

# REPÚBLICA DEL PARAGUAY



UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN  
FACULTAD DE  
INGENIERÍA

## PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

### LICITACIÓN PÚBLICA N° 01/2019

## PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA

**2019**

PROCEDIMIENTO EXCLUIDO DE LA LEY N° 2051/03 “DE  
CONTRATACIONES PÚBLICAS”.

**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 -  
IPT, CAMPUS ISLA BOGADO, 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 cumpla 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 en la misma y este Pliego de Bases y Condiciones, que tengan experiencia demostrable mínimo de 5 años, 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 declaran por este medio que conocen 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 tres (3) días seguidos en dos (2) diarios de gran circulación de la capital.

**5. FECHA DEL LLAMADO A CONCURSO Y PLAZOS**

\* **Publicación del aviso de la Licitación Pública en dos (2) diarios:** del día 16 de noviembre de 2019 hasta el día 18 de noviembre de 2019.

\* **Disponibilidad del pliego de Bases y Condiciones:** desde el día Viernes 15 de noviembre de 2019 hasta el día 25 de noviembre de 2019. El mismo será proveído en medio magnético, en la oficina de la Operativa de Contrataciones de la Facultad de Ingeniería de la UNA, para lo cual el Oferente interesado deberá portar su propio dispositivo de almacenamiento magnético.

\* **Consultas y aclaraciones:** Hasta el día 20 de noviembre de 2019.

\* **Aclaraciones y respuestas a las consultas:** Las mismas deberán retirarse de la Unidad Operativa de Contrataciones de la Facultad de Ingeniería de la UNA, hasta el día 22 de noviembre de 2019, de 08:00 a 15:00 horas.

\* **Presentación de las Ofertas:** Hasta las 09:00 horas del hasta el día 25 de noviembre de 2019, 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 hasta el día 25 de noviembre de 2019, en la Sala de Reuniones de la Unidad Operativa de Contrataciones, Bloque K, Facultad de Ingeniería UNA, Campus de la UNA, 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 20 de noviembre de 2019**. No será válida ninguna consulta o solicitud de aclaración realizada con posterioridad a esta fecha.

Las aclaraciones y/o consultas con sus respuestas, estarán a disposición de todos los adquirentes del Pliego de Bases y Condiciones, desde el día **hasta el día 22 de noviembre de 2019**, en horario de 08:00 hasta las 15:00 horas. Estas se entregarán 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 este Licitación Pública, y su acatamiento será de carácter obligatorio.

## **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 documento 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**

<b>LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA DE LA FACUTAD DE INGENIERÍA - UNA</b>
<b>OFERENTE:</b> _____
<b>RUC N°:</b> _____
<b>FECHA:</b> _____
<b>SOBRE N°</b> _____

## **9. DOCUMENTACIÓN Y CONDICIONES EXIGIDAS A LOS OFERENTES**

Documentos que deben presentar los Oferentes:

### **9.1 Contenido del Sobre N° 1:**

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

---

- a) Carta dirigida al Decano de la Facultad de Ingeniería - UNA, Prof. Dr. Ing. Rubén López Santacruz, indicando las personas facultadas para representar a la empresa en todo lo referente a esta Licitación. Dichas personas deben ser mayores de edad y presentar sus documentaciones personales, cuando sean convocadas.
- b) Certificado de Cumplimiento Tributario Vigente al momento de la apertura.
- c) Comprobante de pago de la Patente Municipal Comercial o Industrial, en su caso, correspondiente al semestre último anterior al del acto de apertura.
- d) Constancia del Registro General de Quiebras, expedido por la Dirección General de Registros Públicos, de no encontrarse en quiebra o con una convocatoria de acreedores, expedida como máximo, con treinta días (30) calendario de anticipación a la fecha del acto de apertura de las ofertas.
- e) Constancia de no hallarse en interdicción judicial, expedida por el Registro de Interdicciones de la Dirección General de Registros Públicos, como máximo con treinta días (30) días calendario de anticipación a la fecha del acto de apertura de ofertas.
- f) Copia autenticada del estatuto social y sus modificaciones, si las hubiere (para las sociedades).
- g) Testimonio de la Escritura Pública del mandato, extendido por la empresa proponente para sus representantes legales, inscripto en el Registro de Poderes (para las sociedades).
- h) Copias del Balance General, del Estado de Resultados y la Declaración Jurada del Impuesto a la Renta de los dos últimos ejercicios cerrados y liquidados correspondientemente (2017 y 2018), según el tributo que abone el Oferente.
- i) Las empresas que por su naturaleza jurídica no llevaran registros contables oficiales, deberán presentar una declaración jurada actualizada de sus bienes y recursos económicos y financieros, firmada por el propietario, con certificación de la misma por escribanía pública.
- j) Constancia de la inscripción en la Dirección General del Trabajo.
- k) Certificado de no adeudar aporte obrero y patronal del Instituto de Previsión Social, en caso de no ser empleador constancia de dicha situación.
- l) Certificado de antecedentes penales y policiales del propietario o su representante legal. En caso de ser sociedad; de los principales directivos, expedida como máximo, con treinta (30) días calendario de anticipación a la fecha del acto de apertura de las ofertas.
- m) Declaración jurada en donde manifiesta estar en conocimiento y acepta todas condiciones y términos, establecido en el Pliego de Bases y Condiciones.
- n) Las comunicaciones suplementarias que hubiere durante el periodo de consultas y aclaraciones.
- o) Constancia de Inscripción en el Registro Único de Contribuyentes y copia autenticada del RUC.
- p) Copias de contratos de prestación de servicios gastronómicos u otras documentaciones que avalen la experiencia, correspondiente a los últimos dos (2) años.
- q) Certificado de satisfacción de la Institución donde el oferente prestó servicio, correspondiente a los contratos presentados, durante los últimos dos (2) años.
- r) Certificado de inscripción en el Registro de Prestadores de Servicios (REPSE).
- s) Certificado de Buenas Prácticas en el manejo y almacenamiento de comestibles, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).

**OBSERVACIÓN:**

En el caso de presentar fotocopias de cualquier documento, este deberá contar con autenticación de un Escribano Público.

La omisión de cualquiera de los requisitos enunciados precedentemente, dará lugar al rechazo de la oferta, devolviéndose al interesado el contenido de los Sobres N° 1 y N° 2, este último sin abrir.

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

**9.2 CONTENIDO DEL SOBRE N° 2**

- a) Nota de oferta dirigida al Decano de la Facultad de Ingeniería - UNA, Prof. Dr. Ing. Rubén López Santacruz, conforme al formulario oficial. (ANEXO N° 2).
- b) Garantía de Mantenimiento de Oferta a la orden de la Facultad de Ingeniería UNA. (ANEXO N° 3).
- c) Planilla de precios DE COMESTIBLES Y BEBIDAS conforme al ANEXO N° 7.

- d) Detalle y especificaciones de muebles, maquinarias, equipos y enseres a ser incorporados por el oferente, en caso de ser adjudicado (ANEXO N° 5).

### **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 afectos por la concesión.
- b) Las personas físicas o jurídicas que tengan proceso judicial en trámite por incumplimiento contractual con el Estado, los gobiernos departamentales y de las municipalidades, o que hayan sido condenadas por dicha causa dentro de los cinco años anteriores al llamado de la concesión.
- c) Los que tengan auto de prisión o se hallen cumplimiento una condena penal.
- d) Los que se encuentren en interdicción judicial.
- e) Los que se encuentren en quiebra o en convocatoria de acreedores.
- f) Los incapaces para contratar según la legislación común.

### **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. Omisiones de cualquier requisito indicado en las instrucciones de este pliego.
- j. Evidencia de ofertas presentadas por oferentes que tengan relación de dependencia, o vinculación directa o indirecta con la Facultad de Ingeniería UNA o sus representantes.
- k. 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 avisará a los oferentes el día y la hora del Acto de Evaluación de las Ofertas, de modo que los mismos presenten en la Unidad Operativa de Contratación una bandeja conteniendo una porción o unidad de las **Minutas Varias y Comidas** descritas en el ANEXO N° 7.

El contenido de la bandeja será degustada por los miembros del Comité de Evaluación con el objeto de apreciar la calidad de los mismos.

Así mismo, la Facultad de Ingeniería UNA, podrá pedir aclaraciones o informaciones adicionales a cualquiera de los oferentes, respecto de su oferta, pero esta 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, 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; y **LOTE 2** Explotación del Servicio de CANTINA a Profesores, Funcionarios y Estudiantes de la FIUNA, en sus instalaciones, situadas en el CITEC – Isla Bogado – Luque.

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:

##### **a. La capacidad y experiencia del oferente serán calificadas y puntuadas de la siguiente manera:**

- \* Explote o haya explotado dos Servicios de Cantina en Instituciones de enseñanza o entre dos y tres en otro tipo de institución 10 puntos
- \* Explote o haya explotado tres Servicios de Cantina en Instituciones de enseñanza o entre cuatro y cinco en otro tipo de institución 20 puntos
- \* Explote o haya explotado cuatro o más Servicios de Cantina en Instituciones de enseñanza o más de cinco en otro tipo de institución 30 puntos

Para acreditar la experiencia, el oferente deberá adjuntar indefectiblemente con su oferta, las siguientes documentaciones que avalen dicha experiencia:

1. Copias de contratos de prestación de servicios gastronómicos a entidades educativas, correspondiente a los últimos cinco años.
2. Certificado de satisfacción de la Institución donde el oferente prestó servicio, correspondiente a los contratos presentados, durante los últimos cinco años.

La no presentación de los documentos citados precedentemente será causal de rechazo de la oferta en el proceso de evaluación.

##### **b. Facturación del oferente**

- \* Menor a G. 200.000.000 (Guaraníes Doscientos Millones) de promedio anual, en cada ejercicio fiscal en los últimos tres años 2016/2018. 10 puntos
- \* Mayor a G. 200.000.000 (Guaraníes Doscientos Millones) y hasta G. 300.000.000 (Guaraníes Trescientos Millones) de promedio anual, en cada ejercicio fiscal en los últimos tres años 2016/2018. 20 puntos
- \* Mayor a G. 300.000.000 (Guaraníes Trescientos Millones) y hasta G. 400.000.000 (Guaraníes Cuatrocientos Millones) de promedio anual, en cada ejercicio fiscal en los últimos tres años 2016/2018.

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

---

años 2016/2018. 30 puntos

- \* Mayor a G. 400.000.000 (Guaraníes Cuatrocientos Millones) de promedio anual, en cada ejercicio fiscal en los últimos tres años 2016/2018. 40 puntos

La facturación será demostrada con la presentación de los balances de los últimos tres (3) ejercicios fiscales (2016/2017). La facturación considerada será únicamente la del rubro de alimentación (para el caso de las empresas que además se dediquen a otros rubros). Las empresas unipersonales demostrarán su facturación anual con la presentación de las copias debidamente autenticadas de las declaraciones juradas de impuestos, de los últimos tres (3) ejercicios fiscales.

**c. Número de funcionarios inscriptos en el I.P.S.:**

- \* Hasta 10 funcionarios 10 Puntos
- \* Mas de 10 y hasta 20 funcionarios 20 puntos
- \* Mas de 20 funcionarios 30 puntos

El número de funcionarios inscriptos en el Instituto de Previsión Social será demostrado con la presentación de copias de las planillas de pago, con su respectivo sello de caja, correspondiente al periodo de un (1) año anterior a la fecha de apertura de Sobres.

**d. 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. 7.000.000 (Guaraníes Siete Millones).
- \* FIUNA- CITEC, Ciudad de Luque: G. 3.000.000 (Guaraníes Tres Millones).

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

Las demás ofertas recibirán la cantidad de puntos que correspondan al porcentaje que represente su oferta con relación a la mayor oferta.

**e. Precios de los productos a vender en la Cantina**

- \* El valor medio del total de precios de productos a ser vendidos, más bajo: 100 puntos

Las demás ofertas recibirán la cantidad de puntos que correspondan a la operación matemática siguiente: 100 (cien) menos el porcentaje en el que el valor medio total de su oferta supere al valor medio total de los precios de productos a ser vendidos más bajo.

El Comité de Evaluación, examinará las ofertas y se expedirá en un plazo no mayor a cinco (5) días calendario a partir de la fecha de apertura de los Sobres, sobre la propuesta más conveniente y ventajosa a los intereses de la Facultad de Ingeniería UNA, debiendo ésta, ubicarse por lo menos entre las tres de más alto puntaje.

**15. NOTIFICACIÓN Y FIRMA DEL CONTRATO**

El Oferente adjudicado será notificado dentro de los 5 (cinco) días hábiles de la fecha de la firma de la Resolución de Adjudicación, teniendo 5 (cinco) días hábiles, a partir de la fecha de la notificación, para presentarse a la firma del contrato 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 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.

Las partes deberán comunicarse por escrito la decisión de prórroga, con una antelación de treinta (30) días calendario.

#### **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. 200.000.000 (Guaraníes Doscientos Millones), por cada local, uno para FIUNA CAMPUS UNA (San Lorenzo) y otra póliza para LA FIUNA - CITEC (Luque), que asegure la pérdida de bienes o el riesgo de incendio del 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.

## **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 de los productos, presentados por El Concesionario, en ocasión de la presentación de las ofertas, no podrán ser modificados sin previa autorización de la Máxima Autoridad de la Facultad de Ingeniería – UNA, con la fundamentación que motivaron la modificación de los mismos.

## **23. ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO A PRESTAR**

### **Horarios del servicio de cantina**

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 UNA, 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 7**

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

- **Almuerzo Ejecutivo: según Anexo 7**

El precio del almuerzo debe ser fijo y único.

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 7.

## **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 ello 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**

- ✓ 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.
  - un extractor de aire apto para las instalaciones, de 1 a 2 HP.
  - un aromatizador eléctrico de ambiente con fragancia.
  - luces de emergencias, en fluorescentes de 20 Watts en cantidad necesarias para el local.
  - un embase 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 N° 1**  
**MODELO DE CONTRATO**

Por una parte la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Asunción, representada en este acto por el **PROF. DR. ING. RUBEN LOPEZ SANTACRUZ, 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. DR. ING. RUBEN LOPEZ SANTACRUZ** 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 N° 1.618/00** de Concesiones de Obras y Servicios Públicos, su Decreto Reglamentario **N° 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. DR. ING. RUBEN LOPEZ SANTACRUZ**, 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 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 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 N° 01/2017.

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

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

- 16.1. El Pliego de Bases y Condiciones.

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

---

- 16.2. La Planilla de Ofertas con precios unitarios conforme las Especificaciones y Documentos presentados por **EL CONCESIONARIO**, y que hayan sido aprobadas por **EL CONCEDENTE**.
- 16.3. El Texto del presente Contrato y su Anexo.
- 16.4. La Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato.
- 16.5. La Garantía de Responsabilidad Civil.
- 16.6. Todas las notas y la documentación que emitiera **EL CONCEDENTE**, con posterioridad a la entrega del Pliego de Bases y Condiciones.

17. Las partes contratantes entienden y convienen en que la provisión de los insumos serán ejecutados de acuerdo a los documentos indicados en el Apartado 1, de la presente Cláusula, los cuales forman parte integrante de este Contrato y quedan a él incorporados como si en él estuviesen transcritos.

18. 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 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 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. 200.000.000 (Garaníes Doscientos 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.

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. El **Jefe de UOC** verificará las solicitudes efectuadas para cada caso.

**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, 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-----**

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

---

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

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

**EL CONCESIONARIO** debe presentar un Menú de Almuerzo Económico conforme al menú establecido en el PBC con no menos de 2 (dos) platos de fondo con variedad de ensaladas.

**EL CONCESIONARIO** deberá habilitar y mantener en por lo menos dos tableros ubicados lugares visibles dentro del local de la cantina, la lista de los productos comestibles y bebibles que ofrecerá en el comedor, y sus respectivos precios. En caso que no cumpla con esta disposición, será advertido hasta por tres (3) tres veces alternadas o consecutivas. De mantenerse la situación, la misma será causal de terminación unilateral del Contrato del Servicio de Cantina.

Los precios de comestibles, bebidas y servicios deben ser accesibles y acordes a niveles mínimos de calidad, sin afectar la variedad de los mismos. Estos precios podrán ser modificados, previa autorización **de EL CONCEDENTE**, siempre y cuando los incrementos respondan a las variables definidas en el presente Contrato.

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

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 tres 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 la FIUNA, pudiendo participar de ello 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.**

**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 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 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** 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**, así



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

---

como en el pasillo ubicado en frente a la Biblioteca 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.

**EL CONCESIONARIO** no podrá alterar ningún elemento que forme parte de las instalaciones físicas de la cantina de la **FIUNA**, sin previa autorización del Decano.

**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 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 a **el CONCEDENTE** 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 30 (treinta) días de anticipación, a la otra parte. En caso de incapacidad manifiesta de **EL CONCESIONARIO** para cumplir cualquiera de las cláusulas contractuales, **EL CONCEDENTE** se reserva el derecho de dar por terminado el Contrato, por medio de una comunicación escrita simple con quince días de anticipación.

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**. Las quejas reiteradas y comprobadas por el **Jefe de la UOC**, referentes al servicio prestado por **EL CONCESIONARIO**, así como la mala calidad de los alimentos, los precios elevados y desmedidos, la falta de higiene, mala atención, etc., serán motivos de rescisión del Contrato, sin que dicha enunciación sea taxativa. En tales casos bastará una comunicación por escrito realizada por **EL CONCEDENTE** entendiéndose el Señor Decano como también, del Asesor Jurídico de la FIUNA.

**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 las multas aplicadas a **EL CONCESIONARIO** superan en el año el importe del valor de un mes de canon mensual.
- B. Si **EL CONCESIONARIO** contraviniera las obligaciones y condiciones establecidas en el Contrato o las instrucciones de **...XXXXX**
- C. Si se paralizarán los servicios sin causa justificada.

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

---

En los casos previstos en el Apartado 1. de esta Cláusula, **EL CONCEDENTE** previo a la rescisión del Contrato, intimará por escrito a **EL CONCESIONARIO**, para que dentro de un plazo de cinco (5) días calendario procure las medidas conducentes a regularizar el cumplimiento de sus obligaciones, si así no lo hiciere se procederá a la rescisión.

Si **EL CONCEDENTE** decidiera rescindir el Contrato, notificará dicha resolución a **EL CONCESIONARIO**, quien deberá suspender los trabajos de inmediato y dispondrá de cinco (5) días calendarios a contar desde el día de la notificación para pronunciarse. De aceptar la rescisión, ésta sufrirá efecto de inmediato, por lo que **EL CONCESIONARIO** deberá en un plazo no mayor a treinta días, desalojar el local.

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-----**

Las multas se aplicarán por:

La demora en la provisión de los servicios requeridos a **EL CONCESIONARIO**, por lo que la multa a ser computada será del cero punto dos por ciento (0,2%) a calcularse sobre el importe del CANON mensual correspondiente a la **CONCESION** por cada día de demora 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 dos por ciento (0.2%) 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 personal de **EL CONCESIONARIO** que no se presente a trabajar con la indumentaria adecuada y/o no cumpla con las especificaciones de Atención al Público y Personal del Comedor. En este caso la multa a ser aplicada con la liquidación correspondiente, será igual a la establecida en el Ítem a) del presente apartado, por cada día de incumplimiento.

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. 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. Los usuarios del servicio se someterán a este mismo procedimiento. En caso de que las partes no llegasen a un acuerdo procederá el arbitraje.

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

.....  
Concesionario

PROF. DR. ING. RUBEN LOPEZ SANTACRUZ  
Decano

**ANEXO N° 2**  
**MODELO DE CARTA DE PRESENTACION DE OFERTA**

San Lorenzo,                    de NOVIEMBRE de 2019

Señor  
Prof. Dr. Ing. Rubén López Santacruz  
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.

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

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

Ciudad:

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

**ANEXO N° 3**  
**MODELO DE GARANTIA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA**

Señor  
Prof. Dr. Ing. Rubén López Santacruz  
Presente

Por indicación de la firma..... Confirmamos que mantenemos a  
vuestro nombre y orden, en carácter irrevocable, hasta el día..... de.....de 2019 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 2019

Oferente o Representante Legal

Banco o Compañía de Seguros  
Otorgante

**ANEXO N° 4**  
**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 2019.

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 2019 en Ciudad de San Lorenzo.





**ANEXO N° 7**  
**LISTA DE PRECIOS DE COMESTIBLES Y BEBIDAS A SER PROVEIDAS EN LA**  
**CANTINA**

**ALMUERZO ECONOMICO – FIUNA CAMPUS SAN LORENZO**

<b>Nº</b>	<b>DESCRIPCIÓN MENU ECONOMICO</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>PRECIO</b>
1	GUIISO DE FIDEO CON CARNE VACUNO	Porción	
2	GUIISO DE FIDEO CON POLLO	Porción	
3	ESTOFADO DE CARNE CON ARROZ	Porción	
4	ESTOFADO DE POLLO CON ARROZ	Porción	
5	TALLARIN DE CARNE	Porción	
6	TALLARIN DE POLLO	Porción	
7	ÑOQUIS CON SALSA DE CARNE Y QUESO RAYADO	Porción	
8	ÑOQUIS CON SALSA DE POLLO Y QUESO RAYADO	Porción	
9	GUIISO DE ARROZ DE CHANCHO	Porción	
10	MARINERA CON ENSALADA RUSA	Porción	
11	CALDO DE POLLO CON BORIBORI	Porción	
12	CALDO DE PUCHERO CON BORIBORI	Porción	
13	PICADITO DE CARNE	Porción	
14	CALDO DE GALLINA CASERA	Porción	
15	ALBONDIGAS EN SALSA CON GUARNICIÓN	Porción	
16	TARTA (1 PORCIÓN CON ENSALADA)	Porción	
17	SALSA BOLOÑESA DE CARNE (VACUNA) CON (ARROZ BLANCO, PURE DE PAPAS, FIDEO)	Porción	
18	SOYO CON TORTILLAS DE ACELGA/ CEBOLLITAS DE VERDEO Y QUESO PARAGUAY	Porción	
19	BIFE DE CARNE VACUNA DE PRIMERA CON ENSALADA DE PAPA	Porción	
20	PASTRELON DE PAPA CON GUARNICION	Porción	
21	POLENTA CON SALSA DE CARNE	Porción	
	<b>MENU LIGHT</b>		
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	ZAPAPLLITO RELLENO CON ENSALADA O GUARNICION	Porción	
6	GRILLE DE PECHUGA DE POLLO CON ARROZ BLANCO 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: puré de papas, 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.



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

**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.**

**ALMUERZO ECONOMICO – CITEC – ISLA BOGADO LUQUE**

<b>Nº</b>	<b>DESCRIPCIÓN MENU ECONOMICO</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>PRECIO</b>
1	GUIISO DE FIDEO CON CARNE VACUNO	Porción	
2	GUIISO DE FIDEO CON POLLO	Porción	
3	ESTOFADO DE CARNE CON ARROZ	Porción	
4	ESTOFADO DE POLLO CON ARROZ	Porción	
5	TALLARIN DE CARNE	Porción	
6	TALLARIN DE POLLO	Porción	
7	ÑOQUIS CON SALSA DE CARNE Y QUESO RAYADO	Porción	
8	ÑOQUIS CON SALSA DE POLLO Y QUESO RAYADO	Porción	
9	GUIISO DE ARROZ DE CHANCHO	Porción	
10	MARINERA CON ENSALADA RUSA	Porción	
11	CALDO DE POLLO CON BORIBORI	Porción	
13	CALDO DE PUCHERO CON BORIBORI	Porción	
13	PICADITO DE CARNE	Porción	
14	CALDO DE GALLINA CASERA	Porción	
15	ALBONDIGAS EN SALSA CON GUARNICIÓN	Porción	
16	TARTA (1 PORCIÓN CON ENSALADA)	Porción	
17	SALSA BOLONESA DE CARNE (VACUNA) CON (ARROZ BLANCO, PURE DE PAPAS, FIDEO)	Porción	
18	SOYO CON TORTILLAS DE ACELGA/ CEBOLLITAS DE VERDEO Y QUESO PARAGUAY	Porción	
19	BIFE DE CARNE VACUNA DE PRIMERA CON ENSALADA DE PAPA	Porción	
20	PASTRELON DE PAPA CON GUARNICION	Porción	
21	POLENTA CON SALSA DE CARNE	Porción	
	<b>MENU LIGHT</b>		
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	ZAPAPLLITO RELLENO CON ENSALADA O GUARNICION	Porción	
6	GRILLEZ DE PECHUGA DE POLLO CON ARROZ BLANCO 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: puré de papas, 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.**

**ALMUERZO EJECUTIVO**

INCLUYE PLATO DE FONDO, ENSALADAS VARIAS (ARROZ, PAPA, RUSA, MIXTA) O GUARNICIONES (PURE DE PAPAS, ARROZ CON QUESO, ARROZ BLANCO FIDEOS, ETC), PAN O MANDIOCA, UN VASO DE JUGO NATURAL DE FRUTAS DE 250ml Y UNA PORCION DE POSTRE.

**OPCIONES DE POSTRES:**

FLAN DE VAINILLA, BUDIN DE PAN, ARROZ CON LECHE, DULCE DE MAMON CON QUESO, DULCE DE BATATA CON QUESO, MOUSE DE CHOCOLATE, ENSALADA DE FRUTAS ETC.

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

<b>Nº</b>	<b>DESCRIPCIÓN MENU EJECUTIVO</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>PRECIO</b>
1	POLLO AL HORNO CON 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 PRIMERA CON ENSALADAS O GUARNICION	Porción	
12	MILANESA DE POLLO CON ENSALADAS O GUARNICION	Porción	
13	MILANESA A LA NAPOLITANA CON GUARNICIÓN	Porción	
14	SALPICON DE POLLO CON ENSALADAS O ARROZ CON QUESO	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 GUARNICIÓN	Porción	
25	BIFE A LA CRIOLLA CON GUARNICIÓN	Porción	
26	BIFE CON CEBOLLA O CABALLO	Porción	
27	LOMO DE CERDO AL HORNO CON GUARNICIÓN	Porción	
28	TORTILLA ESPAÑOLA CON GUARNICIÓN	Porción	
29	LASAGNA DE CARNE CON GUARNICION	Porción	
30	MARINERA DE CARNE CON ENSALADA	Porción	
31	POLLO A LA PORTUGUESA CON GUARNICIÓN	Porción	

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

\* Las Guarniciones serán: puré de papas, 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 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

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

---

**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.**

**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.....

**JUGOS DE FRUTAS**

1. De manzana G.....
2. De durazno G.....
3. De piña G.....
4. De naranja, pomelo y limón G.....
5. De melón y sandía G.....
6. De Mburucuyá G.....
7. Adicional de leche G.....

**BEBIDAS GASEOSAS Y NO GASEOSAS**

- |  |        |
|--|--------|
| 1. Agua mineral sin gas                                      | G..... |
| 2. Agua mineral con gas                                      | G..... |
| 3. Gaseosa ½ lts. Envase descartable                         | G..... |
| 4. Gaseosa personal envase de vidrio descartable             | G..... |
| 5. Gaseosa de 330 cc. o similar, envase de vidrio retornable | G..... |
| 6. Gaseosa de 1lt. Envase de vidrio                          | G..... |
| 7. Gaseosa de litro y medio. envase de vidrio retornable     | G..... |
| 8. Gaseosa de 2 lts. Envase de plástico no retornable        | G..... |

**POSTRES**

- |                               |        |
|-------------------------------|--------|
| 1. Durazno en almíbar         | G..... |
| 2. Dulce de batata con queso  | G..... |
| 3. Dulce de guayaba con queso | G..... |
| 4. Dulce de leche             | G..... |
| 5. Ensalada de fruta          | G..... |
| 6. Budín de pan               | G..... |
| 7. Flan                       | G..... |
| 8. Arroz con leche            | G..... |
| 9. Gelatina Normal y Ligth    | G..... |
| 10. Tarta de durazno          | G..... |
| 11. Tarta de manzana          | G..... |
| 12. Pie de limón y chocolate  | G..... |
| 13. Torta marmolada           | G..... |
| 14. Media Luna                | G..... |

**LACTEOS Y CAFETERIA**

- |  |        |
|--|--------|
| 1. Café con leche                                    | G..... |
| 2. Café con leche completo (pan, manteca)            | G..... |
| 3. Café con leche completo II (pan, manteca y dulce) | G..... |
| 4. Cafecito  | G..... |
| 5. Chocolate   | G..... |
| 6. Té negro  | G..... |
| 7. Té con leche                                      | G..... |
| 8. Leche (vaso de 150 cm <sup>3</sup> )              | G..... |
| 9. Leche (vaso de 250 cm <sup>3</sup> )              | G..... |
| 10. Cocido negro                                     | G..... |
| 11. Cocido con leche                                 | G..... |
| 12. Pan tostado                                      | G..... |
| 13. Pan Tostado con manteca y/o mermelada            | G..... |
| 14. Chipa  | 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.**

**El oferente podrá además incluir en la lista de precios otros productos en forma adicional a los solicitados.**

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