

Resolución N° 071/2025

San Lorenzo, 10 de abril de 2025

"POR LA CUAL SE APRUEBA LA CONVOCATORIA Y EL PBC DEL LLAMADO: EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA Y COMEDOR PARA LA FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN CORRESPONDIENTE AL EJERCICIO FISCAL 2025"

VISTO: El Memorando de la DAYF N.º 071/2025 con referencia a la Mesa de Entradas D. FACSO N° 0522/2025, a través del cual el Lic. Mijaíl Lomaquis Peña, director Administrativo y Financiero solicita la aprobación por resolución, de la convocatoria y el PBC del llamado a Explotación del servicio de cantina y comedor para la Facultad de Ciencias Sociales UNA, correspondientes al ejercicio fiscal 2025.

CONSIDERANDO:

La Ley N° 7408/2024 "QUE APRUEBA EL PRESUPUESTO GENERAL DE LA NACION PARA EL EJERCICIO FISCAL 2025";

El Decreto N° 3248/2025 por el cual se reglamenta la Ley N° 7408/2024, "QUE APRUEBA EL PRESUPUESTO GENERAL DE LA NACION PARA EL EJERCICIO FISCAL 2025";

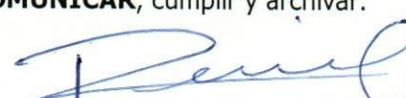
La Resolución UNA N° 0063/2023 del 11 de enero de 2023 "POR LA CUAL SE PROCLAMA A LA PROF. LIC. ADA CONCEPCIÓN VERA ROJAS COMO DECANA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES (FACSO) DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN";

La Ley N° 4995/2013 y el Estatuto de la Universidad Nacional de Asunción;

LA DECANA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN, EN USO DE SUS ATRIBUCIONES LEGALES, RESUELVE:

Art. 1º.- APROBAR, la convocatoria y el Pliego de bases y condiciones del llamado Explotación del Servicio de cantina y comedor para la Facultad de Ciencias Sociales UNA, ejercicio fiscal 2025, conforme al anexo de la presente resolución.

Art. 2º.- COMUNICAR, cumplir y archivar.


Abg. **ROLANDO D. AMARILLA VILLALBA**
Secretario de la Facultad




Prof. **ADA VERA ROJAS**
Decana

Resolución N° 071/2025
San Lorenzo, 10 de abril de 2025

ANEXO

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES - UNA

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

LLAMADO N° 01/2025

(Procedimiento no regido por la Ley N° 7021/22 "De Suministros y Contrataciones Públicas".)

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

San Lorenzo, Paraguay

2025



Resolución N° 071/2025

San Lorenzo, 10 de abril de 2025

**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° 7021/22 "De Suministros y Contrataciones Públicas". La propuesta deberá incluir la Carta Oferta, Lista de Precios de Productos y Menús, 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 2026, 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 Contrato 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 – 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 - Modelo de Constancia de Servicios Prestados.

ANEXO G- Declaración Jurada de Menores.

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

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 del presente llamado, 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, 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.

Resolución N° 071/2025

San Lorenzo, 10 de abril de 2025

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 **lunes 05 de mayo de 2025** El mismo será publicado en el sitio web de la FACSO - UNA.
- Visita a las instalaciones de la FACSO - UNA: Se fija como fecha de visita el día **viernes 16 de mayo a las 13:00 hs**, teniendo como punto de encuentro la Dirección Administrativa de la FACSO - UNA, sitio en Cnel. Casal c/ 6 de enero, (detrás del Hospital de Clínicas). Consultas: hasta las 16:00 horas del día **viernes 09 de mayo de 2025** vía correo electrónico uoc@facso.una.py.
- Presentación de las Ofertas: **Hasta las 15:00 horas del día viernes 23 de mayo de 2025**, en Mesa de Entrada de la Secretaría General de la FACSO - UNA, sitio en 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.
- **Resultados:** serán publicados en la página web de la Facultad de Ciencias Sociales.

8. CONSULTAS Y ACLARACIONES

Los interesados que deseen realizar consultas o solicitar aclaraciones referentes a las condiciones de la licitación, deberán dirigirse por 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.

9. 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.

10. FORMA DE PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

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

LLAMADO N° 01/2025 PARA LA "EXPLORACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA Y COMEDOR PARA LA FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES – UNA"

OFERENTE: _____

DOMICILIO: _____

TELÉFONO: _____

CORREO ELECTRÓNICO: _____

FECHA: _____

11. DOCUMENTACIÓN DEL SOBRE 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 representantes/s de la misma, conforme al formulario oficial. **ANEXO A.**
- Cédula de Identidad del firmante de la oferta (unipersonal) o del/os Representante/s o Apoderados de la empresa (sociedades).
- 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 G.**
- 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.

Resolución N° 071/2025
San Lorenzo, 10 de abril de 2025

- 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) 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) **ANEXO F**.
 - Garantía de Mantenimiento de Oferta. **ANEXO B**.
 - Planilla de Lista de Precios de Productos de la Cantina. **ANEXO D**.
 - Lista de Menú Económico, light y Ejecutivo a ser servidos en forma secuencial. **ANEXO E**.

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. 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.

12. CANON OFERTADO

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

- Gs. 700.000.- (Guaraníes setecientos mil).
- El adjudicado quedará exonerado del pago del canon durante el mes de enero, de cada año.

13. APERTURA DE SOBRES

El acto de Apertura de los Sobres será realizado por representantes de la UOC FACSO - UNA, con la asistencia del Comité de evaluación de ofertas.

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.

14. CONTENIDO DEL ACTA DE APERTURA DE SOBRES

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

Resolución N° 071/2025

San Lorenzo, 10 de abril de 2025

15. 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.

a) Criterios de Evaluación por Precios Ofertados:

Los puntajes de precio serán determinados en base a los precios de:

- 1- Almuerzo: Menú diario por plato
- 2- Desayuno/ Merienda: Una taza de Café con leche de 200ml y un mixto.
- 3- Minutas: Empanada con pancito.

Se hallará un promedio entre los 3 precios ofertados, y se ordenará de menor a mayor, siendo el menor promedio la mejor oferta.

- b) Experiencia: Experiencia en prestación de servicios gastronómicos de carácter permanente en instituciones públicas o privadas, comprobada por medio de la presentación de los documentos (copias de contratos ejecutados o en ejecución o constancia de servicios prestados **ANEXO F**) como mínimo de 2 años.

16. 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 cumpla con todos los requisitos.

17. NOTIFICACIÓN Y FIRMA DEL CONTRATO

El adjudicado será notificado vía correo electrónico.

El plazo de duración del contrato será hasta diciembre del 2026, pudiendo prorrogarse por un (1) año más. Esta prórroga no constituirá causal de modificación del canon establecido entre las partes.

18. 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 **30% (Treinta Por Ciento) del total ofrecido** en concepto de Canon, y con una vigencia de 12 (doce) meses desde la suscripción del contrato. En caso de prórroga del contrato, dicha garantía deberá ser extendida por el mismo plazo.

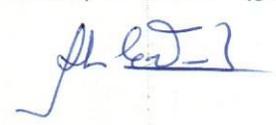
19. PAGO DEL CANON

- a) El pago por la explotación será abonado por El Contratado entre el 1 (uno) al 10 (diez) 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.

20. MULTAS

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

1. Fecha 11 al 20 de cada mes: G. 10.000.- (guaraníes Diez Mil) por cada día de atraso.
2. Fecha 20 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.



Resolución N° 071/2025
San Lorenzo, 10 de abril de 2025

PENALIZACIONES:

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

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.

21. 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.

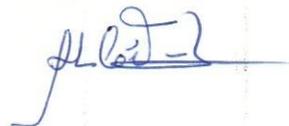
22. OBLIGACIONES DEL CONTRATADO

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.
- 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.
- 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. 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.
- i) 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.
- j) 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.
- k) 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.



23. 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.
- d) Por cualquier otra causa que el Pliego de Bases y Condiciones o el contrato establezca.

24. 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.

25. 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.

26. MENÚ Y PRECIOS

El oferente deberá presentar las siguientes opciones de menú:

Almuerzo: 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.

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.

27. 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.

Resolución N° 071/2025

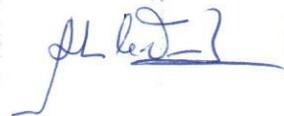
San Lorenzo, 10 de abril de 2025

- El personal de cocina deberá contar con la indumentaria adecuada, incluyendo como mínimo un delantal tipo pechera o chaqueta, 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.
 - 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.

28. 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), 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.
- 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.
- El Contratado podrá **instalar** en el local destinado para la Cantina/Comedor una máquina expendedora de café, con el sistema de fichas o monedas.



"ANEXO A"
CARTA DE PRESENTACION DE OFERTA

San Lorenzo, de de 2025

Señores

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES – UNA

Presente

El oferente..... (Denominación social), en cuyo nombre, el(los) señor(es)..... (Cargo, nombre y apellido) legalmente autorizado(s), presentan su oferta para la Explotación del Servicio de Cantina y Comedor en el predio de la FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES – UNA, según las condiciones establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones, y demás documentos integrantes de la presente Licitación.

Por la presente y en nombre y representación del oferente declaro "Bajo Fe de Juramento" que:

He examinado atentamente todos los documentos integrantes del Llamado, y las acepto completamente. Entendemos que esta oferta, junto con su debida aceptación por escrito incluida en la notificación de adjudicación, constituirá una obligación contractual entre nosotros, hasta que el Contrato formal haya sido perfeccionado por las partes.

Entendemos que la Convocante tiene el derecho de cancelar o declarar desierta la licitación o rechazar todas las ofertas en cualquier momento con anterioridad a la adjudicación del Contrato, sin que por ello incurra en responsabilidad alguna frente a los Oferentes. Si nuestra oferta es aceptada, nos comprometemos a obtener una Garantía de Cumplimiento del Contrato de conformidad a lo indicado en las bases y condiciones.

Considero remunerativos y de mi plena satisfacción los precios ofertados, y que en los mismos han sido incluidos todos los gastos relativos al cumplimiento de las obligaciones establecidas en las leyes y el contrato, y por lo tanto me comprometo a no solicitar compensaciones extraordinarias.

Nuestra oferta consiste en:

- 1- Almuerzo: Menú diario Gs.....por plato
- 2- Desayuno/merienda: Una taza de Café con leche de 200ml y un mixto Gs.....
- 3- Minutas: Empanada con pancito Gs.....la unidad

Los valores incluyen los impuestos que correspondan.

La presente oferta tiene una validez de 60 (sesenta) días contados a partir de la fecha de apertura de las ofertas, nos obliga y podrá ser aceptada en cualquier momento hasta antes del término de dicho período.

Atentamente.

.....
Firma del Oferente o Representante Legal



Resolución N° 071/2025
San Lorenzo, 10 de abril de 2025

"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 el llamado N° 01/2025 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.
- 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 _____

El día _____ del mes de _____ de _____.



Resolución N° 071/2025

San Lorenzo, 10 de abril de 2025

"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 N° de fecha ____ de _____ de _____ a la Explotación del Servicio de Cantina y Comedor de la FACSO - UNA (en lo sucesivo denominado "el Contrato").

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 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.

DECLARAMOS mediante la presente, nuestra calidad de Contratado y a favor de la Contratante, por un monto máximo de Gs. _____ (guaraníes _____) 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.

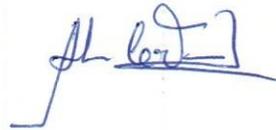
Esta garantía es válida hasta el _____ del mes de _____ de _____.

Nombre _____

En calidad de _____

Firma _____

El día _____ del mes de _____ de _____.



Resolución N° 071/2025
San Lorenzo, 10 de abril de 2025

"ANEXO D"

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

MINUTAS VARIAS Y COMIDAS

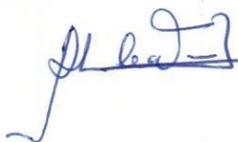
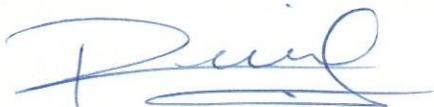
1. Sándwich de jamón y queso
2. Sándwich de verduras, con lechuga, tomate y huevo
3. Sándwich mixto caliente (jamón y queso 2 panes) (1 cuadrado)
4. Sándwich de milanesa completo
5. Hamburguesa simple (Pan, Carne, Lechuga y Tomate)
6. Hamburguesa completa (Pan de hamburguesa, Carne, Lechuga, Tomate, Jamón, Queso, Huevo)
7. Pancho
8. Súper Pancho
9. Empanada de carne frita peso aprox. 130 gramos
10. Empanada de pollo frita peso aprox. 130 gramos
11. Empanada de mandioca peso aprox. 130 gramos
12. Empanada de jamón y queso frita peso aprox. 130 gramos
13. Empanada de carne al horno peso aprox. 130 gramos
14. Empanada de pollo al horno peso aprox. 130 gramos
15. Empanada de jamón y queso al horno peso aprox. 130 gramos
16. Empanada napolitana al horno peso aprox. 130 gramos
17. Croqueta de Huevo peso aprox. 120 gramos
18. Croqueta de carne peso aprox. 120 gramos
19. Sopa Paraguaya (porción 200gr)
20. Chipa Guazú (porción peso aprox. 200 gramos)
21. Chipa Almidón (unidad)
22. Ensalada mixta (porción, peso aprox. 200 gramos)
23. Ensalada rusa (porción, peso aprox. 250 gramos)
24. Ensalada de poroto (porción, peso aprox. 250 gramos)
25. Ensalada de arroz (porción, peso aprox. 250 gramos)
26. Tartas varias (ej.: de acelga, jamón y queso, cebolla, atún, pollo)
27. Pizzeta personal
28. Fugazza (porción, peso aprox. 300 gramos)
29. Tortilla paraguaya con mandioca/batata/pan

FRUTAS / JUGOS DE FRUTAS (min. 250 l.)

1. De manzana
2. De durazno
3. De piña
4. De naranja, pomelo o limón
De melón
5. De mburucuyá
6. Frutas varias de estación (2 o 3 variedades diariamente)

BEBIDAS GASEOSAS Y NO GASEOSAS

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



Resolución N° 071/2025
San Lorenzo, 10 de abril de 2025

POSTRES

1. Ensalada de fruta 300 ml.
2. Budín de pan 200 gramos aprox.
3. Flan, 200 gramos aprox.
4. Arroz con leche, 250 ml.
5. Gelatina Normal y Light, 200 gramos
6. Pie de limón, 200 gramos aprox.
7. Torta marmolada 200 gramos aprox.
8. Media Luna, 100 gramos aprox.

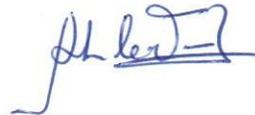
LACTEOS Y CAFETERIA

1. Café con leche (250ml)
2. Café expresso (150 ml)
3. Chocolate frío/caliente (250 ml)
4. Té negro (200 ml)
5. Té con leche (250 ml)
6. Leche (vaso de 150 ml)
7. Leche (vaso de 250 ml)
8. Cocido negro (250 ml)
9. Cocido con leche (250 ml)

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

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.



Resolución N° 071/2025
San Lorenzo, 10 de abril de 2025

"ANEXO E"
LISTA DE PRECIOS DE MENÚ

MENU

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. Albóndigas de carne o pollo, con guarnición
8. Bife de carne vacuna de primera, con guarnición
9. Peceto con salsa madera, con guarnición
10. Guiso de arroz o fideo con carne/pollo/choricitos
11. Picadito de carne, con guarnición
12. Matambre a la pizza, con guarnición

PASTAS

1. Tallarín con salsa boloñesa, de carne o pollo
2. Lasaña de carne, pollo, jamón y queso o verduras
3. Ñoquis con salsa de carne, pollo o blanca
4. Raviolos de carne, pollo, verduras o ricota, con salsa roja (con carne) o blanca

CALDOS

1. Soyo con tortillas de acelga/ cebollitas de verdeo y queso Paraguay
2. Caldo de pollo, vori vori con pollo, puchero, verduras o lenteja, con guarnición
3. Caldo poroto con tortillitas de acelga/cebollitas de verdeo y queso Paraguay

MENÚ LIGHT

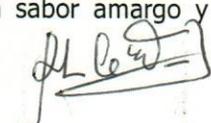
1. Tarta de verduras o de atún, con guarnición
2. Tarta de pollo o jamón y queso, con guarnición
3. Sopa de verduras con tarta
4. Sufilé de verduras (zapallito/ zucchini/ acelga/etc.), con guarnición
5. Grille de pechuga de pollo, con guarnición
6. Salpicón de pollo, con guarnición
7. Omelette de verdura o de jamón y queso, con guarnición
8. Tortilla española, con guarnición

OPCIONES DE GUARNICIÓN

1. Ensalada de papa/arroz/rusa/alemana/mixta/ verde
2. Puré 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. Polenta
7. Verduras al vapor
8. Arroz quesú

OBSERVACIONES:

- a) El listado de platos es meramente enunciativo, sujeto a variación conforme a acuerdo entre las partes, SIEMPRE QUE NO AFECTE EL PRECIO UNITARIO.
- b) Todos los productos a ser utilizados para la elaboración de los menús, incluyendo carnes, aceite, arroz, fideo, entre otros, deberán ser de primera calidad.
- c) 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.



Resolución N° 071/2025

San Lorenzo, 10 de abril de 2025

"ANEXO F"

MODELO DE CONSTANCIA DE SERVICIOS PRESTADOS

San Lorenzo, de de 2025

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



Resolución N° 071/2025

San Lorenzo, 10 de abril de 2025

"ANEXO G"

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 REPÚBLICA DEL PARAGUAY.

San Lorenzo, __ de _____ de 2025

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:

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

RECONOCEMOS QUE cualquier violación a esta Declaración facultará a la Convocante a descalificarnos durante la etapa de evaluación de ofertas y/o rescindir el contrato respectivo cualquiera sea su etapa de ejecución.

En estos casos reconozco que no tendré derecho a reembolso de gastos ni a indemnización alguna y, independientemente de las demás responsabilidades que me pudieran generar.

Atentamente,

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.

