

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° 01/2023

“EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN (FIUNA), PARA ESTUDIANTES, DOCENTES Y FUNCIONARIOS, EN SEDE DE LA FIUNA SITUADA EN EL CAMPUS CITEC DE ISLA BOGADO, LUQUE. SEGUNDO LLAMADO - ABREVIADO”.

Febrero 2023



“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

“EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN (FIUNA), PARA ESTUDIANTES, DOCENTES Y FUNCIONARIOS, EN SEDE DE LA FIUNA SITUADA EN EL CAMPUS CITEC DE ISLA BOGADO, LUQUE. SEGUNDO LLAMADO - ABREVIADO”.

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, que cumplan con los requisitos establecidos en el presente Pliego de Bases y Condiciones, a fin de presentar sus respectivas propuestas para la instalación de la FIUNA, situada en la siguiente sede:

*** 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.

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”: Declaración Jurada de no encontrarse comprometido en inhabilidades para participar o contratar en la presente licitación.

Anexo “I”: Declaración Jurada de Menores.

Anexo “J”: Declaración Jurada de Miembros.

Anexo “K”: Programa de inversión en instalación, equipamiento y adecuaciones del local.

b. Especificaciones Técnicas.

c. Comunicaciones Suplementarias, si las hubiere.

d. Documentos requeridos.

e. Contrato Pro-forma.

3.2. Las empresas declaran por este medio que conocen y aceptan todos los documentos de la

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.

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.

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 de servicio gastronómico).

5. FECHAS Y PLAZOS DEL LLAMADO

5.1. Disponibilidad del pliego de Bases y Condiciones: desde el día jueves 9 de febrero de 2023, 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. Presentación de las Ofertas: hasta las 10:00 horas del día miércoles 15 de febrero de 2023, 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.

5.3. Apertura de las Ofertas: se realizará en acto público, a las 10:15 hs. del día miércoles 15 de febrero de 2023, 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 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 “*EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN (FIUNA), PARA ESTUDIANTES, DOCENTES Y FUNCIONARIOS, EN SEDE DE LA FIUNA SITUADA EN EL CAMPUS CITEC DE ISLA BOGADO, LUQUE. SEGUNDO LLAMADO - ABREVIADO*”, 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 DE LA FIUNA CAMPUS CITEC EN ISLA BOGADO, LUQUE.

El plazo para la “*EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FACULTAD*”

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 INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION (FIUNA), PARA ESTUDIANTES, DOCENTES Y FUNCIONARIOS, EN SEDE DE LA FIUNA SITUADA EN EL CAMPUS CITEC DE ISLA BOGADO, LUQUE. SEGUNDO LLAMADO - ABREVIADO”, 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 el Comedor Universitario 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.
- 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 5% (cinco 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

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 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:

<p>FACULTAD DE INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Licitación Pública Excluida N° 01/2023 “EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN (FIUNA), PARA ESTUDIANTES, DOCENTES Y FUNCIONARIOS, EN SEDE DE LA FIUNA SITUADA EN EL CAMPUS CITEC DE ISLA BOGADO, LUQUE. SEGUNDO LLAMADO - ABREVIADO”.</p> <p>EMPRESA: R.U.C. N°..... DIRECCIÓN: TELEFONO: CORREO ELECTRÓNICO: FECHA DE APERTURA:/...../.....</p> <p style="text-align: center;">SOBRE “ORIGINAL”</p>	
---	--

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).
- Cedula de Identidad del Propietario o Representante de la Empresa, vigente.
- Garantía de Mantenimiento de Ofertas por valor del 5% (cinco 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 el Comedor Universitario de la FIUNA, en la sede situadas en el Campus CITEC en Isla Bogado, Luque. **Anexo “D”**.
- 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.

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. Declaración Jurada de no encontrarse comprendido en inhabilidades para participar o contratar en la presente licitación. **Anexo “H”.**
- k. Declaración Jurada de Miembros. **Anexo “J”.**
- l. Programa de Inversión en instalación, equipamiento y adecuaciones del local, a ser ejecutado por el Oferente. **Anexo “K”.**

10.2. Documentos de carácter formal:

- a. Declaración Jurada que cuenta como mínimo con un (1) local en funcionamiento, en donde pueda constarse la infraestructura dispuesta para el local, así como la calidad del servicio que presta.
- b. Nota en donde conste dirección, teléfono y nombre de la persona para realizar el contacto, a los efectos de realizar la verificación del local del oferente y el equipamiento con el que cuenta.
- c. 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.
- d. Constancia o certificado por el cual se demuestre que el oferente cuenta con al menos un (1) vehículo propio o alquilado, que estará al servicio del oferente durante la vigencia del contrato.
- e. El oferente deberá presentar copia de al menos un (1) contrato ejecutado o facturación con su respectiva recepción final y/o certificado de cumplimiento satisfactorio, que correspondan a servicios gastronómicos de restaurante, comedor, cáterin o eventos similares, dentro de los últimos tres (3) años.
- f. 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.
- g. Listado de muebles, equipos, maquinarias, vajillas, cubiertos y enseres de cocina a ser incorporados por el Oferente, en caso de ser adjudicado; suficientes para atender **un promedio de ochenta (80) personas en la Sede FIUNA CITEC. Anexo “E”.**
- h. Declaración Jurada de Menores. **Anexo “I”.**
- i. Patente Municipal Comercial o Industrial, donde conste que la empresa está registrada en el rubro de servicios gastronómicos, restaurante o similares de venta de productos alimenticios.
- j. Constancia de inscripción en el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).
- k. Constancia de inscripción en el Instituto de Previsión Social (IPS).
- l. Declaración Jurada manifestando conocer las condiciones del local asignado para Comedor Universitario de la FIUNA Sede Campus CITEC, ubicada en Isla Bogado – Luque, para el cumplimiento de las obligaciones y que cuenta con la información necesaria para presentar oferta y celebrar el contrato.

Observaciones: La oferta deberá estar firmada por el Oferente o por las personas debidamente facultadas para firmar en nombre del Oferente, en todas las páginas.

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

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 6 de 41

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.

- 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 5.3. (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 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.

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. 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 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;

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.

- 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 desierta 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 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.

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.

16. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN PARA LA ADJUDICACIÓN

La adjudicación del llamado “*EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN (FIUNA), PARA ESTUDIANTES, DOCENTES Y FUNCIONARIOS, EN SEDE DE LA FIUNA SITUADA EN EL CAMPUS CITEC DE ISLA BOGADO, LUQUE. SEGUNDO LLAMADO - ABREVIADO*”, 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 servicios de comedor en un (1) local, en los últimos tres (3) años (2019, 2020, 2021): **15 puntos.**
- Explote o haya explotado servicios de comedor en dos (2) o más locales, de manera simultánea, en los últimos tres (3) años (2019, 2020 y 2021): **20 puntos.**

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

- Declaración Jurada que cuenta como mínimo con un (1) local en funcionamiento, en donde pueda constarse la infraestructura dispuesta para el local, así como la calidad del servicio que presta.
- Contratos ejecutados o facturación con su respectiva recepción final y/o certificado de cumplimiento satisfactorio, que correspondan a servicios gastronómicos de restaurante, comedor, cáterin o eventos similares, dentro de los últimos tres (3) años.

16.2 Canon Ofertado

La oferta de canon a pagar mensualmente, para el llamado “*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 situado en Campus CITEC en Isla Bogado, Luque. Segundo Llamado - Abreviado*”, que los oferentes deberán considerar como base de propuesta deberá estar entre los siguientes montos mínimos y máximos estipulados para el presente llamado:

• SEDE FIUNA CAMPUS CITEC, EN ISLA BOGADO – LUQUE

Monto del Canon Mensual Mínimo: G. 1.000.000.-

Monto del Canon Mensual Máximo: G. 3.000.000.-

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

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.

fórmula:

$$(MO+MeO)/2 = P$$
$$(OMx20)/P = Pa$$

Dónde:

MO = Mayor Oferta.

MeO = Menor Oferta.

P = Promedio.

OM = Oferta Media.

Pa = Puntaje asignado.

16.3 Precios de los productos a vender en el Comedor Universitario:

Precio 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.

16.4 Programa de inversión en instalación, equipamiento y adecuaciones del local, a ser ejecutado por el Oferente

- El Programa de inversión que cumpla con los requisitos mínimos establecidos en el **Anexo “K”**: máximo **20 puntos**.
- Criterios a ser evaluados del programa de inversión para la adecuación del taller de cocina presentado por el Oferente:
 - Monto de inversión, conforme los requisitos mínimos establecidas en el **Anexo “K”**.
 - Calidad de los equipamientos a ser instalados.
 - Plazo de ejecución de los trabajos necesarios para la instalación, equipamiento y adecuación del taller de cocina, contados a partir del Acta de entrega del local. Plazo máximo cinco días (5) días hábiles.

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 de la UOC, la Resolución de Adjudicación.
- 17.2.** Dentro de los tres (3) 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

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.

convocar a la siguiente empresa con mejor calificación en virtud al proceso de evaluación 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.
 - Listado de personal asignado al servicio, acompañado de documentos de identidad civil de los mismos.
 - Personal que se indique en calidad de cocinero/a, acompañado de documento de identidad y documento que acredite su formación o una constancia de trabajo.
 - Personal que se indique en calidad de idóneo en alimentos (tecnólogo o similar) acompañado de documento de identidad y documento que acredite su formación.
 - 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.

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.

El Contratado deberá presentar cobertura de Responsabilidad Civil, conforme al siguiente detalle:

- **Sede FIUNA Campus CITEC, en Isla Bogado - Luque:** por el importe de guaraníes cien millones (G. 100.000.000), extendida a la orden de la Facultad de Ingeniería - UNA.
- 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. COMITÉ DE FISCALIZACIÓN DE COMEDOR UNIVERSITARIO Y ADMINISTRADOR DE CONTRATO

- 20.1. Comité de Fiscalización:** a los efectos del correcto funcionamiento de los servicios ofrecidos por El Contratado, el Decano de la FIUNA conformará, mediante Acto Administrativo, un Comité Fiscalización de Comedor Universitario, que estará integrado por representantes de la Unidad Operativa de Contrataciones (UOC), la Dirección de Administración y la Dirección de Finanzas, y tendrá como objetivo velar por el cumplimiento de las obligaciones contractuales en todos sus términos.
- 20.2. Administrador de Contrato:** será la Unidad Operativa de Contrataciones (UOC) de la FIUNA, quien reportará todas las novedades al Comité de Fiscalización del Comedor Universitario y al Señor Decano para las acciones pertinentes.
- 20.3. 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 funcionarios de la FIUNA, respecto a los servicios brindados por El Contratado. **(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.
- 20.4. Formulario de Control de Cumplimiento de Contrato:** el Comité de Fiscalización realizará visitas periódicas al Comedor Universitario, para la *verificación in situ* del funcionamiento del mismo, 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.
- 20.5. Incumplimientos y/o deficiencias en el servicio:** se cita de manera enunciativa, y

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 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 el menú diario para cada tipo de almuerzo (estudiantil, ejecutivo y almuerzo light);
- 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

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.
La falta de pago de tres (3) meses consecutivos podrá ocasionar la rescisión del contrato.
- 21.2.** El Contratado 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 Contratado 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 Explotación del 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 a El Contratado 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 a El Contratado hasta dos (2) veces por un mismo incumplimiento y/o deficiencia en el servicio. En caso que El Contratado reincida por tercera vez en la misma falta, la UOC

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.

comunicará a El Contratado 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.

23. ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO A PRESTAR

23.1. Horarios de atención y servicio del Comedor

- **FIUNA – Sede Campus CITEC, Isla Bogado - Luque:**
Lunes a viernes: de 07:00 a 18:00 horas.

La FIUNA podrá conceder la modificación del horario de atención del Comedor Universitario, a pedido de El Contratado, 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 a El Contratado mediante Nota firmada por el Jefe de la UOC.

23.2. Servicio a cubrir

El Contratado deberá ofrecer dentro del Comedor Universitarios de la FIUNA y durante los días y horarios establecidos, los servicios consistentes en:

- **Desayuno;**
- **Almuerzo;**
- **Merienda;**
- **Minutas varias;**
- **Otros servicios:** frutas variadas, helados, golosinas, jugos, café, y todo tipo bebidas NO ALCOHOLICAS.

23.3. Beneficiario del servicio

El Contratado 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 con su oferta las opciones de almuerzos, minutas, y productos comestibles y bebidas en general, conforme al **listado pre establecido en el ANEXO “D”**, que deberá servirse de manera secuencial, según las siguientes categorías:
- **Menú Estudiantil:** deberá ofrecer al menos uno (1) 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 uno (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.
 - **Almuerzo Light:** 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.

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 Contratado 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 Contratado con autorización del Señor Decano de la FIUNA. Para el efecto, El Contratado 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. Atención al público del Comedor Universitario

- a. El Contratado 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 Contratado 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 Contratado 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 Contratado 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 Contratado 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 a El Contratado la sustitución de cualquiera de ellos, quedando a cargo de El Contratado las responsabilidades emergentes de la sustitución.
- e. El personal designado por El Contratado para efectuar el servicio, deberá contar con las habilitaciones sanitarias correspondientes, en este sentido, El Contratado deberá presentar un certificado médico de todos y cada uno de los empleados que presten servicio en la Comedor Universitario y en caso de enfermedad (gripe, resfríos, etc.) los mismos no deberán tener contacto directo con los alimentos o con los consumidores.
- f. El Contratado no deberá permitir en el local del Comedor Universitario, bajo su

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.

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.

23.6. Instalaciones, equipamientos y adecuaciones del Comedor Universitario

- a. El Contratado deberá adecuar las instalaciones del Comedor Universitario para la correcta provisión del servicio, tanto en el área de comedor, atención al público y el taller de cocina, el cual deberá realizarse conforme al Programa de Inversión (**Anexo "K"**) de adecuaciones presentado con su oferta.
- b. El Programa de Inversión (**Anexo "K"**) en instalaciones, equipamientos y adecuaciones del local del Comedor Universitario de la FIUNA Sede Campus CITEC, en Isla Bogado – Luque, deberá contener como mínimo los siguientes ítems:
1. Colocación de extractores de humo nuevos en la cocina. Extractores de aire apto para instalaciones, de 1 a 2 HP.
 2. Replanteo de cámara séptica, con mayor capacidad para el área del taller de cocina (desengrasadores para pileta y otros) y limpieza del desagüe cloacal.
 3. Colocación de tela metálica (nueva), en la zona del taller de cocina.
 4. Reparaciones en paredes y pintura completa de las instalaciones del Comedor.
 5. Reparaciones de azulejos, pisos rotos y mesadas.
 6. Reparación y restauración de puertas de acceso a cocina y a salón comedor.
 7. Limpieza y desinfección general de cocina, campana y salón comedor.
 8. Mantenimiento de instalaciones eléctricas, tomas corrientes, bocas para iluminación, tablero principal con ajustes de carga, tablero seccional y tendido de alimentación general, conforme a los requerimientos del Comedor Universitario.
 9. Artefactos o elementos para eliminación de moscas.
 10. Aromatizadores eléctricos de ambiente.
 11. Cartelería dentro del salón y en el acceso al Comedor Universitario.
- c. 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 Contratado, siendo éstos de su exclusiva responsabilidad y propiedad. Deberán ser de primera calidad y encontrarse en perfecto estado y funcionamiento
- d. El Contratado deberá prever la cantidad suficiente de equipamiento, teniendo en cuenta el promedio estimado de comensales, Sede FIUNA CITEC, Luque, promedio estimado de **ochenta (80) personas**.
- e. El Contratado deberá proveer la instalación de un (1) Televisor de al menos 43 pulgadas con conexión a canales de cable, en el Comedor Universitario.
- f. Será obligatoria para El Contratado la instalación en el área de la cocina de por lo menos un extintor de 5 Kg. del tipo ABC en un lugar visible.
- g. El Contratado deberá abastecer de servilletas de papel, saleros y condimenteros que deberán

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.

- estar disponibles para los comensales.
- h. La FIUNA pondrá a disposición los equipamientos de su propiedad, los cuales podrán ser utilizados por El Contratado, debiendo devolverlos en perfecto estado al término del Contrato. Los bienes y equipos ubicados el Comedor Universitario de la FIUNA, serán detallados en una planilla de inventario, la cual será entregada bajo acta, a través de la Sección de Patrimonio de la Dirección de Finanzas.
 - i. El consumo de energía eléctrica y agua corriente será sin cargo para El Contratado.
 - j. En casos de fallas o interrupciones de la energía eléctrica por situaciones externas y ajenas a la Institución, El Contratado 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 de El Contratado.
 - k. El Contratado correrá con todos los gastos que demande el montaje, instalación y puesta en funcionamiento del Comedor Universitario, 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.
 - l. A la finalización del Contrato, la inversión realizada en infraestructura y adecuación por El Contratado pasará a formar parte de la FIUNA.
 - m. La FIUNA se reserva el derecho de realizar los controles periódicos necesarios para verificar el estado y la funcionalidad de los equipos descriptos precedentemente.

24. MEDIOS DE COBRO y COMPROBANTES:

- 24.1.** El Contratado 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.
- 24.2.** El Contratado 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 Contratado 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 El Contratado, a partir de la recepción de Nota de autorización del Señor Decano con los reajustes de precios autorizados, debidamente notificado por la UOC a El Contratado.
- 25.4.** Para los reajustes de precios se utilizará la siguiente fórmula:

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página **18** de **41**

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.

$$Pr = P \times IPC1 / IPC0$$

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 DEL CONTRATO

26.1. El Contrato 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 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.

26.2. Como consecuencia de la suspensión del Contrato, El Contratado 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.

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 explotación del servicio de Comedor Universitario, situado en el predio de la **FACULTAD DE INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**, ubicado en la FIUNA SEDE 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 2023

.....
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 CONTRATADO, 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 de la FIUNA, en calidad de CONTRATADO, 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 CONTRATADO 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 FIUNA 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 CONTRATADO 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 FIUNA al Fiador esta Fianza en la fecha de su vencimiento inicial, o al vencimiento de las sucesivas prórrogas.

EN FE DE LO CUAL, EL CONTRATADO 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 DE EL CONTRATADO

.....
FIRMA Y SELLO DEL FIADOR

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 EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FIUNA, SITUADO EN EL CAMPUS CITEC EN ISLA BOGADO, LUQUE.

1) MENU ESTUDIANTIL

Nº	DESCRIPCIÓN DEL MENÚ ESTUDIANTIL	Unidad de medida	Precio en G.
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	Sopa de verduras con tortilla	Porción	
6	Polenta con salsa de carne o pollo	Porción	
7	Vori vori con pollo	Porción	
8	Picadito de carne con guarnición o ensalada	Porción	
9	Tortillón de papas con guarnición o ensalada	Porción	
10	Tallarín de pollo	Porción	
11	Caldo de poroto con tortillitas	Porción	
12	Grillé de pollo con guarnición	Porción	
13	Salsa boloñesa con guarnición	Porción	
14	Otras opciones de menú estudiantil	Porción	

Observaciones:

- El Contratado deberá ofrecer opciones de alimentos sin gluten y sin lactosa.
- El Contratado deberá ofrecer 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 Contratado podrá adicionar otros menús, sin dejar de servir los que anteceden en la planilla de precios ofertados.
- El Contratado deberá ofrecer al menos uno (1) menú 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.
- El oferente deberá INDEFECTIBLEMENTE incluir el precio de TODOS LOS PRODUCTOS precitados en la lista de Precios. En caso de no hacerlo, su oferta no será considerada.

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 23 de 41

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.

2) MENU EJECUTIVO

Nº	DESCRIPCIÓN DEL MENÚ EJECUTIVO	Unidad de medida	Precio en G.
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	Arrollado de pollo de jamón y queso con guarnición o ensalada	Porción	
6	Estofado de carne de primera con guarnición o ensalada	Porción	
7	Pollo a la portuguesa con guarnición o ensalada	Porción	
8	Pastelón de papa relleno de carne y verduras con guarnición o ensalada	Porción	
9	Milanesa de carne vacuna de primera con guarnición o ensalada	Porción	
10	Milanesa de pollo con guarnición o ensalada	Porción	
11	Albóndigas de carne vacuna en salsa con guarnición o ensalada	Porción	
12	Ravioles con salsa de pollo y/o carne	Porción	
13	Canelones de verduras o choclo con salsa y queso gratinado	Porción	
14	Bife a caballo (carne de primera, papa, cebolla y huevo) con guarnición o ensalada	Porción	
15	Strogonoff de carne con guarnición o ensalada	Porción	
16	Strogonoff de pollo con guarnición o ensalada	Porción	
17	Lomo de cerdo al horno con guarnición o ensalada	Porción	
18	Matambre relleno con guarnición o ensalada	Porción	
19	Vacío de carne vacuna al horno con guarnición o ensalada	Porción	
20	Lasaña de carne con guarnición o ensalada	Porción	
21	Marinera de carne con guarnición o ensalada	Porción	
22	Ñoquis con salsa de carne y queso rallado	Porción	
23	Ñoquis con salsa de pollo y queso rallado	Porción	
24	Ñoquis con salsa blanca y queso rallado	Porción	
25	Pollo a la portuguesa con guarnición	Porción	
26	Matambre a la pizza con guarnición o ensalada	Porción	
27	Otras opciones de menú ejecutivo	Porción	

Observaciones:

- El Contratado deberá ofrecer opciones de alimentos sin gluten y sin lactosa.
- El Contratado debe ofrecer 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. Podrá ofertar más opciones de menú según la categoría.
- 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

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 24 de 41

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 error del peso de los productos ofertados más/menos 5%.
- El Contratado podrá adicionar otros menús, sin dejar de servir los que anteceden en la planilla de precios ofertados.
 - El Contratado deberá ofrecer al menos uno (1) menú 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.
 - El oferente deberá 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. MENÚ LIGHT

Nº	DESCRIPCIÓN DEL MENÚ LIGHT	Unidad de medida	Precio en G.
1	Tarta de pollo con ensalada	porción	
2	Salpicón de pollo con guarnición o ensalada	porción	
3	Bife de carne a la plancha con ensalada	porción	
4	Grillé de pollo con ensalada	porción	
5	Tarta de atún con ensalada	porción	
6	Tarta de verduras (acelga, zapallo) con guarnición.	porción	
7	Milanesas de berenjenas con guarnición.	porción	
8	Suflé de verduras (zapallito/zucchini/acelga/etc.) con guarnición.	porción	
9	Omelette relleno de queso y verduras con guarnición	porción	
10	Otras opciones de menú light	porción	

Observaciones:

- El Contratado deberá ofrecer opciones de alimentos sin gluten y sin lactosa.
- El Contratado deberá ofrecer 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 Contratado podrá adicionar otros menús, sin dejar de servir los que anteceden en la planilla de precios ofertados.
- El Contratado deberá ofrecer al menos un (1) menú 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.

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 25 de 41

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.

- 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. El oferente deberá 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 CAFETERÍA

Nº	MINUTAS VARIAS	Precio en G.
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	
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)	

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 26 de 41

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 G.
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	
	Otras opciones de minutas	
Nº	JUGOS NATURALES DE FRUTAS	Precio en G.
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	
	Otras opciones de jugos naturales de frutas	
Nº	BEBIDAS GASEOSAS Y NO GASEOSAS	Precio en G.
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	
	Otras opciones de bebidas gaseosas y no gaseosas	
Nº	POSTRES	Precio en G.
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.	
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.	

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 27 de 41

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 G.
53	Maní con miel negra 150 gramos aprox.	
54	Otras opciones de postres	
Nº	CAFETERÍA	Precio en G.
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.	
73	Otras opciones de cafetería	

Observaciones:

- El Contratado deberá ofrecer opciones de alimentos sin gluten y sin lactosa
- El Contratado deberá 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. Podrá agregar más opciones con sus respectivos precios.
- El Contratado podrá adicionar otros productos alimenticios, sin dejar de servir los que anteceden en la planilla de precios ofertados.
- Todos los productos a ser utilizados para la elaboración de los comestibles y bebidas, deberán ser de primera calidad.
- El Oferente deberá INDEFECTIBLEMENTE incluir el precio de TODOS LOS PRODUCTOS precitados en la lista de Precios. En caso de no hacerlo, su oferta no será considerada.

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 28 de 41

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.

OTROS SERVICIOS

Nº	OTROS SERVICIOS - DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Precio en G.
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/2023 de "EXPLORACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN (FIUNA), PARA ESTUDIANTES, DOCENTES Y FUNCIONARIOS, EN SEDE DE LA FIUNA SITUADA EN EL CAMPUS CITEC DE ISLA BOGADO, LUQUE. SEGUNDO LLAMADO - ABREVIADO", 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 “EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION (FIUNA), PARA ESTUDIANTES, DOCENTES Y FUNCIONARIOS, EN SEDE DE LA FIUNA SITUADA EN EL CAMPUS CITEC DE ISLA BOGADO, LUQUE. SEGUNDO LLAMADO - ABREVIADO”.

CONTRATO N°: xx/2023

“Explotación del Servicio de Comedor Universitario de la FIUNA”

SEDE:

CONTRATADO:

FECHA DE CONTROL: ____/____/____.

OBLIGACIONES CONTRACTUALES	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
HORARIO DE SERVICIO SEDE CITEC: desde las 07:00 hs. hasta las 18:00 hs., de lunes a viernes.			
COBERTURA DEL SERVICIO: a)Desayuno b)Almuerzo c)Merienda d)Minutas varias e)Otros servicios			
MENU Y PRECIOS: debe ofrecer 3 categorías de Almuerzo: Estudiantil, Ejecutivo y Ligth (al menos 1 variedad por día de cada tipo de menú).			
EL CONTRATADO deberá habilitar y mantener en por lo menos dos tableros ubicados lugares visibles dentro del local del Comedor, 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 CONTRATADO deberá adquirir por cuenta propia las materias primas, gas, alimentos, bebidas y todo lo que fuere necesario para brindar un eficiente y correcto 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.

OBLIGACIONES CONTRACTUALES	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
EL CONTRATADO 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 de El Contratado, además de disponerlas fuera del predio de la Facultad de Ingeniería UNA, cuantas veces sea necesario para evitar la emisión de olores desagradables.			
EL CONTRATADO 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 CONTRATADO 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 CONTRATADO 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 CONTRATADO 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 33 de 41

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
LISTADO DE PRECIO DE MENÚ, MINUTAS, BEBIDAS, POSTRES, CARFETERÍA Y OTROS: Los precios de los productos, presentados por El Contratado, 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			

.....
El Contratado

.....
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”
DECLARACIÓN JURADA DE NO ENCONTRARSE COMPRENDIDO EN INHABILIDADES PARA PARTICIPAR O CONTRATAR EN LA PRESENTE LICITACIÓN.

Fecha: _____

Proceso de Contratación: **“EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN (FIUNA), PARA ESTUDIANTES, DOCENTES Y FUNCIONARIOS, EN SEDE DE LA FIUNA SITUADA EN EL CAMPUS CITEC DE ISLA BOGADO, LUQUE. SEGUNDO LLAMADO - ABREVIADO”.**

A la Convocante: FACULTAD DE INGENIERÍA – UNA

Yo/Nosotros, quien suscribe/n, declaro/amos Bajo Fe de Juramento que, no me/nos encuentro/encontramos comprendido/s en ninguna de las inhabilidades previstas a continuación, para presentar propuestas en el proceso de contratación arriba individualizado, y/o contratar con el Estado Paraguayo en general, y con esta Convocante en particular; las cuales son:

- a) funcionarios o empleados públicos que intervengan en cualquier etapa del procedimiento de contratación, y que tengan interés personal, familiar o de negocios con el proveedor o contratista, incluyendo aquellas personas con las que pueda resultar algún beneficio para ellos, su cónyuge o sus parientes consanguíneos o afines hasta el cuarto grado, o para terceros con los que tenga relaciones profesionales, laborales o de negocios, o para socios, accionistas o sociedades de las que el funcionario o empleado público o las personas antes referidas formen o hayan formado parte en los últimos seis meses;
- b) quienes conforme a la Ley de la Función Pública se encuentren imposibilitados;
- c) 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 años calendario, contados a partir de la notificación de la primera rescisión. Dicho impedimento prevalecerá ante la propia Unidad Operativa de Contrataciones (UOC) durante dos años calendario, contados a partir de la notificación de la rescisión del segundo contrato;
- d) personas físicas o jurídicas que se encuentren inhabilitadas por resolución de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), en los términos del Título Séptimo de la Ley N° 2.051/03;
- e) proveedores y contratistas que se encuentren en mora en las entregas de los bienes, la prestación de los servicios o en la ejecución de las obras, por causas imputables a los mismos, respecto de otro u otros contratos celebrados con la propia Contratista, siempre que ésta haya resultado perjudicada;
- f) personas físicas o jurídicas que se encuentren en convocatoria de acreedores, quiebra o liquidación;
- g) participantes que presenten más de una oferta en la presente licitación, a nombre propio o de tercero y que se encuentren vinculados entre sí por algún socio o asociado común;
- h) personas físicas o jurídicas que pretendan participar en un procedimiento de contratación y previamente hayan realizado o se encuentren realizando, por sí o a través de empresas que formen parte del mismo grupo empresarial, en virtud de otro contrato, trabajos de análisis y control de calidad, preparación de especificaciones, presupuestos o la elaboración de cualquier documento vinculado con el procedimiento en que se encuentran interesadas en participar;
- i) personas físicas o jurídicas que por sí o a través de empresas que formen parte del mismo grupo empresarial pretendan ser contratadas para elaboración de fiscalizaciones, dictámenes, peritajes y avalúos, cuando éstos hayan de ser utilizados para resolver discrepancias derivadas de los contratos en los que

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 35 de 41

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.

dichas personas o empresas sean parte;

j) personas físicas o jurídicas que celebren contratos sobre las materias reguladas por esta ley sin estar facultadas para hacer uso de derechos de propiedad intelectual;

k) personas físicas o jurídicas que se encuentren en mora como deudores del fisco o la seguridad social; y

l) demás personas físicas o jurídicas que por cualquier causa se encuentren impedidas para ello por disposición judicial o de la ley

Asimismo, declaro/amos Bajo Fe de Juramento, que me/nos abstengo/abstenemos de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la Convocante en el presente llamado, induzcan o alteren las exigencias del llamado, las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, la ejecución contractual u otros aspectos que pudiera/n otorgarme/nos condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes, como por ejemplo, y de manera enunciativa y no limitativa, el soborno y la colusión.-

Asumo/imos el compromiso de comunicar por medios fehacientes a la Entidad Convocante, de manera inmediata a su surgimiento, cualquier alteración en la situación jurídica respecto de las citadas inhabilidades, dejando expresa constancia que independiente a esta situación, automáticamente resta eficacia y validez a la presente.

Firma El/los Oferente/s

Aclaración de Firma/s

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”

DECLARACIÓN JURADA POR LA QUE EL OFERENTE GARANTIZA QUE NO SE ENCUENTRA INVOLUCRADO EN PRÁCTICAS QUE VIOLAN LOS DERECHOS DE LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES REFERENTES AL TRABAJO INFANTIL, ESTIPULADOS EN LA CONSTITUCIÓN NACIONAL, LOS CONVENIOS 138 Y 182 DE LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL TRABAJO (OIT), EL CÓDIGO DEL TRABAJO, EL CÓDIGO DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA, DEMÁS LEYES Y NORMATIVAS VIGENTES EN LA REPUBLICA DEL PARAGUAY.

San Lorenzo, _____ de _____ de 2023

Señores

FACULTAD DE INGENIERÍA – UNA

Presente

De mi/nuestra consideración:

La empresa....., con RUC....., en su calidad de oferente del llamado a **“EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION (FIUNA), PARA ESTUDIANTES, DOCENTES Y FUNCIONARIOS, EN SEDE DE LA FIUNA SITUADA EN EL CAMPUS CITEC DE ISLA BOGADO, LUQUE. SEGUNDO LLAMADO - ABREVIADO”**, por medio de su/s representante/s legal/es....., con cédula/s de identidad N°....., formula la presente DECLARACIÓN BAJO FE DE JURAMENTO:

1. Que no emplea/mos a niños, niñas y adolescentes en tipos de labores consideradas como trabajos prohibidos y en particular “TRABAJO INFANTIL PELIGROSO” de conformidad a lo dispuesto en el Art. 125 del Código del Trabajo, el Art. 54 del Código de la Niñez y la Adolescencia y el Decreto N° 4951/05 que reglamenta la Ley 1657/01.
2. Que, en caso de tomar conocimiento de alguna conducta que se aparte de las disposiciones citadas precedentemente y que involucre a nuestros proveedores de bienes y servicios que componen la cadena de producción y comercialización de lo ofertado, denunciare/mos ese hecho ante la instancia pertinente, de conformidad a lo dispuesto en el Artículo 5 del Código de la Niñez y la Adolescencia.
3. Que en el caso de que emplee/mos adolescentes lo haremos de conformidad a lo que establece el Código del Trabajo y el Código de la Niñez y de la Adolescencia, y sus disposiciones concordantes y complementarias, salvaguardando todos los derechos y garantías del mismo y teniendo presente las obligaciones que como empleador/es me/nos competen.

RECONOCEMOS QUE cualquier violación a esta Declaración facultará a la Convocante a descalificarnos durante la etapa de evaluación de ofertas y/o rescindir el contrato respectivo cualquiera sea su etapa de ejecución. En estos casos reconozco que no tendré derecho a reembolso de gastos ni a indemnización alguna y, independientemente de las demás responsabilidades que me pudieran generar.

Atentamente,

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.

Firma: El/los Oferente/s

Aclaración de Firma/s

() En el caso de que emplee/mos adolescentes trabajadores/as entre 14 y 17 años, adjunto/amos copia del Registro del Adolescente Trabajador/a, de conformidad a lo que establece 55 del Código de la Niñez y la Adolescencia. El presente texto no podrá ser modificado ni alterado.

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 “J” DECLARACIÓN JURADA DE MIEMBROS

Proceso de Contratación: **“EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION (FIUNA), PARA ESTUDIANTES, DOCENTES Y FUNCIONARIOS, EN SEDE DE LA FIUNA SITUADA EN EL CAMPUS CITEC DE ISLA BOGADO, LUQUE. SEGUNDO LLAMADO - ABREVIADO”.**

A la Convocante: FACULTAD DE INGENIERÍA – UNA

Quien suscribe, en nombre de la empresa a la cual represento, declaro bajo fe de juramento que:

Los accionistas, cuota-partistas, propietarios, directores, gerentes, socio gerentes y quienes ejercen funciones de administración dentro de la empresa no se encuentran comprendidos en las prohibiciones y limitaciones para presentar propuestas o para contratar con el Estado establecidas en el art. 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021.

Certifico que el listado de accionistas, cuota-partistas, propietarios, directores, gerentes, socio gerentes y de quienes ejercen funciones de administración en la empresa, citado a continuación, corresponde a los datos actualizados y vigentes de la empresa a la fecha de presentación de esta oferta, los cuales condicen con exactitud con la documentación y registros respectivos obrantes en mi poder.

Me comprometo a actualizar y comunicar, en tiempo y forma, en caso de que hubieren, las modificaciones de datos aquí consignados o de los sujetos citados, ante la Entidad Convocante, en cualquier etapa del procedimiento de contratación en el que se registren tales cambios, en cumplimiento de las disposiciones legales vigentes aplicables en cumplimiento de todas mis obligaciones y deberes como participante, por lo que asumo responsabilidad plena por todo lo declarado.

Asumo todas las consecuencias legales que correspondan en caso de falsedad, inexactitud u omisión de información alguna en esta declaración.

El listado de accionistas, cuota-partistas, propietarios, directores, gerentes, socio gerentes y de quienes ejercen funciones de administración en la empresa es el siguiente:

CI N°	NOMBRES	APELLIDOS	EN CALIDAD DE	DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO

Observación: Completar la casilla de "EN CALIDAD DE" indicando el carácter de accionista, cuota-partista, propietario y/o director, gerente, socio gerente u otro cargo de administración que ocupe.

Firma y aclaración: _____

Aclaración: _____

En calidad de: _____

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 “K”
PROGRAMA DE INVERSIÓN OFRECIDA POR EL OFERENTE EN INSTALACIONES, EQUIPAMIENTOS Y ADECUACIONES DEL LOCAL DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN (FIUNA) SITUADA EN LA SEDE CAMPUS CITEC, EN ISLA BOGADO – LUQUE”.

[Este formulario es una estimación de las inversiones que el oferente se propone realizar a objeto de la explotación del servicio. El formulario contiene los datos mínimos respecto a las inversiones, pudiendo la Convocante incorporar mayores datos, toda vez que tengan por objeto proporcionar mejor información.]

_____, ____ de _____ de 2023

Señores
FACULTAD DE INGENIERÍA – UNA
Presente

En nombre y representación de la Firma _____, teniendo en cuenta el servicio a ser ofrecido por nuestra Firma, proponemos el siguiente plan de inversión en instalaciones, equipamientos y adecuaciones del local, según la infraestructura existente.

Objeto del Contrato: **“EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN (FIUNA), PARA ESTUDIANTES, DOCENTES Y FUNCIONARIOS, EN SEDE DE LA FIUNA SITUADA EN EL CAMPUS CITEC DE ISLA BOGADO, LUQUE – SEGUNDO LLAMADO - ABREVIADO”.**

Plazo de ejecución de los trabajos: ____ (_____) días hábiles contados a partir de la entrega del local.
Monto de la inversión: [indicar el monto total]

Sede FIUNA CAMPUS CITEC, Isla Bogado - Luque
El oferente deberá considerar el plazo máximo de cinco (5) días hábiles a partir de la fecha de entrega del Local, para la culminación de los trabajos.

Item	DESCRIPCION DE LA INVERSIÓN (instalaciones, equipamientos y adecuaciones del local)	Cant.	Precio Unit. G.	Total Inversion G.
1	Colocación de extractores de humo nuevos en la cocina. Extractores de aire aptos para instalaciones de 1 a 2 HP.			
2	Replanteo de cámara séptica, con mayor capacidad para el área del taller de cocina (desengrasadores para piletta y otros) y limpieza de desagüe cloacal.			
3	Colocación de tela metálica (nueva), en la zona del taller de cocina.			
4	Reparaciones en paredes y pinturas completa de las instalaciones del Comedor.			

Tel.: 021 585 582/3 - 021 729 00 10 / secretaria@ing.una.py / Casilla de correos 765 / Página 40 de 41

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.

Item	DESCRIPCIÓN DE LA INVERSIÓN (instalaciones, equipamientos y adecuaciones del local)	Cant.	Precio Unit. G.	Total Inversion G.
5	Reparaciones de azulejos, pisos rotos y mesadas.			
6	Reparación y restauración de puertas de acceso a cocina y al salón comedor.			
7	Limpieza y desinfección general de cocina, campana y salón comedor.			
8	Mantenimiento e instalaciones eléctricas, tomas corrientes, bocas para iluminación, tablero principal con ajuste de carga, tablero seccional y tendido de alimentación general, conforme a los requerimientos del Comedor Universitario.			
9	Artefactos o elementos para eliminación de moscas.			
10	Aromatizadores eléctricos de ambiente.			
11	Cartelería dentro del salón y en el acceso al Comedor Universitario.			
TOTAL DE INVERSIÓN G.				

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.