

Universidad Nacional de Asunción

Facultad de Ciencias Químicas

Departamento de Contrataciones

www.qui.una.py
E - mail.: uocfcq@qui.una.py
Telefax: 595 - 21 - 7290030
CC: 1055, Asunción - Paraguay
Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

NOTA ACLARATORIA

Con respecto a las consultas recibidas hasta el día 19 de febrero del corriente, hasta las 10:00 horas, de potenciales oferentes se emite la presente aclaratoria:

Consulta 1: CONSIDERAR Y ANALIZAR el inciso 20. REAJUSTE DE PRECIOS del PBC, Los precios de los productos y servicios ofertados, estarán sujetos a reajuste cuando exista una variación sustancial de precios en la economía nacional y ésta se vea reflejada en el Índice de Precios de Consumo (IPC) publicado por el Banco Central del Paraguay, en un valor igual o mayor al quince por ciento (15%) sobre la inflación oficial, estimada para el mismo periodo, CONSIDERAR. Que en los últimos años no existe dicha variación, teniendo como máximo 4% anual en los últimos años según informe emitidos por el BCP, considerar bajar dicho porcentaje según comportamiento real del IPC.

Respuesta: AJUSTARSE AL PBC.

<u>Consulta 2:</u> INDICAR datos sobre cantidad de personas que serán beneficiadas con dicha prestación de servicios, indicar cantidad estimativa de comensales y/o clientes a ser beneficiados.

Respuesta: Cantidad de población académica de la FCQ es de 2.200 aproximadamente.

Consulta 3: CONSIDERAR Y ANALIZAR en el inciso de DEPOSITO DE GARANTIA El adjudicado entregara a la administración de la Convocante la suma equivalente a seis (6) meses de canon en efectivo en concepto de garantía por aquellos daños que pudieran sufrir las instalaciones y/o por falta de pago de canon. CONSIDERAR. Disminuir la garantía, considerando que la empresa debe realizar inversiones para el servicio adecuado en las instalaciones.

Respuesta: AJUSTARSE AL PBC.

<u>Consulta 4:</u> CONSIDERAR Y ANALIZAR el inciso 25. OBLIGACIONES DEL CONSECIONARIO del PBC, Colocar un contendedor de tamaño adecuado, acorde a los desperdicios generados por el servicio de comedor. Este contenedor deber ser retirado tres veces a la semana como mínimo. (Razón: el Campus Universitario no cuenta con el servicio de recolección de residuos y el mismo estará a cargo del concesionario). <u>CONSIDERAR</u>. La empresa encargada de retirar los residuos en la ciudad de San Lorenzo, solo las retiras 2 veces por semana.

Respuesta: Se acepta dos veces como mínimo y según necesidad.

CIENC

c. Pátima Belén Cabañas Piñanez Jefa - Dpto. de Contrataciones

REPÚBLICA DEL PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS



PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

LICITACIÓN PÚBLICA EXCLUÍDA Nº 01/2025

"CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN"

Campus Universitario – San Lorenzo

Enero 2025



PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES LICITACIÓN PUBLICA EXCLUIDA Nº 01/2025

1. OBJETO DE LA LICITACION PÚBLICA

La Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción, llama a LICITACIÓN PÚBLICA EXCLUIDA, para la CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN, que deberá prestar servicios de Lunes a Viernes en el Horario de 07:00 a 21:00 hs. y los días Sábados de 07:30 a 13:30 hs., salvo los feriados y comprenderá la atención a los Docentes, Estudiantes y Funcionarios de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción y demás personas de la UNA.

Por la explotación conferida; el Oferente que resulte adjudicado deberá abonar en carácter de canon, el monto de guaraníes que haya presentado en su oferta.

2. NORMATIVA APLICABLE

Considerando que el presente llamado consiste en una Contratación Excluida en virtud a lo dispuesto en el Art. 14, inc. b de la Ley N° 7021/22, los documentos requeridos y formularios contemplados en el presente PBC indican al solo efecto referencial la citada normativa; por tal motivo, las bases y condiciones del presente llamado se encuentran exentas de la aplicación de dicho ordenamiento (Ley N° 7021/22). - Por último, los aspectos legales, como ser la solución de controversias se regirán por la legislación pertinente. En cuanto a las impugnaciones de las bases y condiciones se regularán por lo dispuesto en materia contencioso administrativa.

- Ley Nº 1618/2000 Concesiones de Obras y Servicios Públicos.
- La Resolución del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) S.G. N° 213/19, de fecha 16 de mayo de 2019, por la cual se establecen las condiciones y requisitos para la habilitación y otorgamiento del Registro a Establecimiento de Alimentos, Bebidas y Aditivos destinados al consumo humano y se abroga la Resolución S.G. N° 578/18, de fecha 08 de octubre de 2018.
- La Ley N° 1334/1998 en su Artículo 6°, inc. b., "DE DEFENSA DEL CONSUMIDOR Y DEL USUARIO", establece: los derechos básicos del consumidor, "De la protección a la vida, la salud y la seguridad contra los riesgos provocados por la provisión de productos y la prestación de servicios considerados nocivos o peligrosos".

Página 2 de 30



• La Ley N° 836/80 CÓDIGO SANITARIO, en sus artículos 150,158,159,161,162,163 y 166, que establece las disposiciones referentes a la promoción tendientes a proporcionar una mejor y permanente EDUCACIÓN ALIMENTARIA E HIGIÉNICA A LA POBLACIÓN, así como el control, preparación y habilitación de un establecimiento de alimentos para consumo del público.

3. QUIÉNES PUEDEN OFERTAR

Podrán participar todas las personas físicas o jurídicas, residentes en la República del Paraguay, que cumplan satisfactoriamente con todos los requisitos exigidos por las Reglamentaciones Vigentes y el presente Pliego de Bases y Condiciones, que tengan experiencia de tres (3) años o más en el ramo de servicio gastronómico (A verificar con la Constancia del RUC), y reconocida solvencia demostrada con documentos que lo avalen.

4. CONDICIONES GENERALES DE LA CONTRATACIÓN

- Las personas físicas o jurídicas interesadas en participar en el procedimiento de contratación, estarán sujetas al cumplimiento de las condiciones y criterios contenidos en el presente Pliego.
- El elemento a emplear para la calificación de los participantes comprenderá: los aspectos legales, técnicos y financieros.
- Es responsabilidad del Oferente examinar detalladamente el Pliego de Bases y Condiciones a fin de cumplir con los requisitos solicitados.
- La manifestación de voluntad de participar, documentos de calificación y ofertas deben ser presentados en un sobre: (1) original y (1) una copia, debidamente identificadas, foliadas y firmadas por la persona física, jurídica o representante legal.
- Por ningún motivo la persona física o jurídica seleccionada podrá, ceder, traspasar o subcontratar los servicios objeto de esta contratación a terceros.
- Los participantes deben indicar: dirección, teléfono, celular y correo electrónico donde se efectuarán
 las notificaciones e indicar el nombre de la persona que recibirá la misma. Este dato es necesario para
 poder efectuar las notificaciones en tiempo y forma. Las notificaciones o comunicaciones recibidas a
 través de los mismos serán consideradas de carácter oficial.
- Las ofertas serán sometidas a evaluaciones y se escogerá las que cumplan los requerimientos y condiciones establecidas en el Pliego y sus Anexos, sin que en ningún caso haya lugar a reclamaciones de parte de los oferentes postulantes o terceros. En este sentido, a la oferta más alta del canon no necesariamente se le otorgará la adjudicación.
- No se recibirán sobres después de iniciado el acto de recepción y apertura de sobres.

Página 3 de 30



• No se recibirá documento alguno que no estén debidamente incluidos en los sobres respectivos.

No se recibira documento arguno que no esten debidamente incluidos en los sobres res

5. DOCUMENTOS DE LA LICITACIÓN

Constituyen documentos de la Licitación:

El Pliego de Bases y Condiciones, y sus anexos correspondientes:

ANEXO A: Modelo de Carta de Presentación de Oferta

ANEXO B: Modelo de Lista de Precios de Productos y Menú económico.

ANEXO C: Modelo de Declaración Jurada

ANEXO D: Contrato Pro-forma

ANEXO E: Modelo de Menú Económico Cíclico (5 semanas)

6. FECHA, PUBLICACIÓN Y PLAZOS DEL LLAMADO

- a. <u>Disponibilidad del Pliego de Bases y Condiciones</u>: desde el día <u>viernes 31 de enero de 2025</u>, a través de la página web de la institución: <u>www.qui.una.py</u>
- b. <u>Visita a las instalaciones</u>: se fija como fecha de visita el día <u>martes 18 de febrero de 2025</u> a las <u>10:00 hs</u>, teniendo como punto de encuentro el Departamento de Contrataciones de la FCQ, acompañarán el recorrido el Jefe de la Sección de Infraestructura y técnicos del Dpto. de Contrataciones.
- c. Consultas y aclaraciones: los interesados que deseen realizar consultas o solicitar aclaraciones referentes a las condiciones del presente llamado, deberán dirigirse por escrito al Departamento de Contrataciones y entregarlos en la citada dependencia, o vía Correo Electrónico a: uocfcq@qui.una.py, las cuales podrán ser realizadas hasta las 10:00 horas del día miércoles 19 de febrero de 2025. No serán recibidos los pedidos de aclaración después de vencido el plazo. Las consultas y sus respuestas serán dadas a conocer por escrito vía correo electrónico y publicadas en la página web de la institución, a todos los oferentes interesados, mediante comunicación suplementaria sin mencionar a la persona o firma de quien proviene la consulta, con tres (3) días hábiles de anticipación al acto de apertura de las ofertas. La FCQ-UNA, por iniciativa propia, observando los plazos mencionados, podrá realizar modificaciones, aclaraciones e informaciones adicionales o ampliatorias al Pliego de Bases y Condiciones.
- d. <u>Entrega de Ofertas</u>: hasta el viernes <u>28 de febrero de 2025</u> hasta las <u>15:00 horas</u>, en la oficina del Departamento de Contrataciones sito en el Campus Universitario de la Ciudad de San Lorenzo, vencido dicho plazo no se recibirá sobre alguno.
- e. <u>Apertura de Ofertas</u>: La apertura de las ofertas se hará en acto público el día <u>viernes 28 de febrero de</u>
 2025, en la Oficina del Departamento de Contrataciones de la Facultad, a las 15:30 horas.

Página 4 de 30



7. ATRIBUCIONES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS DE LA UNA

a. La Convocante se reserva el derecho de desestimar una o todas las ofertas que no llegaren a reunir las condiciones y especificaciones establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones o que llegaren a alterar las documentaciones pertinentes o las que adolezcan de vicios, defectos sustanciales o que no cumplieren estrictamente con los documentos solicitados. Para realizar las verificaciones será conformado un Comité encargado del estudio y análisis de las ofertas establecido por resolución institucional, dicho Comité elevará la sugerencia de adjudicación a la máxima autoridad administrativa de la facultad.

- b. La Convocante podrá cancelar la presente Licitación por casos fortuitos o fuerza mayor. De igual manera, podrá cancelarla cuando existan circunstancias debidamente justificadas, que provoquen la necesidad de extinción de adquirir los servicios o que, de continuarse con el procedimiento de contratación, se pudiera ocasionar daños o perjuicios a la Convocante. En cualquier caso, de cancelación de la licitación, los Oferentes no tendrán derecho a reembolsos de gastos ni a indemnización alguna.
- c. La Convocante podrá declarar desierta la presente Licitación mediante resolución emanada de la máxima autoridad de la Institución, en los siguientes casos:
 - 1- Que no se hubiera presentado oferta alguna;
 - 2- Que ninguna de las ofertas reúna las condiciones exigidas en las bases de la licitación o se apartara sustancialmente de ella.
- d. Visita Técnica: En caso necesario, la Convocante podrá enviar a las instalaciones gastronómicas de los Oferentes, profesionales técnicos del Área, a fin de constatar las condiciones de trabajo de los Oferentes.

8. PREPARACIÓN DE LAS OFERTAS

Las ofertas, así como todas las documentaciones relacionadas a la misma, deberán estar redactadas en idioma castellano, se realizará en 1 (un) ORIGINAL. Las ofertas deberán ser firmadas por el Oferente o por las personas debidamente facultadas para firmar en nombre del Oferente. Todas las páginas deberán estar foliadas y firmadas. La falta de foliación no será motivo de descalificación en la apertura de ofertas, sí será motivo de descalificación la falta de firma en cada página.

Las ofertas deberán ajustarse en todo a las especificaciones técnicas, legales y económicas requeridas.

Página 5 de 30



Los Oferentes no podrán aprovecharse de ningún error aparente u omisión que hubiere en las especificaciones. Si los Oferentes descubriesen algún error aparente o discrepancia, consultarán a la FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS DE LA UNA, para que lo interprete y dilucide. La decisión de ésta no será apelable.

9. PLAZO PARA LA EXPLOTACIÓN DEL COMEDOR, CANON BASE, MONEDA DE LA OFERTA Y MONEDA DE PAGO

El plazo de la explotación del Comedor para la FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS DE LA UNA, por la Empresa adjudicada será de **tres** (3) **años**, a partir de la suscripción del contrato respectivo. El canon básico mensual es de **G. 5.000.000** (**guaraníes cinco millones**). No se aceptarán ofertas inferiores. La moneda de la oferta y pago será únicamente en guaraníes para todos los Oferentes.

10. PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

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

"CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN"
EMPRESA OFERENTE:RUC:
DOMICILIO:
TELÉFONO:CORREO ELECTRÓNICO:
FECHA:

Dicho sobre, debidamente cerrado y rotulado, contendrá las documentaciones solicitadas.

11. FORMA DE COTIZAR EL LISTADO DE PRODUCTOS

El Listado de Precios de los productos a servir en el Comedor, a la fecha de presentación de la oferta deberá indicarse en guaraníes, en el Anexo B y deberán estar dentro del rango de precios de mercado. Cualquier producto o servicio que el Oferente desee incluir en el listado lo debe realizar en dicho Anexo. En el mismo deberá ofertar el MENÚ ECONÓMICO, excluyentemente.

12. PERIODO DE VALIDEZ DE LAS OFERTAS

Las ofertas serán válidas por **noventa** (90) días. Toda oferta presentada por un plazo menor será rechazada por no ajustarse a lo establecido en el presente Pliego. Durante el periodo de validez de la oferta el Oferente se compromete a:

Página 6 de 30



- a. Mantener inalterable las condiciones de la oferta.
- b. No retirar la oferta en el intervalo entre la fecha de apertura de las ofertas y la fecha de vencimiento del periodo de validez estipulado en este Pliego.
- c. Aceptar la corrección de errores aritméticos de su oferta, en caso de existir.
- d. Firmar el Contrato conforme al Pliego de Bases y Condiciones, en caso de ser adjudicado.

13. RECAUDOS LEGALES QUE DEBEN PRESENTAR LOS OFERENTES

Documentos sustanciales

- Nota dirigida a la FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS DE LA UNA, indicando la(s) persona(s) facultada(s) para representar a la firma en el Acto de Apertura y la lista de los documentos contenidos en este sobre.
- 2. Manifestación con carácter de declaración jurada (ANEXO C).
- 3. Nota de Oferta (ANEXO A).
- 4. Póliza de Garantía Mantenimiento de Oferta.

Documentos complementarios

- 1. Lista de Precios de los Productos y MENÚ ECONÓMICO (ANEXO B)
- 2. Declaración Jurada del Pago de IVA de los tres (3) últimos meses.
- 3. 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 a la fecha de apertura de las ofertas.
- Constancia de no hallarse en interdicción judicial, expedida por el Registro de Interdicciones de la Dirección General de los Registros Públicos, expedida con antelación a la fecha de apertura de ofertas.
- 5. Copia autenticada del Estatuto Social de la Empresa y sus modificaciones, si las hubiere (para las sociedades). Se excluyen las Empresas Unipersonales de la documentación requerida en este ítem.
- 6. Poder de representación o apoderado donde otorga la empresa representantes legales, inscripto en el Registro de Poderes (para las sociedades).
- 7. Copia de Balances de los últimos tres (3) años (2021-2022-2023).
- 8. Patente Municipal del local correspondiente.
- 9. Certificado de cumplimiento con la Seguridad Social (IPS) y planilla de empleados de los últimos

Página 7 de 30



Tres (3) meses anterior a la presentación de la oferta.

- Copia autenticada de la Cédula de Identidad del Propietario o Representante legal de la Empresa.
 Vigente.
- 11. Certificado de Cumplimiento Tributario.
- 12. Fotocopia de la Cédula Tributaria (RUC).
- 13. Certificado bancario y/o de cooperativa con línea de crédito a la fecha actualizado.
- 14. Curriculum Vitae, titulo, registro profesional del director técnico de la empresa.
- 15. Copias autenticadas de contratos ejecutados o facturaciones con sus respectivas recepciones finales satisfactoriamente, de los años (2021-2022-2023). Podrán presentarse la cantidad de contratos, facturaciones que fuesen necesarios para acreditar el volumen, en un monto mínimo de cincuenta por ciento (50%) del monto total de la oferta (canon anual), los mismos podrán ser de entidades públicas o privadas, estos serán la sumatoria para el análisis de los tres (3) años respectivamente.

En caso de CONSORCIOS, todos los integrantes deberán cumplir los requisitos legales en su totalidad, como ser obligaciones tributarias, laborales, de seguridad social y las específicas para el cumplimiento de los bienes/servicios licitados, se deberá indicar en la oferta cual es el líder del Consorcio quien deberá cumplir con al menos el 60 % de los criterios de calificación, y el 40% restante lo cumplirán el o los demás integrantes el consorcio.

OBSERVACION:

En el caso de presentarse fotocopias de documentos, los mismos deberán estar autenticados por Escribanía Pública.

14. GARANTIA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

El Oferente deberá presentar una Garantía de Mantenimiento de Oferta por un valor del CINCO por ciento (5%) del monto DEL CANON ANUAL OFERTADO, de la siguiente manera:

 a. Póliza de Seguro emitida por una compañía autorizada a operar y emitir Pólizas de Seguro de Caución en la República del Paraguay y que cuente con suficiente margen de solvencia.

El plazo de la vigencia de la Garantía de Mantenimiento de Oferta, será **noventa (90)** días. La garantía aquí requerida y presentada por los Oferentes no devengará interés alguno.

Página 8 de 30



15. APERTURA DE SOBRES

El acto de apertura de los sobres que contienen las ofertas será realizado por el Departamento de Contrataciones de la Facultad de Ciencias Químicas de la 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. 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 tanto de la Convocante como de los Oferentes.

16. CONTENIDO DEL ACTA DE APERTURA DE SOBRES

- a) Fecha de apertura.
- b) Objeto de la Licitación Pública Excluida.
- c) Nombre de los representantes de la FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS DE LA UNA.
- d) Nombre de los representantes habilitados, con los precios cotizados en las ofertas.
- e) Nombre de otros asistentes al acto.
- f) Observaciones y otros datos que se consideren necesarios y convenientes.
- g) Firma de los asistentes.

17. INHABILITACION DE LOS OFERENTES

No podrán presentar propuestas en el presente procedimiento de contratación, ni contratar con la Convocante.

- 1- Los funcionarios o empleados públicos que intervengan en cualquier etapa del procedimiento de contratación y que tengan interés personal familiar y de negocios con el proveedor o contratista, incluyendo aquellas personas con las que pueda resultar algún beneficio para ellos, sus cónyuges o sus parientes consanguíneos o afines hasta el cuarto grado o para terceros con los que tenga relaciones profesionales, laborales o de negocios, o para socios, accionistas o sociedades de las que el funcionario o empleado público o las personas antes referidas formen o hayan formado parte los últimos seis meses.
- 2- Quienes se encuentran imposibilitados por algunas disposiciones legales vigentes.
- 3- Los Oferentes, Proveedores o Contratistas que, por causas imputables a ellos mismos, se les hubiere rescindido administrativamente más de un contrato dentro de un lapso de dos años calendario en cualquier institución, contados a partir de la notificación de la primera rescisión y/o hayan tenido un mal desempeño en la ejecución del contrato suscrito con la FCQ y hayan sido notificados al respecto.

Página 9 de 30



4-Los proveedores y contratistas que se encuentren en mora en la entrega de los bienes, la prestación de los

servicios o en la ejecución de las obras, por causas imputables a los mismos, respecto de otros u otros

contratos celebrados;

5-Las personas físicas o jurídicas que se encuentren en convocatoria de acreedores, quiebra o liquidación;

6-Los participantes que presenten más de una oferta sobre una misma partida de un bien, presentada a

nombre propio o de terceros y que se encuentren vinculados entre si por algún socio o asociado común. En

el caso de las Sociedades Anónimas las vinculaciones se aplicaran a las autoridades principales.

7-Las personas físicas o jurídicas que pretendan participar del presente procedimiento de contratación y que

previamente hayan realizado, por si o a través de empresas que formen parte del mismo grupo empresarial,

en virtud de otro contrato, trabajos de análisis y control de calidad, preparación de especificaciones,

presupuestos o la elaboración de cualquier documento vinculado con el presente procedimiento;

8-Las personas físicas o jurídicas que por sí o a través de empresas que formen parte del mismo grupo

empresarial pretendan ser contratadas para elaboración de fiscalizaciones, dictámenes, peritajes y avaluó,

cuando estos vayan a ser utilizados para resolver discrepancias derivadas de los contratos en los que dichas

personas o empresas sean parte;

9-Las personas físicas o jurídicas que se encuentren en mora como deudores del fisco o la seguridad social;

y;

10-Las demás personas físicas o jurídicas que por cualquier causa se encuentren impedidas para ello por

disposición judicial o de las Leyes o demás disposiciones legales vigentes.

18. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

No se dará a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas, ni

sobre las recomendaciones relativas a la adjudicación, a personas no involucradas oficialmente en el

proceso de evaluación, hasta que haya sido dictada la Resolución de Adjudicación por la Máxima

Autoridad de la Institución.

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 de la Comisión de Evaluación.

La Convocante a través del "Comité de Evaluación" analizará las propuestas de los Oferentes con la

asistencia técnica profesional externa que se llegare a estimar conveniente.

Página 10 de 30



El Comité de Evaluación, bajo su responsabilidad y con absoluta independencia de criterio, evaluará las ofertas y emitirá un informe, en el cual se incluirá el dictamen que servirá como base para la adjudicación o declaración de desierta de la Licitación.

El Comité de Evaluación procederá primeramente a verificar el cumplimiento de cada oferta respecto a la documentación básica de carácter sustancial solicitada en el Pliego de Bases y Condiciones, eliminándose a aquellas que no cumplan con dicha documentación o que dicha documentación sea insatisfactoria.

En caso de hallarse algún error aritmético que altere el monto total de la oferta, la FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS DE LA UNA se reserva el derecho de corregirla, considerando invariables los precios unitarios.

La FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS DE LA UNA podrá pedir aclaraciones o informaciones adicionales por escrito a cualquiera de los Oferentes, respecto de su oferta, pero ésta en ningún caso podrá ser modificada.

ANÁLISIS DE LAS OFERTAS

1) Capacidad Financiera:

Para contribuyentes de IRE, deberán cumplir con el siguiente parámetro:

a. Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 años (2021, 2022 y 2023)

b. Endeudamiento: pasivo total / activo total

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 años (2021, 2022 y 2023)

c. Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdidas con respecto al Capital. El promedio en los 3 años (2021, 2022 y 2023), no deberá ser negativo.

b) Para contribuyentes de IRP, deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos. (2021, 2022 y 2023)

c) Para contribuyentes de exclusivamente IVA, deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos (3 últimos meses anteriores a la fecha de apertura)

2) Capacidad Técnica y Experiencia:

El Oferente deberá presentar:

Página 11 de 30



a) Copia de contratos, órdenes de servicios, facturas, constancias o certificados (ejercicios 2021-

2022-2023) donde conste la experiencia en la prestación de servicios en el sector gastronómico en

instituciones públicas y/o privadas. Podrán presentarse la cantidad de contratos que fueren necesarios

para acreditar el volumen o monto solicitado. La suma de los montos de estos documentos deberá ser

iguales o superiores al 50% del canon anual ofertado.

19. ADJUDICACIÓN

La adjudicación de la Licitación se efectuará por Resolución de la Máxima Autoridad de la Institución, a

recomendación del Comité de Evaluación, recaerá sobre aquella oferta más conveniente a los intereses

de la FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS DE LA UNA, la cual puede o no ser coincidente, con la

oferta del CANON más alto.

20. REAJUSTES DE PRECIOS

Los precios de los productos y servicios ofertados, estarán sujetos a reajuste cuando exista una variación

sustancial de precios en la economía nacional y ésta se vea reflejada en el Índice de Precios de Consumo

(IPC) publicado por el Banco Central del Paraguay, en un valor igual o mayor al quince por ciento (15%)

sobre la inflación oficial, estimada para el mismo periodo, que se calcula por la siguiente fórmula:

 $Pr = P \times IPC1$

IPC0

Donde:

Pr: Precio Reajustado

PA: Precio Adjudicado

IPC1: Índice de Precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al

mes de la entrega del suministro.

IPC0: Índice de Precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al

mes de la apertura de las ofertas.

21. DECLARACIÓN DE LICITACIÓN DESIERTA

Se declarará desierta la licitación, mediante resolución, en los siguientes casos:

a) Que no se hubiere presentado oferta alguna.

b) Que ninguna de las ofertas reúna las condiciones exigidas en el Pliego de Bases y Condiciones o se

Página 12 de 30



apartara sustancialmente de ellas.

22. NOTIFICACIÓN Y FIRMA DEL CONTRATO

La Convocante, dará a conocer la adjudicación de la Licitación a todas las empresas Oferentes, por escrito, a través de una notificación, dentro de los cinco (5) días calendarios siguientes a la fecha de emisión de la Resolución de Adjudicación.

Dentro de los diez (10) días siguientes al de la notificación de adjudicación, la empresa adjudicada deberá formalizar el contrato respectivo, quedando a cargo del Oferente o su representante legal, los gastos inherentes al mismo, así como el de la presentación de la Garantía de Cumplimiento de Contrato.

En caso de la que la firma adjudicada no se presentare o rehusare a firmar el contrato en el plazo establecido o se viere imposibilitada por causas que le sean imputables a ellos, la Convocante podrá, en primer término, hacer efectiva la garantía de Mantenimiento de la Oferta proveída por la empresa, y en segundo término sin necesidad de un nuevo procedimiento, rescindir la adjudicación y adjudicar el contrato al Oferente que haya presentado la siguiente oferta solvente con el precio más conveniente, de conformidad con lo asentado en el informe del Comité de Evaluación y así sucesivamente.

23. GARANTÍAS

GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO: para la firma del Contrato, se deberá presentar una Póliza de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato emitida por una compañía autorizada a operar y emitir Pólizas de Seguro de Caución en la República del Paraguay y que cuente con suficiente margen de solvencia, extendida a la orden de la FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS DE LA UNA, con una vigencia de tres (3) años, a partir de la firma del Contrato, y por un monto equivalente al diez por ciento (10%) del total del canon ofrecido por los tres (3) años.

SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL: La empresa Adjudicada deberá presentar, hasta dentro de los sesenta (60) días de haber firmado el contrato, una PÓLIZA con Cobertura para posibles accidentes personales o daños materiales que puedan ocurrir dentro del local del comedor por un valor de guaraníes doscientos millones (Gs. 200.000.000.-). Esta póliza deberá estar vigente durante todo el tiempo del contrato.

24. CANÓN, DEPÓSITO DE GARANTÍAS, FISCALIZACIONES Y PENALIZACIONES

Página 13 de 30



PAGO DEL CANON

El pago por la concesión del servicio será abonado por el adjudicado del día uno (1) al diez (10) de cada mes por adelantado. A partir del día once (11) se constituirá en mora o atraso de la empresa adjudicada.

En caso de mora o atraso, se generará una multa de guaraníes diez mil (Gs. 10.000.-) por cada día de atraso (días corridos) en caso de no abonarse el canon dentro del plazo estipulado.

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

En caso de retraso en el pago del canon durante un plazo igual o mayor a sesenta (60) días calendarios se procederá a la Rescisión Automática del Contrato y ejecución del depósito de garantía, sin prejuicio de la ejecución de la póliza de cumplimiento de contrato.

DEPÓSITO DE GARANTÍA

El adjudicado entregara a la administración de la Convocante la suma equivalente a seis (6) meses de canon en efectivo en concepto de garantía por aquellos daños que pudieran sufrir las instalaciones y/o por falta de pago de canon.

El importe que el adjudicado entregará como garantía será devuelto una vez finalizado el contrato, siempre y cuando no se comprobaren daños, perjuicios o desperfectos derivados del uso de las instalaciones, sin perjuicio de la ejecución de la póliza de cumplimiento de contrato.

FISCALIZACIÓN DEL SERVICIO

A los efectos de la fiscalización del correcto funcionamiento del Comedor de la FCQ-UNA, la máxima autoridad designará A UN COMITÉ FISCALIZADOR quien velará por el cumplimiento de las especificaciones establecidas en el contrato, junto con el director técnico por la empresa adjudicada. Los fiscalizadores tendrán como función velar por el cumplimiento de las obligaciones contractuales, o recurrir a los Organismos de Control Estatal o Municipal (INAN – Municipalidad de San Lorenzo). El/Los fiscalizadores, revisarán mensualmente los buzones de quejas y sugerencias, instalados por EL CONCESIONARIO, a efectos de informar a la Institución sobre el contenido de las mismas, de manera tal que EL CONCESIONARIO realice las correcciones que fueren necesarias. EL CONCESIONARIO podrá participar en el momento de la apertura de los buzones de quejas, y la reiteración de cualquier irregularidad será notificada por escrito al concesionario y será causal de rescisión del contrato.

Página 14 de 30



PENALIZACIONES

Se establece como multa el importe de guaraníes quinientos mil (Gs. 500.000.-), a ser aplicada por la FCQ - UNA al Concesionario en caso de incumplimiento de contrato, por deficiencias en la prestación del servicio (calidad y/o precios) que fueran detectados por los fiscalizadores designados.

Para la aplicación de la multa se deberá agotar las instancias, debiendo el comité fiscalizador informar a la Dirección Administrativa - Departamento de Contrataciones, quienes notificaran al Concesionario hasta dos (2) veces por un mismo incumplimiento y/o deficiencia en el servicio. En caso que el Concesionario reincida por tercera vez en la misma falta, se comunicará al mismo y a la Dirección Financiera para la aplicación directa de la multa establecida para el efecto.

En caso de agotar ambas instancias, y se reincide en dichas faltas, se dejará sin efecto el contrato y la pérdida de la garantía.

25. OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

El Concesionario quedará obligado por el plazo y los requisitos establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación a cuanto sigue:

- a. Presentar toda la documentación original requerida en el Pliego de Bases y Condiciones, Información necesaria, Escrituras de constitución y Poderes, así como las Garantías requeridas a fin de celebrar el Contrato, y concurrir a suscribir el mismo dentro del plazo establecido y de haber sido notificado al efecto.
- b. Prestar el servicio según los parámetros de calidad, continuidad y seguridad de suministro, según sea establecido en el contrato de concesión, Pliego de Bases y Condiciones y Disposiciones legales vigentes.
- c. Mantener en buenas condiciones las instalaciones del comedor y los equipos instalados en el mismo y que son propiedad de la FCQ-UNA.
- d. Colocar un contendedor de tamaño adecuado, acorde a los desperdicios generados por el servicio de comedor. Este contenedor deber ser retirado tres veces a la semana como mínimo. (Razón: el Campus Universitario no cuenta con el servicio de recolección de residuos y el mismo estará a cargo del concesionario).
- e. El Concesionario deberá cumplir las Buenas Prácticas de Fabricación establecida en la MERCOSUR/ GMC/RES N° 80/96.

Página 15 de 30



- f. El Concesionario deberá realizar en forma trimestral las desinfecciones para el control de plagas, el cual deberá ser comunicado con antelación a la realización a la Dirección Administrativa a fin de la posterior verificación por el Comité Fiscalizador.
- g. El Concesionario será responsable de realizar el servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de todo el mobiliario, instalaciones, el equipo o las máquinas de su propiedad para garantizar que el servicio no tenga interrupciones.
- h. El Concesionario se obliga a mantener atención permanente del comedor en el horario establecido, de tal forma que los servicios sean brindados con diligencia, esmero y corrección.
- i. 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 Pliego, que serán regidas por las disposiciones LEGALES VIGENTES y por el CODIGO LABORAL, no estableciéndose relación jurídica entre los terceros contratados por el Concesionario y el ente concedente.
- j. El Concesionario no deberá permitir en el local del comedor, bajo su responsabilidad, ningún acto contrario a la moral y las buenas costumbres, ni la venta de bebidas alcohólicas y/o estupefacientes.
- k. El pago de los impuestos relacionados a la actividad comercial.
- 1. Realizar las reparaciones necesarias en caso que el Comedor sufra algún deterioro que le fuera imputable.
- m. Entregar el Comedor en las mismas condiciones en las cuales lo recibió.
- n. Pagar el canon estipulado en la forma, el lugar y tiempo pactados.
- o. Realizar el pago por el uso de energía eléctrica afectado al Comedor de la FCQ-UNA.

Teléfono: (021) 7290030

Casilla de Correo 1.055



ANEXO "A"

MODELO DE CARTA DE PRESENTACIÓN DE OFERTA

Fecha:
SEÑORES FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS DE LA UNA San Lorenzo, Paraguay
El Oferente (Denominación social), en cuyo nombre, el (los señor(es) (cargo, nombre y apellido) legalmente autorizado(s) presentan su oferta para la Concesión y Explotación del Servicio de Comedor Universitario en el predio de la FACULTAD DE CIENCIAS QUIMICAS DE LA UNA, según las condiciones establecidas en el Plieg de Bases y Condiciones y demás documentos integrantes de la presente Licitación Pública.
 Por la presente y en nombre y representación del Oferente declaro "Bajo Fe de Juramento" que: He examinado atentamente todos los documentos integrantes de la Licitación, las acept completamente y me comprometo a no solicitar ninguna modificación. He retirado y conocido las comunicaciones suplementarias, de la FACULTAD DE CIENCIA. QUÍMICAS DE LA 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 ha sido incluidos todos los gastos relativos al cumplimiento de las obligaciones establecidas en el contrato, y por lo tanto me comprometo a no solicitar compensaciones extraordinarias.
El valor mensual del Canon ofertado, asciende a la suma de guaraníes
A los efectos de la presente licitación pública, el domicilio legal del Oferente se fija en: - Dirección:

Ciudad:Nº de teléfonoCorreo Electrónico:



Atentamente.	
	Oferente/ Representante Legal
	(Firma, Aclaración y sello de la Empresa)

ANEXO "B"

MODELO DE LISTA DE PRODUCTOS A SERVIR EN EL COMEDOR CON SUS PRECIOS

I. MINUTAS VARIAS Y COMIDAS	PRECIOS UNITARIOS
- Bife a la plancha con guarnición	Ø.
- Chipa Almidón	Ø.
- Chipa Guazú (porción)	Ø.
- Croqueta (de carne, pollo, etc)	Ø.
- Empanada frita	Ø.
- Empanada al horno	Ø.
- Empanada de mandioca.	Ø.
- Ensalada mixta	G.
- Ensaladas varias (rusa, arroz, poroto, etc)	Ğ.
- Fugazza	G.
- Hamburguesa (carne, pollo)	Ø.
- Milanesas (de carne, pollo) simple	G.
- Milanesas con guarnición	Ø.
 Milanesa Napolitana con guarnición 	G.
- Marinera de carne simple	G.
- Marinera de carne con guarnición	G.
- Pancho	G.
- Pizzas enteras	G.
- Pizzetas (porción)	G.
- Sándwich varios	G.
- Sándwich mixto caliente (jamón y queso)	G.
- Lomito especial	G.
- Sopa paraguaya (porción)	G.
- Sopa So´o	G.
- Tartas (Acelga, jamón y queso, pollo, etc) porción	G.
- Pastas por kilo buffet	G.
- Mbejú	G.
- Caldos varios (soyo, de mandi´i, de verduras)	Ø.
II. BEBIDAS GASEOSAS Y NO GASEOSAS	PRECIOS UNITARIOS
- Agua mineral con y sin gas	G.
- Agua saborizada con y sin gas	Ġ.
- Gaseosa personal	G.
	Página 18 de 30



- Gaseosa por litro	G.
- Jugos de frutas de estación por vaso 250 ml	G.
III. LÁCTEOS Y CAFETERÍA	PRECIOS UNITARIOS
- Café Negro por taza de 250 ml	G.
- Café con leche en taza de 250 ml	G.
- Cafecito	G.
- Chocolate por taza de 250 ml	G.
- Té negro por taza de 250 ml	G.
- Té con leche por taza de 250 ml	G.
- Leche (vaso de 250)	G.
- Cocido negro por taza de 250 ml	G.
- Cocido con leche por litro	G.
- Cocido con leche por taza de 250 ml	G.
- Jugo de frutas de estación vaso 250 ml	G.
IV. POSTRES	PRECIOS UNITARIOS
- Dulce de mamón	G.
- Arroz con leche	G.
- Budín Casero	G.
- Flan casero	G.
- Torta por porción/entera	G.
- Helados	G.
- Bollos, medialunas, cupcakes	G.
MENÚ ECONÓMICO	
Almuerzo (según Anexo E: Menú Cíclico de 5 semanas) por persona	G.
OTDOS SEDVICIOS OFDECIDOS.	
OTROS SERVICIOS OFRECIDOS:	
	••••••



ANEXO "C"

DECLARACIÓN JURADA

Descripción del llamado: Concesión y Explotación del Servicio de Comedor Universitario de la Facultad de Ciencias Químicas de la UNA.

A la Convocante:

Facultad de Ciencias Químicas de la UNA.

El/Los que suscribe/n, declaro/amos Bajo Fe de Juramento, que nos comprometemos a:

- 1- Mantener inalterable las condiciones de la oferta.
- 2- No retirar la oferta en el intervalo entre la fecha de apertura de las ofertas y la fecha de vencimiento del periodo de validez estipulado en este Pliego.
- 3- Aceptar la corrección de errores aritméticos de nuestra oferta, en caso de existir.
- 4- Firmar el Contrato conforme al Pliego de Bases y Condiciones, en caso de ser adjudicado.

Manifestamos de la misma manera:

- 1- Estar de acuerdo con el Pliego de Bases y Condiciones y lo aceptamos en todos sus términos.
- 2- Conocer y aceptar en todos sus términos todos los documentos de la presente Licitación, así como toda la información suministrada por la FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS DE LA UNA.
- 3- No haber incurrido en incumplimiento de contrato con el Estado Paraguayo, con las Entidades Descentralizadas, **autárquicas, autónomas,** las Municipalidades o los Gobiernos Departamentales en los últimos tres años.
- 4- No ser Funcionario Público.

Firma El/los Oferente/s	Aclaración de Firma/s

Página 20 de 30



ANEXO "D"

CONTRATO PRO-FORMA Por una parte la FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN representada en este acto por la Prof. Lic. CYNTHIA SAUCEDO DE SCHUPMANN, Decana, fijando domicilio en la calle...... de la ciudad de San Lorenzo, en adelante LA FACULTAD; y por otra parte; en adelante EL CONCESIONARIO, domiciliado en....., convienen en celebrar el presente CONTRATO DE CONCESIÓN EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS DE LA UNA, de conformidad a la Resolución de Adjudicación Nº XXXX de Fecha XXXXX. Este Contrato se regirá por las siguientes cláusulas. CLÁUSULA PRIMERA RESPONSABILIDADES Queda expresamente entendido que, en su carácter de representante de LA FACULTAD, la Decana de la misma, Prof. Lic. CYNTHIA SAUCEDO DE SCHUPMANN, asume la potestad de decisión de todo cuanto se relaciona con el cumplimiento de este Contrato o la rescisión del mismo. ------CLÁUSULA SEGUNDA **OBJETO** LA FACULTAD cede al CONCESIONARIO la CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS DE LA UNA de la Facultad ubicado en el Campus de San Lorenzo, por un periodo de tres (3) años, con vigencia desde el XXX de XXXXX de 2025, y éste se obliga a tomar en locación dicho servicio en la forma, modo y condiciones que se establecen en el presente Contrato y su correspondiente Pliego de Bases y Condiciones.----CLÁUSULA TERCERA DOCUMENTOS QUE INTEGRAN EL CONTRATO

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

- La Resolución de Adjudicación. ------
- El Pliego de Bases y Condiciones, los Anexos y las Circulares. -------
- La Declaración Jurada de Mantenimiento de Oferta.-----
- La Póliza de Fiel Cumplimiento del Contrato, extendida por tres (3) años. -----
- La Oferta presentada por el Concesionario. -----
- La Póliza de Responsabilidad Civil. -----
- El Texto del presente Contrato. -----
- El ANEXO A: la presentación de Oferta. -----• El ANEXO B: la lista de precios Unitarios de productos a ser servidos en el Comedor. ------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 FACULTAD. ------

Página 21 de 30



CLÁUSULA CUARTA CANÓN, DEPÓSITO DE GARANTÍAS, FISCALIZACIONES Y PENALIZACIONES CANON

GARANTÍA

FISCALIZACIONES

PENALIZACIONES

Se establece como multa el importe de guaraníes quinientos mil (G. 500.000.-), a ser aplicada por la FCQ - UNA al Concesionario en caso de incumplimiento de contrato, por deficiencias en la prestación del servicio (calidad y/o precios) que fueran detectados por los fiscalizadores designados.

Página 22 de 30



Para la aplicación de la multa se deberá agotar las instancias, debiendo el comité fiscalizador informar a la Dirección Administrativa - Departamento de Contrataciones, quienes notificaran al Concesionario hasta dos (2) veces por un mismo incumplimiento y/o deficiencia en el servicio. En caso que el Concesionario reincida por tercera vez en la misma falta, se comunicará al mismo la reincidencia y a la Dirección Financiera para la aplicación directa de la multa establecida para el efecto.

En caso de agotar ambas instancias, y se reincide en dichas faltas, se dejará sin efecto el contrato y la pérdida de la garantía.

CLÁUSULA QUINTA DURACIÓN DEL CONTRATO DE COMEDOR

CLÁUSULA SEXTA HORARIO DEL SERVICIO DEL COMEDOR

CLÁUSULA SÉPTIMA

BENEFICIARIOS DEL SERVICIO

CLÁUSULA OCTAVA MENÚ Y PRECIOS

EL CONCESIONARIO debe presentar un plato diario (cuya variación sea secuencial o menú cíclico de 5 semanas) cuyo precio debe ser económico, fijo y único e incluye un plato de fondo con pan o mandioca y un vaso de jugo de fruta de estación.

Página 23 de 30



EL CONCESIONARIO debe presentar una lista de los productos comestibles elaborados que ofrecerá en el Comedor y sus respectivos precios, conforme al listado básico sin que constituya el mismo limitante para ampliar la gama de menú. Los precios de comestibles, bebidas y servicios deben ser moderados, contemplando una razonable utilidad. Estos precios podrán ser modificados ajustándoselos de conformidad a lo establecido en la Cláusula Décima del presente contrato. Tal circunstancia debe ser consensuada previamente con las autoridades de LA FACULTAD. ------EL CONCESIONARIO deberá habilitar y mantener en, por lo menos, dos lugares visibles del Comedor, la lista de los productos comestibles y bebibles que ofrecerá y sus respectivos precios, de acuerdo a la planilla de especificaciones técnicas ofertadas por la misma, anexada a la presente. ------Asimismo, EL CONCESIONARIO habilitará en el local destinado para el Comedor de LA FACULTAD, buzones destinados a recepcionar quejas y sugerencias respecto al servicio prestado.-----CLÁUSULA NOVENA **REAJUSTES DE PRECIOS** Los precios de los productos y servicios ofertados, podrán estar sujetos a reajuste de precios cuando exista una variación sustancial de precios en la economía nacional y ésta se vea reflejada en el Índice de Precios de Consumo (IPC) emitido por el Banco Central del Paraguay, en un valor igual o mayor al quince por ciento (15%) sobre la inflación oficial, estimada para el mismo periodo; Pr = Px IPC1IPC0 Donde: Pr: Precio Reajustado PA: Precio Adjudicado IPC1: Índice de Precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la entrega del suministro. -----IPC0: Índice de Precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de las ofertas. -----Para la realización de dichos reajustes de precios EL CONCESIONARIO deberá comunicar con una antelación de por lo menos veintidós (22) días a LA FACULTAD, quien deberá aprobar dicho reajuste, previo informe de la Comisión de Fiscalización. -----CLÁUSULA DÉCIMA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS, HIGIENE Y MANTENIMIENTO EL CONCESIONARIO, deberá elaborar y mantener los productos comestibles, así como los insumos utilizados para los mismos, bajo estrictas normas de higiene, salubridad y seguridad. ------EL CONCESIONARIO, es único responsable de la adquisición, y mantenimiento de materias primas e insumos para brindar un servicio eficiente, seguro y correcto. ------EL CONCESIONARIO es responsable mantener en buen estado de conservación, las dependencias e instalaciones afectadas al servicio del Comedor, debiendo por lo menos una vez al año, en el periodo de vacaciones, reparar y pintar el local del Comedor, a su costa. ------

Página 24 de 30



Las basuras y los desperdicios producidos como consecuencia del servicio del Comedor, deberán ser embolsados y desechados por la misma en forma diaria, o en su defecto mínimo tres veces por semana.--

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

A efectos de la concesión del servicio de Explotación del Comedor Universitario, la FACULTAD entregará, acta mediante, a EL CONCESIONARIO las dependencias físicas del lugar con sus instalaciones eléctricas y sanitarias, así como otros equipos y muebles, en las condiciones que encuentran. -----Todo lo entregado debe ser utilizado por EL CONCESIONARIO única y exclusivamente en LA FACULTAD, y al término de este Contrato las mismas deberán ser devueltas a LA FACULTAD en iguales condiciones. En caso contrario LA FACULTAD ejecutará la garantía sin perjuicio de la póliza de fiel cumplimiento de contrato. ------Los muebles, maquinarias, equipos, vajillas, mantelería, cubiertos, vasos, necesarios para brindar un buen servicio, son de exclusiva responsabilidad del CONCESIONARIO. ------EL CONCESIONARIO deberá colocar en el Comedor no menos de cinco (5) extinguidores contra incendios, cargados y en condiciones de ser utilizados si fuere necesario. -----LA FACULTAD será responsable del suministro sin cargo para EL CONCESIONARIO, de agua corriente. La energía eléctrica utilizada en el servicio del Comedor será abonada por EL CONCESIONARIO. ------EL CONCESIONARIO no podrá alterar ningún elemento que forme parte de las instalaciones físicas del Comedor de LA FACULTAD, sin previa autorización de la misma. ------A la finalización de la Concesión, la inversión realizada en infraestructura por el CONCESIONARIO, en caso de haber, pasará a formar parte de LA FACULTAD. -----

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA ATENCIÓN AL PÚBLICO Y PERSONAL DEL COMEDOR

Página 25 de 30



EL CONCESIONARIO es responsable 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 cargas sociales que por Ley deba percibir el personal a su cargo, desvinculando por completo en dicho sentido a LA FACULTAD. ------EL CONCESIONARIO velará porque los empleados y personal a su cargo, presten servicio con indumentaria adecuada (Uniforme Obligatorio de color claro y el cabello recogido en una cofia) y observen una conducta adecuada y decorosa. Si alguno no cumpliese con las normas de comportamiento y aseo deseados y necesarios, LA FACULTAD, se reserva el derecho de disponer la desvinculación de cualquiera de ellos, siendo responsabilidad del CONCESIONARIO las responsabilidades emergentes de la tal desvinculación, estando obligada la misma a disponer la sustitución inmediata del personal afectado. ------EL CONCESIONARIO no deberá permitir en el local del Comedor, ningún acto contrario a la moral y las buenas costumbres, ni la venta o consumición de bebidas alcohólicas y/o estupefacientes. ------El personal designado por EL CONCESIONARIO para efectuar el servicio, deberá contar con las habilitaciones sanitarias correspondientes, en este sentido, EL CONCESIONARIO deberá presentar un certificado médico de todos y cada uno de los empleados que presten servicio en el Comedor. ------CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA RESCISIÓN DEL CONTRATO El Contrato podrá ser terminado por las siguientes causales: -----a) Cumplimiento del plazo de concesión; -----b) Mutuo acuerdo entre la entidad concedente y el concesionario; debiendo para ello existir causas debidamente justificadas y con una comunicación de por lo menos treinta (30) días calendarios de anticipación; ----c) Por responsabilidad del Concesionario; ----d) Por fuerza mayor.-----POR RESPONSABILIDAD DEL CONCESIONARIO LA FACULTAD, 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 se paralizaran los servicios sin causa justificada. ----c) Las quejas reiteradas y comprobadas, referentes al servicio prestado por EL CONCESIONARIO. --d) La mala calidad de los alimentos. -----e) El aumento de precio de los productos ofertados, sin autorización expresa de la Señora Decana. ---f) La falta de higiene dentro del local. -----g) La mala atención. -----h) Y demás cuestiones que pudieran ser detectadas, ------



FUERZA MAYOR

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA TERMINACIÓN DEL CONTRATO

Se labrará Acta del Relevamiento, dejando constancia de los hallazgos, debiendo este documento ser firmado por todos los presentes durante el recorrido. Con los resultados generados se confeccionará el Acta Final de Entrega del Comedor. ------

El Departamento de Infraestructura y Mantenimiento de la FCQ-UNA, podrá solicitar por lo menos un (1) presupuesto para las reparaciones necesarias, según acta firmada, siendo este suficiente documento

Página 27 de 30



para conciliar los saldos pendientes con el depósito de garantía sin perjuicio de la ejecución de la de garantía	
El Informe generado por el Departamento de Infraestructura deberá ser remitido a la Dir Financiera, acompañado del presupuesto mencionado, para el cálculo del Estado de Cuentas Final.	ección
La Dirección Financiera, considerará además cualquier incumplimiento administrativo que debide saldado y elevará notificación al CONCESIONARIO	
Si el resultado del Estado de Cuentas Final, fuere superior al depósito de garant CONCESIONARIO está obligado a saldar su deuda con la facultad sin perjuicio de la ejecución póliza de garantía	n de la
EL CONCESIONARIO se obliga a desalojar completamente el Comedor de LA FACULTAD der los diez (10) días de la terminación del cumplimiento de la vigencia del presente Contrato. Si así hiciere, se compromete a abonar a LA FACULTAD, la suma de guaraníes quiniento (Gs. 500.000) por cada día transcurrido fuera del plazo.	í no lo os mi
CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA JURISDICCIÓN	
En caso de que las partes no llegasen a un acuerdo, o si se suscitaren conflictos que no pued subsanados por medio de los mecanismos previstos anteriormente, la jurisdicción será l corresponde a los Juzgados y Tribunales de la Ciudad de San Lorenzo.	a que
En prueba de conformidad, suscriben las partes el presente Contrato, en dos (2) ejemplares del retenor y a un solo efecto en derecho, y a su cumplimiento se obligan como a la Ley misma, en la Ciu San Lorenzo de la República del Paraguay, a los días del mes del año 2025	dad de
Concesionario Decana	

Teléfono: (021) 7290030 Casilla de Correo 1.055



ANEXO "E"

MODELO DE MENÚ ECONÓMICO CÍCLICO (5 SEMANAS)

Semana 1					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal					
Guarnición					
Postre					

Semana 2					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal					
Guarnición					
Postre					

Semana 3						
Lunes Martes Miércoles Jueves Viernes						
Plato Principal						
Guarnición						
Postre						

Semana 4					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal					
Guarnición					
Postre					

Semana 5								
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes			
Plato Principal								
Guarnición								
Postre								



ANEXO E (continuación) EJEMPLO DE MENÚ SALUDABLE CÍCLICLO DE 5 SEMANAS

SEMANA		DIA 1	DIA 2	DIA 3	DIA 4	DIA 5
1	ALMUERZO	Soyo con tortillón de papa + Jugo durazno/citricos	Pollo al horno con Ensalada de arroz, zanahoria, locote y choclo + Jugo de durazno/citricos	Picadito de carne vacuna con polenta + Ensalada de lechuga y zanahoria + Jugo de durazno/citricos	Pollo grillé con Soufflé de verduras. Postre: Ensalada de frutas.	Lasagña de carne vacuna y verduras + Ensalada de lechuga y tomate. + Jugo de durazno/citricos
		DIA 6	DIA 7	DIA 8	DIA 9	DIA 10
2	ALMUERZO	Guiso de arroz con pollo + Ensalada lechuga y choclo + Jugo de durazno/citricos	Vorí vorí de carne vacuna con mandioca + Jugo de durazno/citricos	Milanesa de pollo con puré de papas + Ensalada de pepino y tomate. Postre: gelatina.	Tarta de carne vacuna y verduras con Ensalada de repollo, zanahoria y choclo. Postre: flan	Guiso de fideo con carne vacuna + Jugo de durazno/citricos
3	AI MILIFR70	DIA 11	DIA 12	DIA 13	DIA 14	DIA 15
		Chopsuey de carne vacuna con arroz salteado + Jugo de durazno/citricos	Tallarín de pollo + Ensalada de lechuga y pepino. + Jugo de durazno/citricos	Caldo con albóndigas + mandioca + Jugo de durazno/citricos	Marinera de carne vacuna con Ensalada de arroz. Postre: gelatina	Bife de pollo con puré de papas + Ensalada de lechuga y cebolla + Jugo de durazno/citricos
		DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20
4	ALMUERZO		Guiso de arroz con carne vacuna + Ensalada de repollo y tomate + Jugo de durazno/citricos	Fugazza con ensalada de repollo, zanahoria y cebolla. Postre: Ensalada de frutas	Tallarín de carne vacuna + Ensalada de lechuga y tomate + Jugo de durazno/citricos	Omelette de jamon y queso + arroz con queso + Ensalada de tomate y choclo + Jugo de durazno/citricos
5		DIA 21	DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25
		Tarta de pollo y verduras + Ensalada de berro y tomate. Postre: crema de maicena.	Caldo de poroto/locro con carne vacuna + Jugo de durazno/citricos	Asado a la olla + Sopa Paraguaya + Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria. Postre: manzana.	Milanesa de carne vacuna con Ensalada Alemana. + Jugo de durazno/citricos	Muslo de pollo con puré de papas + Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria + Jugo de durazno/citricos