

REPÚBLICA DEL PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES - UNA

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

LICITACIÓN CE N° 01/2023

(Procedimiento no regido por la Ley N° 2051/03 “De Contrataciones Públicas” Art. 2º, Inc. b)

**“EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA Y COMEDOR PARA LA
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES – UNA”**

San Lorenzo, Paraguay

2023

INDICE DE CONTENIDO

1. OBJETO DE LA LICITACIÓN	4
2. QUIENES PUEDEN PARTICIPAR	4
3. PLAZO DE LA EXPLOTACIÓN DE LA CANTINA Y COMEDOR	4
4. DOCUMENTOS DE LA LICITACIÓN	4
5. INTERPRETACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN	5
6. ATRIBUCIONES DE LA FACSO – UNA	5
7. PUBLICACIÓN, FECHAS Y PLAZOS DEL LLAMADO	5/6
8. CONSULTAS Y ACLARACIONES	6
9. PREPARACIÓN DE LAS OFERTAS	6
10. OFERENTES INHABILITADOS, FRAUDE Y CORRUPCIÓN	6
11. PERIODO DE VALIDEZ DE LAS OFERTAS	7
12. GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA	8
13. FORMAS DE COTIZAR EL LISTADO DE PRODUCTOS.....	8
14. FORMA DE PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS.....	8
15. DOCUMENTACIÓN DE LOS SOBRES Y CONDICIONES EXIGIDAS A LOS OFERENTES	8
16. APERTURA DE SOBRES.....	11
17. CONTENIDO DEL ACTA DE APERTURA DE SOBRES	12
18. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS	12/14
19. ADJUDICACIÓN	14
20. NOTIFICACIÓN Y FIRMA DEL CONTRATO	14
21. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO.....	14
22. RESPONSABILIDAD DE SEGUROS E INDEMNIZACIONES	14
23. REAJUSTES DE PRECIOS	15
24. PAGO DEL CÁNON	15
25. IMPUESTOS Y EXENCIONES	15

26. MULTAS	16
27. ADMINISTRADOR DEL CONTRATO.....	16
28. OBLIGACIONES DEL CONTRATADO	16
29. SUSPENSIÓN DEL SERVICIO	17
30. JURISDICCIÓN	17
31. ALCANCE DE LOS SERVICIOS.....	18
32. BENEFICIARIOS DEL SERVICIO	18
33. MENÚ Y PRECIOS.....	18
34. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS, HIGIENE Y MANTENIMIENTO	19
35. ATENCIÓN AL PÚBLICO Y PERSONAL DE LA CANTINA/COMEDOR.....	19
36. EQUIPAMIENTOS.....	20
37. UBICACIÓN	21
ANEXO "A" – CARTA DE PRESENTACIÓN DE OFERTA.....	22/23
ANEXO "B" – DECLARACIÓN JURADA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA.....	24
ANEXO "C" – GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO.....	25
ANEXO "D" – LISTA DE PRECIOS DE COMESTIBLES Y BEBIDAS.....	26/31
ANEXO "E" – LISTA DE PRECIOS DE MENÚS.....	32/35
ANEXO "F" – LISTA DE MUEBLES, EQUIPOS, VAJILLAS, ETC.	36
ANEXO "G" – MODELO DE CONSTANCIA DE SERVICIOS PRESTADOS.....	37
ANEXO "H" – DECLARACIÓN JURADA DE INHABILIDADES.....	38/39
ANEXO "I" – DECLARACIÓN JURADA DE MENORES.....	40
MODELO DE CONTRATO.....	41/49

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA Y
COMEDOR PARA LA FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES- UNA**

1. OBJETO DE LA LICITACIÓN

La Facultad De Ciencias Sociales – UNA (FACSO- UNA) llama a Licitación para la recepción de ofertas provenientes de personas físicas o jurídicas, dedicadas a la prestación de servicios gastronómicos, que cumplan con los requisitos establecidos en el presente Pliego de Bases y Condiciones; a fin de presentar sus respectivas propuestas para la explotación del servicio de cantina y comedor de la Institución. El presente llamado, es un procedimiento excluido de la Ley N° 2051/03 “De Contrataciones Públicas”. La propuesta deberá incluir la Carta Oferta, Lista de Precios de Productos y Menús, Lista de Muebles, menajes, cubiertos y Equipos ofrecidos, y otras documentaciones indicadas en el numeral 4 del presente PBC.

2. QUIENES PUEDEN PARTICIPAR

Todas las personas físicas o jurídicas, residentes en la República del Paraguay, que cumplan con todos los requisitos establecidos en este Pliego de Bases y Condiciones; que tengan experiencia demostrable de como mínimo 2 (dos) años, en el ramo gastronómico.

3. PLAZO DE EXPLOTACIÓN DE LA CANTINA Y COMEDOR

El plazo de explotación de la Cantina y Comedor de la FACSO- UNA, hasta el mes de diciembre del 2024, a partir del día hábil siguiente a la suscripción del contrato respectivo, el cual puede ser prorrogable – a decisión de la Contratante.

En caso de prórroga, se requerirá de la suscripción de un Convenio entre las partes. De resolver la Contratante la prórroga de la vigencia del contrato, deberá comunicar a la Contratada con 30 (treinta) días de antelación al vencimiento del mismo.

Una vez firmado el contrato, la empresa adjudicada contará con un período de instalación de 5 (cinco) días hábiles a partir de la firma del mismo.

4. DOCUMENTOS DE LA LICITACIÓN

Constituyen documentos de la Licitación:

a) Pliego de Bases y Condiciones, con los anexos correspondientes:

ANEXO A - Modelo de Carta de Presentación de Oferta por Explotación de la Cantina y Comedor.

ANEXO B – Declaración Jurada de Mantenimiento de Oferta.

ANEXO C - Modelo Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato.

ANEXO D - Lista de Precios de Productos de la Cantina.

ANEXO E - Lista de menús a presentarse secuencialmente.

ANEXO F - Lista de muebles, equipos, máquinas, vajillas, cubiertos y menajes que serán incorporados por el Oferente.

ANEXO G - Modelo de Constancia de Servicios Prestados.

ANEXO H - Declaración Jurada de no encontrarse inhabilitado para presentar oferta y contratar.

ANEXO I - Declaración Jurada de Menores.

b) Especificaciones Técnicas de la Explotación de la Cantina y Comedor

c) Comunicaciones Suplementarias, si las hubiere.

d) Documentos requeridos.

e) Contrato Pro-forma.

Las empresas deberán presentar en forma de Declaración Jurada que conocen y aceptan todos los documentos de la presente Licitación, así como toda la información suministrada por la FACSO - 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.

5. INTERPRETACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN

En el presente Pliego se encuentran estipulados los requisitos y condiciones para participar de la Licitación para la Explotación de la cantina y comedor de la FACSO - UNA.

Los documentos anexos son parte integrante de este Pliego, y también lo serán del Contrato, por lo que un requisito estipulado en cualquiera de ellos es tan obligatorio como si estuviera en todos los otros.

6. ATRIBUCIONES DE LA FACSO - 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 de la presente licitación, 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.

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.

c. La Convocante podrá **declarar desierta** la presente Licitación mediante resolución emanada de la Máxima Autoridad de la Institución, en los siguientes casos:

- Que no se hubiera presentado oferta alguna;
- Que ninguna de las ofertas reúna las condiciones exigidas en las bases de la licitación o se apartara sustancialmente de ella; o
- Que los precios de las ofertas resulten inaceptables.

En ningún caso, independientemente al resultado de la convocatoria, los oferentes tendrán derecho a reembolsos de gastos, ni a indemnización alguna.

7. PUBLICACIÓN, FECHAS Y PLAZOS DEL LLAMADO **Publicación**

La Convocatoria de la Licitación se realizará durante 10 (diez) días corridos en el Portal de la FACSO –UNA, www.facso.una.py

Fechas y Plazos del llamado

- Publicación del llamado y disponibilidad del Pliego de Bases y Condiciones: desde el día **viernes 08 de setiembre de 2023** El mismo será publicado en el sitio web de la FACSO - UNA.
- Visita a las instalaciones de la FACSO - U N A: Se fija como fecha de visita el día **miércoles 13 de setiembre a las 15:00 hs**, teniendo como punto de encuentro la Dirección Administrativa de la FACSO - UNA, sitio en el Campus Universitario, Cnel. Casal c/ 6 de enero, (detrás del Hospital de Clínicas).
 - Consultas: hasta las 16:00 horas del día **viernes 15 de setiembre de 2023**.
- Aclaraciones y/o respuestas a consultas: serán publicadas en el sitio web de la FACSO- UNA el día **lunes 18 de setiembre de 2023**.
- Presentación de las Ofertas: **Hasta las 15:00 horas del día lunes 25 de setiembre de 2023**, en Mesa de Entrada de la Secretaría General de la FACSO - UNA, sito en el Campus Universitario, Cnel. Casal c/ 6 de enero, detrás del Hospital de Clínicas.

Ningún sobre de Oferta será recibido con posterioridad al día y la hora establecida, y si fuera, no podrá ser considerado como válido para esta Licitación.
- Apertura de las Ofertas: Se realizará en acto público el día **lunes 25 de setiembre de 2023, a las 15:30 horas**, en la Secretaría General de la FACSO - UNA, sito en el Campus Universitario, Cnel. Casal c/ 6 de enero, detrás del Hospital de Clínicas.

8. CONSULTAS Y ACLARACIONES

Los interesados que deseen realizar consultas o solicitar aclaraciones referentes a las condiciones de la licitación, deberán dirigirse por escrito a la UOC de la FACSO – UNA o vía correo electrónico a: uoc@facso.una.py; las consultas podrán ser realizadas hasta la fecha y hora indicadas en el numeral 7.

No serán consideradas consultas o pedidos de aclaración después de vencido el plazo indicado.

Las aclaraciones y/o consultas y sus respuestas serán publicadas en el sitio web de la FACSO – UNA, mediante comunicación suplementaria, y sin mencionar a la persona o firma de quien proviene la consulta. Ningún oferente podrá excusarse de la aplicación y conocimiento de las comunicaciones suplementarias, por no haberlas obtenido de la Convocante o del sitio web de la FACSO – UNA, en su oportunidad.

La FACSO – UNA por iniciativa propia, observando los plazos mencionados, podrá realizar modificaciones, aclaraciones o emitir informaciones adicionales o ampliatorias del Pliego de Bases y Condiciones. Todas las comunicaciones suplementarias formarán parte de los documentos contractuales de esta Licitación Pública, y su acatamiento será de carácter obligatorio, debiendo presentar copia suscrita de la misma

9. PREPARACIÓN DE LAS OFERTAS

Las ofertas, así como todas las documentaciones relacionadas a la misma, deberán estar redactadas en idioma español, y se deberán presentar en ORIGINAL. Las ofertas deberán ser mecanografiadas o escritas con tinta indeleble, y firmadas por el Oferente o por las personas debidamente facultadas para firmar en nombre del Oferente.

Los documentos, deberán estar debidamente foliados y llevarán la firma o las iniciales de la persona que firma la oferta. Los textos entrelíneas, tachaduras o palabras superpuestas a otras, serán válidos solamente si llevan la firma del firmante de la oferta.

Las ofertas deberán ajustarse en todo a las especificaciones técnicas mínimas requeridas, no serán permitidas variaciones o sustituciones a las mismas. Ninguna de las condiciones contenidas en el pliego de bases, así como las ofertas presentadas podrán ser negociadas.

10. OFERENTES INHABILITADOS, FRAUDE Y CORRUPCIÓN

No podrán presentar propuestas en esta licitación pública ni contratar:

- a) Los funcionarios o empleados públicos que intervengan en cualquier etapa del procedimiento de contratación, y que tengan interés personal, familiar o de negocios con el proveedor o contratista, incluyendo aquellas personas con las que pueda resultar algún beneficio para ellos, su cónyuge o sus parientes consanguíneos o afines hasta el cuarto grado, o para terceros con los que tenga relaciones profesionales, laborales o de negocios, o para socios, accionistas o sociedades de las que el funcionario o empleado público o las personas antes referidas formen o hayan formado parte en los últimos seis meses;
- b) Quienes conforme a la Ley de la Función Pública se encuentren imposibilitados;
- c) 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, contados a partir de la notificación de la primera rescisión. Dicho impedimento prevalecerá ante la propia Unidad Operativa de Contratación (UOC) durante dos años calendario, contados a partir de la notificación de la rescisión del segundo contrato;
- d) Las personas físicas o jurídicas que se encuentren inhabilitadas por resolución de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), en los términos del Título Séptimo de la Ley N° 2.051/03;
- e) Los proveedores y contratistas que se encuentren en mora en las entregas de los bienes, la prestación de los servicios o en la ejecución de las obras, por causas imputables a los mismos, respecto de otro u otros contratos celebrados con la propia Contratista, siempre que ésta haya resultado perjudicada;
- f) Las personas físicas o jurídicas que se encuentren en convocatoria de acreedores, quiebra o liquidación;
- g) Los participantes que presenten más de una oferta en la presente licitación, a nombre propio o de tercero y que se encuentren vinculados entre sí por algún socio o asociado común;

- h) Las personas físicas o jurídicas que pretendan participar en un procedimiento de contratación y previamente hayan realizado o se encuentren realizando, por sí o a través de empresas que formen parte del mismo grupo empresarial, en virtud de otro contrato, trabajos de análisis y control de calidad, preparación de especificaciones, presupuestos o la elaboración de cualquier documento vinculado con el procedimiento en que se encuentran interesadas en participar;
- i) 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 avalúos, cuando éstos hayan de ser utilizados para resolver discrepancias derivadas de los contratos en los que dichas personas o empresas sean parte;
- j) Las personas físicas o jurídicas que celebren contratos sobre las materias reguladas por esta ley sin estar facultadas para hacer uso de derechos de propiedad intelectual;
- k) Las personas físicas o jurídicas que se encuentren en mora como deudores del fisco o la seguridad social; y
- l) Las demás personas físicas o jurídicas que por cualquier causa se encuentren impedidas para ello por disposición judicial.

Se exige que los Oferentes que participen en la licitación, observen los más altos niveles éticos, ya sea durante el proceso de licitación o de ejecución del contrato. La Convocante actuará frente a cualquier hecho o reclamación que se considere fraudulento o corrupto.

Si se comprueba que un funcionario público, o quien actúe en su lugar, y/o el Oferente o adjudicatario propuesto, ha incurrido en prácticas fraudulentas o corruptas, la Convocante deberá:

- a) Descalificar la oferta y/o rechazar la propuesta de adjudicación, y/o;
- b) Remitir los antecedentes del oferente directamente involucrado en las prácticas fraudulentas o corruptivas, a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.
- c) Presentar la denuncia penal ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.

Fraude y corrupción comprenden actos como:

- a. Ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de otra parte;
- b. Cualquier acto u omisión, incluyendo la tergiversación de hechos y circunstancias, que engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio económico o de otra naturaleza o para evadir una obligación;
- c. Perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar las acciones de una parte;
- d. Colusión o acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, incluyendo influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte. e. Cualquier otro acto considerado como tal en la legislación vigente.

Los Oferentes deberán declarar que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la Convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que les otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes (Declaratoria de Integridad).

11. PERIODO DE VALIDEZ DE LAS OFERTAS

Las ofertas serán válidas por 60 (sesenta) días, contado desde la fecha y hora límite de presentación de ofertas. Toda oferta presentada por un plazo menor será rechazada. Durante el periodo de validez de la oferta, el Oferente se compromete a:

- a) Mantener inalterable las condiciones de la oferta.
- b) No retirar la oferta en el intervalo entre la fecha de apertura de 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.

En circunstancias excepcionales, la Convocante podrá solicitar el consentimiento de los licitantes para prolongar el periodo de validez de sus ofertas; dicha solicitud y las respuestas se realizarán por escrito. Los licitantes podrán rechazar esta solicitud.

12. GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

Los oferentes deberán presentar una Declaración Jurada de Garantía de Mantenimiento de Oferta por un valor equivalente a 2 (dos) mensualidades del canon ofertado.

La Garantía deberá ajustarse al Formulario de Garantía de Mantenimiento de Oferta establecido en el ANEXO B del presente Pliego de Bases y Condiciones.

El plazo de la vigencia de la Garantía de Mantenimiento de Oferta, será 60 (sesenta) días.

13. FORMA DE COTIZAR EL LISTADO DE PRODUCTOS

Los precios del Listado de Productos de la Cantina deberán indicarse en el Anexo D, y ser cotizados en guaraníes. Deberán ser razonables, es decir precios de mercado. Cualquier producto o servicio que el Oferente desee incluir en el listado lo debe realizar en dicho Anexo. Deberá asimismo completar el Anexo E, correspondiente al Menú Económico y Light – en ración completa y media ración –, y al Menú Ejecutivo.

14. FORMA DE PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

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

LICITACIÓN CE N° 01/2023 PARA LA “EXPLORACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA Y COMEDOR PARA LA FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES – UNA”	
OFERENTE:	_____
DOMICILIO:	_____
TELÉFONO/FAX:	_____
FECHA:	_____

15. DOCUMENTACIÓN DE LOS SOBRES Y CONDICIONES EXIGIDAS A LOS OFERENTES Documentos que deben presentar los Oferentes:

- Carta de Oferta dirigida a la FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES – UNA, indicando la individualización del llamado, los datos de la empresa oferente y el/los representante/s de la misma, conforme al formulario oficial. **ANEXO A.**
- Copia de la Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes (RUC).
- Certificado de Cumplimiento Tributario vigente.
- Comprobante de pago de la Patente Municipal Comercial o Industrial, en su caso, correspondiente al semestre del Acto de Apertura de la Licitación.
- Copia del Estatuto Social de la Empresa y sus modificaciones, si las hubiere (aplica únicamente para las sociedades).
- Cédula de Identidad del firmante de la oferta (unipersonal) o del/os Representante/s o Apoderados de la empresa (sociedades).
- Testimonio de la Escritura Pública del mandato (en caso de presentarse por apoderados), extendido por el Oferente para sus representantes legales, no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes.

- Declaración Jurada de no estar comprendida en las inhabilitaciones para presentar ofertas o contratar. **ANEXO H.**
- Declaración Jurada “Por la cual se garantiza que ni el oferente ni sus proveedores se encuentran involucrados en prácticas que violen los derechos de los menores”. **ANEXO I.**
- Certificado de Registro de Establecimiento (RE) emitido por la INAN correspondiente al establecimiento principal o de producción del oferente. En caso de que no tenga dicha documentación, el Oferente deberá presentar una Declaración Jurada en la cual se compromete en un plazo no mayor a 5 (cinco) meses después de haber firmado el Contrato a iniciar los trámites para la obtención de RE.
- Constancia de estar Inscripto en la Dirección del Trabajo dependiente del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social (Decreto N° 580/08), en caso que haya empleados en relación de dependencia.
- Constancia de no adeudar Aporte Obrero y Patronal al Instituto de Previsión Social. Además, deberá presentar las Planillas de Pagos correspondientes a los 3 (tres) últimos meses inmediatos anteriores a esta Licitación, en caso de que haya empleados en relación de dependencia.
- Declaración Jurada de que el Oferente conoce y acepta los términos y los documentos de la presente Licitación.
- Declaración Jurada de que el Oferente no ha incurrido en incumplimiento de contratos con el Estado Paraguayo, con las Entidades Descentralizadas, las Municipalidades o los Gobiernos Departamentales, por causas atribuibles al oferente, en los últimos 2 (dos) años.
- Presentar Constancia de Visita técnica o Declaración Jurada manifestando conocer las condiciones para el cumplimiento de las obligaciones y que cuenta con la información necesaria para presentar oferta y celebrar el contrato.
- Declaración Jurada de que el Oferente, los representantes o apoderados del Oferente y/o los miembros de la sociedad, no son Funcionarios Públicos.
- Currículum de la empresa (sea persona física o jurídica), con el siguiente contenido mínimo:
 - a) Empresa o persona física dedicada al Sector gastronómico, con antigüedad mínima de 2 (dos) años en el mercado.
 - b) Descripción de la Capacidad operativa, logística, perfil de la empresa, visión, misión, etc.
 - d. Instalación/es (fotos)., en caso de que las hubiere.
 - c) Manual de Buenas Prácticas, si las hubiere.
 - d) Uniformes a ser utilizados para la prestación del servicio.
 - e) Información del tipo de servicio proveído, ejemplo:
 - Desayuno/Merienda
 - Almuerzo
 - Otros servicios gastronómicos (cantinas, eventos, etc.).
- Documentos que acrediten la antigüedad y experiencia requerida para el servicio solicitado; los años de permanencia en plaza en la actividad gastronómica (indicará claramente fecha de inicio de actividades y la continuidad de servicios); la cantidad y nombre de ubicaciones donde actualmente brinda o brindó servicios gastronómicos de restaurante o cantina, de catering o eventos o similares, para el servicio licitado.
- Declaración Jurada que cuenta como mínimo con 1 (un) local en funcionamiento, en donde pueda constatar la infraestructura dispuesta para el local, así como la calidad del servicio que presta.
- Individualizar al menos 1 (un) personal idóneo (tecnólogo en alimentos o similar), incluyendo el documento que acredite la formación.
- Nota en donde conste dirección, teléfono y nombre de la persona para realizar el contacto, a los efectos de realizar la verificación del local del oferente y el equipamiento con el que cuenta.
- Constancia o certificado por el cual se demuestre que el oferente cuenta con al menos 1 (un) vehículo propio o alquilado, que estará al servicio del oferente durante la vigencia del contrato.

El Oferente deberá presentar copia de al menos 1 (un) contrato ejecutado o facturación con su respectiva recepción final y/o certificado de cumplimiento satisfactorio (Anexo G), que correspondan a servicios gastronómicos permanentes (por lo menos 1 año de servicio ininterrumpido para 100 personas o más), dentro de los últimos 2 (dos) años (2021 y 2022) celebrados con entidades públicas o privadas.

- Fotocopias de Balances Generales de los 2 (dos) últimos ejercicios (2021 y 2022).
- Los balances generales deberán: i) Estar firmados por un profesional Contador **Público**; ii) Estar completos, incluidas las notas a los estados financieros; iii) Deben corresponder a períodos contables ya cerrados
- Nota de oferta dirigida a la FACSO - UNA, conforme al formulario oficial; acompañada del detalle de la oferta en la planilla correspondiente. **ANEXO A. (Documento sustancial)**
- Garantía de Mantenimiento de Oferta. **ANEXO B.**
- Planilla de Lista de Precios de Productos de la Cantina. **ANEXO D.**
- Lista de Menús Económico, light y Ejecutivo a ser servidos en forma secuencial. **ANEXO E.**
- Detalle y especificaciones de muebles, maquinarias, equipos, vajillas, cubiertos y enseres de cocina a ser incorporados por el oferente, en caso de ser adjudicado; suficientes para atender simultáneamente a al menos 50 (cincuenta) personas. **ANEXO F.**

OBSERVACIÓN:

En caso que el Oferente no presente los documentos requeridos, éstos serán solicitados por nota y deberán ser presentados durante la etapa de Evaluación de Ofertas. La falta de presentación de éstos últimos luego del requerimiento de la Convocante, será motivo de rechazo de la oferta.

Todos los documentos que no estén originalmente redactados en idioma español, deberán ser traducidos a este idioma, por traductor público matriculado en el Paraguay.

Documentos a presentar con la firma del Contrato (dentro de los 10 días corridos desde la suscripción del Contrato)

- Lista de personal asignado al servicio. Acompañar con copia simple y vigente de las siguientes documentaciones:
 - Currículum corto incluyendo los datos personales mencionados a continuación: nombre y apellido, domicilio, edad, estado civil, nacionalidad, profesión, cargo desempeñado, fecha de inicio y conclusión de la relación laboral, horario de trabajo, así como las observaciones que se estimen necesarias.
 - Fotocopias de Documentos de identidad civil.
 - Fotocopias de Antecedentes policiales.
- Personal que se indique en calidad de cocinero, deberán acompañar: además de lo mencionado precedentemente, un documento que acredite su formación o una constancia de trabajo, si las hubiere.
- Certificado o informe del Registro General de Quiebras, vigente, expedido por la Dirección General de los Registros Públicos, de no encontrarse en quiebra o con convocatoria de acreedores.
- Certificado o informe de no hallarse en interdicción judicial, vigente, expedida por el Registro de Interdicciones de la Dirección General de los Registros Públicos.
- En el caso que suscriba el contrato otra persona en representación del oferente, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.
- Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social, en caso de que las hubiere.

16. APERTURA DE SOBRES

El acto de Apertura de los Sobres será realizado por representantes de la UOC FACSO - UNA, en acto público, con la asistencia de los oferentes que deseen hacerlo o sus representantes debidamente autorizados, para dicho efecto.

Se realizará una verificación preliminar y meramente cuantitativa de la documentación presentada por los oferentes, sin entrar al análisis detallado de su contenido, el cual se efectuará durante el proceso de evaluación de las ofertas que llevará adelante el Comité de Evaluación conformado para el efecto.

Si en la verificación cuantitativa de los documentos presentados, se constatare la ausencia de algún documento sustancial, se dejará constancia en el acta. Dichas omisiones serán analizadas en oportunidad del proceso de evaluación, a los efectos de las decisiones que fuesen pertinentes.

De constatare errores u omisiones, tales como falta de foliatura o refrendación de algunas de las fojas presentadas, las mismas podrán ser subsanadas en el acto por el representante legal designado por el oferente para representarlo, o por el oferente mismo, en caso de que esté presente, debiendo dejarse constancia en Acta de las omisiones subsanadas, al efecto de que las mismas sean evaluadas posteriormente por el Comité de Evaluación.

17. CONTENIDO DEL ACTA DE APERTURA DE SOBRES

- a) Fecha del Acto.
- b) Objeto de la Licitación.
- c) Nombre de los representantes de la FACSO - UNA.
- d) Nombre de los representantes habilitados y de otros asistentes al acto.
- e) Verificación de documentos y los precios cotizados en las ofertas.
- f) Observaciones y otros datos que se consideren necesarios y convenientes.
- g) Firma de los asistentes.

A partir de ese momento, las ofertas admitidas quedarán a cargo del Comité de Evaluación de la FACSO - UNA, para su estudio, análisis y juzgamiento.

18. EVALUACIÓN 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, bajo su responsabilidad y con absoluta independencia de criterio, estudiará el contenido de las ofertas presentadas, determinando si las propuestas cumplen todas las condiciones estipuladas en el Pliego de Bases y Condiciones. El Comité emitirá un informe, en el cual se incluirá la recomendación que servirá como base para la adjudicación o declaración de desierta de la Licitación. En caso de hallarse algún error aritmético que altere el monto total de la oferta, la FACSO - 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.

a) Confidencialidad

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

b) Aclaración de las ofertas

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

c) Requisitos de Calificación

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

c.1) Documentos requeridos: comprobada por medio de la presentación de los documentos indicados en el numeral 15 "Documentación de los Sobres y Condiciones Exigidas a los Oferentes". En caso de la omisión de algunos documentos, la Convocante podrá solicitar por escrito la presentación o aclaración de los mismos en un plazo a ser determinado por el Comité de Evaluación. De no ser subsanado el inconveniente dentro del plazo establecido la oferta será descalificada. Verificado el cumplimiento de la presentación correcta de las documentaciones y realizadas las subsanaciones, se procederá a la evaluación de la Capacidad Financiera.

c.2) Capacidad Financiera: NO APLICA

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

T= Ponderación Técnica	Porcentaje Asignado = 20 %	P= Ponderación de Precio	Porcentaje Asignado = 40 %	C= Ponderación Canon	Porcentaje Asignado = 40 %
T + P + C = 100 %					

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

La firma que obtenga el puntaje combinado (Pcomb) más alto será propuesta para la adjudicación. La fórmula es la siguiente: **Pcomb = T + P + C**.

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

Criterios de la Evaluación por Ponderación Técnica:

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

a-) Antigüedad:	15 % de la Ponderación Técnica (T)
b-) Experiencia:	40 % de la Ponderación Técnica (T)
c-) Infraestructura:	30 % de la Ponderación Técnica (T)
d-) Personal:	15 % de la Ponderación Técnica (T)
TOTAL:	100 %

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

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

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

*De 4 (cuatro) contratos en adelante	40,00 puntos (100 %)
*De dos (2) a tres (3) contratos	38,00 puntos (95 %)
*De 1 (un) contrato	36,00 puntos (90 %)

c) Infraestructura (30 % de T): comprobada por medio de la presentación de los documentos indicados; contar con locales habilitados y en funcionamiento, donde pueda constatarse la calidad del servicio que presta y la infraestructura y equipamiento suficiente para la atención de al menos ciento cincuenta (150) comensales en el horario de 13 a 14 hs. (horario de almuerzo), en caso de que las tuviere:

*Tres (3) locales en adelante:	30,00 puntos (100 %)
*Dos (2) locales:	28,50 puntos (95 % de 30 puntos)
*Un (1) local:	27,00 puntos (90 % de 30 puntos)

d) Personal (15% de T) comprobada por medio de la presentación de los documentos indicados: disponer de una dotación de personal conforme a lo requerido en las especificaciones técnicas en estado activo y con el seguro social vigente (40 puntos). El oferente debe encontrarse al día en el pago de los aportes al IPS, en caso de que las hubiere:

*Quince (15) personas en adelante en IPS:	15,00 puntos (100 % de puntos)
*Nueve (9) a Catorce (14) personas en IPS:	14,25 puntos (95 % de 15 puntos)
*Desde tres (3) a ocho (8) personas en IPS:	13,50 puntos (90 % de 15 puntos)

Fórmula: T = Puntos total x 40 %

Ejemplo: Oferente a) Total puntos = 80 Calculo: 80 x 40 % = 32 puntos Oferente

b) Total puntos = 90 Calculo: 90 x 40% = 36 puntos

Criterios de Evaluación por Precios Ofertados:

Los puntajes de precio serán determinados en base al precio del menú económico cotizado para el almuerzo:

* La menor oferta (1ra):	100 puntos (100%)
* La (2da) segunda oferta:	70 puntos (70%)
* La (3ra) tercera oferta:	60 puntos (60%)
* La (4ta) cuarta oferta:	50 puntos (50%)
* La (5ta) quinta oferta:	40 puntos (40%)

*** Se seguirá el orden de manera sucesiva, hasta el mínimo de 10 puntos (10%)**

Si dos o más ofertas empatan en precio, se les asignará el mismo puntaje correspondiente, según el orden en que se encuentran.

Criterios de Evaluación de Canon Ofertado:

La oferta de canon a pagar mensualmente, que los oferentes deberán considerar como base de propuesta será la siguiente:

* Gs. 800.000.- (Guaraníes ochocientos mil).

19. ADJUDICACIÓN

La adjudicación de la Licitación se hará por Resolución de la Máxima Autoridad de la Institución, en base a la recomendación realizada por la Comisión de Evaluación.

La adjudicación recaerá sobre la oferta que posea el mejor puntaje. En caso de que dos o más ofertas, tengan el mismo puntaje, se desempatará de acuerdo al siguiente mecanismo: primeramente, se revisará la cantidad de contratos cumplidos en los dos últimos años.

En caso de un segundo empate, se realizará un sorteo en presencia de las partes.

20. NOTIFICACIÓN Y FIRMA DEL CONTRATO

El adjudicado será notificado dentro de los 5 (cinco) días hábiles de la fecha de la firma de la Resolución de Adjudicación, teniendo 10 (diez) días hábiles, a partir de la fecha de la notificación, para presentarse a la firma del Contrato, con todos los recaudos establecidos para el efecto en este Pliego.

En caso de que la empresa adjudicada no se presente o 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 FACSO - UNA hará efectiva la Garantía de Mantenimiento de Oferta; convocando al oferente que le siguen en puntaje, para la formalización del contrato.

Los contratos o propuestas no serán transferibles en ningún caso.

El plazo de duración del contrato será hasta diciembre del 2024, pudiendo prorrogarse por un (1) año más. Esta prórroga no constituirá causal de modificación del canon establecido entre las partes.

21. GARANTÍA 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 Ciencias Sociales (FACSO - UNA), por un valor equivalente al **10% (Diez Por Ciento) del total** ofrecido en concepto de Canon, y con una vigencia de 15 (quince) meses desde la suscripción del contrato. En caso de prórroga del contrato, dicha garantía deberá ser extendida por el mismo plazo indicado en el numeral 20.

La Garantía podrá adoptar alguna de las siguientes formas:

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.

La Póliza de Seguro, deberá ajustarse al Formulario establecido en el ANEXO C del presente Pliego de Bases y Condiciones.

La liberación de la Garantía de Cumplimiento tendrá lugar a los 30 (treinta) días, contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones del Proveedor en virtud del Contrato.

22. RESPONSABILIDAD DE SEGUROS E INDEMNIZACIONES

El Contratado deberá tomar y presentar a la Facultad de Ciencias Sociales (FACSO - UNA) junto con la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, una póliza de seguro sobre el siguiente riesgo:

RESPONSABILIDAD CIVIL: cobertura de responsabilidad civil por la suma de G. 100.000.000

(Guaraníes Cien Millones), que asegure la pérdida de bienes o el riesgo de incendio del local de la Facultad de Ciencias Sociales - UNA (FACSO - UNA), así como daños o lesiones que pudieran sobrevenir a cualquier persona o bien de propiedad de terceros en relación con el servicio. Sin perjuicio de todo lo dispuesto anteriormente, El Contratado se compromete a reembolsar a la Facultad de Ciencias Sociales (FACSO - UNA), cualquier suma de dinero que por cualquier concepto deba ésta 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 Ciencias Sociales - UNA (FACSO - UNA), o que se encuentren bajo su dirección, custodia o dependencia, incluyendo al personal de ésta.

23. REAJUSTES DE PRECIOS

Los precios de los productos y servicios ofertados, estarán sujetos a reajuste de precios cuando exista una variación sustancial de precios en la economía nacional y ésta se vea reflejada en el Índice de Precios de Consumo (IPC) publicado por el Banco Central del Paraguay, en un valor igual o mayor al quince por ciento (15%) sobre la inflación oficial, estimada para el mismo periodo:

Fórmula:

$$Pr = P \times \frac{IPC1}{IPCO}$$

Dónde:

Pr: Precio Reajustado

P: Precio Adjudicado

IPC1: Índice de Precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la provisión del servicio.

IPCO: Índice de Precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la Apertura de Ofertas.

El reajuste solo será aplicado a solicitud del contratado, el cual deberá realizar la solicitud por escrito a la Dirección Administrativa de la FACSO - UNA, y se dará curso si la Contratante considera la correspondencia de la solicitud y cuenta con disponibilidad presupuestaria. La solicitud debe realizarse indefectiblemente dentro del mes siguiente al cual se produjeron las variaciones, bajo pena de no poder solicitarlo posteriormente; será aplicado únicamente sobre el saldo contractual o sobre el precio del menú en los meses posteriores al que se produjeron las variaciones.

24. PAGO DEL CANON

- a) El pago por la explotación será abonado por El Contratado entre el 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 2 (dos) meses consecutivos podrá ocasionar la rescisión del contrato.
- b) El Contratado entregará a la FACSO - UNA la suma equivalente a 1 (un) mes 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 Contratado entregará como garantía será devuelto una vez finalizado el contrato, siempre y cuando no se comprobaren daños, perjuicios o desperfectos que no sean derivados del normal uso del local o instalaciones.

25. IMPUESTOS Y EXENCIONES

En esta Licitación no se prevén exenciones de los impuestos nacionales, ni municipales, creados o a crearse.

26. MULTAS

Regirán a partir del primer día de atraso de la siguiente manera:

1. Fecha 06 al 15 de cada mes: G. 10.000.- (Guaraníes Diez Mil) por cada día de atraso.
2. Fecha 16 al 25 de cada mes: G. 30.000.- (Guaraníes Treinta Mil) por cada día de atraso.
3. A partir de la fecha 26 y siguientes hasta el día 60 de atraso, G. 50.000.- (Guaraníes Cincuenta mil) por cada día de atraso.

PENALIZACIONES:

- A partir del segundo mes de atraso: posibilidad de Rescisión del Contrato.

Las multas también se aplicarán:

- En caso que el **CONTRATADO** no realice la provisión de los servicios requeridos, se aplicará una multa de Gs. 100.000 (guaraníes cien mil), por cada día que se haya corroborado el incumplimiento.
- En caso de deficiencias en la prestación del servicio (retraso en la provisión del almuerzo a la hora indicada, peso menor al establecido del plato de almuerzo, poca higiene en la cocina, omisión de los 3 menús diarios indicados, incorrecta cocción de alimentos o mal lavado de verduras) se realizará una amonestación por escrito, a partir de la segunda amonestación también se aplicará una multa de G. 50.000 (Guaraníes cincuenta mil).

El monto de las multas se aplicará de oficio, y su pago se efectivizará en la Dirección Administrativa, cuando ésta comunique por escrito la multa aplicada.

Si la totalidad de las multas aplicadas por deficiencias en el servicio, excediera el valor de la Garantía de Cumplimiento de Contrato, la **CONTRATANTE** tendrá derecho a rescindir el mismo

27. ADMINISTRADOR DEL CONTRATO

A los efectos de verificar el correcto funcionamiento de la Cantina/Comedor, la FACSO - UNA designará uno o más funcionarios, quienes 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 administradores del contrato, podrán realizar controles y visitas aleatorias a las instalaciones, a fin de revisar si el contrato se ejecuta de manera correcta.

Asimismo, revisará/n periódicamente los buzones de quejas y sugerencias instalados por el contratado, a efectos de informar a la Institución sobre el contenido de las mismas, de manera tal que el contratado realice las correcciones que fueren necesarias. El contratado podrá participar en el momento de la apertura de los buzones de quejas.

28. OBLIGACIONES DEL CONTRATADO

El Contratado 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, la información necesaria, Escrituras de constitución y Poderes debidamente inscriptos en los registros pertinentes, así como las Garantías requeridas a fin de celebrar el Contrato, y concurrir a suscribir el mismo dentro del plazo establecido.
- 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 legislación vigente.
- c. Adecuación del local para instalación de extractores y/o campanas.
- d. En lo referente a la cocción de los alimentos los mismos no podrán ser cocinados de forma que expidan olor dentro de las instalaciones de la Cantina/Comedor o del edificio de la FACSO- UNA; para tal efecto el adjudicado deberá prever la instalación de un extractor de aire, y los equipos necesarios y adecuados según la infraestructura existente en la Institución
- e. Cumplir con requerimientos de la FACSO - UNA, según las indicaciones recibidas por el personal designado por la FACSO - UNA, en cuanto a manejo de residuos, utilización de agua y energía corriente, y otros aspectos ambientales.
- f. Limpieza y mantenimiento del local, con personal de limpieza capacitado para el rubro gastronómico. Al final de cada jornada, el área destinada a la Cantina/Comedor deberá quedar en condiciones óptimas de higiene y limpieza.

g. Los precios de los productos de almacén deberán estar exhibidos, en por lo menos un tablero ubicado en un lugar visible dentro del local de la cantina, donde también deberá estar detallado el menú de la semana.

h. La venta de productos de almacén y la provisión de alimentos, se realizará en el lugar destinado a la Cantina/Comedor de la FACSO - UNA; en donde se instalarán los exhibidores y elementos necesarios para la provisión de los alimentos, previa autorización de la Convocante

i. Deberá realizar el ingreso y retiro de materia prima antes del inicio o al término de la jornada de trabajo, y por los lugares a ser indicados por el representante de la FACSO - UNA.

j. En caso de daños, destrucción o averías edilicias, de muebles, artefactos eléctricos, vidrios, Acondicionadores de Aires, etc., pertenecientes a la FACSO - UNA y que compongan el equipamiento del comedor, el Contratado será responsable de la reparación y/o reposición de los mismos. Tendrá 5 (cinco) días calendario como máximo para el arreglo o reparación de cualquier avería. La FACSO - UNA emitirá una notificación al Contratado, otorgando el plazo citado. El incumplimiento será considerado como un apercibimiento que conllevará a la aplicación de multas.

k. En caso de observar la necesidad de reparación o mantenimiento de mobiliarios o equipos pertenecientes a la FACSO - UNA (que no correspondan a lo indicado en el punto anterior), deberán comunicarlo al Administrador del Contrato.

l. Deberá realizar desinfección regular del local de la cantina así como también la eliminación de insectos y el control de roedores y/o plagas.

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

Al mismo tiempo, se deja expresa constancia que la empresa adjudicada será la única responsable del buen funcionamiento y mantenimiento de las instalaciones a su cargo, muebles y equipos, aun cuando éstos sean propiedad de la Institución.

29. SUSPENSIÓN DEL SERVICIO

El servicio podrá ser suspendido temporalmente

a. Por eventos de salud con origen en alimentos (intoxicaciones, infecciones, etc.)

b. Por causas de fuerza mayor o caso fortuito que impidan la continuidad del servicio,

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

d. Por cualquier otra causa que el Pliego de Bases y Condiciones o el contrato establezca.

Como consecuencia de la suspensión, el contratado gozará de un plazo igual al periodo de entorpecimiento o paralización, además de las compensaciones que pudieran definirse en las bases o el contrato, o que se establezcan por las instancias de conciliación o arbitraje o por la justicia.

30. JURISDICCIÓN

Cualquier controversia que se suscite con relación a la interpretación del Contrato, y que las partes no llegasen a un acuerdo, será dirimida por la Jurisdicción Civil Ordinaria de los Tribunales, en la ciudad de Asunción, en los términos del Código de Procedimientos Civiles y Comerciales del Capítulo pertinente.

31. ALCANCE DE LOS SERVICIOS

Horarios del servicio de cantina

Mínimamente de 10:00 horas a 21:00 horas, de lunes a viernes.

Servicios a cubrir

- Desayuno, a convenir
- Media Mañana, a convenir
- Almuerzo, a convenir
- Venta de: Minutas frías y calientes, dulces y saladas, galletitas y golosinas, bebidas de Refresco, agua, Frutas variadas y/o de estación, entre otros.

32. BENEFICIARIOS DEL SERVICIO

El Contratado deberá prever el personal suficiente para atender de manera satisfactoria a los alumnos, docentes y funcionarios de la Facultad de Ciencias Sociales (FACSO – UNA), cuando el servicio sea requerido por los mismos.

33. MENÚ Y PRECIOS

El oferente deberá presentar las siguientes opciones de menú:

Almuerzo Económico: según Anexo E Almuerzo Light: según Anexo E

Los interesados deben presentar su oferta sobre los Menús de Almuerzo Económico y Light que se citan en el cuadro correspondiente en un único precio. Se prepararán 2 (dos) platos económicos por día (como mínimo), variando diariamente entre los platos citados y 1 (un) menú light, es decir 3 (tres) opciones de platos base al día.

El precio del almuerzo debe ser económico, fijo y único para todos los platos solicitados, e incluye un plato de fondo con un peso mínimo de 400 gr. por porción final (sin contar el plato con el cual se sirve, tampoco el pan y la mandioca), con 1 (un) pan tipo Felipito/viena o 100 gr. de mandioca/batata.

Deberá estar disponible la opción de medio plato, que deberá tener como mínimo 250 gr. y un costo no mayor al 70% del monto ofertado por plato en el marco de la presente licitación.

Almuerzo Ejecutivo: según Anexo E

El Comedor deberá contar diariamente con opciones de Menú Ejecutivo, platos que podrán ser preparados a solicitud de los funcionarios en base al listado de platos. La diferencia de precio existente entre el mismo y el Menú Económico no podrá ser mayor a Gs. 5.000 (guaraníes cinco mil).

Lista de Productos: según Anexo D

El oferente debe además presentar una lista general de los productos comestibles elaborados y bebibles que ofrecerá diariamente, como frutas, yogures, galletitas, postres, gaseosas, minutas, entre otros. La FACSO - UNA verificará aleatoriamente que la Cantina/Comedor cuente con estos productos, y que los precios ofrecidos para la venta de los mismos no se encuentren muy por encima de los precios de venta al público en los comercios de la zona, pudiendo en consecuencia solicitar la reducción de los mismos cuando resulte necesario.

Queda absolutamente prohibida la venta de bebidas alcohólicas dentro de la institución.

El sistema de cobro por los productos de cantina o la provisión de los menús será establecido por el Contratado, siendo de su exclusiva responsabilidad, por lo que no podrá solicitar la intervención de la FACSO - UNA para cobro de deudas a los funcionarios. La Contratada, podrá prever el sistema de cobro por POS (Débito/Crédito), sin que ello suponga un incremento en el costo.

34. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS, HIGIENE Y MANTENIMIENTO

El Contratado 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 de salubridad y manipulación de alimentos vigentes.
- El personal de cocina deberá contar con la indumentaria adecuada, incluyendo como mínimo un delantal tipo pechera, chaqueta y gorro, birrete o cofia chef. Está prohibido trabajar sin gorro o con el cabello a la vista. Antes del inicio de los trabajos de cocina, deberán realizar un lavado minucioso de las manos y uñas y colocarse guantes descartables.
- El personal deberá trabajar en un ambiente adecuado de temperatura y evitará en todo momento: secarse la transpiración con el uniforme o las manos, soplar sobre platos calientes, tocarse la nariz, fumar, mascar chicle, reutilizar utensilios sucios.
- Durante el periodo de preparación de los alimentos, el personal de cocina no podrá realizar tareas de servir mesas o cobro de dinero por venta de alimentos.
- Adquirir por cuenta propia las materias primas, gas, alimentos, bebidas, y todo lo que fuere necesario para brindar un eficiente y correcto servicio. No se admitirá en ningún caso facturas y/o notas de ventas de proveedores a nombre de la FACSO - UNA.
- Ser responsable de mantener en buen estado de conservación e higiene las dependencias e instalaciones afectadas al servicio de Cantina/Comedor, y deberá realizar una limpieza general 1 (una) vez al mes, generalmente a fin de mes, el día sábado; a ser coordinado con el Administrador del Contrato.
- Realizar una limpieza diaria de las mesas con productos desengrasantes y desinfectantes, así como de los frascos que contengan los productos de uso colectivo (sal, ketchup, mayonesa, salsa de soja, orégano, etc.).
- Retirar diariamente todos los desperdicios, residuos y desechos producidos como consecuencia del servicio de Cantina/Comedor, los cuales deberán ser embolsados y depositados en contenedores de basura, cuyo costo corre por cuenta exclusiva del el Contratado. El retiro se realizará únicamente al término de la jornada de trabajo y por lugares a ser indicados por el representante, siguiendo las políticas de reciclaje y disposición de residuos de la institución, a una distancia no menor a 50 mts. del local de la cantina.
- La empresa deberá contar con un servicio tercerizado de control de plagas, con un plan de trabajo anual y 1 (un) mantenimiento anual de la pintura de las instalaciones de la cantina, a ser coordinado.
- Ser responsable de realizar el servicio técnico preventivo y correctivo de todo mobiliario, equipos o maquinarias de su propiedad, para garantizar que el servicio no tenga interrupciones.

La FACSO – UNA se reserva el derecho de realizar verificaciones pertinentes sin previo aviso.

35. ATENCION AL PÚBLICO Y PERSONAL DE LA CANTINA/COMEDOR (NO EXCLUYENTE)

Labor principal del Personal	Cantidad
Cocinero/a	1
Ayudantes de cocina.	1
Atención al público en el mostrador de Cantina y entrega de platos.	1
Recepción de pedidos, cobro.	1

El personal requerido es el mínimo considerado para el cumplimiento del servicio; no obstante, el Contratado podrá asignar mayor personal de ser necesario, a fin de garantizar el correcto funcionamiento de la Cantina/Comedor desde las 10:00 hs. hasta las 21:00 hs., salvo casos excepcionales que serán notificados oportunamente al Contratado. En cuanto a la atención al Público, el Contratado:

- Se obliga a mantener atención personal y permanente de la Cantina/Comedor, de tal forma que los servicios sean brindados con diligencia, esmero y corrección.
- 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 el Contrato; respetando las leyes que rigen en la materia, con respecto al pago de salario mínimo, pago de seguro social, horas extras, aguinaldo, entre otros. La FACSO - UNA podrá, en cualquier etapa del contrato, y en forma aleatoria, requerir información que demuestre el cumplimiento efectivo de estos puntos.
- Se compromete a controlar a sus empleados y personales a cargo, permanentes o transitorios, se presenten a trabajar con la indumentaria adecuada (uniforme, cabello recogido, guantes, etc.) y observen un correcto comportamiento. Si alguno no cumpliera con las normas de comportamiento y aseo necesarios, la FACSO - UNA se reserva el derecho de ordenar al Contratado la sustitución de cualquiera de ellos, quedando a cargo del Contratado las responsabilidades emergentes de la sustitución.
- Deberá presentar un certificado médico, donde se haga constar si los manipuladores de alimentos son APTOS PARA MANIPULAR ALIMENTOS y en caso de presentar alguna enfermedad transmisible por alimentos deberán contar con protección adecuada como tapabocas y guantes, y en casos más graves no deberán tener contacto directo con los alimentos o con los consumidores. La FACSO- UNA se reserva el derecho de solicitar al Contratado el reemplazo temporal del personal con marcados síntomas de gripe, resfrío u otra enfermedad que presente posibilidades de transmisión vía aérea o por contacto directo.
- 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 o desarrollo de juegos de azar.

36. EQUIPAMIENTOS

El Contratado deberá adecuar las instalaciones según correspondan para la correcta provisión del servicio.

- Los muebles, equipos, máquinas, vajilla, mantelería, cubiertos, vasos, etc., necesarios para brindar un buen servicio, deberán ser proveídos por El Contratado (cubiertos, vasos y vajillas, como mínimo 50 unidades), siendo estos de su exclusiva responsabilidad y propiedad. Deberán ser de primera calidad y encontrarse en perfecto estado y funcionamiento.
- El Contratado deberá abastecer de servilleteros, saleros y condimenteros para cada mesa habilitada (se exigirá la provisión diaria y permanente de servilletas de papel, sal fina yodada, pimienta, aceite vegetal (que no sea mezcla), vinagre, salsa de soja, limón, queso rallado y orégano).
- La FACSO- UNA será responsable del suministro, sin cargo para El Contratado, del agua corriente y la energía eléctrica.
- Será obligatoria para El Contratado la instalación de por lo menos 2 (dos) Extintores TIPO HÚMEDO de Acetato de Potasio o Tipo K de 9,5 kg cada uno (mínimo 1 en el Comedor y 1 en la Cocina), los cuales deberán poseer sus correspondientes certificados de garantía conforme a las normas del INTN y el MIC. (NO EXCLUYENTE)
- El Contratado deberá instalar en el local de la cocina por cuenta propia el sistema de abastecimiento de gas, atendiendo a las normas de seguridad.
- El Contratado **deberá proveer o instalar, como mínimo,** en el local destinado para la Cantina/Comedor:

- 1 (un) buzón destinado a recepcionar quejas y sugerencias sobre el servicio de Cantina/Comedor prestado por El Contratado.
 - 1 (un) microondas, con una mesa, para que los funcionarios calienten las comidas cuando fuese necesario.
 - 1 (un) extractor y/o purificador de aire apto para las instalaciones, de 1 a 2 HP.
 - luces de emergencias, en fluorescentes de 20 Watts en cantidad necesarias para el local.
 - 1 (un) envase con tapa de tamaño necesario para la disposición de residuos, en el interior de la sala de la Cantina/Comedor, 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 Contratado **podrá instalar** en el local destinado para la Cantina/Comedor una máquina expendedora de café, con el sistema de fichas o monedas.

37. UBICACIÓN

La Convocante destinará al Contratado, el espacio que se encuentra dentro del predio de la FACSO - UNA consignado para el funcionamiento de la Cantina/Comedor, en donde se instalarán los equipos y elementos necesarios para la provisión de los alimentos.

La FACSO - UNA destinará también el espacio de la Cantina/Comedor para los funcionarios que dispongan de sus propios alimentos, sin que los mismos estén obligados a utilizar el servicio del Contratado y sin que éste se oponga.



Universidad Nacional de Asunción

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

CNEL. CAZAL C/ 6 DE ENERO
C. ELECT.: UOC@FACSO.UNA.PY
TELEFAX: 021 510364
SAN LORENZO- PARAGUAY

Dirección:

Ciudad:

Nº de teléfono y/o fax:

Atentamente.

.....
Firma del Oferente o Representante Legal

ANEXO B

DECLARACIÓN JURADA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

Señores

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES – UNA

Presente

Yo, quien suscribe, declaro bajo Fe de Juramento que he presentado oferta en representación de [nombre o razón social de la firma] en fecha _____ para la LICITACIÓN CE N° 01/2023 para la Explotación del Servicio de Cantina y Comedor para la FACSO - UNA.

Asimismo, dejo constancia que con la presentación de mi Oferta he contraído una obligación con la FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES – UNA (FACSO - UNA), por la suma de

_____, que pagaré a la misma en los siguientes casos:

- a. Si retiro mi oferta durante el período de validez de la misma;
- b. Si no acepto la corrección del precio de mi oferta;
- c. Si en mi carácter de adjudicatario no procedo, por causa que me fuera imputable a: i. Firmar el contrato; ii. Suministrar la garantía de cumplimiento de contrato; iii. Presentar los certificados expedidos por las autoridades competentes que me sean requeridos por la Convocante para comprobar que no me encuentro comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar con el Estado, citadas en el Anexo H.
- d. Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas con mi oferta sean falsas; o
- e. Si en mi carácter de adjudicatario no presentare los documentos correspondientes, cuando éstas sean requeridas para la firma del contrato.

Me obligo a pagar a la Convocante, hasta el monto arriba indicado, contra recibo de la primera solicitud por escrito por parte de la Convocante, sin que ésta tenga que justificar su demanda. El pago se condiciona a que la Convocante haga constar en su solicitud la suma adeudada en razón de que ha ocurrido por lo menos una de las condiciones antes señaladas, y de que indique expresamente las condiciones en que se hubiesen dado.

Esta garantía permanecerá en vigor durante el plazo indicado en las bases y condiciones, y toda reclamación pertinente deberá ser recibida por el Garante a más tardar en la fecha indicada.

Nombre _____ En calidad de _____

Firma _____

Debidamente autorizado para firmar la garantía por y en nombre de _____

El día _____ del mes de _____ de _____.

ANEXO C

GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

Señores

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES – UNA

Presente

POR CUANTO _____ (en lo sucesivo denominado “el Contratado”) se ha obligado, en virtud del Contrato Nº _____ de fecha ____ de ____ a la Explotación del Servicio de Cantina y Comedor de la FACSO - UNA (en lo sucesivo denominado “el Contrato”).

Y POR CUANTO se ha convenido en dicho Contrato que el Contratado le suministrará una garantía a la FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES – UNA (FACSO – UNA) (en lo sucesivo denominado “la Contratante”), emitida a su favor por un garante de prestigio por la suma ahí establecida, con el objeto de garantizar el fiel cumplimiento por parte del Contratado de todas las obligaciones que le competen en virtud del Contrato.

Y POR CUANTO los suscritos _____ de _____, con domicilio legal en _____, (en lo sucesivo denominados “el Garante”), hemos convenido en proporcionar al Contratado una garantía en beneficio de la Contratante.

DECLARAMOS mediante la presente, nuestra calidad de Garantes a nombre del Contratado y a favor de la Contratante, por un monto máximo de Gs. _____ (guaraníes _____), y nos obligamos a pagar a la Contratante, contra su solicitud escrita, en que se afirme que el Contratado no ha cumplido con alguna obligación establecida en el Contrato, sin argumentaciones ni objeciones, cualquier suma o sumas dentro de los límites de _____, sin necesidad de que la Contratante pruebe o acredite la causa o razones que sustentan la reclamación de la suma o sumas indicadas.

Esta garantía es válida hasta el _____ del mes de _____ de ____ . Nombre ____

En calidad de _____

Firma _____

Debidamente autorizado para firmar la garantía por y en nombre de _____

El día _____ del mes de _____ de ____ .

**ANEXO D LISTA DE PRECIOS DE COMESTIBLES Y BEBIDAS A SER PROVEIDAS EN LA CANTINA
(Este formulario no será evaluado)**

MINUTAS VARIAS Y COMIDAS

1. Sándwich de queso, con 1 feta de queso
(Simple 2 panes sándwich tamaño standard) (1 cuadrado) G.....

2. Sándwich de jamón y queso, con 1 feta de jamón y 1 de queso
(Simple 2 panes sándwich tamaño standard) (1 cuadrado) G.....

1. Sándwich de verduras, con lechuga, tomate y huevo
(4 panes sandwich tamaño standard) (1 triángulo) G.....

2. Sándwich de huevo
(simple, 2 panes) (1 triángulo) G.....

5. Sándwich de queso caliente (1 queso y 2 panes) (1 cuadrado) G.....

6. Sándwich mixto caliente (jamón y queso 2 panes) (1 cuadrado) G.....

7. Sándwich de lomito completo (Pan de hamburguesa, tomate lechuga,
huevo, jamón, queso y corte de carne) G.....

8. Sándwich de milanesa completo (Pan de hamburguesa, tomate,
lechuga, huevo y corte de milanesa) G.....

9. Hamburguesa simple (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 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. Chipa Almidón (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.....
38. Tartas varias (ej.: de acelga, jamón y queso, cebolla, atún, pollo) (300 gramos por porción) G.....
39. Pizzeta personal G.....
40. Fugazza (porción, peso aprox. 300 gramos) G.....
41. Tortilla paraguaya con mandioca/batata/pan (unidad, peso aprox. 100 gramos) G.....
- FRUTAS / JUGOS DE FRUTAS (min. 250 l.)**
1. De manzana G.....
2. De durazno G.....

- 3. De piña G.....
- 4. De naranja, pomelo o limón G.....
- 5. De melón G.....
- 6. De mburucuyá G.....
- 7. Adicional de leche 100 ml G.....
- 8. Frutas varias de estación (2 o 3 variedades diariamente) G.....

BEBIDAS GASEOSAS Y NO GASEOSAS

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

POSTRES

- 1. Durazno en almíbar peso aprox. 200 gramos G.....
- 2. Dulce de batata con queso peso aprox. 200 gramos G.....
- 3. Dulce de guayaba con queso peso aprox. 200 gramos G.....

4. Ensalada de fruta 300 ml. G.....
5. Budín de pan 200 gramos aprox. G.....
6. Flan 200 gramos aprox. G.....
7. Arroz con leche 250 ml. G.....
8. Gelatina Normal y Light 200 gramos G.....
9. Tarta de frutas 200 gramos aprox. G.....
10. Pie de limón 200 gramos aprox. G.....
11. Torta marmolada 200 gramos aprox. G.....
12. Media Luna 100 gramos aprox. G.....
G.....
13. Maní con miel negra 150 gramos aprox.
- LACTEOS Y CAFETERIA**
1. Café con leche (250ml) G.....
2. Café expresso (150 ml) G.....
3. Café expresso (250 ml.) G.....
4. Chocolate frío/caliente (250 ml) G.....
5. Té negro (200 ml) G.....
6. Té con leche (250 ml) G.....
7. Leche (vaso de 150 ml) G.....

8. Leche (vaso de 250 ml) G.....
9. Cocido negro (250 ml) G.....
10. Cocido con leche (250 ml) G.....

ACLARACIÓN IMPORTANTE: los oferentes deberán INDEFECTIBLEMENTE incluir el precio de **TODOS LOS PRODUCTOS** incluidos en la Lista de Precios.

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

El oferente podrá además incluir en la lista de precios otros productos en forma adicional a los solicitados, los cuales no serán considerados al momento de la evaluación de ofertas y deberán estar debidamente individualizados en una planilla adicional.

No se requerirá que diariamente, la totalidad de los productos estén disponibles en la Cantina; sin embargo, se deberá contar con múltiples opciones en cada uno de los puntos señalados.

ANEXO E

LISTA DE PRECIOS DE MENÚ ECONÓMICO Y LIGHT

MENU ECONÓMICO	
1	POLLO AL HORNO CON VERDURAS, CON GUARNICIÓN
2	ASADO A LA OLLA CON CARNE DE PRIMERA, CON GUARNICIÓN
3	ESTOFADO DE CARNE DE PRIMERA O POLLO EN TROZOS, CON GUARNICIÓN
4	MILANESA DE CARNE VACUNA DE PRIMERA O POLLO, CON GUARNICIÓN
5	MARINERA DE CARNE, CON GUARNICIÓN
6	STROGONOFF DE POLLO/CARNE, CON GUARNICIÓN
7	ALBONDIGAS DE CARNE O POLLO, CON GUARNICIÓN
8	CHUPIN O SOPA DE PESCADO, CON GUARNICIÓN
9	BIFE DE CARNE VACUNA DE PRIMERA, CON GUARNICIÓN
10	BIFE KOYGUA O A CABALLO, CON GUARNICIÓN
11	HAMBURGUESAS CASERAS A LA NAPOLITANA, CON GUARNICIÓN
12	BIFE DE HIGADO CON CEBOLLA, CON GUARNICIÓN
13	PECETO CON SALSA MADERA, CON GUARNICIÓN
14	TACOS, CALZONE, EMPANADAS, BEIRUT DE POLLO O CARNE O JAMON Y QUESO, CON GUARNICIÓN
15	CAZUELA DE MONDONGO O POLLO
16	GUISO DE ARROZ O FIDEO CON CARNE/POLLO/CHORICITOS
17	GUISO DE LENTEJA CON CARNE/POLLO/CHORICITOS
18	PICADITO DE CARNE, CON GUARNICIÓN
19	HAMBURGUESA COMPLETA CON PAPAS FRITAS
20	SANDWICH DE LOMITO COMPLETO CON PAPAS FRITAS
21	MATAMBRE A LA PIZZA, CON GUARNICIÓN
PASTAS	
21	TALLARIN CON SALSA BOLOGNESA, DE CARNE O POLLO
22	LASAGNA DE CARNE, POLLO, JAMON Y QUESO O VERDURAS
23	ÑOQUIS CON SALSA DE CARNE, POLLO O BLANCA
24	CANELONES DE CHOCLO CON SALSA ROJA Y QUESO GRATINADO
25	RAVIOLES DE CARNE, POLLO, VERDURAS O RICOTA, CON SALSA ROJA (CON CARNE) O BLANCA
CALDOS	
26	SOYO CON TORTILLAS DE ACELGA/ CEBOLLITAS DE VERDEO Y QUESO PARAGUAY
27	CALDO DE POLLO, VORI VORI CON POLLO, PUCHERO, VERDURAS O LENTEJA, CON GUARNICIÓN
28	CALDO POROTO CON TORTILLITAS DE ACELGA/CEBOLLITAS DE VERDEO Y QUESO PARAGUAY
MENÚ LIGHT	
26	TARTA DE VERDURAS O DE ATUN, CON GUARNICIÓN
27	TARTA DE POLLO O JAMON Y QUESO, CON GUARNICIÓN

28	SOPA DE VERDURAS CON TARTA
29	SUFLE DE VERDURAS (ZAPALLITO/ ZUCCINNI/ ACELGA/ETC.), CON GUARNICIÓN

30	MILANESA DE POLLO AL HORNO, CON GUARNICIÓN
31	GRILLE DE PECHUGA DE POLLO, CON GUARNICIÓN
32	SALPICON DE POLLO, CON GUARNICIÓN
33	WOK DE POLLO O DE CARNE, CON GUARNICIÓN
34	PIZZAS DE PAN ARABE
35	OMELETTE DE VERDURA O DE JAMÓN Y QUESO, CON GUARNICIÓN
36	TOMATES O ZAPALLITOS RELLENOS CON CARNE O CHOCLO, CON GUARNICIÓN
37	FUGAZZA, CON GUARNICIÓN
38	ARROLADO DE JAMON Y QUESO, CON GUARNICIÓN
39	TORTILLA ESPAÑOLA, CON GUARNICIÓN
40	FIDEO INTEGRAL CON SALSA TUCO
41	PASCUALINA, CON GUARNICIÓN
42	BIFE DE CARNE, CON GUARNICIÓN
OPCIONES DE GUARNICIÓN	
1	ENSALADA DE PAPA/ARROZ/RUSA/ALEMANA/MIXTA/ VERDE
2	PURE DE PAPAS SOLO O COMBINADO CON ZAPALLO
3	SOPA PARAGUAYA O CHIPA GUAZÚ
4	PAPAS A LA CREMA
5	FIDEO AL DENTE (TAMBIÉN INTEGRAL)
6	FIDEO AL PESTO
7	POLENTA
8	VERDURAS AL VAPOR / PANACHE DE VERDURAS
9	ARROZ QUESÚ
10	ARROZ AL CURRY
11	ARROZ INTEGRAL
12	ARROZ A LA GRIEGA
13	MANDI'O CHYRYRY

OBSERVACIONES:

- 1) Todas las opciones de menú, **deben tener el mismo precio** e incluyen pan, mandioca/batata.
- 2) El listado de platos es meramente enunciativo, sujeto a variación conforme a acuerdo entre las partes, SIEMPRE QUE NO AFECTE EL PRECIO UNITARIO.

- 3) Es responsabilidad del Contratado remitir a la FACSO - UNA, con 3 (tres) días hábiles de antelación, el menú mensual a fin de darle publicidad; así también deberá exhibirlo en un tablero a ser colocado en el Comedor.
- 4) Los platos que contienen carnes y guarnición deben ser proporcionales para alcanzar el peso de cada ración (peso mínimo de 400 gr. por porción final, sin contar el plato, la mandioca/batata o el pan).
- 5) Todos los productos a ser utilizados para la elaboración de los menús, incluyendo carnes, aceite, arroz, fideo, entre otros, deberán ser de primera calidad.
- 6) Las verduras deberán ser frescas y no presentar signos de descomposición. Las lechugas, repollos u otras que sirvan para la elaboración de ensaladas no presentarán sabor amargo y deberán ser sometidas previamente a un adecuado y riguroso lavado.

LISTA DE PRECIOS DE MENÚ EJECUTIVO (OPCIONALES)

DESCRIPCIÓN MENU EJECUTIVO	
1	POLLO AL HORNO CON VERDURAS Y ENSALADAS O PURE DE PAPAS
2	LOMITO RELLENO CON ENSALADAS O PURE DE PAPAS
3	TAPA CUADRIL CON ENSALADAS
4	ASADO A LA OLLA CON ARROZ
5	GRILLE DE PESCADO (TILAPIA, SURUBÍ, MERLUZA), CON GUARNICIÓN
6	TARTA DE VERDURAS (ACELGA O ZAPALLITO) CON ENSALADAS
7	ARROLLADO DE POLLO CON JAMON Y QUESO Y CON ARROZ
8	ESTOFADO DE CARNE DE PRIMERA EN TROZOS CON ARROZ
9	POLLO A LA PORTUGUESA CON ENSALADAS O GUARNICION
10	PECHUGA POLLO RELLENA CON ENSALADAS O ARROZ BLANCO
11	MILANESA DE CARNE VACUNA DE PRIMERA CON ENSALADAS O GUARNICION
12	MILANESA DE POLLO CON ENSALADAS O GUARNICION
13	MILANESA A LA NAPOLITANA, CON GUARNICIÓN
14	SALPICON DE POLLO CON ENSALADAS O ARROZ CON QUESO
15	ALBONDIGUITAS CON FIDEOS TIPO SPAGUETTI
16	RAVIOLES CON SALSA DE POLLO Y/O CARNE
17	CANELONES DE VERDURAS O CHOCLO CON SALSA Y QUESO GRATINADO
18	BIFE A CABALLO (PAPA, CEBOLLA Y DOS HUEVOS), CON GUARNICIÓN
19	STROGONOFF DE CARNE CON ARROZ
20	STROGONOFF DE POLLO CON ARROZ
21	CARNE DE CERDO, CON GUARNICIÓN
22	MATAMBRE RELLENO, CON GUARNICIÓN
23	BIFE A LA CRIOLLA, CON GUARNICIÓN
26	BIFE CON CEBOLLA A CABALLO, CON GUARNICIÓN
27	TORTILLA ESPAÑOLA, CON GUARNICIÓN

28	LASAGNA DE CARNE, CON GUARNICION
OPCIONES DE GUARNICIÓN (MISMAS QUE EL CUADRO DE MENÚ ECONÓMICO Y LIGHT)	

ANEXO "G"

MODELO DE CONSTANCIA DE SERVICIOS PRESTADOS

San Lorenzo, de de 2023

Señores

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES– UNA Presente:

Se expide el presente Certificado de Servicios Prestados a favor de la firma (Nombre de la firma Concursante), a fin de someter a su conocimiento y consideración que dicha empresa ha prestado servicios en el área de (ejemplo: Cantina, Organización de recepciones, etc.) en nuestra empresa, durante (Periodo de tiempo).

Cabe resaltar, que durante dicho periodo los servicios de la empresa más arriba referida han sido de (Calificación de Calidad – Ejemplo: Mala, Buena, Muy Buena y Excelente) calidad, razón por la cual se expide el presente certificado a pedido del interesado.

.....
Nombre del Representante de la Empresa

ANEXO H

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

Fecha: _____

Proceso de Contratación: **“EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA Y COMEDOR PARA LA FACSO - UNA”**

A la Convocante:

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES – UNA

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

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

- i) Personas físicas o jurídicas que por sí o a través de empresas que formen parte del mismo grupo empresarial pretendan ser contratadas para elaboración de fiscalizaciones, dictámenes, peritajes y avalúos, cuando éstos hayan de ser utilizados para resolver discrepancias derivadas de los contratos en los que dichas personas o empresas sean parte;
- j) Personas físicas o jurídicas que celebren contratos sobre las materias reguladas por esta ley sin estar facultadas para hacer uso de derechos de propiedad intelectual;
- k) Personas físicas o jurídicas que se encuentren en mora como deudores del fisco o la seguridad social; y
- l) Demás personas físicas o jurídicas que por cualquier causa se encuentren impedidas para ello por disposición judicial o de la ley.

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

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

Firma El/los Oferente/s

Aclaración de Firma/s

ANEXO I

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

San Lorenzo, ____ de _____ de 2023

Señores FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES – UNA Presente

De mi/nuestra consideración:

La empresa....., con RUC....., en su calidad de oferente del llamado a **EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA Y COMEDOR PARA LA FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES – UNA**, por medio de su/s representante/s legal/es....., con cédula/s de identidad N°....., formula la presente DECLARACIÓN BAJO FE DE JURAMENTO:

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

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

Atentamente,

Firma: El/los Oferente/s

Aclaración de Firma/s

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

MODELO DE CONTRATO

Entre la **FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**, con domicilio en Cnel. Cazal c/ 6 de enero, de la ciudad de San Lorenzo, República del Paraguay, representada para este acto por la Decana, **Prof. Lic. ADA CONCEPCIÓN VERA ROJAS**, con Cédula de Identidad N° x.xxx.xxx, denominada en adelante LA CONTRATANTE, por una parte, y por otra, la firma _____, domiciliada en

_____, República del Paraguay, representada para este acto por _____, con Cédula de Identidad N° _____, denominada en adelante el CONTRATADO, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente CONTRATO denominado "**EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA Y COMEDOR PARA LA FACSO - UNA**", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones siguientes:

EL OBJETO del CONTRATO es: EXPLOTACIÓN DE CANTINA Y COMEDOR PARA LA FACSO - UNA, en sus instalaciones, situadas en Cnel. Cazal c/ 6 de enero, ciudad de San Lorenzo.

CLAUSULA PRIMERA: RESPONSABILIDADES

Queda expresamente entendido que, en su carácter de representante de la **FACSO - UNA**, la Decana, asume la potestad de decisión de todo cuanto se relaciona con el cumplimiento de este Contrato, la suspensión o terminación del mismo.

CLAUSULA SEGUNDA: DEL SERVICIO

LA CONTRATANTE otorga al **CONTRATADO** un espacio para la **EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA Y COMEDOR PARA LA FACSO - UNA**, en su local, por el periodo de a partir de la fecha de suscripción del presente contrato hasta diciembre del 2024, (prorrogable por 1 año más); 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 CE N° 01/2023.

CLAUSULA TERCERA: DE LOS DOCUMENTOS QUE INTEGRAN EL CONTRATO

Los siguientes documentos integran el presente Contrato y tienen prelación de acuerdo a la secuencia aquí señalada:

- El presente Contrato.
- El Pliego de Bases y Condiciones y sus Anexos.
- La Planilla de Ofertas con precios unitarios conforme las Especificaciones y Documentos presentados por el **CONTRATADO (Lista de productos, mobiliarios, equipamiento, menajes, cubiertos, etc.)**, y que hayan sido aprobadas por la **CONTRATANTE**.
- La Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato.
- La Garantía de Responsabilidad Civil.
- Todas las notas y la documentación que emitiera la **CONTRATANTE**, con posterioridad a la entrega del Pliego de Bases y Condiciones.

Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o discrepancia entre los mismos, la prioridad se dará en el orden enunciado anteriormente, siempre que no contradigan las disposiciones del Pliego de Bases y Condiciones, en cuyo caso prevalecerá lo dispuesto en este.

CLAUSULA CUARTA: GARANTÍAS

EL CONTRATADO deberá tomar y presentar a la **FACSO – UNA**, para la firma de este Contrato, las siguientes pólizas de seguros:

a) Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato: con una vigencia de 15 (quince) meses desde la firma del presente contrato, extendida a la orden de la Facultad de Ciencias Sociales - UNA, por un valor equivalente al **10% (Diez Por Ciento)** del total ofrecido en concepto de Canon. En caso de prórroga del contrato, deberá ser extendida por el mismo plazo. La liberación de la Garantía de Cumplimiento tendrá lugar a los 30 (treinta) días, contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones del Proveedor en virtud del Contrato.

La Garantía podrá adoptar alguna de las siguientes formas: una fianza bancaria ofrecida por un banco local, o una póliza de seguro emitida por una compañía de seguro habilitada.

b) Responsabilidad Civil: cobertura de responsabilidad civil por la suma de Gs. 100.000.000 (guaraníes Cien Millones), que asegure la pérdida de bienes o el riesgo de incendio del local de la FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES – UNA (FACSO - UNA), así como daños o lesiones que pudieran sobrevenir a cualquier persona o bien de propiedad de terceros en relación con el servicio.

Sin perjuicio de todo lo dispuesto anteriormente, El Contratado se compromete a rembolsar a la FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES – UNA (FACSO – UNA), cualquier suma de dinero que por cualquier concepto deba ésta 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 CIENCIAS SOCIALES – UNA (FACSO - UNA), o que se encuentren bajo su dirección, custodia o dependencia, incluyendo al personal de ésta.

CLAUSULA QUINTA: DEL CANON

Se establece que **EL CONTRATADO** deberá abonar mensualmente en concepto de CANON a la **CONTRATANTE**, y por adelantado dentro de los 5 (cinco) primeros días de cada mes, la suma de **Gs. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx (guaraníes).**

EL CONTRATADO entregará a la Dirección Administrativa de la **FACSO - UNA**, la suma equivalente a 2 (dos) meses de Canon en concepto de Garantía, por aquellos daños que pudieran sufrir las instalaciones y el local de la Cantina/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 CONTRATADO** 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 Director Administrativo** 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 CONTRATADO**.

CLAUSULA SEXTA: DE LA DURACIÓN DEL CONTRATO

La duración del Contrato de Explotación del Servicio de Cantina/Comedor será a partir de la fecha de suscripción del presente contrato hasta el mes de diciembre del 2024 (prorrogable por 1 año más de común acuerdo entre las partes), siempre y cuando no se proceda a su rescisión por algunas de las causales establecidas en el presente instrumento o en las leyes vigentes que regulan la materia. La empresa adjudicada contará con un plazo de 5 (cinco) días hábiles a partir de la firma del contrato para realizar las instalaciones necesarias, de manera a dar inicio al servicio.

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

CLAUSULA SEPTIMA: ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO

A los efectos de verificar el correcto funcionamiento de la Cantina/Comedor, la FACSO - UNA designará uno o más funcionarios, quienes 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 administradores del contrato, podrán realizar controles y visitas aleatorias a las instalaciones, a fin de revisar si el contrato se ejecuta de manera correcta.

Asimismo, revisará/n periódicamente los buzones de quejas y sugerencias instalados por el contratado, a efectos de informar a la Institución sobre el contenido de las mismas, de manera tal que el contratado realice las correcciones que fueren necesarias. El contratado podrá participar en el momento de la apertura de los buzones de quejas.

CLAUSULA OCTAVA: DEL HORARIO DEL SERVICIO

El servicio será prestado por **EL CONTRATADO**, en el horario mínimamente comprendido entre las 10:00 hs. a 21:00 hs., de lunes a viernes, debiendo dar cobertura a los siguientes servicios:

- Desayuno.
- Media mañana.
- Almuerzo.
- Merienda.
- Venta de Minutas frías y calientes, dulces y saladas, galletitas y golosinas, bebidas de refresco, agua, Frutas variadas y/o de estación, entre otros.

CLAUSULA NOVENA: DE LOS BENEFICIARIOS DEL SERVICIO

EL CONTRATADO deberá prever el personal suficiente para atender de manera satisfactoria a los alumnos, docentes y funcionarios de la Facultad de Ciencias Sociales (FACSO – UNA), cuando el servicio sea requerido por los mismos.

CLAUSULA DECIMA: DEL MENU Y PRECIOS

EL CONTRATADO debe presentar diariamente 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, así como 1 (un) plato de fondo correspondiente al Menú Light y la/s opción/es correspondiente/s al Menú Ejecutivo. Así también se deberá contar con la opción de medio plato, de conformidad a lo indicado en las bases y condiciones.

EL CONTRATADO deberá habilitar y mantener en por lo menos 1 (un) tablero ubicado en un lugar visible dentro del local de la Cantina/Comedor, la lista de los productos comestibles y bebibles que ofrecerá, y sus respectivos precios; así como el Menú de la semana. 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, conforme al listado básico del Anexo D (sin que constituya una limitante). Estos precios podrán ser modificados, previa autorización de **la CONTRATANTE**, 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

Los precios de los productos y servicios ofertados, estarán sujetos a reajuste de precios cuando exista una variación sustancial de precios en la economía nacional y ésta se vea reflejada en el Índice de Precios de Consumo (IPC) publicado por el Banco Central del Paraguay, en un valor igual o mayor al quince por ciento (15%) sobre la inflación oficial, estimada para el mismo periodo:

Fórmula:

$$Pr = P \times IPC1$$

IPC0 Dónde:

Pr: Precio Reajustado

P: Precio Adjudicado

IPC1: Índice de Precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la provisión del servicio.

IPC0: Índice de Precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la Apertura de Ofertas.

El reajuste solo será aplicado a solicitud del contratado, el cual deberá realizar la solicitud por escrito a la Dirección Administrativa de la FACSO - UNA, y se dará curso si la Contratante considera la correspondencia de la solicitud y cuenta con disponibilidad presupuestaria. La solicitud debe realizarse indefectiblemente dentro del mes siguiente al cual se produjeron las variaciones, bajo pena de no poder solicitarlo posteriormente; será aplicado únicamente sobre el saldo contractual o sobre el precio del menú en los meses posteriores al que se produjeron las variaciones

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

El Contratado 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 de salubridad y manipulación de alimentos vigentes.
- El personal de cocina deberá contar con la indumentaria adecuada, incluyendo como mínimo un delantal tipo pechera, chaqueta y gorro, birrete o cofia chef. Está prohibido trabajar sin gorro o con el cabello a la vista. Antes del inicio de los trabajos de cocina, deberán realizar un lavado minucioso de las manos y uñas y colocarse guantes descartables.
- El personal evitará en todo momento: secarse la transpiración con el uniforme o las manos, soplar sobre platos calientes, tocarse la nariz, fumar, mascar chicle, reutilizar utensilios sucios.
- Durante el periodo de preparación de los alimentos, el personal de cocina no podrá realizar tareas de servir mesas o cobro de dinero por venta de alimentos.
- Adquirir por cuenta propia las materias primas, gas, alimentos, bebidas, y todo lo que fuere necesario para brindar un eficiente y correcto servicio. No se admitirá en ningún caso facturas y/o notas de ventas de proveedores a nombre de la FACSO - UNA.
- Ser responsable de mantener en buen estado de conservación e higiene las dependencias e instalaciones afectadas al servicio de Cantina/Comedor, y deberá realizar una limpieza general 1 (una) vez al mes, generalmente a fin de mes, el día sábado; a ser coordinado con el Administrador del Contrato.
- Realizar una limpieza diaria de las mesas con productos desengrasantes y desinfectantes, así como de los frascos que contengan los productos de uso colectivo (sal, ketchup, mayonesa, salsa de soja, orégano, etc.).
- Retirar diariamente todos los desperdicios, residuos y desechos producidos como consecuencia del servicio de Cantina/Comedor, los cuales deberán ser embolsados y depositados en contenedores de basura, cuyo costo corre por cuenta exclusiva del el Contratado. El retiro se realizará únicamente al término de la jornada de trabajo y por lugares a ser indicados por el representante, siguiendo las

políticas de reciclaje y disposición de residuos de la institución, a una distancia no menor a 50 mts. del local de la cantina.

- Realizar según necesidad desinfecciones y mantenimiento de la pintura de las instalaciones de la Cantina/Comedor, a ser coordinado. Deberá informar a la FACSO – UNA de ambos.
- Ser responsable de realizar el servicio técnico preventivo y correctivo de todo mobiliario, equipos o maquinarias de su propiedad, para garantizar que el servicio no tenga interrupciones.
- 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 la **CONTRATANTE**, sin dar derecho a reclamo judicial alguno por parte del **CONTRATADO**.

La FACSO - UNA 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 FACSO - UNA, pudiendo participar de ello los funcionarios de la Coordinación de Adquisiciones, la Coordinación de Recursos Administrativos, la Auditoría Interna Institucional, así como otros funcionarios competentes. Igualmente, la Contratante podrá recurrir a otras instituciones relacionadas al rubro gastronómico o de salubridad 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

En cuanto a la atención al Público, el Contratado:

- Se obliga a mantener atención personal y permanente de la Cantina/Comedor, de tal forma que los servicios sean brindados con diligencia, esmero y corrección.
- 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 el Contrato; respetando las leyes que rigen en la materia, con respecto al pago de salario mínimo, pago de seguro social, horas extras, aguinaldo, entre otros. La FACSO - UNA podrá, en cualquier etapa del contrato, y en forma aleatoria, requerir información que demuestre el cumplimiento efectivo de estos puntos.
- Se compromete a controlar a sus empleados y personales a cargo, permanentes o transitorios, se presenten a trabajar con la indumentaria adecuada (uniforme, cabello recogido, guantes, etc.) y observen un correcto comportamiento. Si alguno no cumpliera con las normas de comportamiento y aseo necesarios, la FACSO - UNA se reserva el derecho de ordenar al Contratado la sustitución de cualquiera de ellos, quedando a cargo del Contratado las responsabilidades emergentes de la sustitución.
- El personal designado por el Contratado para efectuar el servicio, deberá contar con las habilitaciones sanitarias correspondientes; en este sentido, el Contratado deberá presentar un certificado médico de todos y cada uno de los empleados que presten servicio en la Cantina y en caso de enfermedad (gripe, resfríos, etc.) los mismos deberán utilizar tapabocas y no deberán tener contacto directo con los alimentos o con los consumidores. La FACSO - UNA se reserva el derecho de solicitar al Contratado el reemplazo temporal del personal con marcados síntomas de gripe, resfrío u otra enfermedad que presente posibilidades de transmisión vía aérea o por contacto directo.
- 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 o desarrollo de juegos de azar.

CLAUSULA DECIMA CUARTA: DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

A efectos del inicio del Servicio de Cantina/Comedor, **la CONTRATANTE** habilitará y entregará – Acta de por medio – a **EL CONTRATADO** las dependencias físicas del lugar destinado a la Cantina/Comedor, 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 CONTRATADO** única y exclusivamente en la **FACSO - UNA**, y al término de este Contrato las mismas deberán ser devueltas a **la CONTRATANTE**, en el estado en que fueren entregadas. En caso contrario, **la CONTRATANTE** 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. **La CONTRATANTE** será responsable del suministro, sin cargo para **el CONTRATADO**, del agua corriente y la energía eléctrica.

EL CONTRATADO deberá instalar en el local destinado para la cantina de la **FACSO - UNA**, un buzón de quejas y sugerencias sobre el servicio de Cantina/Comedor. Así también, **el CONTRATADO** deberá:

- Proveer los muebles, equipos, máquinas, vajillas, mantelería, cubiertos, vasos, etc., necesarios para brindar un buen servicio, (cubiertos, vasos y vajillas: como mínimo 50 unidades), siendo estos de su exclusiva responsabilidad y propiedad. Deberán ser de primera calidad y encontrarse en perfecto estado y funcionamiento.
- Abastecer de servilleteros, saleros y condimenteros para cada mesa habilitada (se exigirá la provisión diaria y permanente de servilletas de papel, sal fina yodada, pimienta, aceite vegetal (que no sea mezcla), vinagre, salsa de soja, limón, queso rallado y orégano).
- Instalar obligatoriamente, por lo menos, 2 (dos) Extintores TIPO HÚMEDO de Acetato de Potasio o Tipo K de 9,5 kg cada uno (mínimo 1 en el Comedor y 1 en la Cocina), los cuales deberán poseer sus correspondientes certificados de garantía conforme a las normas del INTN y el MIC.
- Instalar en el local de la cocina por cuenta propia, el sistema de abastecimiento de gas, atendiendo a las normas de seguridad.
- Proveer o instalar, como mínimo, en el local destinado para la Cantina/Comedor:
 - 1 (un) microondas, con una mesa, para que los funcionarios calienten las comidas cuando fuese necesario.
 - 1 (una) balanza para el pesaje de los platos.
 - 1 (un) extractor y/o purificador de aire apto para las instalaciones, de 1 a 2 HP.
 - 1 (un) aromatizador eléctrico de ambiente con fragancia.
 - Luces de emergencias, en fluorescentes de 20 Watts en cantidad necesarias para el local.
 - 1 (un) envase con tapa de tamaño necesario para la disposición de residuos, en el interior de la sala de la Cantina/Comedor, 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 Contratado podrá instalar en el local destinado para la Cantina/Comedor una máquina expendedora de café, con el sistema de fichas o monedas.

CLAUSULA DECIMA QUINTA: DE LA TERMINACIÓN DEL CONTRATO

El presente Contrato termina por:

- Por el cumplimiento del plazo del contrato.
- Mutuo acuerdo de las partes.
- En forma unilateral por parte de la Contratante, bastando para ello que la misma realice una comunicación por escrito con 30 (treinta) días de antelación.

- Por los demás motivos establecidos en las leyes de la República y que regulen el objeto del presente Contrato.

EL CONTRATADO se obliga a desalojar completamente la cantina de la **FACSO - UNA**, dentro de los 15 (quince) días de la terminación del presente Contrato. Si así no lo hiciere, se compromete a abonar a **la CONTRATANTE** por cada día transcurrido, la suma de Gs. 100.000 (guaraníes cien mil), cantidad esta que será deducible del depósito de garantía.

En caso de incumplimiento comprobado de cualquiera de las cláusulas del presente contrato, por parte del **CONTRATADO**, la **FACSO - UNA**, tendrá derecho a la resolución del mismo, sin derecho a indemnización alguna para **EL CONTRATADO**. Las quejas reiteradas que hayan sido comprobadas y notificadas por la **FACSO - UNA** al **CONTRATADO** en más de 2 (dos) ocasiones referentes al servicio prestado, la mala calidad de los alimentos, los precios elevados y desmedidos, la falta de higiene, la mala atención y/o paralización de los servicios sin causa justificada, etc. (sin que dicha enumeración sea taxativa), serán motivo de rescisión del contrato, previa aplicación del procedimiento establecido en esta misma cláusula.

La mora en el pago del Canon, consecutiva de 2 (dos) meses durante la vigencia del contrato, será motivo suficiente para rescindir el presente contrato.

La **FACSO - UNA**, previa a la rescisión del Contrato, intimará por escrito al **CONTRATADO**, para que dentro de un plazo de 5 (cinco) días calendario procure las medidas conducentes a regularizar el cumplimiento de sus obligaciones.

Declarada la rescisión, la **FACSO - UNA** hará efectiva la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato.

CLAUSULA DECIMA SEXTA: DE LAS MULTAS

Regirán a partir del 6to (sexto) día de atraso en el pago del canon, de la siguiente manera: Regirán a partir del primer día de atraso de la siguiente manera:

1. Fecha 06 al 15 de cada mes: G. 10.000.- (Guaraníes Diez Mil) por cada día de atraso.
2. Fecha 16 al 25 de cada mes: G. 30.000.- (Guaraníes Treinta Mil) por cada día de atraso.
3. A partir de la fecha 26 y siguientes hasta el día 60 de atraso, G. 50.000.- (Guaraníes Cincuenta mil) por cada día de atraso.

PENALIZACIONES:

- A partir del segundo mes de atraso: posibilidad de Rescisión del Contrato Las multas también se aplicarán:

En caso que no se realice la provisión de los servicios requeridos al **CONTRATADO**, se aplicará una multa de Gs. 100.000 (guaraníes cien mil), por cada día que se haya corroborado el incumplimiento.

En caso de deficiencias en la prestación del servicio (retraso en la provisión del almuerzo a la hora indicada, meso menor al establecido del plato de almuerzo, poca higiene en la cocina, omisión de los 3 menús diarios indicados, incorrecta cocción de alimentos o mal lavado de verduras) se realizará una amonestación por escrito, luego de la segunda amonestación se aplicará una multa de G. 50.000 (Guaraníes cincuenta mil).

El monto de las multas se aplicará de oficio, y su pago se efectivizará en la Dirección Administrativa, cuando ésta comunique por escrito la multa aplicada.

Si la totalidad de las multas aplicadas deficiencias en el servicio, excediera el valor de la Garantía de Cumplimiento de Contrato, **la CONTRATANTE** tendrá derecho a rescindir el mismo.

CLAUSULA DECIMA OCTAVA: DE LA JURISDICCIÓN ANTE CONTROVERSIAS

Cualquier controversia que se suscite con relación a la interpretación del Contrato, y que las partes no llegasen a un acuerdo, será dirimida por la Jurisdicción Civil Ordinaria de los Tribunales, en la ciudad de Asunción, en los términos del Código de Procedimientos Civiles y Comerciales del Capítulo pertinente.

En prueba de conformidad, suscriben las partes el presente Contrato, en 2 (dos) ejemplares del mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de San Lorenzo, a los _____ días del mes de de 2023.