto estado al término del contrato. Los bienes y equipos ubicados en los Comedores Universitarios de la Sede en San Lorenzo y en la Sede en Citec, serán detallados en una planilla de inventario, el cual será entregado bajo acta, a través de la Sección de Patrimonio de la Dirección de Finanzas.
- b. Los muebles, cocina, heladeras, freezer, extractores de aires, otros equipos y máquinas, así como vajillas, mantelerías, cubiertos (resistentes al utilizarlos en alimentos de mayor rigidez, como carnes, etc.), vasos, etc., necesarios para brindar un buen servicio, deberán ser proveídos por el Concesionario, siendo éstos de su exclusiva responsabilidad y propiedad y debiendo estar en perfecto de estado y funcionamiento.
- c. El Concesionario deberá instalar en los locales destinados al Comedor Universitario de la FIUNA, los siguientes elementos:
 - Un extractor de aire apto para instalaciones, de 1 a 2 HP.
 - Artefactos o elementos para eliminación de moscas.
 - Aromatizadores eléctricos de ambiente.
- d. El Concesionario deberá proveer la instalación de un (1) Televisor de al menos 43 pulgadas con conexión a canales de cable, en los Comedores Universitarios de ambas sedes.
- e. Será obligatoria para el Concesionario la instalación en el área de la cocina de por lo menos un extintor de 5 Kg. del tipo ABC en un lugar visible.
- f. En casos de fallas o interrupciones de la energía eléctrica por situaciones externas y ajenas a la Institución, el Concesionario se hará cargo de la reparación de los equipos o bienes que son de propiedad de la FIUNA, no así de aquellos que son de propiedad exclusiva del Concesionario.
- g. El Concesionario correrá con todos los gastos que demande el montaje, instalación y puesta en funcionamiento de los Comedores Universitarios de ambas sedes, como ser adecuaciones edilicias, instalaciones eléctricas, prevención contra incendios, desagües cloacales y pluviales, climatización de los espacios públicos, etc. Para el efecto, deberán presentar a la Dirección de Administración de la FIUNA, a través de la UOC, los planos para su aprobación.
- h. A la finalización de lo Concesión, la inversión realizada en infraestructura por el Concesionario pasará a formar parte del FIUNA.
- i. La FIUNA se reserva el derecho de realizar los controles periódicos necesarios para verificar el estado y la funcionalidad de los equipos descriptos precedentemente.

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 19 de 56

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

24. MEDIOS DE COBRO y COMPROBANTES:

- 24.1.** La Concesionaria deberá disponer de los siguientes medios de cobro de los servicios ofrecidos:
- Efectivo.
 - POS de la RED INFONET que acepta tarjetas de marcas internacionales y locales más importantes del país, que permite realizar transacciones con tarjetas de crédito y de débito.
- 24.2.** La Concesionaria deberá emitir factura legal por las ventas realizadas.

25. REAJUSTES DE PRECIOS

- 25.1.** Los precios de los productos y servicios ofertados, estarán sujetos a reajuste de precios cuando exista una variación sustancial de precios en la economía nacional y ésta se vea reflejada en el Índice de Precios de Consumo (IPC) publicado por el Banco Central del Paraguay, en un valor igual o mayor al 15% (quince por ciento) sobre la inflación oficial, estimada para el mismo periodo.
- 25.2.** Para el reajuste de precios, el Concesionario deberá presentar una Nota de solicitud dirigida al Señor Decano con la propuesta de ajuste de precios, debidamente justificada con base en la variación del Índice de Precios de Consumo (IPC).
- 25.3.** Los precios podrán ser modificados por la Concesionaria, a partir de la recepción de Nota de autorización del Señor Decano con los reajustes de precios autorizados.
- 25.4.** Para los reajustes de precios se utilizará la siguiente fórmula: $Pr = P \times IPC1 / IPC0$

Dónde:

Pr: Precio Reajustado

P: Precio Adjudicado

IPC1: Índice de Precios al Consumidor publicado por el BCP, correspondiente al mes de la entrega del suministro.

IPC0: Índice de Precios al Consumidor publicado por el BCP, correspondiente al mes de la apertura de las ofertas.

26. SUSPENSIÓN DE LA CONCESIÓN

- 26.1.** La concesión podrá ser suspendida temporalmente por las siguientes causas:
- Por causas de fuerza mayor o caso fortuito que impidan la continuidad de la explotación del servicio,
 - Cuando se produzca la destrucción parcial de la obra, de sus elementos, o de los sistemas que permiten la prestación del servicio concesionado de modo que se haga temporalmente inviable su utilización, y
 - Por cualquier otra causa que el pliego de bases y condiciones o el contrato establezca.
- 26.2.** Como consecuencia de la suspensión de la concesión, el Concesionario gozará de un plazo igual al periodo de interrupción en el desempeño y/o desarrollo comercial, además de las compensaciones que pudieran definirse en las bases o el contrato o que se establezcan por las instancias de conciliación o arbitraje o por la justicia.

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



*“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926*

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

27. JURISDICCIÓN

Cualquier controversia que se suscite con relación a la interpretación del Contrato, donde las partes no logren llegar a un acuerdo, el conflicto será dirimida en la Jurisdicción Civil Ordinaria de los Tribunales, en la ciudad de San Lorenzo, en los términos del Código de Procedimientos Civiles y Comerciales del Capítulo pertinente.

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

ANEXO "A" MODELO DE CARTA DE PRESENTACIÓN DE OFERTA

SEÑOR
PROF. DR. ING. RUBÉN A. LÓPEZ SANTACRUZ, DECANO
FACULTAD DE INGENIERÍA UNA
San Lorenzo, Paraguay

El oferente..... (Denominación social y domicilio legal), en cuyo nombre, el(los) señor(es)..... (Cargo, nombre y apellido) legalmente autorizado(s), presentan su oferta para la concesión y explotación del servicio de Comedor Universitario, situados en los predios de la **FACULTAD DE INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**, ubicados en el CAMPUS UNIVERSITARIO EN SAN LORENZO Y EN EL CAMPUS CITEC EN ISLA BOGADO – LUQUE, según las condiciones establecidas en el Pliego de bases y condiciones y demás documentos integrantes del presente llamado.

Por la presente y en nombre y representación del oferente declaro “Bajo Fe de Juramento” que:

He examinado atentamente todos los documentos integrantes del llamado, las acepto completamente y me comprometo a no solicitar ninguna modificación.

He retirado y conocido las comunicaciones suplementarias, de la **FACULTAD DE INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**, y he tenido en cuenta su contenido en la elaboración de la presente oferta.

Considero remunerativos y de mi plena satisfacción los precios ofertados, y que en los mismos han sido incluidos todos los gastos relativos al cumplimiento de las obligaciones establecidas en el contrato, y por lo tanto me comprometo a no solicitar compensaciones extraordinarias.

El valor mensual del Canon ofertado, asciende a la suma de G.
(Guaraníes.....) (en número y letras)

La presente oferta tiene una validez de ciento veinte (120) días contados a partir de la fecha de la presentación de la misma.

A los efectos del presente llamado, el domicilio legal del oferente se fija en:

Dirección:

Ciudad:

Nº de teléfono:

Correo electrónico:

Atentamente.

Firma del Oferente o su Representante Legal

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

ANEXO "B" MODELO DE GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

Señor
PROF. DR. ING. RUBÉN A. LÓPEZ SANTACRUZ, DECANO
FACULTAD DE INGENIERÍA UNA
San Lorenzo, Paraguay

Por indicación de la firma..... confirmamos que mantenemos a vuestro nombre y orden, en carácter irrevocable, hasta el día..... de..... de..... la suma de G.....(Guaraníes.....) en concepto de Garantía de Mantenimiento de Oferta para:.....

Dicha suma será pagada a la FACULTAD DE INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION, a la vista de vuestra comunicación escrita, si así lo requiere y sin otro trámite.

San Lorenzo, de de 2022

.....
Oferente o Representante Legal

.....
Banco o Compañía de Seguros Otorgante

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

ANEXO "C" MODELO DE GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

Conste en el presente documento, que nosotros.....
(Denominación Social y domicilio de la firma), Como CONCESIONARIO,
y..... (Denominación Social del Bco. o Cía. de Seguro) como FIADOR, nos obligamos solidaria y definitivamente ante La **FACULTAD DE INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION** en adelante denominada LA FIUNA, hasta la suma de G. (guaraníes), para asegurar el cabal, eficiente y oportuno cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contraídas a través de los documentos del Contrato para la Concesión y Explotación del Servicio de Comedor Universitario de la FIUNA, en calidad de CONCESIONARIO, conforme consta en el Contrato celebrado en San Lorenzo, el día de de 20....

La presente Garantía se hará efectiva, y ésta Fianza permanecerá con todo su valor y vigencia siempre que el CONCESIONARIO no ejecute, y/o no cumpla con eficiencia y puntualidad todos y cada uno de los compromisos, disposiciones, términos, condiciones y obligaciones establecidas en el referido Contrato, y durante su plazo original, o durante la prórroga que por escrito le haya sido eventualmente otorgada por LA FACULTAD con o sin aviso al Fiador.

Esta Fianza de Cumplimiento se extiende a toda enmienda que las partes hayan introducido por escrito en el Contrato, aun cuando no se haya dado aviso de dicha enmienda al Fiador, quien desde ahora renuncia a toda notificación.

Esta Fianza se extinguirá y quedará sin valor alguno, únicamente en el caso que el CONCESIONARIO haya dado cumplimiento fiel y oportuno a todas y cada una de las obligaciones contractuales, de acuerdo a los términos del Contrato, y para su liberación deberá mediar la conformidad escrita de LA FIUNA.

Esta Fianza vence el día....., ampliándose el plazo de su vencimiento por períodos sucesivos de tres meses, hasta la fecha del cumplimiento de las obligaciones contractuales, en forma automática, al no ser devuelta por LA FACULTAD al Fiador esta Fianza en la fecha de su vencimiento inicial, o al vencimiento de las sucesivas prórrogas.

EN FE DE LO CUAL, el CONCESIONARIO y EL FIADOR de ésta Fianza de Fiel Cumplimiento, suscriben el presente documento que obliga a sus herederos, administradores, sucesores y cesionarios, conjunta y solidariamente, el día en la Ciudad de San Lorenzo.

.....
FIRMA Y SELLO DEL CONCESIONARIO

.....
FIRMA Y SELLO DEL FIADOR

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 24 de 56

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

ANEXO "D"

LISTA DE PRECIOS DE COMESTIBLES Y BEBIDAS A SER PROVEIDOS EN LOS COMEDORES UNIVERSITARIOS DE LA FIUNA, SITUADOS EN EL CAMPUS DE LA UNA EN SAN LORENZO Y EN EL CAMPUS CITEC EN ISLA BOGADO, LUQUE.

1) ALMUERZO ECONÓMICO

Nº	DESCRIPCIÓN DEL MENÚ ECONÓMICO	Unidad de medida	Precio en Guaraníes
1	Guiso de arroz o fideo con carne vacuna	Porción	
2	Guiso de arroz o fideo con pollo	Porción	
3	Soyo de carne con tortilla	Porción	
4	Estofado de pollo con guarnición o ensalada	Porción	
5	Estafado de carne con guarnición o ensalada	Porción	
6	Marinera de pollo con guarnición o ensalada	Porción	
7	Sopa de verduras con tortilla	Porción	
8	Polenta con salsa de carne o pollo	Porción	
9	Vori vori con pollo	Porción	
10	Picadito de carne con guarnición o ensalada	Porción	
11	Tortillon de papas con guarnición o ensalada	Porción	
12	Tallarín de pollo	Porción	
13	Caldo de poroto con tortillitas	Porción	
14	Salsa de chorizos con guarnición	Porción	
15	Salsa boloñesa con guarnición	Porción	

Observaciones:

- El Oferente deberá ofrecer opciones de alimentos sin gluten y sin lactosa.
- El Oferente debe ofertar como mínimo las opciones de menú citadas en el cuadro que antecede por porción y son las que serán consideradas al momento de la evaluación de su oferta.
- Los menús pre citados deben pesar entre 380 (trescientos ochenta) a 400 (cuatrocientos) gramos mínimos, fuera del plato, y todos deben incluir pan, mandioca o batata. Se admitirá como margen de error del peso de los productos ofertados más/menos 5%.
- El Oferente adjudicado podrá adicionar otros menús, sin dejar de servir los que anteceden en la planilla de precios ofertados.
- El Oferente adjudicado deberá ofrecer al menos dos (2) menús del listado que antecede, por cada día de la semana, en forma secuencial.
- Las variedades de ensaladas serán: alemana, rusa, mixta, de arroz, panaché de verduras, entre otras.
- Las guarniciones serán: arroz blanco, arroz pilaf, fideos, puré de papas, ensalada de verduras (lechuga, repollo, pepino, tomate, zanahoria, remolacha, etc.).
- Todos los productos a ser utilizados para la elaboración de los menús, incluyendo carnes, aceite, arroz, fideo, entre otros, deberán ser de primera calidad.
- Los oferentes deberán INDEFECTIBLEMENTE incluir el precio de TODOS LOS PRODUCTOS

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

precitados en la lista de Precios. En caso de no hacerlo, su oferta no será considerada.

2) ALMUERZO EJECUTIVO

Nº	DESCRIPCIÓN DEL MENÚ EJECUTIVO	unidad de medida	Precio en Guaraníes
1	Pollo al horno con guarnición o ensalada	porción	
2	Lomito relleno con guarnición o ensalada	porción	
3	Asado a la olla con guarnición o ensalada	porción	
4	Chupín de peceto con guarnición o ensalada	porción	
5	Caldo de pescado	porción	
6	Arrollado de pollo de jamón y queso con guarnición o ensalada	porción	
7	Estofado de carne de primera con guarnición o ensalada	porción	
8	Pollo a la portuguesa con guarnición o ensalada	porción	
9	Pastelón de papa relleno de carne y verduras con guarnición o ensalada	porción	
10	Milanesa de carne vacuna de primera con guarnición o ensalada	porción	
11	Milanesa de pollo con guarnición o ensalada	porción	
12	Albóndigas de carne vacuna en salsa con guarnición o ensalada	porción	
13	Ravioles con salsa de pollo y/o carne	porción	
14	Canelones de verduras o choclo con salsa y queso gratinado	porción	
15	Bife a caballo (carne de primera, papa, cebolla y huevo) con guarnición o ensalada	porción	
16	Strogonoff de carne con guarnición o ensalada	porción	
17	Strogonoff de pollo con guarnición o ensalada	porción	
18	Lomo de cerdo al horno con guarnición o ensalada	porción	
19	Matambre relleno con guarnición o ensalada	porción	
20	Vacío de carne vacuna al horno con guarnición o ensalada	porción	
21	Lasaña de carne con guarnición o ensalada	porción	
22	Marinera de carne con guarnición o ensalada	porción	
23	Ñoquis con salsa de carne y queso rallado	porción	
24	Ñoquis con salsa de pollo y queso rallado	porción	
25	Ñoquis con salsa blanca y queso rallado	porción	
26	Pollo a la portuguesa con guarnición	porción	
27	Matambre a la pizza con guarnición o ensalada	porción	

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 26 de 56

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

Observaciones:

- El Oferente deberá ofrecer opciones de alimentos sin gluten y sin lactosa.
- El Oferente debe ofertar como mínimo las opciones de menú citadas en el cuadro que antecede por porción y son las que serán consideradas al momento de la evaluación de su oferta.
- Los menús pre citados deben pesar entre 380 (trescientos ochenta) a 400 (cuatrocientos) gramos mínimos, fuera del plato, y todos deben incluir pan, mandioca o batata. Se admitirá como margen de error del peso de los productos ofertados más/menos 5%.
- El Oferente adjudicado podrá adicionar otros menús, sin dejar de servir los que anteceden en la planilla de precios ofertados.
- El Oferente adjudicado deberá ofrecer al menos dos (2) menús del listado que antecede, por cada día de la semana, en forma secuencial.
- Las variedades de ensaladas serán: alemana, rusa, mixta, de arroz, panaché de verduras, entre otras.
- Las guarniciones serán: arroz blanco, arroz pilaf, fideos, puré de papas, ensalada de verduras (lechuga, repollo, pepino, tomate, zanahoria, remolacha, etc.).
- Todos los productos a ser utilizados para la elaboración de los menús, incluyendo carnes, aceite, arroz, fideo, entre otros, deberán ser de primera calidad.
- Los oferentes deberán INDEFECTIBLEMENTE incluir el precio de TODOS LOS PRODUCTOS precitados en la lista de Precios. En caso de no hacerlo, su oferta no será considerada.

3) ALMUERZO SALUDABLE

Nº	DESCRIPCIÓN DEL MENÚ SALUDABLE	unidad de medida	Precio en Guaraníes
1	Sopa de zapallo con tarta de pollo	porción	
2	Salpicón de pollo con guarnición o ensalada	porción	
3	Bife de carne a la plancha con guarnición o ensalada	porción	
4	Grillé de pollo con guarnición o ensalada	porción	
5	Sopa de verduras con tarta de atún	porción	
6	Tarta de verduras (acelga, zapallo) con guarnición.	porción	
7	Tarta de pollo con guarnición.	porción	
8	Suflé de verduras (zapallito/zucchini/acelga/etc.) con guarnición.	porción	
9	Omelette relleno de queso y verduras con guarnición	porción	

Observaciones:

- El Oferente deberá ofrecer opciones de alimentos sin gluten y sin lactosa.
- El Oferente debe ofertar como mínimo las opciones de menú citadas en el cuadro que antecede por porción y son las que serán consideradas al momento de la evaluación de su oferta.
- Los menús pre citados deben pesar entre 380 (trescientos ochenta) a 400 (cuatrocientos)

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 27 de 56

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

- gramos mínimos, fuera del plato, y todos deben incluir pan, mandioca o batata. Se admitirá como margen de error del peso de los productos ofertados más/menos 5%.
- d. El Oferente adjudicado podrá adicionar otros menús, sin dejar de servir los que anteceden en la planilla de precios ofertados.
 - e. El Oferente adjudicado deberá ofrecer al menos un (1) menú del listado que antecede, por cada día de la semana, en forma secuencial.
 - f. Las variedades de ensaladas serán: alemana, rusa, mixta, de arroz, panaché de verduras, entre otras.
 - g. Las guarniciones serán: arroz blanco, arroz pilaf, fideos, puré de papas, ensalada de verduras (lechuga, repollo, pepino, tomate, zanahoria, remolacha, etc.).
 - h. Todos los productos a ser utilizados para la elaboración de los menús, incluyendo carnes, aceite, arroz, fideo, entre otros, deberán ser de primera calidad.
 - i. Los oferentes deberán INDEFECTIBLEMENTE incluir el precio de TODOS LOS PRODUCTOS precitados en la lista de Precios. En caso de no hacerlo, su oferta no será considerada.

4) MINUTAS VARIAS, JUGOS, BEBIDAS, POSTRES Y CAFETERIA

Nº	MINUTAS VARIAS	Precio en Guaraníes
1	Sándwich de jamón y queso, peso aprox. 45 gramos (Simple 2 panes sándwich tamaño estándar) (1 triángulo)	
2	Sándwich de verduras, con lechuga, tomate y huevo, peso aprox. 120 gramos (4 panes sándwich tamaño estándar) (1 triángulo)	
3	Sándwich de lomito completo (Pan de hamburguesa, tomate lechuga Huevo, jamón, queso y corte de carne) peso aprox. 320 gramos.	
4	Sándwich de milanesa completo (Pan de hamburguesa, tomate, lechuga, huevo y corte de milanesa) peso aprox. 300 gramos	
5	Hamburguesa sencilla (Pan, Carne, Lechuga y Tomate) 150 gramos	
6	Hamburguesa completa (Pan de hamburguesa, Carne, lechuga, tomate, jamón, queso, huevo) 230 gramos	
7	Empanada de carne frita peso aprox. 130 gramos	
8	Empanada de pollo frita peso aprox. 130 gramos	
9	Empanada napolitana frita peso aprox. 130 gramos	
10	Empanada chilena frita peso aprox. 130 gramos	
11	Empanada de jamón y queso frita peso aprox. 130 gramos	
12	Empanada de huevo frita peso aprox. 130 gramos	
13	Empanada de choclo frita peso aprox. 130 gramos	
14	Empanada de carne al horno peso aprox. 130 gramos	
15	Empanada de huevo al horno peso aprox. 130 gramos	
16	Empanada de pollo al horno peso aprox. 130 gramos	
17	Empanada de jamón y queso al horno peso aprox. 130 gramos	
18	Empanada napolitana al horno peso aprox. 130 gramos	

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 28 de 56

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

Nº	MINUTAS VARIAS	Precio en Guaraníes
19	Empanada chilena al horno peso aprox. 130 gramos	
20	Empanada de choclo al horno peso aprox. 130 gramos	
21	Croqueta de carne peso aprox. 120 gramos	
22	Sopa Paraguaya (porción 200gr)	
23	Chipa Guazú (porción peso aprox. 200 gramos)	
24	Tarta de jamón y queso (300 gramos por porción)	
25	Tartas de acelga, queso y cebolla (300 gramos por porción)	
26	Pizzeta personal	
27	Fugazza (porción, peso aprox. 300 gramos)	
28	Tortilla paraguaya (unidad, peso aprox. 100 gramos)	
29	Mixto de jamón y queso de dos panes	
Nº	JUGOS NATURALES DE FRUTAS	Precio en Guaraníes
30	De naranja 250 ml	
31	De durazno 250 ml	
32	De piña 250 ml	
33	De limón 250 m	
34	De melón 250 ml	
Nº	BEBIDAS GASEOSAS Y NO GASEOSAS	Precio en Guaraníes
35	Agua mineral sin gas 500 ml	
36	Agua mineral con gas 500 ml	
37	Gaseosa 500 ml. envase descartable	
38	Gaseosa personal 250 ml descartable	
39	Gaseosa de litro y medio envase de plástico no retornable	
40	Gaseosa de 2 lts. envase de plástico no retornable	
Nº	POSTRES	Precio en Guaraníes
41	Durazno en almíbar peso aprox. 200 gramos	
42	Dulce de batata con queso peso aprox. 200 gramos	
43	Dulce de guayaba con queso peso aprox. 200 gramos	
44	Ensalada de fruta 300ml	
45	Budín de pan 200 gramos aprox.	
Nº	POSTRES	Precio en Guaraníes
46	Flan 200 gramos aprox.	
47	Arroz con leche 250 ml.	

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 29 de 56

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

Nº	POSTRES	Precio en Guaraníes
48	Gelatina Normal y light 200 gramos	
49	Tarta de durazno 200 gramos aprox.	
50	Pie de limón 200 gramos aprox.	
51	Torta marmolada 200 gramos aprox.	
52	Pavé de chocolate o vainilla 200 gramos aprox.	
53	Maní con miel negra 150 gramos aprox.	
Nº	CAFETERÍA	Precio en Guaraníes
54	Café con leche (250ml)	
55	Cafecito (150 ml)	
56	Capuchino (250 ml)	
57	Chocolate (250 ml)	
58	Té negro (200 ml)	
59	Té con leche (250 ml)	
60	Leche (vaso de 150 ml)	
61	Leche (vaso de 250 ml)	
62	Cocido negro (250 ml)	
63	Cocido con leche (250 ml)	
64	Pan tostado (un cuadrado)	
65	Pan tostado con mermeladas y manteca (dos cuadrados)	
66	Chipa (100 gramos)	
67	Mixto de jamón y queso	
68	Media luna sin relleno 100 gramos aprox.	
69	Media luna con relleno de dulce de leche 100 gramos aprox.	
70	Media luna con relleno de dulce de guayaba 100 gramos aprox.	
71	Croissant 100 gramos aprox.	
72	Pasta frola 100 gramos aprox.	

Observaciones:

- El Oferente deberá ofrecer opciones de alimentos sin gluten y sin lactosa
- El Oferente debe ofertar como mínimo las opciones de minutas varias, jugos, bebidas, postres y cafetería citadas en los cuadros que anteceden, y son las que serán consideradas al momento de la evaluación de su oferta.
- Los menús precitados deben pesar entre 380 (trescientos ochenta) a 400 (cuatrocientos) gramos mínimos, fuera del plato, y todos deben incluir pan, mandioca o batata. Se admitirá como margen de error del peso de los productos ofertados más/menos 5%.
- El Oferente adjudicado podrá adicionar otros productos alimenticios, sin dejar de servir los que anteceden en la planilla de precios ofertados.

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 30 de 56

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

- e. Todos los productos a ser utilizados para la elaboración de los comestibles y bebidas, deberán ser de primera calidad.
- f. Los oferentes deberán INDEFECTIBLEMENTE incluir el precio de TODOS LOS PRODUCTOS precitados en la lista de Precios. En caso de no hacerlo, su oferta no será considerada.

OTROS SERVICIOS

Nº	OTROS SERVICIOS - DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Precio en Guaraníes
1		
2		
3		
4		
5		

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

ANEXO "F" MODELO ESTANDAR DE ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DE SERVICIO

Señor/a Usuario/a: en el marco del Contrato N° xx/2022 de "Concesión y explotación de servicio de Comedor Universitario de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Asunción (FIUNA), para Estudiantes, Docentes y Funcionarios, en las Sedes de la FIUNA situadas en Campus Universitario en San Lorenzo y Campus CITEC en Isla Bogado, Luque", con el objeto de mejorar los servicios prestados por la concesionaria, la Unidad Operativa de Contrataciones de la FIUNA, en su carácter de Administrador del Contrato, pone a disposición el presente formulario a fin de ser completado con sugerencias o reclamos si los tuviere.

FECHA:					SEDES SL				
					SEDE CITEC				
MARQUE CON UNA "X" EL GRADO DE SATISFACCIÓN DE SERVICIO (OBLIGATORIO)									
NADA SATISFECHO	<input type="checkbox"/>	MUY INSATISFECHO	<input type="checkbox"/>	SATISFECHO	<input type="checkbox"/>	MUY SATISFECHO	<input type="checkbox"/>		
CALIFICACIÓN DEL SERVICIO (ESCALA DEL 1 AL 5)									
VARIEDAD DE MENU	<input type="checkbox"/>	RELAC. CALIDAD/PRECIO	<input type="checkbox"/>	SERVICIO DEL PERSONAL	<input type="checkbox"/>	VARIEDAD DE JUGOS Y BEBIDAS	<input type="checkbox"/>		
AGILIDAD	<input type="checkbox"/>	HIGIENE	<input type="checkbox"/>	VARIEDAD DE FRUTAS	<input type="checkbox"/>	OTRO	<input type="checkbox"/>		
DATOS PERSONALES (OPCIONAL)									
NOMBRE Y APELLIDO: _____									
CORREO ELECTRONICO: _____									
MARQUE CON UNA "X" EL GRADO DE SATISFACCIÓN DE SERVICIO (OBLIGATORIO)									
ESTUDIANTE	<input type="checkbox"/>	DOCENTE	<input type="checkbox"/>	FUNCIONARIO	<input type="checkbox"/>	OTRO	<input type="checkbox"/>		

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

ANEXO “G”

FORMULARIO DE CONTROL DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO “CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DE SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FIUNA, SEDE CAMPUS SAN LORENZO Y SEDE CAMPUS CITEC, ISLA BOGADO – LUQUE”.

CONTRATO N°: xx/2022

“Contratación y Explotación del Servicio de Comedor Universitario de la FIUNA”

SEDE:

CONCESIONARIO:

FECHA DE CONTROL: ____/____/____.

OBLIGACIONES CONTRACTUALES	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
HORARIO DE SERVICIO. SEDE FIUNA SAN LORENZO: desde las 07:00 hs. hasta 20:30 hs., de lunes a viernes, y desde las 07:00 hs. hasta las 15:00 hs., los sábados. SEDE CITEC: desde las 07:00 hs. hasta las 19:00 hs., de lunes a viernes.			
COBERTURA DEL SERVICIO: a) Desayuno. b) Almuerzo. c) Merienda d) Minutas varias. e) Cena, a solicitud de la FIUNA. f) Otros servicios			
MENU Y PRECIOS: debe ofrecer 3 categorías de Almuerzo: Económico y Ejecutivo (al menos 2 variedades por día) y Saludable (al menos 1 variedad por día).			
EL CONCESIONARIO deberá habilitar y mantener en por lo menos dos tableros ubicados lugares visibles dentro del local de la cantina, la lista de los productos comestibles y bebibles que ofrecerá en el comedor, y sus respectivos precios.			
DE LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS, HIGIENE Y MANTENIMIENTO: deberá preparar y guardar con higiene los alimentos y comestibles que se consumirán, así como las materias primas que se utilicen en la elaboración y preparación de los mismos, de conformidad a las normas municipales de salubridad vigentes.			
EL CONCESIONARIO deberá adquirir por cuenta propia las materias primas, gas, alimentos, bebidas y todo lo que fuere necesario para brindar un eficiente y correcto servicio.			

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 34 de 56

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

OBLIGACIONES CONTRACTUALES	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
EL CONCESIONARIO será responsable de mantener en buen estado de conservación e higiene las dependencias e instalaciones afectadas al servicio de cantina, debiendo realizar no menos de tres desinfecciones anuales de todas las dependencias e instalaciones de la cantina, y una limpieza diaria de muebles, vidrios y pisos.			
MANEJO DE RESIDUOS Y DESECHOS. Todos los desperdicios, residuos y desechos producidos como consecuencia del servicio de cantina, deberán ser depositados en contenedores de basura, cuyo costo corre por cuenta exclusiva del Concesionario, además de disponerlas fuera del predio de la Facultad de Ingeniería UNA, cuantas veces sea necesario para evitar la emisión de olores desagradables.			
EL CONCESIONARIO será responsable de realizar el servicio técnico preventivo y correctivo de todo mobiliario, equipo o máquina de su propiedad y de la FIUNA para garantizar que el servicio no tenga interrupciones.			
EL CONCESIONARIO será responsable del pago de la Tasa de Recolección de Basura, Tasas o Aranceles por Inspección de Salubridad y similares.			
DE LA ATENCIÓN AL PÚBLICO Y PERSONAL DEL COMEDOR: EL CONCESIONARIO se obliga a mantener la atención personal y permanente del comedor, de tal forma que los servicios sean brindados con diligencia, esmero y corrección.			
EL CONCESIONARIO controlará que los empleados y personal a su cargo, permanente o transitorio, se presenten a trabajar con la indumentaria adecuada (Uniforme Obligatorio).			
EL CONCESIONARIO no deberá permitir en el local de la cantina, bajo su responsabilidad, ningún acto contrario a la moral y las buenas costumbres, ni la venta de bebidas alcohólicas, ni el desarrollo de juegos de azar.			

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 35 de 56

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

OBLIGACIONES CONTRACTUALES	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
LISTA DE PRECIO DE MENÚ, MINUTAS, BEBIDAS, POSTRES, CARFETERÍA Y OTROS: Los precios de los productos, presentados por El Concesionario, en ocasión de la presentación de las ofertas, no podrán ser modificados sin previa autorización de la Máxima Autoridad de la Facultad de Ingeniería – UNA, con la fundamentación que motivaron la modificación de los mismos.			
LISTA DE MUEBLES, EQUIPOS, MAQUINAS, VAJILLAS, CUBIERTOS Y MENAJES			
OBSERVACIONES GENERALES EN CUANTO AL CONTROL			

.....
Concesionario

.....
Jefe de la UOC

.....
Comité Fiscalización de Comedor

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

ANEXO “H” MODELO DE CONTRATO

Entre la FACULTAD DE INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION, en adelante la FIUNA, representada en este acto por el PROF. DR. ING. RUBÉN A. LÓPEZ SANTACRUZ y el Sr./a. _____, en adelante denominado **EL CONCESIONARIO**; acuerdan celebrar el presente CONTRATO para la **“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FACULTAD DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN (FIUNA), PARA ESTUDIANTES, DOCENTES Y FUNCIONARIOS, EN LAS SEDES DE LA FIUNA SITUADAS EN CAMPUS UNIVERSITARIO EN SAN LORENZO Y CAMPUS CITEC EN ISLA BOGADO - LUQUE”**, que se regirá por las cláusulas y condiciones siguientes:

CLAUSULA PRIMERA: RESPONSABILIDADES.-

Queda expresamente entendido que en su carácter de representante de la **FACULTAD DE INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION**, el Señor Decano de la misma, PROF. DR. ING. RUBÉN A. LÓPEZ SANTACRUZ, asume la potestad de decisión de todo cuanto se relaciona con el cumplimiento de este Contrato o la rescisión del mismo.-----

CLAUSULA SEGUNDA: OBJETO.-

LA FIUNA otorga a favor de EL CONCESIONARIO la CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO PARA LAS SEDES DEL CAMPUS UNIVERSITARIO EN SAN LORENZO Y CAMPUS CITEC EN ISLA BOGADO - LUQUE, durante el periodo comprendido de cuatro (4) años a partir de la fecha de suscripción de este Contrato y éste se obliga a tomar en locación dicho servicio en la forma, modo y condiciones que se establecen en el presente Contrato y su correspondiente Pliego de Bases y Condiciones.

CLAUSULA TERCERA: DOCUMENTOS QUE INTEGRAN EL CONTRATO.

3.1. Los siguientes documentos integran y forman parte del presente Contrato: -----

a. La Resolución de Adjudicación.-----

b. El Pliego de Bases y Condiciones y sus Anexos.-----

-

c. La oferta presentada por el CONCESIONARIO.

d. La lista de precios de comestibles y bebidas a ser proveidos por LA CONCESIONARIA en los comedores universitarios de la FIUNA.

e. La Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato.-----

f. La Garantía de Responsabilidad Civil.-----

g. El Texto del presente Contrato.-----

-

h. Listado de mobiliarios y utensilios de cocina de propiedad del CONCESIONARIO.-----

i. Todas las notas y/o condiciones que emitiera la FIUNA para el mejor cumplimiento del servicio del Comedor Universitario. -----

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 37 de 56

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

3.2. En caso de existir discrepancias o diferencias entre las cláusulas del presente Contrato o entre este y los demás documentos que lo integran, se adoptará lo que señalare la FIUNA. -----

CLAUSULA CUARTA: DURACIÓN DEL CONTRATO.-

4.1. La duración del Contrato de Concesión y Explotación de Servicio del Comedor Universitario de la FIUNA será de 4 (cuatro) años, contados a partir de la fecha de su firma, siempre y cuando la FIUNA no proceda a rescindirlo por alguna de las razones previstas en este Contrato. La misma es prorrogable mediante acuerdo de las partes. -----

4.2. El Contrato de Concesión y Explotación es intransferible en forma parcial o total, a terceros, salvo autorización expresa de la FIUNA para el efecto. -----

CLAUSULA QUINTA: SEGUROS.-

5.1. EL CONCESIONARIO deberá tomar y presentar a la FIUNA, para la firma de este contrato, las siguientes pólizas de seguro:

a. PÓLIZA DE SEGURO DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO POR LA CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FIUNA, con una vigencia de cuatro (4) años, a partir de la firma del presente Contrato, y por un monto equivalente al 20% (veinte por ciento) del total de canon ofrecido por los cuatro (4) años de vigencia del Contrato. El plazo de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será de noventa (90) días posteriores al vencimiento del contrato. En caso de prórroga, se considerará el mismo tiempo para la prórroga del Plazo de Garantía.

b. RESPONSABILIDAD CIVIL, cobertura de responsabilidad civil que asegure la pérdida de bienes pertenecientes a la FIUNA o riesgo de incendio del local, daños o lesiones que pudieran sobrevenir a cualquier persona o bienes de propiedad de terceros por su relación con el servicio, sean éstos estudiantes, docentes y funcionarios en general, durante la vigencia del presente Contrato. El plazo de la Garantía será de noventa (90) días posteriores al vencimiento del presente Contrato. En caso de prórroga, se considerará el mismo tiempo para la prórroga del Plazo de Garantía.

El Concesionario deberá presentar dos (2) coberturas de Responsabilidad Civil, conforme al siguiente detalle:

- **Sede FIUNA Campus Universitario**, situada en San Lorenzo, por el importe de guaraníes doscientos millones (G. 200.000.000), extendida a la orden de la Facultad de Ingeniería UNA.
- **Sede FIUNA Campus CITEC**, situada en Isla Bogado - Luque, por el importe de guaraníes doscientos millones (G. 200.000.000), extendida a la orden de la Facultad de Ingeniería UNA.

5.2. Los seguros deben ser contratados en Compañías de Seguro, debidamente habilitadas por la Superintendencia de Seguros del BCP, y a satisfacción de la Facultad de Ingeniería UNA.

CLAUSULA SEXTA: FISCALIZACIÓN DEL COMEDOR UNIVERSITARIO.-

6.1. A los efectos del correcto funcionamiento de los servicios ofrecidos por EL

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

CONCESIONARIO, el Decano de la FIUNA conformará, mediante Acto Administrativo, un Comité de Fiscalización de Comedor Universitario, que estará integrado por el Jefe de la UOC, la Dirección de Administración, la Dirección de Finanzas, un representante estudiantil y un representante de funcionarios, y tendrá como objetivo velar por el cumplimiento de las obligaciones contractuales en todos sus términos.

6.2. Encuesta de Satisfacción: se habilitará un Formulario de Encuesta para conocer el grado de satisfacción de los beneficiarios del servicio, por medio del enlace QR que será habilitado por la FIUNA para el efecto, donde serán recibidos los reclamos y sugerencias de estudiantes, docentes y servidores públicos de la FIUNA, respecto a los servicios brindados por el Concesionario (**Anexo "F"**).

El Comité de Fiscalización de Comedor Universitario, revisará los reclamos y sugerencias recibidos por medio del enlace QR, a los efectos de su verificación y análisis.

El informe del Comité, resultante de los hallazgos, será elevado al Jefe de la Unidad Operativa de Contrataciones para los fines pertinentes, y al Señor Decano para su conocimiento.

6.3. Formulario de Control de Cumplimiento de Contrato: el Comité de Fiscalización realizará visitas periódicas a los Comedores Universitarios, para la **verificación in situ** del funcionamiento de los mismos, conforme a lo estipulado en el PBC y Contrato. Los resultados obtenidos de la verificación in situ, documentado mediante el Formulario de Control de Cumplimiento de Contrato (**Anexo "G"**) y las evidencias obtenidas, serán elevados al Jefe de la Unidad Operativa de Contrataciones para la aplicación de medidas pertinentes, y al Señor Decano para su conocimiento.

6.4. Incumplimientos y/o deficiencias en el servicio: se cita de manera enunciativa, y no limitativa los siguientes:

- No exhibir en los tableros ubicados dentro del Comedor los menús del día y los precios respectivos, conforme a cada categoría de menú.
- No ofrecer al menos dos (2) menús diarios para cada tipo de almuerzo (económico y ejecutivo) y al menos un (1) menú diario para almuerzo saludable;
- No exhibir el listado y precios de las minutas, bebidas, postres, cafetería y productos en general que ofrece el Comedor.
- Aumento de precio de los productos, sin autorización previa de la Máxima Autoridad;
- Materia prima o productos terminados en mal estado;
- Incorrecta cocción de alimentos o mal lavado de verduras y hortalizas en general;
- Falta de higiene en la cocina y el salón del comedor;
- Cualquier tipo de acciones que contravengan a cuestiones básicas de salubridad;
- Aglomeraciones en las zonas de atención al público y cajas, por falta de personal suficiente.

CLAUSULA SÉPTIMA: CANON.-

Se establece que EL CONCESIONARIO deberá abonar mensualmente en concepto de CANON a la FACULTAD DE INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN (FIUNA), y por mes adelantado dentro de los primeros diez (10) días de cada mes, la suma de **Gs.** (.....)

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

CLAUSULA OCTAVA: PAGO DEL CANON.-

8.1. El monto del canon establecido, deberá ser abonado mensualmente en la Perceptoría de la FIUNA, dentro de los primeros diez (10) días de cada mes, por adelantado, estableciéndose una multa de Gs. 10.000 (guaraníes diez mil) por cada día de atraso (días corridos) en caso de no abonarse el canon dentro del plazo estipulado.

8.2. El Concesionario entregará a la Facultad de Ingeniería de la UNA la suma equivalente a dos (2) meses de Canon en concepto de garantía, por aquellos daños que pudieran sufrir las instalaciones y el local de la cantina, por mal uso o abandono, a excepción de aquellos que pudieran producirse por desgaste o accidentes naturales, pese al normal uso de las mismas.

8.3. El importe que el Concesionario entregará como garantía será devuelto una vez finalizado el contrato, siempre y cuando no se comprobaren daños, perjuicios o desperfectos que no sean derivados del normal uso del local o instalaciones.

8.4. El Contrato Privado de concesión y explotación de servicio de Comedor Universitario **es intransferible** en su totalidad o en parte, a terceros, salvo autorización expresa de la FIUNA para el efecto.

8.5. El monto de las multas por atraso en el pago del canon se aplicará de oficio según los días de atraso, y su pago se efectivizará en la Perceptoría de la FIUNA.

CLAUSULA NOVENA: MULTAS

9.1. Se establece como multa el importe de **guaraníes quinientos mil (G. 500.000)**, a ser aplicada por la FIUNA al Concesionario en caso de incumplimiento de contrato, por deficiencias en la prestación del Servicio, que fueran detectados por el Jefe de la Unidad Operativa de Contrataciones y el Comité de Fiscalización del Comedor Universitario.

9.2. Para la aplicación de la multa se deberá agotar las instancias, debiendo la UOC notificar al Concesionario hasta dos (2) veces por un mismo incumplimiento y/o deficiencia en el servicio. En caso que el Concesionario reincida por tercera vez en la misma falta, la UOC comunicará al Concesionario y al Comité de Fiscalización de Comedor Universitario del hecho, y a la Dirección de Finanzas para la aplicación directa de la multa establecida para el efecto.

9.3. Si la totalidad de las multas aplicadas excediera el 10 % (diez por ciento) del monto básico del Contrato o en caso de retraso en el pago del canon estipulado durante un plazo igual o mayor a noventa (90 días) calendario, la FIUNA se reserva el derecho de rescindir el mismo.

CLAUSULA DÉCIMA: HORARIO DEL SERVICIO.-

10.1. Los horarios de servicio de atención en los Comedores Universitarios de la FIUNA, serán:

* **FIUNA - Sede Campus Universitario, San Lorenzo:**

Lunes a viernes: de 07:00 a 20:30 hs.

Sábados: de 07:00 a 15:00 hs.

• **FIUNA – Sede Campus CITEC, Isla Bogado - Luque:**

Lunes a viernes: de 07:00 a 19:00 hs.

10.2. La FIUNA podrá conceder la modificación del horario de atención de los Comedores Universitarios, a pedido del Concesionario, durante los meses en los cuales exista receso por vacaciones, debiendo presentar la propuesta de horario por nota dirigida al Señor Decano.-----

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

10.3. El horario transitorio necesariamente deberá estar autorizado por el Decano, el cual será notificado al Concesionario mediante Nota firmada por el Jefe de la UOC.-----

CLAUSULA DÉCIMA PRIMERA: BENEFICIARIOS DEL SERVICIO.-

EL CONCESIONARIO deberá prever el personal suficiente para atender de manera satisfactoria a los estudiantes, docentes y servidores públicos de la FIUNA, de tal forma que los servicios sean brindados con diligencia, esmero y corrección durante los días y horarios establecidos.

CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA: SERVICIOS A CUBRIR

EL CONCESIONARIO deberá ofrecer dentro de los comedores universitarios de la FIUNA y durante los días y horarios establecidos, los servicios consistentes en:

- a. Desayuno;**
- b. Almuerzo;**
- c. Merienda;**
- d. Minutas varias;**
- e. Cena,** cuando fuese solicitada por la FIUNA, dentro del horario de servicio.
- f. Otros servicios:** frutas variadas, helados, golosinas, jugos, café, y todo tipo bebidas NO ALCOHOLICAS.

CLAUSULA DECIMA TERCERA: MENU Y PRECIOS.-

13.1. EL CONCESIONARIO deberá presentar opciones de almuerzos, minutas, y productos comestibles y bebidas en general, conforme al **listado pre establecido en el ANEXO “D”**, para las siguientes categorías:

- a. Almuerzo Económico:** deberá ofrecer al menos dos (2) tipos de menú por día, cuyo precio debe ser económico, fijo y único, que incluya un plato de fondo con pan, mandioca o batata.
- b. Almuerzo Ejecutivo:** deberá ofrecer al menos dos (2) tipos de menú por día, cuyo precio debe ser moderado, fijo y único, que incluya un plato de fondo con pan, mandioca o batata.
- c. Almuerzo saludable:** deberá ofrecer al menos un (1) tipo de menú por día, cuyo precio debe ser moderado, fijo y único, que incluya un plato de fondo con pan, mandioca o batata.
- d. Minutas varias, jugos, bebidas, postres y cafetería:** el oferente deberá presentar una lista general de los productos comestibles elaborados y bebibles que ofrecerá, detallando la presentación y los respectivos precios, de acuerdo a la lista pre establecida en el ANEXO “D”, debiendo ser a precios moderados, contemplando una razonable utilidad.
- e. Alimentos sin gluten y sin lactosa:** el oferente deberá ofrecer alternativas de productos comestibles para personas que requieran de alimentación especial.

13.2. EL CONCESIONARIO deberá publicar en al menos dos (2) lugares visibles dentro del Comedor Universitario, los menús de almuerzo del día, con sus respectivos precios, y que deberán ser actualizados en forma diaria.

13.3. EL CONCESIONARIO deberá publicar en forma permanente, en al menos un (1) lugar visible del Comedor, la lista general de productos comestibles y bebibles que ofrecerá, con sus respectivos precios.

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

13.4. Los precios de los productos ofertados, en ocasión de la presentación de las ofertas, solo podrán ser modificados por EL CONCESIONARIO con autorización del Señor Decano de la FIUNA. Para el efecto, el Concesionario deberá solicitar por escrito y la fundamentación correspondiente del aumento del Índice de Precios de Consumo (IPC) publicado por el Banco Central del Paraguay (BCP), en un valor igual o mayor al 15% (quince por ciento) sobre la inflación oficial.

CLAUSULA DÉCIMA CUARTA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS, HIGIENE, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

14.1. El Concesionario deberá preparar y guardar con higiene los comestibles que se consumirán y las materias primas que se usen en la elaboración y preparación de los mismos, de conformidad a las normas municipales de salubridad vigentes.

14.2. Los platos que contienen carnes y guarnición deber ser proporcionales para alcanzar el peso de cada ración (peso mínimo de 400 gr. por porción final, sin contar el plato, la mandioca/batata o el pan).

14.3. Todos los productos a ser utilizados para la elaboración de los menús, incluyendo carnes, aceite, arroz, fideo, entre otros, deberán ser de primera calidad.

14.4. Las verduras deberán ser frescas y no presentar signos de descomposición. Las lechugas, repollos u otras que sirvan para la elaboración de ensaladas no presentarán sabor amargo y deberán ser sometidas previamente a un adecuado y riguroso lavado.

14.5. El Concesionario deberá adquirir por cuenta propia las materias primas, gas, alimentos, bebidas y todo lo que fuere necesario para brindar un eficiente y correcto servicio. No se admitirá en ningún caso facturas y/o notas de ventas de proveedores a nombre de la FIUNA.

14.6. El Concesionario será responsable de mantener en buen estado de conservación e higiene las dependencias e instalaciones afectadas al servicio del Comedor Universitario.

14.7. El Concesionario deberá instalar la cantidad de artefactos o elementos necesarios para eliminación de moscas dentro del Comedor Universitario.

14.8. El Concesionario deberá realizar no menos de tres desinfecciones anuales de todas las dependencias e instalaciones del Comedor Universitario, limpieza de muebles, vidrios y pisos por lo menos una vez por día y mantenimiento anual de la pintura de las instalaciones de la Cantina, de ser posible en las vacaciones.

14.9. Manejo de residuos y desechos: el Concesionario deberá realizar diariamente la recolección y el acopio de basura en el lugar destinado para ello, incluyendo los basureros que debe disponer frente al local del Comedor Universitario.

14.10. El Concesionario deberá disponer de contenedores de basura adecuado, cuyo costo corre por cuenta exclusiva del mismo, donde debe disponer en forma diaria todos los residuos y desechos producidos por la actividad propia del servicio. El retiro de los desechos depositados en el contenedor de basura, contratado por el Concesionario, deberán ser retirados fuera del predio de la FIUNA, cuantas veces sea necesario para evitar la emisión de olores desagradables.

14.11. El Concesionario será responsable de realizar el servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de todo el mobiliario, instalaciones, el equipo o las máquinas de su propiedad para

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

garantizar que el servicio no tenga interrupciones y del equipamiento puesto a su servicio por la FIUNA.

14.12. Las contrataciones, inclusive de la mano de obra, hechas por el Concesionario serán regidas por las disposiciones del derecho privado y por la legislación laboral, no estableciéndose relación jurídica entre los terceros contratados por el Concesionario y la FIUNA.

14.13. Se deja expresa constancia que la empresa adjudicada será la única responsable del buen funcionamiento y mantenimiento de las instalaciones a su cargo.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ATENCIÓN AL PÚBLICO

15.1. El Concesionario se obliga a mantener la atención personal y permanente del Comedor Universitario, de tal forma que los servicios sean brindados con diligencia, esmero y corrección. En caso de ausencia circunstancial, el Concesionario confiará la atención del Comedor Universitario a su representante, sin detrimento de la responsabilidad asumida por el mismo a través del Contrato de concesión y explotación de servicio de Comedor Universitario.

15.2. En horarios de mayor afluencia de personas en el Comedor, especialmente durante la franja horaria para el servicio de almuerzo, el Concesionario deberá disponer de cantidad suficiente de empleados en la parte de atención al público, así como en las cajas, de tal forma a evitar las aglomeraciones de estudiantes, docentes y funcionarios dentro del local.

15.3. El Concesionario asumirá toda responsabilidad por la contratación y pago del personal necesario para la atención del Comedor Universitario durante las horas y días de atención acordados en el PBC y Contrato.

15.4. El Concesionario controlará que los empleados y personal a su cargo, permanente o transitorio, se presenten a trabajar con la indumentaria adecuada (Uniforme Obligatorio y el cabello recogido en una cofia) y observen un correcto comportamiento. Si alguno no cumpliera con las normas de comportamiento y aseo necesarios, la FIUNA se reserva el derecho de ordenar al Concesionario la sustitución de cualquiera de ellos, quedando a cargo del Concesionario las responsabilidades emergentes de la sustitución.

15.5. El personal designado por el Concesionario para efectuar el servicio, deberá contar con las habilitaciones sanitarias correspondientes, en este sentido, el Concesionario deberá presentar un certificado médico de todos y cada uno de los empleados que presten servicio en la Cantina y en caso de enfermedad (gripe, resfríos, etc.) los mismos no deberán tener contacto directo con los alimentos o con los consumidores.

15.6. El Concesionario no deberá permitir en el local del Comedor Universitario, bajo su responsabilidad, ningún acto contrario a la moral y las buenas costumbres, ni la venta de bebidas alcohólicas.

15.7. La FIUNA se reserva el derecho de efectuar los controles que le permitan apreciar el grado de observancia de los antes expuesto. En caso de irregularidades, según sea la gravedad de la misma, se determinará la acción correctiva a seguir.

CLAUSULA DÉCIMA SEXTA: INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO.-

16.1. La FIUNA pondrá a disposición los equipamientos de su propiedad, los cuales podrán ser utilizados por el Concesionario, debiendo devolverlos en perfecto estado al término del contrato.

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

Los bienes y equipos ubicados en los Comedores Universitarios de la Sede en San Lorenzo y en la Sede en Citec, serán detallados en una planilla de inventario, el cual será entregado bajo acta, a través de la Sección de Patrimonio de la Dirección de Finanzas.

16.2. Los muebles, cocina, heladeras, freezer, extractores de aires, otros equipos y máquinas, así como vajillas, mantelerías, cubiertos (resistentes al utilizarlos en alimentos de mayor rigidez, como carnes, etc.), vasos, etc., necesarios para brindar un buen servicio, deberán ser proveídos por el Concesionario, siendo éstos de su exclusiva responsabilidad y propiedad y debiendo estar en perfecto de estado y funcionamiento.

16.3. El Concesionario deberá instalar en los locales destinados al Comedor Universitario de la FIUNA, los siguientes elementos:

- Un extractor de aire en la cocina.
- Artefactos o elementos para eliminación de moscas.
- Aromatizadores eléctricos de ambiente.

16.4. El Concesionario deberá proveer la instalación de un (1) Televisor de al menos 43 pulgadas con conexión a canales de cable, en los Comedores Universitarios de ambas sedes.

16.5. Será obligatoria para el Concesionario la instalación en el área de la cocina de por lo menos un extintor de 5 Kg. del tipo ABC en un lugar visible.

16.6. En casos de fallas o interrupciones de la energía eléctrica por situaciones externas y ajenas a la Institución, el Concesionario se hará cargo de la reparación de los equipos o bienes que son de propiedad de la FIUNA, no así de aquellos que son de propiedad exclusiva del Concesionario.

16.7. El Concesionario correrá con todos los gastos que demande el montaje, instalación y puesta en funcionamiento de los Comedores Universitarios de ambas sedes, como ser adecuaciones edilicias, instalaciones eléctricas, prevención contra incendios, desagües cloacales y pluviales, climatización de los espacios públicos, etc. Para el efecto, deberán presentar a la Dirección de Administración de la FIUNA, a través de la UOC, los planos para su aprobación.

16.8. A la finalización de lo Concesión, la inversión realizada en infraestructura por el Concesionario pasará a formar parte del FIUNA.

16.9. La FIUNA se reserva el derecho de realizar los controles periódicos necesarios para verificar el estado y la funcionalidad de los equipos descriptos precedentemente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA: MEDIOS DE COBRO y COMPROBANTES.-

17.1. La Concesionaria deberá disponer de los siguientes medios de cobro de los servicios ofrecidos:

- a. Efectivo.
- b. POS de la RED INFONET que acepta tarjetas de marcas internacionales y locales más importantes del país, que permite realizar transacciones con tarjetas de crédito y de débito.

17.2. La Concesionaria deberá emitir factura legal por las ventas realizadas.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: REAJUSTES DE PRECIOS

18.1. Los precios de los productos y servicios ofertados, estarán sujetos a reajuste de precios cuando exista una variación sustancial de precios en la economía nacional y ésta se vea reflejada

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

en el Índice de Precios de Consumo (IPC) publicado por el Banco Central del Paraguay, en un valor igual o mayor al 15% (quince por ciento) sobre la inflación oficial, estimada para el mismo periodo.

18.2. Para el reajuste de precios, el Concesionario deberá presentar una Nota de solicitud dirigida al Señor Decano con la propuesta de ajuste de precios, debidamente justificada con base en la variación del Índice de Precios de Consumo (IPC).

18.3. Los precios podrán ser modificados por la Concesionaria, a partir de la recepción de Nota de autorización del Señor Decano con los reajustes de precios autorizados.

Para los reajustes se precios se utilizará la siguiente fórmula: $Pr = P \times IPC1 / IPC0$

Dónde:

Pr: Precio Reajustado

P: Precio Adjudicado

IPC1: Índice de Precios al Consumidor publicado por el BCP, correspondiente al mes de la entrega del suministro.

IPC0: Índice de Precios al Consumidor publicado por el BCP, correspondiente al mes de la apertura de las ofertas.

CLÁUSULA DÉMICA NOVENA: SUSPENSIÓN DE LA CONCESIÓN

19.1. La concesión podrá ser suspendida temporalmente por las siguientes causas:

a. Por causas de fuerza mayor o caso fortuito que impidan la continuidad de la explotación del servicio;

b. Cuando se produzca la destrucción parcial de la obra, de sus elementos, o de los sistemas que permiten la prestación del servicio concesionado de modo que se haga temporalmente inviable su utilización; y

c. Por cualquier otra causa que el pliego de bases y condiciones o el contrato establezca.

19.2. Como consecuencia de la suspensión de la concesión, el Concesionario gozará de un plazo igual al periodo de interrupción en el desempeño y/o desarrollo comercial, además de las compensaciones que pudieran definirse en las bases o el contrato o que se establezcan por las instancias de conciliación o arbitraje o por la justicia.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: JURISDICCIÓN

Cualquier controversia que se suscite con relación a la interpretación del Contrato, donde las partes no logren llegar a un acuerdo, el conflicto será dirimida en la Jurisdicción Civil Ordinaria de los Tribunales, en la ciudad de San Lorenzo, en los términos del Código de Procedimientos Civiles y Comerciales del Capítulo pertinente.

En prueba de conformidad, suscriben las partes el presente Contrato, en dos (2) ejemplares del mismo tenor y a un solo efecto en derecho, y a su cumplimiento se obligan como a la Ley misma, en la Ciudad de San Lorenzo de la República del Paraguay, a los _____ días del mes _____ del año 2022.-----

.....
CONCESIONARIO

.....
PROF. DR. ING. RUBÉN A. LÓPEZ SANTACRUZ
Decano

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 45 de 56

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

ANEXO I DEL CONTRATO

LISTA DE PRECIOS DE COMESTIBLES Y BEBIDAS A SER PROVEIDOS EN LOS COMEDORES UNIVERSITARIOS DE LA FIUNA, SITUADOS EN EL CAMPUS DE LA UNA EN SAN LORENZO Y EN EL CAMPUS CITEC EN ISLA BOGADO, LUQUE.

EL CONCESIONARIO deberá ofrecer los diferentes tipos de almuerzos, minutas y productos comestibles y bebidas en general, en los comedores universitarios de la FIUNA, conforme al siguiente listado pre establecido:

1. ALMUERZO ECONÓMICO

Nº	DESCRIPCIÓN DEL MENÚ ECONÓMICO	Unidad de medida	Precio en Guaraníes
1	Guiso de arroz o fideo con carne vacuna	Porción	
2	Guiso de arroz o fideo con pollo	Porción	
3	Soyo de carne con tortilla	Porción	
4	Estofado de pollo con guarnición o ensalada	Porción	
5	Estofado de carne con guarnición o ensalada	Porción	
6	Marinera de pollo con guarnición o ensalada	Porción	
7	Sopa de verduras con tortilla	Porción	
8	Polenta con salsa de carne o pollo	Porción	
9	Vori vori con pollo	Porción	
10	Picadito de carne con guarnición o ensalada	Porción	
11	Tortillon de papas con guarnición o ensalada	Porción	
12	Tallarín de pollo	Porción	
13	Caldo de poroto con tortillitas	Porción	
14	Salsa de chorizos con guarnición	Porción	
15	Salsa boloñesa con guarnición	Porción	

Observaciones:

- j. El Oferente deberá ofrecer opciones de alimentos sin gluten y sin lactosa.
- k. El Oferente debe ofertar como mínimo las opciones de menú citadas en el cuadro que antecede por porción y son las que serán consideradas al momento de la evaluación de su oferta.
- l. Los menús pre citados deben pesar entre 380 (trescientos ochenta) a 400 (cuatrocientos) gramos mínimos, fuera del plato, y todos deben incluir pan, mandioca o batata. Se admitirá como margen de error del peso de los productos ofertados más/menos 5%.
- m. El Oferente adjudicado podrá adicionar otros menús, sin dejar de servir los que anteceden en la planilla de precios ofertados.
- n. El Oferente adjudicado deberá ofrecer al menos dos (2) menús del listado que antecede, por cada día de la semana, en forma secuencial.
- o. Las variedades de ensaladas serán: alemana, rusa, mixta, de arroz, panaché de verduras, entre otras.
- p. Las guarniciones serán: arroz blanco, arroz pilaf, fideos, puré de papas, ensalada de verduras (lechuga, repollo, pepino, tomate, zanahoria, remolacha, etc.).

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 46 de 56

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

- q. Todos los productos a ser utilizados para la elaboración de los menús, incluyendo carnes, aceite, arroz, fideo, entre otros, deberán ser de primera calidad.
- r. Los oferentes deberán INDEFECTIBLEMENTE incluir el precio de TODOS LOS PRODUCTOS precitados en la lista de Precios. En caso de no hacerlo, su oferta no será considerada.

2. ALMUERZO EJECUTIVO

Nº	DESCRIPCIÓN DEL MENÚ EJECUTIVO	unidad de medida	Precio en Guaraníes
1	Pollo al horno con guarnición o ensalada	porción	
2	Lomito relleno con guarnición o ensalada	porción	
3	Asado a la olla con guarnición o ensalada	porción	
4	Chupín de peceto con guarnición o ensalada	porción	
5	Caldo de pescado	porción	
6	Arrollado de pollo de jamón y queso con guarnición o ensalada	porción	
7	Estofado de carne de primera con guarnición o ensalada	porción	
8	Pollo a la portuguesa con guarnición o ensalada	porción	
9	Pastelón de papa relleno de carne y verduras con guarnición o ensalada	porción	
10	Milanesa de carne vacuna de primera con guarnición o ensalada	porción	
11	Milanesa de pollo con guarnición o ensalada	porción	
12	Albóndigas de carne vacuna en salsa con guarnición o ensalada	porción	
13	Ravioles con salsa de pollo y/o carne	porción	
14	Canelones de verduras o choclo con salsa y queso gratinado	porción	
15	Bife a caballo (carne de primera, papa, cebolla y huevo) con guarnición o ensalada	porción	
16	Strogonoff de carne con guarnición o ensalada	porción	
17	Strogonoff de pollo con guarnición o ensalada	porción	
18	Lomo de cerdo al horno con guarnición o ensalada	porción	
19	Matambre relleno con guarnición o ensalada	porción	
20	Vacío de carne vacuna al horno con guarnición o ensalada	porción	
21	Lasaña de carne con guarnición o ensalada	porción	
22	Marinera de carne con guarnición o ensalada	porción	
23	Ñoquis con salsa de carne y queso rallado	porción	
24	Ñoquis con salsa de pollo y queso rallado	porción	
25	Ñoquis con salsa blanca y queso rallado	porción	

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 47 de 56

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

Nº	DESCRIPCIÓN DEL MENÚ EJECUTIVO	unidad de medida	Precio en Guaraníes
26	Pollo a la portuguesa con guarnición	porción	
27	Matambre a la pizza con guarnición o ensalada	porción	

Observaciones:

- j. El Oferente deberá ofrecer opciones de alimentos sin gluten y sin lactosa.
- k. El Oferente debe ofertar como mínimo las opciones de menú citadas en el cuadro que antecede por porción y son las que serán consideradas al momento de la evaluación de su oferta.
- l. Los menús pre citados deben pesar entre 380 (trescientos ochenta) a 400 (cuatrocientos) gramos mínimos, fuera del plato, y todos deben incluir pan, mandioca o batata. Se admitirá como margen de error del peso de los productos ofertados más/menos 5%.
- m. El Oferente adjudicado podrá adicionar otros menús, sin dejar de servir los que anteceden en la planilla de precios ofertados.
- n. El Oferente adjudicado deberá ofrecer al menos dos (2) menús del listado que antecede, por cada día de la semana, en forma secuencial.
- o. Las variedades de ensaladas serán: alemana, rusa, mixta, de arroz, panaché de verduras, entre otras.
- p. Las guarniciones serán: arroz blanco, arroz pilaf, fideos, puré de papas, ensalada de verduras (lechuga, repollo, pepino, tomate, zanahoria, remolacha, etc.).
- q. Todos los productos a ser utilizados para la elaboración de los menús, incluyendo carnes, aceite, arroz, fideo, entre otros, deberán ser de primera calidad.
- r. Los oferentes deberán INDEFECTIBLEMENTE incluir el precio de TODOS LOS PRODUCTOS precitados en la lista de Precios. En caso de no hacerlo, su oferta no será considerada.

3. ALMUERZO SALUDABLE

Nº	DESCRIPCIÓN DEL MENÚ SALUDABLE	unidad de medida	Precio en Guaraníes
1	Sopa de zapallo con tarta de pollo	porción	
2	Salpicón de pollo con guarnición o ensalada	porción	
3	Bife de carne a la plancha con guarnición o ensalada	porción	
4	Grillé de pollo con guarnición o ensalada	porción	
5	Sopa de verduras con tarta de atún	porción	
6	Tarta de verduras (acelga, zapallo) con guarnición.	porción	
7	Tarta de pollo con guarnición.	porción	
8	Suflé de verduras (zapallito/zucchini/acelga/etc.) con guarnición.	porción	
9	Omelette relleno de queso y verduras con guarnición	porción	

Observaciones:

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 48 de 56

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

- j. El Oferente deberá ofrecer opciones de alimentos sin gluten y sin lactosa.
- k. El Oferente debe ofertar como mínimo las opciones de menú citadas en el cuadro que antecede por porción y son las que serán consideradas al momento de la evaluación de su oferta.
- l. Los menús pre citados deben pesar entre 380 (trescientos ochenta) a 400 (cuatrocientos) gramos mínimos, fuera del plato, y todos deben incluir pan, mandioca o batata. Se admitirá como margen de error del peso de los productos ofertados más/menos 5%.
- m. El Oferente adjudicado podrá adicionar otros menús, sin dejar de servir los que anteceden en la planilla de precios ofertados.
- n. El Oferente adjudicado deberá ofrecer al menos un (1) menú del listado que antecede, por cada día de la semana, en forma secuencial.
- o. Las variedades de ensaladas serán: alemana, rusa, mixta, de arroz, panaché de verduras, entre otras.
- p. Las guarniciones serán: arroz blanco, arroz pilaf, fideos, puré de papas, ensalada de verduras (lechuga, repollo, pepino, tomate, zanahoria, remolacha, etc.).
- q. Todos los productos a ser utilizados para la elaboración de los menús, incluyendo carnes, aceite, arroz, fideo, entre otros, deberán ser de primera calidad.
- r. Los oferentes deberán INDEFECTIBLEMENTE incluir el precio de TODOS LOS PRODUCTOS precitados en la lista de Precios. En caso de no hacerlo, su oferta no será considerada.

4. MINUTAS VARIAS, JUGOS, BEBIDAS, POSTRES Y CAFETERIA

Nº	MINUTAS VARIAS	Precio en Guaraníes
1	Sándwich de jamón y queso, peso aprox. 45 gramos (Simple 2 panes sándwich tamaño estándar) (1 triángulo)	
2	Sándwich de verduras, con lechuga, tomate y huevo, peso aprox. 120 gramos (4 panes sándwich tamaño estándar) (1 triángulo)	
3	Sándwich de lomito completo (Pan de hamburguesa, tomate lechuga Huevo, jamón, queso y corte de carne) peso aprox. 320 gramos.	
4	Sándwich de milanesa completo (Pan de hamburguesa, tomate, lechuga, huevo y corte de milanesa) peso aprox. 300 gramos	
5	Hamburguesa sencilla (Pan, Carne, Lechuga y Tomate) 150 gramos	
6	Hamburguesa completa (Pan de hamburguesa, Carne, lechuga, tomate, jamón, queso, huevo) 230 gramos	
7	Empanada de carne frita peso aprox. 130 gramos	
8	Empanada de pollo frita peso aprox. 130 gramos	
9	Empanada napolitana frita peso aprox. 130 gramos	
10	Empanada chilena frita peso aprox. 130 gramos	
11	Empanada de jamón y queso frita peso aprox. 130 gramos	
12	Empanada de huevo frita peso aprox. 130 gramos	
13	Empanada de choclo frita peso aprox. 130 gramos	
14	Empanada de carne al horno peso aprox. 130 gramos	
15	Empanada de huevo al horno peso aprox. 130 gramos	

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 49 de 56

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

Nº	MINUTAS VARIAS	Precio en Guaraníes
16	Empanada de pollo al horno peso aprox. 130 gramos	
17	Empanada de jamón y queso al horno peso aprox. 130 gramos	
18	Empanada napolitana al horno peso aprox. 130 gramos	
19	Empanada chilena al horno peso aprox. 130 gramos	
20	Empanada de choclo al horno peso aprox. 130 gramos	
21	Croqueta de carne peso aprox. 120 gramos	
22	Sopa Paraguaya (porción 200gr)	
23	Chipa Guazú (porción peso aprox. 200 gramos)	
24	Tarta de jamón y queso (300 gramos por porción)	
25	Tartas de acelga, queso y cebolla (300 gramos por porción)	
26	Pizzeta personal	
27	Fugazza (porción, peso aprox. 300 gramos)	
28	Tortilla paraguaya (unidad, peso aprox. 100 gramos)	
29	Mixto de jamón y queso de dos panes	
Nº	JUGOS NATURALES DE FRUTAS	Precio en Guaraníes
30	De naranja 250 ml	
31	De durazno 250 ml	
32	De piña 250 ml	
33	De limón 250 ml	
34	De melón 250 ml	
Nº	BEBIDAS GASEOSAS Y NO GASEOSAS	Precio en Guaraníes
35	Agua mineral sin gas 500 ml	
36	Agua mineral con gas 500 ml	
37	Gaseosa 500 ml. envase descartable	
38	Gaseosa personal 250 ml descartable	
39	Gaseosa de litro y medio envase de plástico no retornable	
Nº	BEBIDAS GASEOSAS Y NO GASEOSAS	Precio en Guaraníes
40	Gaseosa de 2 lts. envase de plástico no retornable	
Nº	POSTRES	Precio en Guaraníes
41	Durazno en almíbar peso aprox. 200 gramos	
42	Dulce de batata con queso peso aprox. 200 gramos	
43	Dulce de guayaba con queso peso aprox. 200 gramos	
44	Ensalada de fruta 300ml	

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 50 de 56

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

Nº	POSTRES	Precio en Guaraníes
45	Budín de pan 200 gramos aprox.	
46	Flan 200 gramos aprox.	
47	Arroz con leche 250 ml.	
48	Gelatina Normal y light 200 gramos	
49	Tarta de durazno 200 gramos aprox.	
50	Pie de limón 200 gramos aprox.	
51	Torta marmolada 200 gramos aprox.	
52	Pavé de chocolate o vainilla 200 gramos aprox.	
53	Maní con miel negra 150 gramos aprox.	
Nº	CAFETERÍA	Precio en Guaraníes
54	Café con leche (250ml)	
55	Cafecito (150 ml)	
56	Capuchino (250 ml)	
57	Chocolate (250 ml)	
58	Té negro (200 ml)	
59	Té con leche (250 ml)	
60	Leche (vaso de 150 ml)	
61	Leche (vaso de 250 ml)	
62	Cocido negro (250 ml)	
63	Cocido con leche (250 ml)	
64	Pan tostado (un cuadrado)	
65	Pan tostado con mermeladas y manteca (dos cuadrados)	
66	Chipa (100 gramos)	
67	Mixto de jamón y queso	
68	Media luna sin relleno 100 gramos aprox.	
69	Media luna con relleno de dulce de leche 100 gramos aprox.	
70	Media luna con relleno de dulce de guayaba 100 gramos aprox.	
71	Croissant 100 gramos aprox.	
72	Pasta frola 100 gramos aprox.	

Observaciones:

- g. El Oferente deberá ofrecer opciones de alimentos sin gluten y sin lactosa
- h. El Oferente debe ofertar como mínimo las opciones de minutas varias, jugos, bebidas, postres y cafetería citadas en los cuadros que anteceden, y son las que serán consideradas al momento de la evaluación de su oferta.
- i. Los menús precitados deben pesar entre 380 (trescientos ochenta) a 400 (cuatrocientos) gramos

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 51 de 56

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

- mínimos, fuera del plato, y todos deben incluir pan, mandioca o batata. Se admitirá como margen de error del peso de los productos ofertados más/menos 5%.
- j. El Oferente adjudicado podrá adicionar otros productos alimenticios, sin dejar de servir los que anteceden en la planilla de precios ofertados.
 - k. Todos los productos a ser utilizados para la elaboración de los comestibles y bebidas, deberán ser de primera calidad.
 - l. Los oferentes deberán INDEFECTIBLEMENTE incluir el precio de TODOS LOS PRODUCTOS precitados en la lista de Precios. En caso de no hacerlo, su oferta no será considerada.

OTROS SERVICIOS

Nº	OTROS SERVICIOS - DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Precio en Guaraníes
1		
2		
3		
4		
5		

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

ANEXO II DEL CONTRATO

FORMULARIO ESTANDAR DE ENCUESTA DE SATISFACCIÓN DE SERVICIO

Señor/a Usuario/a: en el marco del Contrato N° xx/2022 de "Concesión y explotación de servicio de Comedor Universitario de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Asunción (FIUNA), para Estudiantes, Docentes y Funcionarios, en las Sedes de la FIUNA situadas en Campus Universitario en San Lorenzo y Campus CITEC en Isla Bogado, Luque", con el objeto de mejorar los servicios prestados por la concesionaria, la Unidad Operativa de Contrataciones de la FIUNA, en su carácter de Administrador del Contrato, pone a disposición el presente formulario a fin de ser completado con sugerencias o reclamos si los tuviere.

FECHA:					SEDES SL			
					SEDE CITEC			
MARQUE CON UNA "X" EL GRADO DE SATISFACCIÓN DE SERVICIO (OBLIGATORIO)								
NADA SATISFECHO	<input type="checkbox"/>	MUY INSATISFECHO	<input type="checkbox"/>	SATISFECHO	<input type="checkbox"/>	MUY SATISFECHO	<input type="checkbox"/>	
CALIFICACIÓN DEL SERVICIO (ESCALA DEL 1 AL 5)								
VARIEDAD DE MENU	<input type="checkbox"/>	RELAC. CALIDAD/PRECIO	<input type="checkbox"/>	SERVICIO DEL PERSONAL	<input type="checkbox"/>	VARIEDAD DE JUGOS Y BEBIDAS	<input type="checkbox"/>	
AGILIDAD	<input type="checkbox"/>	HIGIENE	<input type="checkbox"/>	VARIEDAD DE FRUTAS	<input type="checkbox"/>	OTRO	<input type="checkbox"/>	
DATOS PERSONALES (OPCIONAL)								
NOMBRE Y APELLIDO: _____								
CORREO ELECTRONICO: _____								
MARQUE CON UNA "X" EL GRADO DE SATISFACCIÓN DE SERVICIO (OBLIGATORIO)								
ESTUDIANTE	<input type="checkbox"/>	DOCENTE	<input type="checkbox"/>	FUNCIONARIO	<input type="checkbox"/>	OTRO	<input type="checkbox"/>	

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 53 de 56

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

ANEXO III DEL CONTRATO

FORMULARIO ESTANDAR DE CONTROL DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO “CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DE SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FIUNA, SEDE CAMPUS SAN LORENZO Y SEDE CAMPUS CITEC, ISLA BOGADO – LUQUE”.

CONTRATO N°: xx/2022

“Contratación y Explotación del Servicio de Comedor Universitario de la FIUNA”

SEDE:

FECHA DE CONTROL: ____/____/____.

OBLIGACIONES CONTRACTUALES	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
HORARIO DE SERVICIO. SEDE FIUNA SAN LORENZO: desde las 07:00 hs. hasta 20:30 hs., de lunes a viernes, y desde las 07:00 hs. hasta las 15:00 hs., los sábados. SEDE CITEC: desde las 07:00 hs. hasta las 19:00 hs., de lunes a viernes.			
COBERTURA DEL SERVICIO: a) Desayuno. b) Almuerzo. c) Merienda d) Minutas varias. e) Cena, a solicitud de la FIUNA. f) Otros servicios.			
MENU Y PRECIOS: debe ofrecer 3 categorías de Almuerzo: Económico y Ejecutivo (al menos 2 variedades por día) y Saludable (al menos 1 variedad por día).			
EL CONCESIONARIO deberá habilitar y mantener en por lo menos dos tableros ubicados lugares visibles dentro del local de la cantina, la lista de los productos comestibles y bebibles que ofrecerá en el comedor, y sus respectivos precios.			
DE LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS, HIGIENE Y MANTENIMIENTO: deberá preparar y guardar con higiene los alimentos y comestibles que se consumirán, así como las materias primas que se utilicen en la elaboración y preparación de los mismos, de conformidad a las normas municipales de salubridad vigentes.			
OBLIGACIONES CONTRACTUALES	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 54 de 56

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

<p>EL CONCESIONARIO deberá adquirir por cuenta propia las materias primas, gas, alimentos, bebidas y todo lo que fuere necesario para brindar un eficiente y correcto servicio.</p>			
<p>EL CONCESIONARIO será responsable de mantener en buen estado de conservación e higiene las dependencias e instalaciones afectadas al servicio de cantina, debiendo realizar no menos de tres desinfecciones anuales de todas las dependencias e instalaciones de la cantina, y una limpieza diaria de muebles, vidrios y pisos.</p>			
<p>MANEJO DE RESIDUOS Y DESECHOS. Todos los desperdicios, residuos y desechos producidos como consecuencia del servicio de cantina, deberán ser depositados en contenedores de basura, cuyo costo corre por cuenta exclusiva del Concesionario, además de disponerlas fuera del predio de la Facultad de Ingeniería UNA, cuantas veces sea necesario para evitar la emisión de olores desagradables.</p>			
<p>EL CONCESIONARIO será responsable de realizar el servicio técnico preventivo y correctivo de todo mobiliario, equipo o máquina de su propiedad y de la FIUNA para garantizar que el servicio no tenga interrupciones.</p>			
<p>EL CONCESIONARIO será responsable del pago de la Tasa de Recolección de Basura, Tasas o Aranceles por Inspección de Salubridad y similares.</p>			
<p>DE LA ATENCIÓN AL PÚBLICO Y PERSONAL DEL COMEDOR: EL CONCESIONARIO se obliga a mantener la atención personal y permanente del comedor, de tal forma que los servicios sean brindados con diligencia, esmero y corrección.</p>			

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 55 de 56

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.



“Tradición y Excelencia en la formación de Ingenieros”
Desde 1926

Sede Central - Campus de la UNA, San Lorenzo | Sede Isla Bogado, Luque | Filial Ayolas, Misiones.

OBLIGACIONES CONTRACTUALES	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
EL CONCESIONARIO controlará que los empleados y personal a su cargo, permanente o transitorio, se presenten a trabajar con la indumentaria adecuada (Uniforme Obligatorio).			
EL CONCESIONARIO no deberá permitir en el local de la cantina, bajo su responsabilidad, ningún acto contrario a la moral y las buenas costumbres, ni la venta de bebidas alcohólicas, ni el desarrollo de juegos de azar.			
LISTA DE PRECIO DE MENÚ, MINUTAS, BEBIDAS, POSTRES, CAFETERÍA Y OTROS: Los precios de los productos, presentados por El Concesionario, en ocasión de la presentación de las ofertas, no podrán ser modificados sin previa autorización de la Máxima Autoridad de la Facultad de Ingeniería – UNA, con la fundamentación que motivaron la modificación de los mismos.			
LISTA DE MUEBLES, EQUIPOS, MAQUINAS, VAJILLAS, CUBIERTOS Y MENAJES			
OBSERVACIONES GENERALES EN CUANTO AL CONTROL			

.....
Concesionario

.....
Jefe de la UOC

.....
Comité Fiscalización de Comedor

+

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 56 de 56

Misión

Formar profesionales en ciencias de la ingeniería, innovadores, éticos capaces de contribuir al bienestar de la sociedad a través de la aplicación y difusión del conocimiento científico de calidad que son generados en nuestros programas de pre grado, grado, posgrado y proyectos de investigación orientados a resolver las necesidades de la sociedad y contribuir en el desarrollo nacional.

Visión

Ser una institución educativa de excelencia, moderna, ética e innovadora en la formación de profesionales en las ciencias de la ingeniería con una sólida oferta de formación estructurada, transparente, de calidad, orientada a las necesidades de la sociedad, priorizando las investigaciones relevantes comprometidas con el medio ambiente y de impacto en el desarrollo nacional.

Valores

Compromiso, Integridad, Ética, Respeto, Solidaridad, Transparencia, Excelencia, Equidad e Inclusividad.