



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
**FACULTAD DE
INGENIERÍA**

REPÚBLICA DEL PARAGUAY

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

**LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA EXPLOTACIÓN
DEL SERVICIO DE CANTINA LP 01/2017**

2017

**Anexo de la Resolución D N° 433/2017
(Tercer llamado)**

FACULTAD DE INGENIERÍA - UNA

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

LICITACION PÚBLICA PARA LA CONCESION Y EXPLOTACIÓN DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE INGENIERÍA CAMPUS UNA SAN LORENZO Y CITEC LUQUE

1. OBJETO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA

La Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Asunción llama a Licitación Pública a las personas físicas o jurídicas dedicadas a la prestación de servicios de cantina o comedor y que cumplan con los requisitos establecidos en el presente Pliego de Bases y Condiciones a fin de presentar sus respectivas propuestas para la explotación del servicio de cantina de la Institución.

2. QUIENES PUEDEN PARTICIPAR

Podrán participar todas las personas físicas o jurídicas, residentes en la República del Paraguay, que cumplan con todos los requisitos establecidos en las leyes vigentes y este Pliego de Bases y Condiciones, que tengan experiencia demostrable en el ramo gastronómico, que hayan desarrollado con anterioridad una actividad idéntica o similar a la que es objeto de ésta Licitación.

3. DOCUMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA LICITACIÓN

Constituyen documentos de esta Licitación Pública los siguientes:

- a. Pliego de Bases y Condiciones con todos sus anexos.
- b. Especificaciones Técnicas.
- c. Comunicaciones Suplementarias, si las hubiere.
- d. Aviso del llamado a Licitación Pública, publicado en periódicos.

Las empresas oferentes con su participación declaran conocer y aceptan todos los documentos de la presente Licitación, así como toda la información suministrada por la Facultad de Ingeniería- UNA. 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.

4. PUBLICACIÓN DEL LLAMADO A LICITACIÓN PÚBLICA

La Convocatoria a Licitación Pública se realizará durante dos (2) días seguidos en un (1) diarios de gran circulación de la capital.

5. FECHA DEL LLAMADO A CONCURSO Y PLAZOS

* **Publicación del aviso de la Licitación Pública en un (1) diario:** del día viernes 10 de noviembre de 2017 hasta el día sábado 11 de noviembre de 2017.

* **Disponibilidad del pliego de Bases y Condiciones:** desde el día viernes 10 de noviembre de 2017 hasta el día viernes 17 de noviembre de 2017. El mismo será indistintamente publicado en el sitio web de la FIUNA o proveído en medio magnético, en la oficina de la Unidad Operativa de Contrataciones de la FIUNA, para lo cual el Oferente interesado deberá portar su propio dispositivo de almacenamiento magnético.

* **Consultas y aclaraciones:** Hasta las 15 horas del día miércoles 15 de noviembre de 2017.

* **Aclaraciones y respuestas a las consultas:** Las mismas serán publicadas en el sitio web de la FIUNA y también podrán retirarse de la Unidad Operativa de Contrataciones de la Facultad de Ingeniería de la UNA, hasta las 15 horas del día jueves 16 de noviembre de 2017.

* **Presentación de las Ofertas:** Hasta las **09:00 horas** del día viernes 17 de noviembre de 2017, en la mesa de entrada de la Unidad Operativa de Contrataciones, Bloque K, Facultad de Ingeniería UNA, Campus Universitario, San Lorenzo.

* **Apertura de las Ofertas:** Se realizará en acto público, el día viernes 17 de noviembre de 2017, en la Sala de Reuniones de la Unidad Operativa de Contrataciones, Bloque K, Facultad de Ingeniería UNA, Campus Universitario, San Lorenzo, a las **09:15 horas**. Ningún sobre conteniendo Ofertas, que sea recibido con posterioridad al día y la hora establecida, podrá ser considerado como válido para esta Licitación Pública.

6. CONSULTAS Y ACLARACIONES

Los oferentes que deseen realizar consultas o aclaraciones referentes a las condiciones de la presente Licitación, deberán dirigirse por escrito a la Facultad de Ingeniería - UNA, hasta las 15:00 horas del día miércoles 15 de noviembre de 2017. No será válida ninguna consulta o solicitud de aclaración realizada con posterioridad a esta fecha.

Las aclaraciones y/o consultas con sus respuestas, serán publicadas en el sitio web de la FIUNA y en el portal de Contrataciones Públicas a más tardar a las 15:00 horas del día jueves 16 de noviembre de 2017, por medio de una comunicación suplementaria y sin mencionar a la persona o empresa que ha realizado la consulta.

Sin perjuicio de ello, ningún oferente podrá excusarse de la aplicación y conocimiento de las comunicaciones suplementarias, por no haberlas retirado en su oportunidad.

La Facultad de Ingeniería - UNA por propia iniciativa, observando los plazos mencionados, podrá realizar modificaciones, aclaraciones, o emitir informaciones ampliatorias del Pliego de Bases y Condiciones.

Todas las comunicaciones suplementarias formarán parte de los documentos contractuales de esta Licitación Pública, y su acatamiento será de carácter obligatorio, debiendo presentar copia suscrita de la misma.

7. PREPARACIÓN DE LAS OFERTAS

Las ofertas, así como todas las documentaciones relacionadas con la misma deberán ser redactadas en idioma español.

Las ofertas deberán ajustarse en todo, a las especificaciones técnicas, no permitiéndose variaciones o sustituciones a las mismas.

Los oferentes no podrán aprovecharse de ningún error aparente u omisión que hubiere en las especificaciones técnicas. Si los oferentes descubriesen errores aparentes o discrepancias en el Pliego de Bases y Condiciones, consultarán a la Facultad de Ingeniería - UNA, para que los interprete y dilucide. La decisión de esta será inapelable.

Los documentos del Sobre N° 1 y N° 2 deberán estar debidamente foliados y firmados por el oferente o su representante legal.

8. PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

Las ofertas serán presentadas de la siguiente forma:

SOBRE N° 1 RECAUDOS LEGALES

SOBRE N° 2 OFERTA

Ambos Sobres deberán estar cerrados y rotulados, y a la vez incluidos en un sobre mayor cerrado que los contendrá.

8.1 Rotulación de los sobres

LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA DE LA FACUTAD DE INGENIERÍA – UNA
OFERENTE: _____
FECHA DE APERTURA: _____
SOBRE N° _____

9. DOCUMENTACIÓN Y CONDICIONES EXIGIDAS A LOS OFERENTES

Documentos que deben presentar los Oferentes:

9.1 Contenido del Sobre N° 1:

Documentaciones de carácter sustancial:

1. Carta dirigida al Decano de la Facultad de Ingeniería - UNA, Prof. Ing. Pedro Agustín Ferreira Estigarribia, indicando la individualización del llamado, los datos de la empresa oferente y las personas facultadas para representar a la misma, en todo lo referente a esta Licitación. Dichas personas deben ser mayores de edad y presentar sus documentaciones personales, cuando sean convocadas. En dicha nota se debe dejar constancia además de la cantidad total de fojas que se acompañan (incluyendo esta nota), en números y letras.
2. Certificado de Cumplimiento Tributario.
3. Comprobante de pago de la Patente Municipal Comercial o Industrial, en su caso, correspondiente al semestre del acto de apertura de la Licitación.
4. Copia autenticada del Estatuto Social de la Empresa y sus modificaciones, si las hubiere (para las sociedades).
5. En caso de tratarse de un Consorcio se deberá designar a una de las firmas integrantes como LÍDER DEL CONSORCIO. El Consorcio deberá cumplir con los requisitos y presentar los siguientes documentos:
 - a) Original o Fotocopia del Consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el Consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. El acuerdo de intención deberá hallarse instrumentado, como mínimo en un documento privado con certificación de firmas por Escribano Público. El Consorcio constituido deberá estar formalizado por Escritura Pública.
 - b) Fotocopia autenticada de los Documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada Miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios de cada Miembro del Consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.
 - c) Fotocopia autenticada de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al Consorcio. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por escritura pública a la empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.
6. Testimonio de la Escritura Pública del mandato (en caso de presentarse por apoderados), extendido por la empresa proponente para sus representantes legales, no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes.
7. Constancia de estar Inscripto en la Dirección del Trabajo dependiente del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social.
8. Constancia de que la firma no adeuda Aporte Obrero y Patronal al Instituto de Previsión Social. Además, deberá presentar las planillas de aportes a dicha institución de los seis (6) últimos pagos realizados y correspondientes a los meses inmediatos anteriores a esta Licitación.
9. Certificado de antecedentes judiciales y policiales del propietario o su representante legal. En caso de ser sociedad, de todos los miembros del directorio, expedida como máximo con treinta (30) días calendario de anticipación a la fecha del acto de apertura de ofertas.
10. Pliego y comunicaciones suplementarias foliadas y firmadas por el propietario o su representante legal.
11. Un recorte periodístico del llamado a Licitación Pública, publicado en los periódicos.
12. **Manifestación, con carácter de Declaración jurada de:**
 - 12.1 Que conoce y acepta en todos sus términos todos los documentos de la presente Licitación, así como toda la información suministrada por la Facultad de Ingeniería UNA.
 - 12.2 No estar comprendida en las inhabilitaciones previstas en el art. 40 de la Ley 2051/03. (Anexo 3).

- 12.3 Por la cual se garantiza que ni el oferente ni sus proveedores se encuentran involucrados en prácticas que violen los derechos de los menores 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 República del Paraguay. (Anexo 4).
- 12.4 No haber incurrido en incumplimiento de contratos con el Estado Paraguayo, con las Entidades Descentralizadas, las Municipalidades o los Gobiernos Departamentales por causas atribuibles a ellos, en los últimos tres años.
- 12.5 No ser Funcionario Público.
- 12.6 Que se comprometen a tomar posesión del local destinado a Cantina en el Campus de San Lorenzo, a partir del lunes 27 de noviembre del corriente año y que brindarán atención plena a partir del viernes 1 de diciembre del año en curso.
13. Fotocopia autenticada de la Cédula de Identidad del Propietario o Representante de la Empresa, autorizado para suscribir la oferta.
14. Las comunicaciones suplementarias, si las hubiere, en el periodo de consultas.
15. Constancia de estar inscripto en el Registro de Prestadores de Servicios (RESPSE).

Documentación de carácter no sustancial:

- 1) Original o fotocopia autenticada de los documentos que justifiquen la experiencia e infraestructura requerida:
 - 1.1) Documentos fehacientes que acrediten: la antigüedad y experiencia requerida para el servicio solicitado; los años de permanencia en plaza en la actividad gastronómica (indicará claramente fecha de inicio de actividades y la continuidad de servicios); la cantidad y nombre de ubicaciones donde actualmente brinda servicios gastronómicos de restaurante o cantina, de catering o eventos o similares, para el servicio licitado.
 - 1.3) Declaración Jurada que cuenta como mínimo con un (1) local en funcionamiento, en donde pueda constatarse la disponibilidad de la infraestructura requerida para el servicio en la Institución, así como la calidad del servicio que presta.
 - 1.4) Lista de empleados en carácter de directivos, funcionarios, nutricionista, Chef diplomado y tecnólogo de alimentos (Regente), incluyendo fotocopia autenticada por escribano público del documento oficial que acredite la especialización de los profesionales y la documentación que acredite el vínculo entre éstos y el oferente.
 - 1.5) Declaración Jurada de contar con los implementos gastronómicos, equipamiento y mobiliario para la prestación del servicio.
- 2) 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.
- 3) Certificado de Registro de Establecimiento (RE) emitido por la INAN, vigente a la fecha de presentación y apertura de ofertas, correspondiente al establecimiento principal o de producción del oferente.
- 4) Certificado de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) otorgado por la INAN, vigente a la fecha de presentación y apertura de ofertas, correspondiente al establecimiento principal o de producción del oferente.
- 5) El Oferente deberá presentar al menos una (1) copia de contratos ejecutados o facturaciones con sus respectivas recepciones finales y/o certificados de cumplimiento satisfactorios de servicios gastronómicos permanentes (por lo menos 1 año de servicio ininterrumpido), dentro de los últimos dos (2) años (2015 y 2016) celebrados con entidades públicas o privadas.
- 6) Constancia o certificado por el cual se demuestre que el oferente cuenta con al menos 1 (un) vehículo propio.
- 7) Declaración Jurada del Pago de IVA de los últimos seis (6) meses.
- 8) Constancia del Registro General de Quiebras, expedido por la Dirección General de los Registros Públicos, de no encontrarse en quiebra o con convocatoria de acreedores, expedida con antelación y vigente a la fecha de apertura de las ofertas.

- 9) Constancia de no hallarse en interdicción judicial, expedida por el Registro de Interdicciones de la Dirección General de los Registros Públicos, expedida con antelación y vigente a la fecha de apertura de ofertas.
- 10) Fotocopias autenticadas por Escribano Público de Balances Generales de los dos (2) últimos ejercicios (2015 y 2016) conforme a la Resolución 173/2004 del Ministerio de Hacienda. Los balances generales deberán: i) Estar firmados por un profesional Contador Público; ii) Estar completos, incluidas todas las notas a los estados financieros; iii) Deben corresponder a períodos contables ya completados (no se solicitarán ni aceptarán estados financieros de períodos parciales) y/o formulario de pago del IVA y Renta.
- 11) Fotocopia de la Cédula Tributaria (RUC).

9.2 CONTENIDO DEL SOBRE N° 2 – TODOS DE CARÁCTER SUSTANCIAL

- a) Nota de oferta dirigida al Decano de la Facultad de Ingeniería - UNA, Prof. Ing. Pedro Agustín Ferreira Estigarribia, conforme al formulario oficial. (ANEXO N° 2).
- b) Garantía de Mantenimiento de Oferta a la orden de la Facultad de Ingeniería UNA. (ANEXO N° 5).
- c) Planilla de precios DE COMESTIBLES Y BEBIDAS conforme al ANEXO N° 9.
- d) Detalle y especificaciones de muebles, maquinarias, equipos y enseres a ser incorporados por el oferente, en caso de ser adjudicado (ANEXO N° 5).
- e) Detalle de la composición de cada uno de los alimentos ofertados, conforme a una unidad de medida (Ej.: Kilo, porción, unidad, plato, etc.).

OBSERVACIÓN:

La omisión de los requisitos de carácter sustancial enunciados precedentemente, dará lugar al rechazo de la oferta. En caso de la falta de presentación de documentos de carácter sustancial correspondientes al Sobre N° 1, se procederá al inmediato rechazo de la oferta y a la devolución de los Sobres N° 1 y N° 2 al interesado, este último sin abrir. En caso que el Oferente no presente documentos no sustanciales en el Sobre N° 1, los mismos serán solicitados y deberán ser presentados durante la etapa de evaluación de ofertas. La falta de presentación de éstos últimos en la etapa de evaluación, será motivo de rechazo de la oferta.

La no presentación de algún documento en el Sobre N° 2 será motivo de descalificación de la oferta y no podrá subsanarse posteriormente, salvo que se trate de omisiones formales no sustanciales y en tales casos la Convocante se reserva el derecho de solicitar aclaraciones en la etapa de evaluación.

Todas las documentaciones deberán estar foliadas y firmadas por el propietario, o su representante legal.

En el caso de presentar fotocopias de cualquier documento, este deberá contar con autenticación de un Escribano Público, en tal caso, no se requerirá firma del propietario y/o representante legal para los documentos autenticados.

10. APERTURA DE SOBRES

El acto de Apertura de los Sobres que contienen las ofertas será realizado por la Unidad Operativa de Contrataciones de la Facultad de Ingeniería UNA, en acto público, con la asistencia de los oferentes que deseen hacerlo o sus representantes debidamente autorizados, para dicho efecto.

Una vez iniciado el acto, se procederá a la apertura de los Sobres N° 1. Comprobado el contenido de los mismos, se procederá a la apertura de los Sobres N° 2 de aquellos oferentes cuyos Sobres N° 1 hayan cumplido con todos los requisitos establecidos para el mismo, en este Pliego de Bases y Condiciones.

Si el contenido del Sobre N° 2 se ajusta a los requerimientos establecidos se dará lectura a la oferta presentada. Las ofertas rechazadas serán devueltas a sus propietarios en el mismo acto, bajo recibo. De todo lo actuado se labrará un acta, el cual deberá ser suscripto por todos los representantes de la Facultad de Ingeniería UNA, presentes, como así también por dos representantes de los oferentes, elegidos de entre los mismos.

11. OFERENTES INHABILITADOS

- 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 afectados 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 hayan sido objeto de rescisión de contrato.
- d) Los que tengan auto de prisión o se hallen cumplimiento una condena penal.
- e) Los que se encuentren en interdicción judicial.
- f) Los que se encuentren en quiebra o en convocatoria de acreedores.
- g) Los incapaces para contratar según la legislación común.

12. DESESTIMACION DE LAS OFERTAS

Serán desestimadas las ofertas que se encuentren en una de las siguientes condiciones:

- a. Evidencia de más de una oferta por parte de un solo oferente, con el mismo o diferente nombre.
- b. Evidencia de colusión o acuerdo entre las partes.
- c. Participación anterior en cualquier acto fraudulento.
- d. Evidencia de subterfugios a efectos de ganar la Licitación.
- e. Ausencia de las firmas solicitadas en el Pliego de Bases y Condiciones.
- f. Presencia de enmiendas, tachaduras o raspaduras, que impidan su correcta interpretación.
- g. Presentación de ofertas de manera distinta a la indicada en este Pliego.
- h. Adiciones no autorizadas, proposiciones, modificaciones de las condiciones y disposiciones establecidas en esta Licitación.
- i. Cualquier variación posterior de precio ofertado, luego de ser abierto el Sobre N° 2.

13. EVALUACION DE LAS OFERTAS

La aceptación y lectura de la oferta de un oferente en el Acto de Apertura de Sobres no implica que posteriormente no pueda ser descalificado, cuando así resultare de la evaluación de las documentaciones presentadas, por parte del Comité de Evaluación.

El Comité de Evaluación estudiará el contenido de las documentaciones presentadas, determinando si las propuestas cumplen todas las condiciones estipuladas en el Pliego de Bases y Condiciones.

En caso de hallarse algún error aritmético que altere el monto total de la oferta, la Facultad de Ingeniería UNA se reserva el derecho de corregirla, considerando invariables los precios unitarios, y además el de rechazar una o todas las ofertas si no fuesen convenientes para los intereses de la institución.

La Facultad de Ingeniería UNA, podrá pedir aclaraciones o informaciones adicionales a cualquiera de los oferentes, respecto de su oferta, pero ésta en ningún caso podrá ser modificada.

El informe de verificación, estudio y recomendación de la adjudicación de las ofertas aceptadas, realizado por la Comisión de Evaluación, será elevado a la Máxima Autoridad de la Facultad de Ingeniería UNA, dentro de los cinco días calendario, posteriores a la fecha de apertura de los Sobres con las Ofertas.

14. ADJUDICACION

El sistema de adjudicación de la presente Licitación será por LOTE: **LOTE 1** Explotación del Servicio de CANTINA a Profesores, Funcionarios y Estudiantes de la FIUNA, en sus instalaciones, situadas en el Campus Universitario de la ciudad de San Lorenzo.

La adjudicación de la Licitación que realice la Máxima Autoridad, por recomendación del Comité de Evaluación, recaerá sobre aquella oferta más conveniente a los intereses de la Facultad de Ingeniería UNA, la cual será elegida de entre las tres que alcancen los puntajes más altos de acuerdo a los siguientes criterios de calificación:

14.1 EVALUACION Y COMPARACION DE LAS OFERTAS:

a) Confidencialidad

Una vez entregadas las ofertas abiertas al Comité de Evaluación, se dará inicio al proceso confidencial de evaluación. No se divulgará a los Oferentes ni a ninguna persona que no esté oficialmente involucrada con el proceso de licitación, información relacionada con la revisión, evaluación, comparación y pos calificación de las ofertas, ni sobre la recomendación de adjudicación hasta la notificación sobre el resultado al oferente.

b) Aclaración de las ofertas

La Convocante solicitará a cualquier Oferente aclaraciones sobre su Oferta y los documentos que la componen. No se considerarán aclaraciones cuando no sean en respuesta a una solicitud de la Convocante. La solicitud de aclaración y la respuesta deberán ser hechas por escrito. No se solicitará cambios en los precios, excepto para confirmar correcciones aritméticas.

c) Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación

La evaluación de las Ofertas estará a cargo de un Comité de Evaluación, el cual bajo su responsabilidad y con absoluta independencia de criterio, evaluará las ofertas y emitirá un informe que servirá como base para la adjudicación:

c.1) Documentos Sustanciales y No Sustanciales: comprobada por medio de la presentación de los documentos indicados en el numeral 9 "Documentos de la oferta"

En caso de la omisión de algunos documentos no sustanciales, la Convocante solicitará por escrito la presentación o aclaración de los mismos en un plazo a ser determinado por el Comité de Evaluación. De no ser subsanado el inconveniente dentro del plazo establecido la oferta será descalificada.

Verificado el cumplimiento de la presentación correcta de las documentaciones sustanciales y subsanados los documentos no sustanciales, se procederá a la evaluación de la Capacidad Financiera.

A los efectos de determinar la Oferta más conveniente, se tomarán como criterio de comparación, los siguientes parámetros:

c.2) Capacidad Financiera: comprobada por medio de la presentación de los documentos indicados en el numeral 9 "Documentos de la Oferta"

La convocante efectuará la calificación del oferente, empleando únicamente los requisitos aquí estipulados. Los requisitos que no estén incluidos en el siguiente texto no podrán ser utilizados para evaluar las calificaciones del oferente:

a) Capacidad financiera

Con el objetivo de la calificar la situación financiera del oferente, de acuerdo a los balances de los años 2015 y 2016, se considerarán los siguientes índices:

(a.1) Índice de Liquidez Corriente: Activo corriente / Pasivo Corriente = 1 o mayor

Esta información será extraída del Balance General correspondiente a los dos (2) ejercicios fiscales cerrados (Años 2015 y 2016).

(a.2) Índice de Endeudamiento: Pasivo Total / Activo Total = 0,80 o menor

El cálculo de los índices financieros señalados serán en base a los datos de los estados financieros de los dos (2) ejercicios cerrados (Años 2015 y 2016).

(a.3) Contar con un Patrimonio Neto igual o superior a G. 100.000.000.- (Guaraníes cien millones). La evaluación del patrimonio neto se realizará utilizando el promedio aritmético de los balances correspondientes a los dos (2) ejercicios cerrados de los años 2015 y 2016.

En caso de que el oferente no cubra el Patrimonio Neto requerido, se considerará en forma complementaria la disponibilidad de crédito financiero, a través de la presentación de certificados expedidos por entidades financieras sujetas a la supervisión del Banco Central del Paraguay (BCP) que indique claramente que el Oferente "dispone" de una Línea de Crédito con la descripción del monto del crédito disponible, hasta cubrir el porcentaje establecido.

Si se tratare de un Consorcio, los índices financieros deberán ser cumplidos por cada uno de los integrantes. En el caso del Patrimonio Neto requerido, se aplicará la suma de los datos financieros de las empresas integrantes del Consorcio.

En caso de cumplimiento de la Capacidad Financiera, se pasará a la Evaluación Técnica y de Precios.

c.3) Evaluación Técnica, Precios, Calidad de Productos y el Canon ofertado: a los efectos de determinar la oferta más conveniente, se tomará como criterio de comparación una combinación de puntajes obtenidos en la evaluación de factores divididos en Ponderación Técnica (T) y Ponderación de Precio (P), Calidad de Productos luego de la degustación (D) y Canon Ofertado (C) de acuerdo a los siguientes parámetros:

T= Ponderación Técnica	Porcentaje Asignado = 25 puntos
P= Ponderación de Precio	Porcentaje Asignado = 40 puntos
D= Degustación	Porcentaje Asignado = 10 puntos
C= Ponderación Canon	Porcentaje Asignado = 25 puntos

$$T + P + D + C = 100$$

Las propuestas clasificarán de acuerdo a los puntajes obtenidos en la Ponderación Técnica (T), la Ponderación de Precio (P) y la Ponderación de canon combinados, utilizando las ponderaciones indicadas.

La firma que obtenga el puntaje combinado (Pcomb) más alto será propuesta para la adjudicación.

La fórmula es la siguiente: $P_{comb} = T + P + C$

Se verificará que la oferta se ajuste a lo requerido en el presente Pliego de Bases y Condiciones sin desviaciones, reservas u omisiones significativas.

El análisis de las ofertas se basará en la evidencia documentada requerida por el presente Pliego de Bases y Condiciones y la verificación in situ prevista.

En caso de tratarse de un Consorcio, cada integrante deberá cumplir con el requisito establecido en el numeral c.2), y lo establecido en el c.3) se solicita el cumplimiento al Consorcio.

Criterios de la Evaluación por Ponderación Técnica:

La Ponderación Técnica a su vez subdivide en cuatro (4) factores, asignándose a cada factor los siguientes pesos o ponderaciones:

a-) Antigüedad:	15 % de la Ponderación Técnica (T)
b-) Experiencia:	40 % de la Ponderación Técnica (T)
c-) Infraestructura:	30 % de la Ponderación Técnica (T)
d-) Personal:	15 % de la Ponderación Técnica (T)

TOTAL: 100 %

a) Antigüedad: (15 % de T): Existencia Legal, comprobada por medio de la presentación de los documentos indicados en el inciso 9 "Documentos de la Oferta"

*Cinco (5) años en adelante:	15,00 puntos (100 % de puntos)
*De tres (3) a cuatro (4) años	14,25 puntos (95 % de 15 puntos)
*Desde uno (1) a dos (2) años	13,50 puntos (90 % de 15 puntos)

b) Experiencia (40 % de T): Experiencia en prestación de servicios gastronómicos de carácter permanente en instituciones públicas o privadas, comprobada por medio de la presentación de los documentos (copias autenticadas de contratos ejecutados o en ejecución) indicados en el inciso 9 de "Documentos de la Oferta"

*Cinco (5) contratos en adelante	40,00 puntos (100 %)
*De dos (2) a tres (3) contratos	38,00 puntos (95 %)
*Desde uno (1) a dos (2) contratos	36,00 puntos (90 %)

c) Infraestructura (30 % de T): comprobada por medio de la presentación de los documentos indicados en el inciso 9 "Documentos de las Oferta" y verificación in situ a cargo del Comité de Evaluación; contar con locales habilitados y en funcionamiento, donde pueda constatarse la calidad del servicio que presta y la infraestructura y equipamiento suficiente para la atención de al menos cien (100) comensales en el horario de 11 a 14 hs. (horario de almuerzo):

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN – FACULTAD DE INGENIERÍA – UNA
Licitación Pública para la Concesión y Explotación del Servicio de Cantina

*Cuatro (4) locales en adelante:	30,00 puntos (100 %)
*Tres (3) locales:	28,50 puntos (95 % de 30 puntos)
*Dos (2) locales:	27,00 puntos (90 % de 30 puntos)
*Un (1) local	25,50 puntos (85 % de 30 puntos)
d) Personal (15% de T) comprobada por medio de la presentación de los documentos indicados en el inciso 9 "Documentos de la Oferta": disponer de una dotación de personal conforme a lo requerido en las especificaciones técnicas en estado activo y con el seguro social vigente (40 puntos). El oferente debe encontrarse al día en el pago de los aportes al IPS.	
*Veinte (20) empleados en adelante en IPS:	15,00 puntos (100 % de 15 puntos)
*Catorce (14) a diecinueve (19) empleados en IPS:	14,25 puntos (95 % de 15 puntos)
*Desde diez a trece (10 a 13) empleados en IPS:	13,50 puntos (90 % de 15 puntos)
*Desde cinco (5) a nueve (9) empleados	12,75 puntos (85% de 15 puntos)

Fórmula: $T = \text{Puntos total} \times 25\%$

Ejemplo: Oferente a) Total puntos = 80 Cálculo: $80 \times 25\% = 20$ puntos
Oferente b) Total puntos = 90 Cálculo: $90 \times 25\% = 22,5$ puntos

En caso de empate se adjudicará a cada oferente la misma cantidad de puntos.

Criterios de Evaluación por Precios Ofertados

Los puntajes de precio serán determinados de la siguiente manera:

* El menor precio resultante de la suma de los productos ofertados:	100 puntos (100%)
* La segunda oferta resultante de la suma de los productos ofertados:	80 puntos (80%)
* La tercera oferta resultante de la suma de los productos ofertados:	70 puntos (70%)

Fórmula: $P = \text{Puntos total} \times 40\%$

Ejemplo: Oferente a) Total puntos = 100 Cálculo: $100 \times 40\% = 40$ puntos
Oferente b) Total puntos = 90 Cálculo: $90 \times 40\% = 36$ puntos

En caso de empate se adjudicará a cada oferente la misma cantidad de puntos.

Degustación de productos

El Comité de Evaluación de Ofertas de la Facultad de Ingeniería de la UNA solicitará a los oferentes la presentación en la Unidad Operativa de Contratación las Minutas Varias y algunas Comidas descritas en el ANEXO Nº 9, a efectos de la evaluación. El oferente deberá presentar productos en cantidad suficiente para que puedan ser apreciados por aproximadamente 12 a 15 personas, en la fecha y hora a ser establecidos por el Comité.

El Comité de Evaluación de Ofertas dispondrá de mesas suficientes conforme a la cantidad de oferentes que concursen, en la que los mismos dispondrán los alimentos para la evaluación de los representantes de los destinatarios del servicio que serán seleccionados al azar. Para evitar que los mismos identifiquen a los oferentes que presentan los productos, en las mesas serán individualizados los oferentes por medio de letras del abecedario: a, b, c, y así sucesivamente conforme a la cantidad de oferentes que se presenten.

Las personas que participen de la degustación, deberán asignar puntajes a los productos presentados y, de la suma de dichos puntajes se otorgará la calificación a cada oferente, conforme al siguiente detalle:

- *El oferente más votado: 10 puntos (100%) de los puntos.
- *El segundo oferente más votado 9 puntos (90%) de los puntos.
- *El tercer oferente más votado 8 puntos (80%) de los puntos.
- *Y así sucesivamente, cantidad de ofertas presentadas.

Fórmula: $D = \text{Puntos total} \times 10\%$

Ejemplo: Oferente a) Total puntos = 100 Calculo: $100 \times 10 \% = 10$ puntos
Oferente b) Total puntos = 90 Calculo: $90 \times 10 \% = 9$ puntos

En caso de empate se adjudicará a cada oferente la misma cantidad de puntos.

Asimismo, el Comité de Evaluación de Ofertas, dentro de la etapa de evaluación podrá visitar sin aviso previo, los locales del oferente a fin de verificar la infraestructura, las condiciones en la que brindan sus servicios y degustar la calidad de los alimentos ofrecidos al público, como así también adquirir ciertos alimentos a fin de compararlos con los que serán presentados en el día de la degustación. De todo lo actuado informará a las autoridades para la toma de decisiones.

Canon Ofertado

Las ofertas de canon a pagar mensualmente que los oferentes deberán considerar como base de propuesta será la siguiente:

- * FIUNA, CAMPUS UNA, Ciudad de San Lorenzo: G. 5.000.000 (Guaraníes Cinco Millones).
- * FIUNA- CITEC, Ciudad de Luque: G. 3.500.000 (Guaraníes Tres Millones Quinientos Mil).

La oferta de canon a pagar más alta, a partir de la base será puntuada de la siguiente manera:

- | | | |
|---|------------|--------|
| * La mayor oferta por cada sede de la FIUNA | 100 puntos | (100%) |
| * La segunda mayor oferta por cada sede de la FIUNA | 80 puntos | (80%) |
| * La tercera mayor oferta por cada sede de la FIUNA | 70 puntos | (70%) |

Fórmula: $C = \text{Puntos total} \times 25\%$

Ejemplo: Oferente a) Total puntos = 100 Calculo: $100 \times 25\% = 25$ puntos
Oferente b) Total puntos = 90 Calculo: $90 \times 25\% = 22,5$ puntos

En caso de empate se adjudicará a cada oferente la misma cantidad de puntos.

15. NOTIFICACIÓN Y FIRMA DEL CONTRATO

El Oferente adjudicado será notificado para la firma del Contrato, debiendo suscribirse dicho instrumento dentro de las 24 horas hábiles siguientes salvo casos de fuerza mayor debidamente justificados. En el contrato se establecerá la fecha en que se tomará posesión del local destinado a cantina y comedor en lo que respecta al Campus de San Lorenzo, conforme a las previsiones del presente Pliego. Para presentarse a la firma del contrato, el oferente deberá contar con todos los recaudos establecidos en este Pliego, quedando a cargo del oferente o su representante legal los gastos de protocolización del mismo. En caso de que por razones justificadas no se disponga de la totalidad de los documentos necesarios para la suscripción del contrato, se podrá establecer un plazo prudencial para su presentación.

En caso de que la empresa adjudicada no se presentare, se rehusare a firmar el contrato en el plazo establecido o no presente alguno de los recaudos exigidos por este Pliego para dicho acto, la Facultad de Ingeniería UNA, hará efectiva la garantía de mantenimiento de oferta, convocando a uno de los dos oferentes que le siguen en puntaje, para la formalización del contrato, siempre que estas ofertas sigan siendo convenientes a los intereses de la Facultad de Ingeniería UNA.

Los contratos o propuestas no serán transferibles en ningún caso.

El plazo de duración del contrato será de DOS (2) años, pudiendo prorrogarse dicha concesión de común acuerdo entre las partes, por hasta sesenta (60) días, en tanto se concrete otro proceso de concesión para un nuevo periodo. Esta prórroga no constituirá causal de modificación del canon establecido entre las partes y se realiza únicamente a efectos de no discontinuar el suministro del servicio de Cantina, en tanto sea necesario.

16. GARANTIA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

Cada oferente deberá presentar una Garantía de Mantenimiento de Oferta equivalente al 30% (Treinta por Ciento) del monto total anual ofrecido en concepto de Canon. Esta Garantía 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. El plazo de esta garantía o fianza, será de 60 días, y deberá ser extendida a la orden de la Facultad de Ingeniería - UNA.

17. GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

Para la firma del Contrato, se deberá presentar una Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, extendida a la orden de la Facultad de Ingeniería UNA, por un valor equivalente al 50% (Cincuenta Por Ciento) del total de un año ofrecido, en concepto de Canon, y con una vigencia de 2 (dos) años y 3 (tres) meses. Esta Garantía podrá ser presentada como una fianza bancaria ofrecida por un banco local, o como una póliza de seguro emitida por una compañía de seguro habilitada por el BCP.

18. RESPONSABILIDAD DE SEGUROS E INDEMNIZACIONES

El Concesionario deberá tomar y presentar a la Facultad de Ingeniería UNA, para la firma del contrato, póliza de seguro sobre el siguiente riesgo:

RESPONSABILIDAD CIVIL: cobertura de responsabilidad civil por la suma de G. 100.000.000 (Guaraníes Cien millones), para el local FIUNA CAMPUS SAN LORENZO, que asegure la pérdida de bienes o el riesgo de incendio de cada local de la Facultad de Ingeniería UNA, así como daños o lesiones que pudieran sobrevenir a cualquier persona o bien de propiedad de terceros por su relación con el servicio, sean éstos estudiantes, profesores y funcionarios en general.

Sin perjuicio de todo lo dispuesto anteriormente, el Concesionario se compromete a rembolsar a la Facultad de Ingeniería UNA cualquier suma de dinero que por cualquier concepto deba esta, eventualmente abonar a cualquier persona física o jurídica, por el resarcimiento por daños y perjuicios causados directa o indirectamente a estas personas o a los bienes de la Facultad de Ingeniería UNA, o que se encuentren bajo su dirección, custodia o dependencia, incluyendo al personal de esta.

El seguro deberá ser tomado de empresas habilitadas para la emisión de pólizas, y a satisfacción de la Facultad de Ingeniería UNA.

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 5 (cinco) días posteriores a la adjudicación del contrato, la garantía de Mantenimiento de Oferta, de los oferentes no adjudicados, les serán devueltas.

20. PAGO DEL CANON

- a) El pago por la concesión del servicio será abonado por El Concesionario del 1 (uno) al 5 (cinco) de cada mes por adelantado. La falta de pago de un mes constituirá en mora a la empresa contratada, y la mora de dos meses consecutivos ocasionará la rescisión del contrato.
- b) El Concesionario entregará a la Facultad de Ingeniería UNA la suma equivalente a dos 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.
- c) El importe que El Concesionario entregará como garantía será devuelto una vez finalizado el contrato, siempre y cuando no se comprobaren daños, perjuicios o desperfectos que no sean derivados del normal uso del local o instalaciones.
- d) Dicho Canon podrá ser reajustado semestralmente tomando en cuenta los indicadores relacionados con el costo de vida, de acuerdo a las variaciones sufridas por el I.P.C., publicado por el Banco Central del Paraguay.

21. LOCAL DE VENTA

La venta de los alimentos se realizará en el lugar destinado a la cantina, en el Campus de San Lorenzo.

22. OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

Todos los desperdicios, residuos y desechos producidos como consecuencia del servicio de cantina, deberán ser depositados en contenedores de basura, cuyo costo corre por cuenta exclusiva del El Concesionario, además de disponerlas fuera del predio de la Facultad de Ingeniería UNA, cuantas veces sea necesario para evitar la emisión de olores desagradables.

Los precios de los productos deberán estar exhibidos, en por lo menos dos tableros ubicados en lugares visibles, dentro del local de la cantina, donde deberá estar detallado el menú de la semana y lo que contiene cada uno de ellos.

Los precios y la composición de los alimentos presentados por El Concesionario, con su oferta, no podrán ser modificados sin previa autorización de la Facultad de Ingeniería – UNA.

23. ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO A PRESTAR

Horarios del servicio de cantina Campus San Lorenzo

De 07:00 horas a 21:00 horas, de lunes a viernes.

De 07:00 horas a 15:00 horas, los sábados.

Servicios a cubrir

Desayuno a servirse en el local de la cantina.

Almuerzo a servirse en el local de la cantina.

Merienda a servirse en el local de la cantina.

Cena, cuando fuese solicitada por la Concedente, dentro del horario establecido para el servicio de cantina.

Minutas frías, dulces y saladas a toda hora.

Minutas calientes, dulces y saladas a toda hora.

Helados y golosinas a toda hora.

Frutas variadas y/o de estación, todos los días.

Otros a servirse en horarios varios, o de recreos.

Beneficiarios del Servicio

El Concesionario deberá prever el personal suficiente para atender de manera satisfactoria a los estudiantes, docentes y funcionarios de la Facultad de Ingeniería Campus San, cuando el servicio sea requerido.

Eventos Especiales

En casos de actividades protocolares (brindis, recepciones, actos sociales, etc.) organizados por la Facultad de Ingeniería UNA, y cuando esta lo requiera, el concesionario deberá disponer el local, personal necesario y los muebles que le soliciten, para la atención de dichas actividades.

24. MENU Y PRECIOS:

El oferente deberá presentar las siguientes opciones de menú:

- **Almuerzo Económico: según Anexo 9**

El precio del almuerzo debe ser económico, fijo y único.

- **Almuerzo Ejecutivo: según Anexo 9**

El precio del almuerzo deberá ser fijado por el oferente.

El oferente incluirá como parte de su oferta la entrega del menú en una bandeja, en el cual el alumno, profesor o funcionario colocará el plato, los cubiertos y el vaso.

El oferente debe, además presentar una lista general de los productos comestibles elaborados y bebibles que ofrecerá, en el ANEXO 9.

25. ELABORACION DE PRODUCTOS, HIGIENE Y MANTENIMIENTO

El Concesionario deberá:

- ✓ Preparar y guardar con higiene los comestibles que se consumirán y las materias primas que se usen en la elaboración y preparación de los mismos, de conformidad a las normas municipales de salubridad vigentes.

- ✓ Adquirir por cuenta propia las materias primas, gas, alimentos, bebidas y todo lo que fuere necesario para brindar un eficiente y correcto servicio.
- ✓ Ser responsable de mantener en buen estado de conservación e higiene las dependencias e instalaciones afectadas al servicio de cantina.
- ✓ Higienizar correspondientemente y por lo menos dos veces al día, los sanitarios dispuestos en el interior de las instalaciones de la cantina.
- ✓ Realizar no menos de tres desinfecciones anuales de todas las dependencias e instalaciones de la cantina, y un mantenimiento anual de la pintura de las instalaciones de la cantina, de ser posible en los periodos de vacaciones.
- ✓ Ser responsable de realizar el servicio técnico preventivo y correctivo de todo mobiliario, equipo o máquina de su propiedad para garantizar que el servicio no tenga interrupciones.

La FIUNA se reserva el derecho de realizar los controles periódicos necesarios para verificar la calidad del servicio ofrecido, sean éstos alimentos, materia prima, higiene, limpieza y mantenimiento del local. Los controles serán determinados por la FIUNA, pudiendo participar de ellos los funcionarios de la Unidad Operativa de Contrataciones, la Auditoría Interna Institucional, otros funcionarios competentes, así como puede recurrir a otras instituciones relacionadas al rubro gastronómico para el control de calidad de los alimentos y la prestación del servicio en general.

26. ATENCION AL PÚBLICO Y PERSONAL DEL COMEDOR

En cuanto a la atención al Público, el Concesionario:

- ✓ Se obliga a mantener atención personal y permanente de la cantina, de tal forma que los servicios sean brindados con diligencia, esmero y corrección. En caso de ausencia circunstancial, el Concesionario confiará la atención de la cantina a su representante, sin detrimento de la responsabilidad asumida por el mismo a través del Contrato de Explotación.
- ✓ Asume toda responsabilidad por la contratación y pago del personal necesario para la atención del comedor durante las horas y días de atención acordados en este Contrato.
- ✓ Se compromete a controlar a sus empleados y personal a cargo, permanente o transitorio, en lo que hace al cumplimiento del trabajo con la indumentaria adecuada y la observancia de un correcto comportamiento. Si alguno no cumpliera con las normas de comportamiento y aseo necesarios, la Facultad de Ingeniería UNA se reserva el derecho de ordenar a El Concesionario la sustitución de cualquiera de ellos, quedando a cargo de El Concesionario las responsabilidades emergentes de la sustitución.
- ✓ Solicitar el uso de la cantina, sus equipos, muebles y útiles, para agasajos, reuniones, etc., por escrito y dirigirlas al Decano de la Facultad de Ingeniería UNA, con por lo menos dos días de anticipación a la fecha del acto, especificando con claridad el motivo, duración y alcance del pedido, y con la firma de por lo menos dos de los organizadores. El Decano podrá o no hacer lugar a la petición, notificando por escrito a la parte peticionante, sobre su decisión. En ningún caso se autorizarán fiestas bailables. La música reproducida en el local de la cantina sólo podrá ser de tipo funcional y destinada exclusivamente a las personas que usufructúan el local de la misma.
- ✓ 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.

La FIUNA se reserva el derecho de realizar los controles periódicos necesarios para verificar la calidad del servicio ofrecido, en cuanto a atención al público. Los controles serán determinados por la FIUNA, pudiendo participar de ello los funcionarios de la Unidad Operativa de Contrataciones, la Auditoría Interna Institucional y otros funcionarios competentes.

27. EN CUANTO AL EQUIPAMIENTO

- ✓ La empresa adjudicada no podrá realizar ningún tipo de modificación de la infraestructura del local sin el consentimiento de la FIUNA, para lo cual deberá presentar nota mediante dirigida al Sr. Decano o al Administrador del Contrato, la solicitud de autorización y el proyecto correspondiente para su aprobación.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN – FACULTAD DE INGENIERÍA – UNA
Licitación Pública para la Concesión y Explotación del Servicio de Cantina

- ✓ La empresa adjudicada será responsable del mantenimiento de los aparatos acondicionadores de aire, de los aparatos eléctricos de iluminación, como asimismo de las instalaciones eléctricas instaladas en el local de la cantina.
- ✓ Los muebles, equipos, máquinas, vajilla, mantelería, cubiertos, vasos, etc., necesarios para brindar un buen servicio, deberán ser proveídos por la empresa contratada, siendo estos de su exclusiva responsabilidad y propiedad, 1 (un) Televisor de al menos 21 pulgadas con conexión a canales de cable.
- ✓ La Facultad de Ingeniería UNA será responsable del suministro, sin cargo para El Concesionario, del agua corriente y la energía eléctrica. En caso de fallas eventuales o interrupciones, esta asumirá por su cuenta las reparaciones o reposiciones requeridas.
- ✓ El concesionario **deberá instalar** en el local destinado para la cantina de la Facultad de Ingeniería - U.N.A.:
 - un buzón plástico destinado a recepcionar quejas y sugerencias sobre el servicio de cantina prestado por el concesionario.
 - dos extractores de aire apto para las instalaciones (cocina), de 1 a 2 HP (Campus San Lorenzo)
 - un aromatizador eléctrico de ambiente con fragancia.
 - luces de emergencias, en fluorescentes de 20 Watts en cantidad necesarias para el local.
 - un envase con tapa de tamaño necesario para la disposición de residuos, en el interior de las salas de la cantina, debidamente dispuesto e higienizado y otra de las mismas condiciones para el exterior del predio de la cantina.
 - Sistema o elemento de eliminación de moscas.
- ✓ El concesionario **podrá instalar** en el local destinado para la cantina de la Facultad de Ingeniería - U.N.A una máquina expendedora de café, con el sistema de fichas o monedas, con por lo menos tres variedades (café negro chico, café mediano con leche y cappuccino).

La FIUNA se reserva el derecho de realizar los controles periódicos necesarios para verificar el estado y la funcionalidad de los equipos descriptos precedentemente. Los controles serán determinados por la FIUNA, pudiendo participar de ello los funcionarios de la Unidad Operativa de Contrataciones, la Auditoría Interna Institucional y otros funcionarios competentes.

ANEXO Nº 1
MODELO DE CONTRATO

Por una parte la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Asunción, representada en este acto por el **PROF. ING. PEDRO AGUSTÍN FERREIRA ESTIGARRIBIA, DECANO DE LA FIUNA**, en adelante denominado **EL CONCEDENTE**, fijando domicilio en el Campus Universitario de la Ciudad de San Lorenzo; y por otra parte el....., en adelante denominado **EL CONCESIONARIO**, fijando domicilio en la casa de la, convienen en celebrar el presente **CONTRATO DE PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA** en el local **DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA, U.N.A.**, de conformidad a la **Resolución Institución.....**

En la Ciudad de San Lorenzo, a los.....

EL CONCEDENTE es la FACULTAD DE INGENIERÍA de la U.N.A. (FIUNA) representada por su Decano, el **Prof. Ing. Pedro Agustín Ferreira Estigarribia** con domicilio en el Campus Universitario de la Ciudad de San Lorenzo.

EL CONCESIONARIO es el, por la empresa de su propiedad con nombre de fantasía con cédula de identidad policial; en adelante el **CONCESIONARIO**, domiciliado en la casa de la, del de la Ciudad de, con número de teléfono

EL OBJETO es el CONTRATO DE CONCESION para la Explotación del Servicio de CANTINA a Profesores, Funcionarios y Estudiantes de la **FIUNA**, en sus instalaciones, situadas en el Campus Universitario de la ciudad de San Lorenzo.

LA VIGENCIA DEL CONTRATO es del.....al

EL MARCO LEGAL está dado por la **Ley Nº 1.618/00** de Concesiones de Obras y Servicios Públicos, su Decreto Reglamentario **Nº 11.967/01** y las disposiciones legales vigentes de la materia y conforme a las siguientes cláusulas:

CLAUSULA PRIMERA: RESPONSABILIDADES

Queda expresamente entendido que en su carácter de representante de la **FIUNA**, el Decano de la misma, **Prof. Ing. Pedro Agustín Ferreira Estigarribia**, asume la potestad de decisión de todo cuanto se relaciona con el cumplimiento de este Contrato, la suspensión o terminación del mismo conforme a lo establecido en la Ley Nº 1.618/00 de Concesiones de Obras y Servicios Públicos, su Decreto Reglamentario Nº 11.967/01 y las demás leyes vigentes aplicables a la materia, como así también, se observarán las cláusulas del presente Contrato.

CLAUSULA SEGUNDA: DE LA CONCESION DEL SERVICIO

EL CONCEDENTE otorga al **CONCESIONARIO** la **CONCESION para la Explotación del SERVICIO DE CANTINA a Profesores, Funcionarios y Estudiantes** de la **FIUNA**, en su local del Campus Universitario de la ciudad de San Lorenzo, por el periodo de dos (2) años a partir del _____ de 2017 y éste se obliga a tomar en explotación dicho servicio en la forma, modo y condiciones que se establecen en este contrato y en el Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública Nº 01/2017 y su oferta presentada.

CLAUSULA TERCERA: DE LOS DOCUMENTOS QUE INTEGRAN EL CONTRATO-----

Los siguientes documentos forman parte del presente Contrato y tienen prelación de acuerdo a la secuencia aquí señalada:

- a) El Pliego de Bases y Condiciones.
- b) Las carpetas de Ofertas presentadas por el oferente adjudicado y todos los documentos obrantes en la misma.
- c) El Texto del presente Contrato y sus Anexos.

- d) La Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato.
- e) La Garantía de Responsabilidad Civil.
- f) Todas las notas y documentaciones que emitiera **EL CONCEDENTE**, con posterioridad a la entrega del Pliego de Bases y Condiciones.

En caso de existir discrepancias o diferencias entre las cláusulas del presente Contrato o entre este y los demás documentos que lo integran, se adoptará lo que señalare la Ley N° 1.618/00 de Concesiones de Obras y Servicios Públicos, su Decreto Reglamentario N° 11.967/01 y las demás leyes vigentes aplicables a la materia, como así también, se observarán las cláusulas del presente Contrato.

CLAUSULA CUARTA: DE LAS POLIZAS DE SEGUROS-----

EL CONCESIONARIO deberá tomar y presentar a la **FIUNA**, para la firma de este Contrato, las siguientes pólizas de seguros:

a) Póliza de Seguro de Fiel Cumplimiento del Contrato: con una vigencia de (2) dos años y 3 (tres) meses, a partir de la firma del presente contrato, extendida a la orden de la Facultad de Ingeniería UNA, por un valor equivalente al 50% (Cincuenta por Ciento) del total del monto ofrecido por el total de la vigencia, en concepto de Canon. Esta Garantía podrá ser presentada como una fianza bancaria ofrecida por un banco local, o como una póliza de seguro emitida por una compañía de seguro habilitada.-----

b) Responsabilidad Civil: cobertura de Responsabilidad Civil por la suma de G. 100.000.000 (Guaraníes Cien Millones), por cada local, uno para FIUNA Sede CENTRAL (San Lorenzo) y otra póliza para la FIUNA Sede CITEC (Luque), con una vigencia de (2) dos años, a partir de la firma del presente contrato, extendida a la orden de la Facultad de Ingeniería, UNA que asegure la pérdida de bienes o el riesgo de incendio del local de la Facultad de Ingeniería - UNA, daños o lesiones que pudieran sobrevenir a cualquier persona o bien de propiedad de terceros por su relación con el servicio, sean éstos estudiantes, profesores y funcionarios en general, con la misma vigencia que el presente contrato.

Sin perjuicio de todo lo dispuesto anteriormente, el **CONCESIONARIO** se compromete a rembolsar a la Facultad de Ingeniería – UNA, cualquier suma de dinero que por cualquier concepto deba esta, eventualmente abonar a cualquier persona física o jurídica, el resarcimiento por daños y perjuicios causados directa o indirectamente a estas personas o a los bienes de la Facultad de Ingeniería, UNA, o que se encuentren bajo su dirección, custodia o dependencia, incluyendo al personal de esta.

Los seguros deberán ser tomados de empresas habilitadas para la emisión de pólizas, y a satisfacción de **EL CONCEDENTE**.

Se prohíbe efectuar Contratos por el sistema de **auto seguro**, o por otras modalidades no autorizadas por la legislación vigente.

CLAUSULA QUINTA: DEL CANON-----

Se establece que **EL CONCESIONARIO** deberá abonar mensualmente en concepto de CANON al **CONCEDENTE** y por adelantado dentro de los cinco (5) primeros días de cada mes la suma de **G.xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx** para el local de la **FIUNA CAMPUS UNA en la ciudad de San Lorenzo, y Gs. Xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx** para el local de la **FIUNA - CITEC en la ciudad de Luque, el Canon correspondiente a este último local tendrá una rebaja del 40% (cuarenta por ciento) en los meses de diciembre, enero y febrero; y un 20% (veinte por ciento) en el mes de julio, teniendo en cuenta que en estos meses la cantidad de alumnos es reducido por el periodo de vacaciones.**

EL CONCESIONARIO entregará a la Dirección Financiera y Administrativa de la **FIUNA**, la suma equivalente a 2 (dos) meses de Canon en concepto de Garantía, por aquellos daños que pudieran sufrir las instalaciones y el local del comedor por mal uso o abandono, a excepción de aquellos que pudieran producirse por desgaste o accidentes naturales, pese al normal uso de las mismas.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN – FACULTAD DE INGENIERÍA – UNA
Licitación Pública para la Concesión y Explotación del Servicio de Cantina

El importe que **EL CONCESIONARIO** entregará como Garantía le será reembolsado una vez culminado el Contrato por la causal que fuere y finalizada la inspección final del local, de los objetos ahí contenidos así como de las instalaciones en general que comprenden el presente Contrato. De todo lo cual, **el Jefe de Patrimonio** labrará un informe detallado del estado en que encontrara dichos efectos y las instalaciones del local el cuál será cotejado con el acta de entrega del local efectuado a inicio de la ejecución del presente Contrato. El reembolso se efectuará siempre y cuando no se comprobaren daños, perjuicios o desperfectos que no sean derivados del normal uso del local, de los efectos que allí se encontraren y sean utilizados para la ejecución del servicio y de las instalaciones contratadas, los cuales le serán descontados **al CONCESIONARIO**.

CLAUSULA SEXTA: DE LA DURACIÓN DEL CONTRATO-----

La duración del Contrato de Concesión del Servicio de Cantina será de dos (2) años a partir de la fecha establecida en la Cláusula Segunda del presente Contrato, siempre y cuando no se proceda a su terminación por algunas de las causales establecidas en el presente instrumento o en las leyes vigentes que regulan la materia.

El Contrato de Concesión del Servicio de Cantina es intransferible en forma parcial o total, a terceros, salvo autorización expresa de **EL CONCEDENTE**, para el efecto.

CLAUSULA SEPTIMA: DE LAS FACULTADES DE CONTROL-----

A los efectos de la fiscalización del correcto funcionamiento de la cantina y el fiel cumplimiento de las cláusulas del presente Contrato, **EL CONCEDENTE** designa por el presente, al **xxxxxxx** como interlocutor y nexo directo con **EL CONCESIONARIO** a los efectos de acompañar y evaluar el funcionamiento de la cantina.

El **xxxxxxx**, revisará mensualmente los buzones de quejas y sugerencias, instalados por **EL CONCESIONARIO**, a efectos de informar al Decano sobre el contenido de las mismas, las observaciones que hubiere serán comunicadas por escrito a **EL CONCESIONARIO** con las recomendaciones que fueren necesarias las cuales deberán de ser observadas por **EL CONCESIONARIO**.

EL CONCEDENTE podrá usufructuar las instalaciones de la cantina con todos los objetos que la integran: equipos, muebles y útiles, etc., para agasajos, reuniones entre otros, siempre que sean solicitadas con (48) cuarenta y ocho horas de anticipación a la fecha requerida, por escrito y dirigida a **EL CONCESIONARIO**, especificando con claridad el motivo, duración y alcance del pedido.

CLAUSULA OCTAVA: DEL HORARIO DEL SERVICIO-----

El servicio será prestado por **EL CONCESIONARIO**, de enero a diciembre, en el horario comprendido entre las 07:00 a.m. a 21:00 p.m., de lunes a viernes, y de 07:00 a.m. a 15:00 p.m., los sábados, en lo que respecta al Campus San Lorenzo debiendo dar cobertura a los siguientes servicios:

- a) Desayuno a servirse en el local de la cantina.
- b) Almuerzo a servirse en el local de la cantina.
- c) Merienda a servirse en el local de la cantina.
- d) Menú especial a servirse dos veces por mes.
- e) Otros a servirse en horarios varios, o de recreos.

CLAUSULA NOVENA: DE LOS BENEFICIARIOS DEL SERVICIO-----

EL CONCESIONARIO deberá prever el personal suficiente para atender de manera satisfactoria a los alumnos, profesores y funcionarios de la **FIUNA** en el Campus San Lorenzo, cuando el servicio sea requerido dentro del horario de atención de la cantina.

CLAUSULA DECIMA: DEL MENU Y PRECIOS-----

EL CONCESIONARIO debe presentar por lo menos dos opciones de Menú de Almuerzo por cada

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN – FACULTAD DE INGENIERÍA – UNA
Licitación Pública para la Concesión y Explotación del Servicio de Cantina

tipo de Menú (Económico, Intermedio y Ejecutivo) por día, conforme al menú establecido en el PBC, además de las minutas establecidas en el PBC.

EL CONCESIONARIO deberá habilitar y mantener en por lo menos un tablero ubicado en lugar visible dentro del local de la cantina, la lista de los productos comestibles y bebibles que ofrecerá en el comedor, y sus respectivos precios.

Los precios de comestibles, bebidas y servicios deben ser accesibles y acordes a niveles mínimos de calidad, sin afectar la variedad de los mismos.

EL CONCESIONARIO deberá contar con la totalidad de las minutas ofertadas durante todo el horario de atención.

CLAUSULA DECIMA PRIMERA: DE LAS VARIABLES QUE INCIDEN EN EL INCREMENTO DE PRECIOS-----

Los precios ofertados por **EL CONCESIONARIO** no pueden ser alterados, salvo autorización expresa de **EL CONCEDENTE**.

Queda establecido que las variables que podrán ocasionar incrementos en los precios serán:

- 1) Aumento en el salario mínimo legal vigente establecido por Decreto del Poder Ejecutivo.
- 2) Aumentos de los costos de los insumos y la materia prima que incidan directamente en los comestibles, bebidas y servicios proveídos por **EL CONCESIONARIO**, quien deberá probar en forma fehaciente dicho extremo.

Ambos aumentos deberán darse en forma simultánea o en el mismo mes.

CLAUSULA DECIMA SEGUNDA: DE LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS, HIGIENE Y MANTENIMIENTO-----

EL CONCESIONARIO deberá preparar y guardar con higiene los alimentos y comestibles que se consumirán, así como las materias primas que se utilicen en la elaboración y preparación de los mismos, de conformidad a las normas municipales de salubridad vigentes.

EL CONCESIONARIO deberá dirigir técnica y profesionalmente, en forma personal, o por un representante designado por escrito ante el **Jefe de la UOC**, las actividades de la cantina, debiendo contar con suficiente personal idóneo para la prestación de un servicio ágil, especializado y permanente, dando cobertura adecuada a las obligaciones de carácter patronal y social a dicho personal.

EL CONCESIONARIO deberá adquirir por cuenta propia las materias primas, gas, alimentos, bebidas y todo lo que fuere necesario para brindar un eficiente y correcto servicio.

EL CONCESIONARIO será responsable de mantener en buen estado de conservación e higiene las dependencias e instalaciones afectadas al servicio de cantina, debiendo realizar no menos de dos desinfecciones anuales de todas las dependencias e instalaciones de la cantina, y una limpieza diaria de muebles, vidrios y pisos.

Todos los desperdicios, residuos y desechos producidos como consecuencia del servicio de cantina, deberán ser depositados en contenedores de basura, cuyo costo corre por cuenta exclusiva del **El Concesionario**, además de disponerlas fuera del predio de la Facultad de Ingeniería UNA, cuantas veces sea necesario para evitar la emisión de olores desagradables.

EL CONCESIONARIO será responsable de realizar el servicio técnico preventivo y correctivo de todo mobiliario, equipo o máquina de su propiedad y de la FIUNA para garantizar que el servicio no tenga interrupciones.

EL CONCESIONARIO será responsable del pago de la Tasa de Recolección de Basura, Tasas o Aranceles por Inspección de Salubridad y similares.

Cualquier situación que pueda presentarse por no reunir el local las condiciones de limpieza y salubridad exigidas, o por proveer alimentos y/o bebidas vencidas o en mal estado comprobado, será causal de terminación unilateral y fundada del Contrato por parte de **EL CONCEDENTE**, sin dar derecho a reclamo judicial alguno por parte de **EL CONCESIONARIO**.

La FIUNA se reserva el derecho de realizar los controles periódicos necesarios para verificar la calidad del servicio ofrecido, sean éstos alimentos, materia prima, higiene, limpieza y mantenimiento del local. Los controles serán determinados por el Decano de la FIUNA, pudiendo participar de ello los funcionarios de la Unidad Operativa de Contrataciones, la Auditoría Interna Institucional, la Asesoría Jurídica y otros funcionarios competentes, así como puede recurrir a otras instituciones relacionadas al rubro gastronómico para el control de calidad de los alimentos y la prestación del servicio en general.

CLAUSULA DECIMA TERCERA: DE LA ATENCIÓN AL PÚBLICO Y PERSONAL DEL COMEDOR-----

EL CONCESIONARIO se obliga a mantener la atención personal y permanente del comedor, de tal forma que los servicios sean brindados con diligencia, esmero y corrección. En caso de ausencia circunstancial, **EL CONCESIONARIO** confiará la atención de la cantina a su representante, sin detrimento de la responsabilidad asumida por el mismo a través del presente Contrato.

EL CONCESIONARIO asumirá toda responsabilidad por la contratación y pago del personal necesario para la atención del comedor durante las horas y días de atención acordados en este Contrato, así como el pago de las obligaciones sociales y patronales que por Ley deba percibir el personal a su cargo.

EL CONCESIONARIO controlará que los empleados y personal a su cargo, permanente o transitorio, se presenten a trabajar con la indumentaria adecuada (**Uniforme Obligatorio y propio para el servicio**) y observen un correcto comportamiento. Si alguno no cumpliera con las normas de comportamiento y aseo necesarios, **EL CONCEDENTE**, se reserva el derecho de ordenar a **EL CONCESIONARIO** la sustitución de cualquiera de ellos, quedando a cargo de **EL CONCESIONARIO** las responsabilidades emergentes de dicha sustitución.

EL CONCESIONARIO no deberá permitir en el local de la cantina, bajo su responsabilidad, ningún acto contrario a la moral y las buenas costumbres, ni la venta de bebidas alcohólicas, ni el desarrollo de juegos de azar.

La FIUNA se reserva el derecho de realizar los controles periódicos necesarios para verificar la calidad del servicio ofrecido, en cuanto a atención al público. Los controles serán determinados por el Decano de la FIUNA, pudiendo participar de ello los funcionarios de la Unidad Operativa de Contrataciones, la Auditoría Interna Institucional y otros funcionarios competentes.

CLAUSULA DECIMA CUARTA: DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO-----

A efectos de la Concesión del Servicio de Cantina, **EL CONCEDENTE** habilitará y entregará, acta de por medio, a **EL CONCESIONARIO** las dependencias físicas del lugar destinado a la cantina, con sus instalaciones eléctricas y sanitarias, en buen estado, así como otros equipos y muebles.

Todo lo entregado y detallado en el acta, debe ser utilizado por **EL CONCESIONARIO** única y exclusivamente en la **FIUNA Campus San Lorenzo** y al término de este Contrato las mismas deberán ser devueltas a **EL CONCEDENTE**, en el estado en que fueren entregadas. En caso contrario **EL CONCEDENTE**, hará uso de la garantía depositada en efectivo hasta cubrir el monto de las reparaciones de las instalaciones y/o equipos que sean necesarios reparar.

EL CONCESIONARIO deberá instalar en el local destinado para la cantina de la **FIUNA Campus San Lorenzo**, un buzón plástico destinado a recepcionar quejas y sugerencias sobre el servicio de cantina.

Los muebles, maquinarias, equipos, vajillas, mantelería, cubiertos, vasos, necesarios para brindar un buen servicio, deberán ser aportados por **EL CONCESIONARIO**, siendo éstos de su exclusiva propiedad.

EL CONCEDENTE será responsable del suministro sin cargo para **EL CONCESIONARIO**, de agua corriente. En caso eventual de fallas o interrupciones asumirá por su cuenta las reparaciones o reposiciones requeridas.

La FIUNA se reserva el derecho de realizar los controles periódicos necesarios para verificar el estado y la funcionalidad de los equipos descritos precedentemente. Los controles serán determinados por el Decano de la FIUNA, pudiendo participar de ello los funcionarios de la Unidad Operativa de Contrataciones, la Auditoría Interna Institucional y otros funcionarios competentes.

CLAUSULA DECIMA QUINTA: DE LA TERMINACIÓN DEL CONTRATO-----

El presente Contrato de Concesión termina por:

- Por el cumplimiento del plazo de concesión.
- Mutuo acuerdo de las partes.
- En forma unilateral y fundada de cualquiera de las partes, será considerado entre otros motivos fundados, el incumplimiento de cualquiera de las partes de las cláusulas del presente Contrato o de las disposiciones legales vigentes que rijan la materia.
- Por resolución de rescisión.
- Por los demás motivos establecidos en las leyes de la República y que regulen el objeto del presente Contrato.

EL CONCESIONARIO se obliga a desalojar completamente la cantina de la **FIUNA**, dentro de los 15 (quince) días de la terminación del presente Contrato. Si así no lo hiciere, se compromete a abonar **al CONCEDENTE** el canon correspondiente en forma proporcional y asimismo, por cada día transcurrido, la suma de G. 50.000 (guaraníes cincuenta mil), cantidad esta que será deducible del depósito de garantía.

Cualquiera de las partes podrá rescindir del Contrato de Concesión, previa comunicación por escrito, con 60 (sesenta) días de anticipación, a la otra parte.

CLAUSULA DECIMA SEXTA: DE LA RESCISIÓN DEL CONTRATO POR RESPONSABILIDAD DE EL CONCESIONARIO-----

EL CONCEDENTE, tendrá derecho a rescindir el Contrato en los términos establecidos en la Ley de Concesiones, así como también en los siguientes casos:

- a) Si **EL CONCESIONARIO** contraviniera las obligaciones y condiciones establecidas en el Contrato y las documentaciones que forman parte integrante del mismo, previa comprobación fehaciente.
- b) Si **EL CONCESIONARIO** otorgara dádivas, premios, obsequios, propinas, comisiones, vales o cualquier tipo de regalías o ventajas a los funcionarios, docentes y estudiantes de la Facultad de Ingeniería de la UNA.
- c) Si las multas aplicadas a **EL CONCESIONARIO** superan en el año el importe del valor de tres meses de canon mensual.
- d) Si se paralizarán los servicios sin causa justificada.

En caso de cualquier incumplimiento por parte **de EL CONCESIONARIO**, **EL CONCEDENTE** tendrá derecho a la rescisión del Contrato sin derecho a indemnización alguna para **EL CONCESIONARIO**.

Serán también motivos para proceder a la rescisión del Contrato, sin ser limitativos, los siguientes:

- a) Las quejas reiteradas y comprobadas, referentes al servicio prestado por **EL CONCESIONARIO**;
- b) La mala calidad de los alimentos;
- c) El aumento de precio de los productos ofertados, sin autorización expresa del Sr. Decano;
- d) La falta de higiene dentro del local;
- e) La mala atención;

Para decidir sobre la rescisión por causa imputable a **EL CONCESIONARIO**, se deberá comunicar previamente al mismo el reparo correspondiente, este deberá expresar su descargo juntamente con la documentación que acredite sus dichos y las medidas correctivas dentro del plazo de 5 días hábiles. Una vez recibido el descargo, el **Sr. Decano**, emitirá su decisión al respecto. Si la decisión fuere la de proceder a la rescisión de Contrato por incumplimiento, **EL CONCESIONARIO** tendrá un plazo de 30 (treinta) días a los efectos de retirarse del local destinado a Cantina y en caso contrario deberá abonar, sin perjuicio del canon proporcional, el doble de la multa prevista en esta cláusula, para el caso de no retirarse del local al vencimiento del plazo contractual.

Declarada la rescisión, **EL CONCEDENTE**, hará efectiva la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato.

Determinada la rescisión, las partes procederán a preparar el estado de cuenta final.

CLAUSULA DECIMA SEPTIMA: DE LAS MULTAS-----

Por la demora en la provisión de los servicios requeridos a **EL CONCESIONARIO**, o el incumplimiento en cuanto a la variedad y disponibilidad de alimentos ofertados o, en caso de que el personal del **CONCESIONARIO** no se presente a trabajar con el uniforme adecuado, o mala atención o falta de limpieza e higiene y otros aspectos señalados en los documentos de esta licitación, que se produzcan de manera esporádica o aislada, que fueran denunciadas y/o comprobadas, se aplicará por decisión del Sr. **Decano**, la multa de cero punto uno por ciento (0,1%) a calcularse sobre el importe del CANON mensual correspondiente a la **CONCESION** por evento y su pago se efectivizara en la Dirección Financiera Administrativa, cuando esta comunique por escrito la multa aplicada.

Por la demora en el pago del Canon establecido. Cuando **EL CONCESIONARIO** no procediese al pago del canon en el tiempo establecido, incurrirá en mora y **EL CONCEDENTE**, mediante la Dirección Financiera Administrativa, aplicará una multa del cero punto uno por ciento (0.1%) sobre el monto establecido como canon, por cada día calendario de atraso en el pago, la cual será efectivizada por **EL CONCESIONARIO** una vez que reciba por escrito la comunicación de la multa aplicada.

El monto de las multas se aplicará de oficio y por gestión de comunicación y cobro de la Dirección Financiera y Administrativa.

Si la totalidad de las multas aplicadas excediera el diez por ciento (10%) del monto anual del Contrato, **EL CONCEDENTE** tendrá derecho a rescindir el mismo, siguiendo el procedimiento establecido en la cláusula anterior. Los montos de las multas serán exigidos para su cobro, una vez comunicada su aplicación y en coherencia los incisos antes descriptos.

CLAUSULA DECIMA OCTAVA: DE LA JURISDICCION ANTE CONTROVERSIAS-----

Cualquier controversia que se suscite con relación a la interpretación, aplicación o ejecución del presente Contrato de Concesión será sometida a un proceso de conciliación entre las partes, sin la intervención de terceros.

Los usuarios del servicio se someterán a este mismo procedimiento en cuanto a las quejas o reclamos que tuvieren en relación al servicio o productos de EL CONCESIONARIO, y en caso de no

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN – FACULTAD DE INGENIERÍA – UNA
Licitación Pública para la Concesión y Explotación del Servicio de Cantina

existir acuerdo entre las partes, oficiará como mediador la Asesoría Jurídica de la FIUNA.

En caso de que las partes no llegasen a un acuerdo, o si se suscitaren conflictos que no puedan ser subsanados por medio de los mecanismos previstos anteriormente, la jurisdicción será la que corresponde a los Juzgados y Tribunales de la Ciudad de San Lorenzo.

En prueba de conformidad, suscriben las partes el presente Contrato, en tres (3) ejemplares del mismo tenor y a un solo efecto.

.....
Concesionario

PROF. ING. PEDRO A. FERREIRA E.
Decano

ANEXO N° 2

MODELO DE CARTA DE PRESENTACION DE OFERTA

San Lorenzo, de octubre de 2017

Señor
Prof. Ing. Pedro A. Ferreira E.
Facultad de Ingeniería - UNA
Presente

El oferente..... (Denominación social)....., en cuyo nombre, el(los) señor(es)..... (Cargo, nombre y apellido) legalmente autorizado(s), presentan su oferta para....., según las condiciones establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones y demás documentos integrantes de la presente Licitación Pública.

Por la presente y en nombre y representación del oferente declaro que:

He examinado atentamente todos los documentos integrantes de la Licitación Pública las acepto completamente, y me comprometo a no solicitar ninguna modificación.

He retirado y conocido las comunicaciones suplementarias, de la Facultad de Ingeniería - UNA, 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 total del Canon anual ofertado, incluido los impuestos correspondientes, asciende a la suma de G..... (Guaraníes.....)

La presente oferta tiene una validez de 60 (sesenta) días contados a partir de la fecha de la presentación de la misma.

Se acompañan a la presente un total de NUMERO (LETRA) fojas, incluyendo la presente, foliadas con números y letras.

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

Dirección:
Nº de teléfono y/o fax:
Correo electrónico:
Atentamente.

Ciudad:

.....
Firma del Oferente o su Representante Legal

ANEXO N° 3

MODELO DE DECLARACIÓN JURADA DE NO ENCONTRARSE COMPRENDIDO EN LAS INHABILIDADES PREVISTAS EN EL ARTÍCULO 40 Y DE INTEGRIDAD ESTABLECIDA EN EL ARTICULO 20, INCISO "W", AMBOS DE LA LEY 2051/03 de CONTRATACIONES PUBLICAS

Fecha: _____

Proceso de Contratación: "**CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA EN LA FACULTAD DE INGENIERIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**"

A la Convocante:

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 por el Artículo 40 de la Ley N° 2.051/03 para presentar propuestas y/o contratar con el Estado Paraguayo en general, y con esta Convocante en particular y al proceso de contratación arriba individualizado.-

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.-

La presente declaración jurada, la hago/hacemos, en los términos y condiciones del Artículo 47 del Decreto Reglamentario N° 21.909/03 y el artículo 20, inciso "W", de la Ley 2051/03, de "Contrataciones Públicas". Así mismo, declaro conocer y aceptar el contenido y las disposiciones de la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas.-

Firma El/los Oferente/s

Aclaración de Firma/s

ANEXO 4

MODELO DE 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 201__

**Señores
FACULTAD DE INGENIERIA – UNA.
Presente**

Proceso de Contratación: "**CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA EN LA FACULTAD DE INGENIERIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**"

De mi/nuestra consideración:

La empresa....., con RUC....., en su calidad de oferente del llamado de referencia, 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, de conformidad a la forma establecida en el artículo 59 de la Ley 2051/03. En estos casos reconozco que no tendré derecho a reembolso de gastos ni a indemnización alguna y seré pasible de la aplicación del procedimiento para imposición de sanciones previsto en la ley 2051/03, independientemente de las demás responsabilidades que me pudieran generar.

Atentamente,

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, siendo de **Carácter sustancial** su presentación.

ANEXO 5

MODELO DE GARANTIA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

San Lorenzo, ____ de _____ de 201_

Señor:

Prof. Ing. Pedro A. Ferreira E.

Facultad de Ingeniería - U.N.A.

Presente

Por indicación de la firma..... Confirmamos que mantenemos a
vuestro nombre y orden, en carácter irrevocable, hasta el día..... de.....de 2017 la suma de
G..... (Guaraníes.....) en
concepto de Garantía de Mantenimiento de Oferta
para.....

Dicha suma será pagada la Facultad de Ingeniería - UNA, a la vista de vuestra comunicación
escrita, si así lo requiere y sin más trámite.

San Lorenzo, de de 2017

Oferente o Representante Legal

Banco o Compañía de Seguros
Otorgante

ANEXO N° 6
MODELO GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

Conste en el presente documento, que nosotros..... (Denominación Social del Banco o Cía. de Seguro)

Como Concesionario, y..... como Fiador, nos obligamos solidaria y definitivamente ante..... (Institución o Domicilio) en adelante denominada..... hasta la suma de G..... 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..... celebrado en.....el día..... de.....de 2017.

La presente Garantía se hará efectiva, y esta Fianza permanecerá con todo su valor y vigencia siempre que el Concesionario no ejecute, y/o no cumpla con eficiencia y puntualidad todos y cada uno de los compromisos, disposiciones, términos, condiciones y obligaciones establecidas en el referido contrato, durante su plazo original, o durante la prórroga que por escrito le haya eventualmente otorgado por..... (Institución) 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, aún cuando no se haya dado aviso de dicha enmienda al Fiador, quien desde ahora renuncia a toda notificación.

Esta Fianza se extinguirá y quedará sin valor alguno, únicamente en el caso que el Concesionario haya dado cumplimiento fiel y oportuno a todas y cada una de las obligaciones contractuales, de acuerdo a los términos del contrato, y para su liberación deberá medir la conformidad escrita de..... (Institución)

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..... (Institución) al Fiador esta Fianza en la fecha de su vencimiento inicial, o al vencimiento de las sucesivas prórrogas.

EN FE DE LO CUAL, el CONTRATISTA y el FIADOR de esta Fianza de Fiel Cumplimiento, se suscriben el presente documento que obliga a sus herederos, administradores, sucesores y cesionarios, conjunta y solidariamente, el día.....de.....de 2017 en Ciudad de San Lorenzo.

ANEXO N° 7
LISTA DE MUEBLES EQUIPOS, MAQUINAS, VAJILLAS, CUBIERTOS Y MENAJES
QUE SERAN INCORPORADOS POR EL OFERENTE

CANTIDAD	DESCRIPCION

ANEXO N° 8
LISTA DE BIENES PATRIMONIALES DE LA FACULTAD DE INGENIERIA
UBICADOS EN LA CANTINA

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO

ANEXO N° 9

LISTA DE PRECIOS DE COMESTIBLES Y BEBIDAS A SER PROVEIDAS EN LA CANTINA DE FIUNA CAMPUS SAN LORENZO

1) ALMUERZO ECONOMICO – PRECIO FIJO G. 10.000.-

N°	DESCRIPCIÓN MENU ECONOMICO	UNIDAD DE MEDIDA
1	GUIISO DE ARROZ O FIDEO CON CARNE VACUNO	Porción
2	GUIISO DE ARROZ O FIDEO CON POLLO	Porción
3	SALCHICHAS EN SALSA CON ARROZ O FIDEO	Porción
4	ESTOFADO DE POLLO CON ARROZ	Porción
5	ÑOQUIS CON SALSA BLANCA	Porción
6	CALDO DE POROTO CON TORTILLA	Porción
7	MARINERA DE POLLO CON ENSALADA DE POROTOS	Porción
8	SOPA DE VERDURAS CON TORTILLA	Porción
9	GUIISO DE ARROZ DE CHANCHO	Porción
10	FIDEOS CON SALSA DE QUESO	Porción
11	POLENTA CON SALSA DE CARNE	Porción
12	CALDO DE BORIBORI	Porción
13	CALDO DE PUCHERO	Porción
14	PICADITO DE CARNE	Porción
15	CALDO DE GALLINA CASERA	Porción
16	TORTILLON DE PAPAS CON ENSALADA	Porción
17	VILLARROEL DE HUEVO CON FIDEO	Porción
18	SALSA BOLOÑESA DE CARNE (VACUNA) CON (ARROZ BLANCO, PURE DE PAPAS, FIDEO)	Porción
19	PASTELON DE PAPA CON GUARNICION	Porción
20	TORTILLA ESPAÑOLA CON ARROZ	Porción
	MENU LIGHT	
1	TARTA DE VERDURAS (ACELGA O ZAPALLO) CON ENSALADA VARIAS	Porción
2	TARTA DE POLLO CON ENSALADA VERDE	Porción
3	SOPA DE ZAPALLO CON TARTA DE POLLO	Porción
4	SUFLE DE VERDURAS (ZAPALLITO/ ZUCCINNI/ ACELGA/ETC.) CON ENSALADA VARIAS	Porción
5	ZAPALLITO RELLENO CON ENSALADA O GUARNICION	Porción
6	GRILLE DE PECHUGA DE POLLO CON ARROZ BLANCO O CON QUESO PARAGUAY	Porción
7	SALPICON DE POLLO DE ARROZ CON ENSALADA VARIAS	Porción

**Las ensaladas serán: alemana, rusa, mixta, arroz, entre otras.*

**Las Guarniciones serán: arroz con queso, arroz blanco, fideos, panache de verduras, etc.*

OBSERVACION: El Oferente debe ofertar como mínimo las opciones de menú citadas en el cuadro que antecede al valor de G. 10.000 por porción y son las que serán consideradas al momento de la evaluación de su oferta, los menús precitados deben tener el mismo precio, pesar entre 380 (trescientos ochenta) a 400 (cuatrocientos) gramos mínimo fuera del plato, y todas incluyen pan o mandioca y un vaso de jugo de 200 ml. El Oferente adjudicado podrá, durante la etapa de explotación, adicionar otros menús al mismo precio, sin dejar de servir los que anteceden.

TODOS LOS PRODUCTOS A SER UTILIZADOS PARA LA ELABORACION DE LOS MENUS, INCLUYENDO CARNES, ACEITE, ARROZ, FIDEO, ENTRE OTROS, DEBERAN SER DE PRIMERA CALIDAD.

LA EMPRESA GANADORA DEBERA DE PRESENTAR ANTE LA UOC, UNA SEMANA ANTES EL MENU PARA LA SEMANA SIGUIENTE.

2) ALMUERZO EJECUTIVO

Nº	DESCRIPCIÓN MENU EJECUTIVO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO
1	POLLO AL HORNO C/ VERDURAS Y ENSALADAS O PURE DE PAPAS	Porción	
2	LOMITO RELLENO CON ENSALADAS O PURE DE PAPAS	Porción	
3	TAPA CUADRIL A LA PARRILA CON ENSALADAS	Porción	
4	ASADO A LA OLLA CON ARROZ	Porción	
5	CHUPIN DE PECETO	Porción	
6	TARTA DE VERDURAS (ACELGA O ZAPALLITO) CON ENSALADAS	Porción	
7	ARROLLADO DE POLLO CON JAMON Y QUESO Y CON ARROZ	Porción	
8	ESTOFADO DE CARNE DE PRIMERA EN TROZOS CON ARROZ PILAF	Porción	
9	POLLO A LA PORTUGUESA CON ENSALADAS O GUARNICION	Porción	
10	PECHUGA POLLO RELLENA CON ENSALADAS O ARROZ BLANCO	Porción	
11	MILANESA DE CARNE VACUNA DE 1ª CON ENSALADAS O GUARNICION	Porción	
12	MILANESA DE POLLO CON ENSALADAS O GUARNICION	Porción	
13	MILANESA A LA NAPOLITANA DE CARNE DE 1ª CON GUARNICION	Porción	
14	MILANESA A LA NAPOLITANA DE POLLO CON GUARNICION	Porción	
15	ALBONDIGUITAS CON FIDEOS SPAGUETTI	Porción	
16	RAVIOLES CON SALSA DE POLLO Y/O CARNE	Porción	
17	CANELONES DE VERDURAS O CHOCLO CON SALSA Y QUESO GRATINADO	Porción	
18	ASADO A LA OLLA CON CARNE DE PRIMERA CON ENSALADAS	Porción	
19	BIFE A CABALLO (PAPA, CEBOLLA Y DOS HUEVOS)	Porción	
20	STROGONOFF DE CARNE CON ARROZ	Porción	
21	STROGONOFF DE POLLO CON ARROZ	Porción	
22	ASADO DE CERDO A LA PARRILLA UNA VEZ A LA SEMANA	Porción	
23	ASADO VACUNO A LA PARRILLA UNA VEZ A LA SEMANA	Porción	
24	MATAMBRE RELLENO CON GUARNICION	Porción	
25	BIFE A LA CRIOLLA CON GUARNICION	Porción	
26	BIFE CON CEBOLLA A CABALLO	Porción	
27	LOMO DE CERDO AL HORNO CON GUARNICION	Porción	
28	TORTILLA ESPAÑOLA CON GUARNICION	Porción	
29	LASAGNA DE CARNE CON GUARNICION	Porción	
30	ESTOFADO DE CARNE CON ARROZ	Porción	
31	TALLARIN DE CARNE	Porción	
32	TALLARIN DE POLLO	Porción	
33	STROGONOFF DE POLLO CON ARROZ O FIDEO	Porción	
34	MARINERA DE CARNE CON ENSALADA	Porción	
35	ÑOQUIS CON SALSA DE CARNE Y QUESO RALLADO	Porción	
36	ÑOQUIS CON SALSA DE POLLO Y QUESO RALLADO	Porción	
37	ALBONDIGAS DE CARNE EN SALSA CON GUARNICION	Porción	
38	BIFE DE CARNE DE 1ª CON GUARNICION O ENSALADAS	Porción	
39	VARIEDAD DE TARTAS CON GUARNICION O ENSALADAS	Porción	
40	POLLO A LA PORTUGUESA CON GUARNICION	Porción	

**Las ensaladas serán: alemana, rusa, mixta, arroz, entre otras,*

**Las Guarniciones serán: puré de papas, arroz con queso, arroz blanco, fideos, panaché de verduras, etc.*

OBSERVACION: El Oferente debe ofertar como mínimo las opciones de menú citadas en el cuadro que antecede por porción y son las que serán consideradas al momento de la evaluación de su oferta, los menús precitados deben pesar entre 380 (trescientos ochenta) a 400 (cuatrocientos) gramos mínimo fuera del plato, y todas incluyen pan o mandioca y un vaso de jugo de 200 ml. El Oferente adjudicado, durante la etapa de explotación podrá ofertar otros menús, con el mismo peso, sin dejar de servir los que se verifican en el cuadro que antecede.

TODOS LOS PRODUCTOS A SER UTILIZADOS PARA LA ELABORACION DE LOS MENUS, INCLUYENDO CARNES, ACEITE, ARROZ, FIDEO, ENTRE OTROS, DEBERAN SER DE PRIMERA CALIDAD.

LA EMPRESA GANADORA DEBERA DE PRESENTAR ANTE LA UOC, EL MENU MENSUAL.

3) MINUTAS VARIAS Y COMIDAS

1. Sándwich de queso, con 1 feta de queso, peso aprox. 45 gramos
(Simple 2 panes sandwich tamaño standard) (1 triángulo) G.....
2. Sándwich de fiambre con 1 feta de fiambre, peso aprox. 45 gramos
(Simple 2 panes sándwich tamaño standard) (1 triángulo) G.....
3. Sándwich de verduras, con lechuga, tomate y huevo, peso aprox.
120 gramos (4 panes sándwich tamaño standard) (1 triángulo) G.....
4. Sándwich de huevo, peso aprox. 50 gramos
(simple 2 panes) (1 triángulo) G.....
5. Sándwich mixto (jamón y queso 2 panes) (1 triángulo) 65 gramos G.....
6. Sándwich mixto (jamón y queso 2 panes) (1 cuadrado) 130 gramos G.....
7. Sándwich de lomito completo (Pan de hamburguesa, tomate lechuga
Huevo, jamón, queso y corte de carne) peso aprox. 320 gramos. G.....
8. Sándwich de milanesa completo (Pan de hamburguesa, tomate
Lechuga, huevo y corte de milanesa) peso aprox. 300 gramos G.....
9. Hamburguesa sencilla (Pan, Carne, Lechuga y Tomate) 150 gramos G.....
10. Hamburguesa completa (Pan de hamburguesa, Carne, Lechuga,
Tomate, Jamón, Queso, Huevo) 230 gramos G.....
11. Pancho sencillo G.....
12. Súper Pancho G.....
13. Empanada de carne frita peso aprox. 130 gramos G.....
14. Empanada de huevo frita peso aprox. 130 gramos G.....
15. Empanada de pollo frita peso aprox. 130 gramos G.....
16. Empanada de mandioca peso aprox. 130 gramos G.....
17. Empanada de jamón y queso frita peso aprox. 130 gramos G.....
18. Empanada de carne al horno peso aprox. 130 gramos G.....
19. Empanada de huevo al horno peso aprox. 130 gramos G.....
20. Empanada de pollo al horno peso aprox. 130 gramos G.....
21. Empanada de jamón y queso al horno peso aprox. 130 gramos G.....
22. Empanada napolitana al horno peso aprox. 130 gramos G.....
23. Empanada chilena al horno peso aprox. 130 gramos G.....
24. Croqueta de Huevo peso aprox. 120 gramos G.....
25. Croqueta de carne peso aprox. 120 gramos G.....
26. Sopa Paraguaya (porción 200gr) G.....
27. Chipa Guazú (porción peso aprox. 200 gramos) G.....
28. Huevo frito (unidad) G.....
29. Huevo duro (unidad) G.....
30. Huevo pasado por agua (unidad) G.....
31. Papas fritas (porción peso aprox. 200 gramos) G.....
32. Omelette de jamón y queso de dos huevos, 1 feta de
jamón y 1 feta de queso (peso aprox. 180 gramos) G.....
33. Tortilla española (porción, peso aprox. 200 gramos) G.....
34. Ensalada mixta (porción, peso aprox. 200 gramos) G.....
35. Ensalada rusa (porción, peso aprox. 250 gramos) G.....
36. Ensalada de poroto (porción, peso aprox. 250 gramos) G.....
37. Ensalada de arroz (porción, peso aprox. 250 gramos) G.....

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN – FACULTAD DE INGENIERÍA – UNA
Licitación Pública para la Concesión y Explotación del Servicio de Cantina

- 38. Tartas de acelga, jamón y queso, cebolla y atún (300 gramos por porción) G.....
- 39. Pizzeta personal G.....
- 40. Fugazza (porción, peso aprox. 300 gramos) G.....
- 41. Tortilla paraguaya (unidad, peso aprox. 100 gramos) G.....

JUGOS DE FRUTAS

- 1. De manzana 250 ml G.....
- 2. De durazno 250 ml G.....
- 3. De piña 250 ml G.....
- 4. De naranja, pomelo y limón 250 m G.....
- 5. De melón 250 ml G.....
- 6. De mburucuyá 250 ml G.....
- 7. Adicional de leche 100 ml G.....

BEBIDAS GASEOSAS Y NO GASEOSAS

- 1. Agua mineral sin gas 500 ml G.....
- 2. Agua mineral con gas 500 ml G.....
- 3. Gaseosa ½ lts. envase descartable G.....
- 4. Gaseosa personal 250 ml descartable G.....
- 5. Gaseosa de litro y medio envase de plástico no retornable G.....
- 6. Gaseosa de 2 lts. envase de plástico no retornable G.....

POSTRES

- 1. Durazno en almíbar peso aprox. 200 gramos G.....
- 2. Dulce de batata con queso peso aprox. 200 gramos G.....
- 3. Dulce de guayaba con queso peso aprox. 200 gramos G.....
- 4. Ensalada de fruta 300ml G.....
- 5. Budín de pan 200 gramos aprox. G.....
- 6. Flan 200 gramos aprox. G.....
- 7. Arroz con leche 250 ml. G.....
- 8. Gelatina Normal y Ligth 200 gramos G.....
- 9. Tarta de durazno 200 gramos aprox. G.....
- 10. Tarta de manzana 200 gramos aprox. G.....
- 11. Pie de limón y chocolate 200 gramos aprox. G.....
- 12. Torta marmolada 200 gramos aprox. G.....
- 13. Media Luna 100 gramos aprox. G.....
- 14. Maní con miel negra 150 gramos aprox. G.....

LACTEOS Y CAFETERIA

- 1. Café con leche (250ml) G.....
- 2. Cafecito (150 ml) G.....
- 3. Chocolate (250 ml) G.....
- 4. Té negro (200 ml) G.....
- 5. Té con leche (250 ml) G.....
- 6. Leche (vaso de 150 ml) G.....
- 7. Leche (vaso de 250 ml) G.....
- 8. Cocido negro (250 ml) G.....
- 9. Cocido con leche (250 ml) G.....
- 10. Pan tostado (un cuadrado) G.....
- 14. Chipa (100 gramos) G.....

ACLARACIÓN IMPORTANTE: los oferentes deberán INDEFECTIBLEMENTE incluir el precio de TODOS LOS PRODUCTOS incluidos en la Lista de Precios. En caso de no hacerlo, su oferta no será considerada.

Se admitirá como margen de error del peso de los productos ofertados más/menos (+/-) 5%.