

“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”

Universidad Nacional de Asunción
**FACULTAD DE ENFERMERÍA Y
OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD
NACIONAL DE ASUNCIÓN**

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

**“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL
SERVICIO DE CANTINA PARA LA
FACULTAD DE ENFERMERÍA Y
OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD
NACIONAL DE ASUNCIÓN”**

San Lorenzo - Paraguay
2025

**“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE
ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”****INDICE**

1. OBJETO DE LA LICITACION	4
2. QUIENES PUEDEN OFERTAR.....	4
3. DOCUMENTOS DE LA LICITACION	4
4. FECHA, PUBLICACIÓN Y PLAZOS DEL LLAMADO	4
5. INTERPRETACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN.....	4
6. ATRIBUCIONES DE LA FACULTAD.....	4
7. CONSULTAS Y ACLARACIONES	5
8. PREPARACION DE LAS OFERTAS	5
9. PLAZO PARA LA EXPLOTACIÓN DE LOS COMEDORES.....	6
10. PRESENTACION DE LAS OFERTAS.....	6
11. FORMAS DE COTIZAR EL LISTADO DE PRODUCTOS	6
12. PERIODO DE VALIDEZ DE LAS OFERTAS	6
13. RECAUDOS LEGALES QUE DEBEN PRESENTAR LOS OFERENTES	7
14. GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA	8
15. APERTURA DE SOBRES	8
16. CONTENIDO DEL ACTA DE APERTURA DE SOBRES.....	8
17. INHABILITACION DE LOS OFERENTES.....	8
18. EVALUACION DE LAS OFERTAS.....	8
19. ADJUDICACIÓN	10
20. REAJUSTES DE PRECIOS.....	10
21. DECLARACION DE LICITACIÓN DESIERTA.....	10
22. NOTIFICACION Y FIRMA DEL CONTRATO	10
23. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO.....	11
24. RESPONSABILIDAD DE SEGUROS E INDEMNIZACIONES.	11
25. PAGO DEL CANON	11
26. IMPUESTOS Y RECEPCIONES	11
27. MULTAS.....	11
28. COCCION DE ALIMENTOS	12
29. PUNTOS DE VENTA.....	12
30. FISCALIZACIÓN DE LOS COMEDORES UNIVERSITARIOS	12
31. OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO	12
32. SUSPENCIÓN DE LA CONCESIÓN	12
33. JURISDICCIÓN	13

“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”

34. ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO A PRESTAR	13
34.1. HORARIOS DE LOS SERVICIOS DE LOS COMEDORES	13
34.2. SERVICIO A CUBRIR.....	13
34.3. BENEFICIARIOS DEL SERVICIO.....	13
34.4 MENU Y PRECIOS.....	14
34.5. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS, HIGIENE, MANTENIMIENTO.....	13
34.6 ATENCIÓN AL PÚBLICO Y PERSONAL DE LOS COMEDORES	14
34.7 EQUIPAMIENTO	14
ANEXO "A"	16
ANEXO "B"	17
ANEXO "C"	18
ANEXO "D"	19
ANEXO "E"	23
ANEXO "F"	24
ANEXO "G".....	25
CONTRATO PRO - FORMA.....	26

**“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE
ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”**
**FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**
PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

**“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA
FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL
DE ASUNCIÓN”**

1 OBJETO DE LA LICITACION

La **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN** de la **UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN** llama a **LICITACIÓN** para la **CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**, que deberá prestar servicios de lunes a viernes de 7:00 hs. a 19:00 h. horario continuado y los días Sábados de 7:00 a 12:00 h.

El canon ofrecido por los Oferentes no deberá ser inferior a la suma mensual de Gs. 1.500.000 (guaraníes un millón quinientos mil). Según Resolución C.D. N° 343-00-2024. El mismo incluye los Servicios Básicos en concepto de Agua, mientras que los servicios básicos en concepto de Energía Eléctrica deberán ser abonados por el Adjudicado.

Las Obras de reparaciones (ejemplo, cañerías, tuberías, rejas, techos, sistemas sanitarios, entre otros) y servicios de mantenimiento necesarios esenciales para la adecuada Operación del Comedor, será asumido por el concesionario en su totalidad, el costo total en que haya incurrido será descontado del canon mensual establecido. En caso de que el costo total de las reparaciones exceda el valor mensual del Canon, el concesionario podrá realizar descuentos sucesivos hasta que complete el monto total del gasto en el que incurrió.

2 QUIENES PUEDEN OFERTAR

Podrán participar de esta Licitación todas las personas físicas o jurídicas, residentes en la República del Paraguay, que cumplan con todos los requisitos establecidos en las leyes vigentes y en este Pliego de Bases y Condiciones, que tengan experiencia demostrable, de **2 (dos) años** en el ramo gastronómico y que hayan desarrollado con anterioridad una actividad idéntica o similar a la que es objeto de esta Licitación.

3 DOCUMENTOS DE LA LICITACION

Constituyen documentos de la Licitación:

- a. Pliego de Bases y Condiciones con los Anexos correspondientes:
 - ANEXO A - Modelo de Carta de Presentación de Oferta
 - ANEXO B - Modelo Garantía de Mantenimiento de Oferta.
 - ANEXO C - Modelo Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato.
 - ANEXO D- Lista de Precios de los Productos del Comedor Universitario.
 - ANEXO E-. Lista de 15 menús Económicos.
 - ANEXO F- Lista de Muebles Equipos, Maquinas, Vajillas, cubiertos y Menajes que serán incorporados por el Oferente
 - ANEXO G - Modelo de Constancia de Servicios Prestados
- b. Especificaciones Técnicas
- c. Comunicaciones Suplementarias, si las hubiere
- d. Documentos Legales
- e. Contrato Pro-Forma

Los Oferentes 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 FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**. Para tal efecto examinarán la totalidad de los documentos, informándose sobre el contenido de los mismos y demás condiciones exigidas por este Pliego de Bases y Condiciones.

4 FECHA, PUBLICACIÓN Y PLAZOS DEL LLAMADO

“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”**Publicación**

- 4.1 Se invitará a los Potenciales Oferentes interesados en concursar.
- 4.2 La Convocatoria a Licitación se publicará a través de la Página Oficial de la Institución.

Fechas y Plazos del llamado

- Visita de **CARÁCTER OBLIGATORIO** a las instalaciones del Comedor Universitario: Será el Día: **Miércoles 12 de febrero de 2025** desde las **08:30** hasta las **12:00 horas**.
- Consultas hasta las **13:00 horas** del Viernes **14 de febrero de 2025**.
- Respuesta a consultas hasta las **13:00 horas** del Lunes **17 de febrero de 2025**.
- Las Ofertas serán recibidas en sobres cerrados hasta las **09:00 horas** del Viernes 21 de febrero de 2025, en la Oficina del Departamento de la Unidad Operativa de Contrataciones de la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**.
- La Apertura de las Ofertas se llevará a cabo en Acto Público el Viernes 21 de febrero de 2025, a las **09:30 horas**, en la Oficina del Departamento de la Unidad Operativa de Contrataciones

5 INTERPRETACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN

En el presente Pliego se encuentran estipulados los requisitos y condiciones para participar de la Licitación para la Concesión y Explotación del Servicio de Cantina para la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**.

Los documentos Anexos serán parte integrante del Pliego y un requisito estipulado en cualquiera de ellos es tan obligatorio como si estuvieran en todos los otros.

6 ATRIBUCIONES DE LA FACULTAD

- 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. En cualquier caso, de cancelación de la licitación, los Oferentes no tendrán derecho a reembolsos de gastos ni a indemnización alguna.
- c. La Convocante podrá declarar desierta la presente Licitación por medio de Resolución emanada de la Máxima Autoridad de la Institución, en los siguientes casos:
 - 1- Que no se hubiera presentado oferta alguna
 - 2- Que ninguna de las ofertas reúna las condiciones exigidas en las bases de la Licitación o se apartara sustancialmente de ella; o
 - 3- Que los precios de las ofertas resulten inaceptables, por variar sustancialmente de los precios de mercado.

7 CONSULTAS Y ACLARACIONES

Los interesados que deseen realizar consultas o solicitar aclaraciones referentes a las condiciones del Llamado, deberán dirigirse al correo de la vía correo electrónico a: uoc@fenob.una.py Departamento de la Unidad Operativa de Contrataciones de la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**, las cuales podrán ser realizadas hasta la fecha indicada en el Numeral 4.

No serán recibidos los pedidos de consultas o aclaraciones después de vencido el plazo.

Las consultas y sus respuestas serán dadas a conocer por correo electrónico a todos los Oferentes interesados.

La **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**, por iniciativa propia, observando los plazos mencionados, podrá realizar modificaciones, aclaraciones e informaciones adicionales o ampliatorias al Pliego de Bases y Condiciones.

8 PREPARACION DE LAS OFERTAS

“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”

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

Los textos entrelineas, tachaduras o palabras superpuestas a otras, serán válidos solamente si llevan la firma de la persona que haya firmado la oferta.

Las ofertas deberán ajustarse en todo a las especificaciones técnicas mínimas requeridas. Ninguna de las condiciones contenidas en el Pliego de Bases, así como las ofertas presentadas podrán ser negociadas.

Los Oferentes deberán presentar un currículo de la actividad comercial o industrial que realiza; además deberán explicar la modalidad de higiene a ser implementada.

Se tendrán en cuenta al momento de la Evaluación y Adjudicación, el Currículum del Oferente, los equipos de cocina, muebles y otros que ésta incorporará. La **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN** se reserva el derecho de fiscalizar permanentemente el cumplimiento de las propuestas contenidas en la oferta referentes a: higiene, salubridad y buen servicio.

Los Oferentes no podrán aprovecharse de ningún error aparente u omisión que hubiere en las especificaciones técnicas. Si los Oferentes descubriesen algún error aparente o discrepancia, consultarán a la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**, para que lo interprete y dilucide. La decisión de ésta no será apelable.

9 PLAZO PARA LA EXPLOTACIÓN DE LA CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA.

El plazo de la Concesión y Explotación del Servicio de Cantina de la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**, por el Oferente Adjudicado será de **3 (tres) años**, a partir de la suscripción del Contrato respectivo, sin posibilidad de prórroga alguna.

10 PRESENTACION DE LAS OFERTAS

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

“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN.” EMPRESA OFERENTE..... DOMICILIO..... TELÉFONO – CORREO ELECTRONICO..... FECHA:
--

11 FORMA DE COTIZAR EL LISTADO DE PRODUCTOS

El Listado de Precios de los productos de los Comedores Universitarios deberá indicarse en guaraníes, en el Anexo D, debiendo ser razonables y a precios de mercado.

Cualquier producto o servicio que el Oferente desee incorporar en el Listado lo debe realizar en dicho Anexo. Asimismo, deberá completar el Anexo E de Menú Económico.

12 PERIODO DE VALIDEZ DE LAS OFERTAS

Las ofertas serán válidas por **60**

(sesenta) días. Toda oferta presentada por un plazo menor será rechazada por no ajustarse a lo establecido en el presente Pliego, comprometiéndose el Oferente:

- Mantener inalterable las condiciones de la oferta.
- No retirar la oferta en el intervalo entre la fecha de Apertura de las Ofertas y la fecha de vencimiento del periodo de validez estipulado en este pliego.
- Aceptar la corrección de errores aritméticos de su oferta, en caso de existir.
- 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. La solicitud y las respuestas serán por escrito. Los licitantes podrán rechazar esta solicitud.

**“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE
ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”****13 RECAUDOS LEGALES QUE OBLIGATORIAMENTE DEBERAN
PRESENTAR LOS OFERENTES****13.1. CONTENIDO DEL SOBRE:**

- a) Nota dirigida a la Decana de la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**, indicando la(s) persona(s) facultada(s) para representar al Oferente en lo referente al Acto de Apertura de Sobres de este Llamado.
- b) Nota de Oferta dirigida a la Decana de la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**, conforme al formulario oficial, acompañada del detalle de la oferta en planilla correspondiente. ANEXO A.
- c) Garantía Mantenimiento de Oferta descrita en el Ítem N° 14. ANEXO B.
- d) Lista de Precios de los Productos del Comedor Universitario. ANEXO D.
- e) Lista de 15 Menús Económicos a ser servidos en forma secuencial. ANEXO E.
- f) Lista de Muebles, Equipos, Máquinas, Vajillas, Cubiertos y Menajes que serán incorporados por el Oferente. ANEXO F.
- g) Modelo de Constancia de Servicios Prestados. ANEXO I.
- h) Declaración Jurada del Pago del Impuesto al Valor Agregado (IVA) de los últimos 3 (tres) meses.
- i) Comprobante de pago de la Patente Municipal, Comercial o Industrial, en su caso, correspondiente al Primer Semestre del Ejercicio Fiscal 2024.
- j) Copia del Estatuto Social de la Empresa y sus modificaciones, si las hubiere (para las personas jurídicas). Se excluyen las Empresas Unipersonales de la documentación requerida en este Ítem.
- k) Copia del Estatuto Social de la Empresa y sus modificaciones, si las hubiere (para las personas jurídicas). Se excluyen las Empresas Unipersonales de la documentación requerida en este Ítem.
- l) Constancia de estar Inscrito en la Dirección del Trabajo dependiente del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social.
- m) Copia de Balance General y Estado de Resultado de los últimos 2 (dos) años (2022 y 2023).
- n) Constancia de que la Firma no adeuda Aporte Obrero y Patronal al Instituto de Previsión Social.
- o) Lista de funcionarios inscritos en Instituto de Previsión Social con la presentación de la Planilla de Pagos.
- p) Certificado de Cumplimiento Tributario vigente.
- q) Declaración jurada que cuenta con al menos un local en funcionamiento, donde pueda constatar la disponibilidad de la infraestructura requerida para el servicio en la Institución, así como la calidad de los servicios que presta.
- r) Documentos que acrediten: 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 los servicios); la cantidad y nombre de ubicaciones donde actualmente brinda servicios gastronómicos de restaurante o cantina, de catering o eventos o similares al servicio licitado.
- s) Certificado de Registro de Establecimiento (RE) emitido por la INAN, vigente a la fecha de presentación y Apertura de las Ofertas, correspondiente al establecimiento principal o de producción del Oferente.
- t) Certificado de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) otorgado por la INAN, vigente a la fecha de presentación y Apertura de las Ofertas, correspondiente al establecimiento principal o de producción del Oferente.
- u) Certificado de Manipulador de Alimentos para los responsables de elaboración y expendio (Personal del Comedor).
- v) Manifestación en carácter de Declaración Jurada de:
 - 1- **Que conoce y acepta en todos sus términos todos los documentos de la presente Licitación, así como toda la información suministrada por la FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN.**
 - 2- No haber incurrido en incumplimiento de Contrato con el Estado Paraguayo, con las Entidades Descentralizadas, las Municipalidades o los Gobiernos Departamentales por causas atribuibles a ellos, en los últimos tres años.
 - 3- No ser funcionario Público.
- w) Cédula de Identidad del Propietario o Representante de la Empresa.
- x) Las comunicaciones suplementarias, si las hubiere, en el periodo de Consultas.
- y) Fotocopia de la Cédula Tributaria (RUC)
- z) Constancia de RUC.

“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”**14 GARANTIA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA**

El Oferente deberá presentar una Garantía de Mantenimiento de Oferta por un valor del **5% (Cinco por ciento)** del monto total del Canon ofertado por los **3 (TRES) años**. La Garantía podrá adoptar alguna de las siguientes formas:

- a. Declaración Jurada de Garantía de Mantenimiento de Oferta.
- b. Garantía Bancaria emitida por un Banco de Plaza establecido en la República del Paraguay, que cuente con autorización del Banco Central del Paraguay.
- c. Póliza de Seguro emitida por una Compañía autorizada a operar y emitir Pólizas de Seguro de Caución en la República del Paraguay.

La Garantía Bancaria, 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 de **60 (sesenta) días**. La Garantía aquí requerida y presentada por los oferentes no devengará interés alguno.

15 APERTURA DE SOBRES

El Acto de Apertura de las Ofertas será efectuado por el Departamento de la Unidad Operativa de Contrataciones de la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**, con la asistencia de los Oferentes o sus representantes debidamente autorizados, designados para la participación del Acto, en el día y hora que consta en el Numeral 4, o en la prórroga, en su caso. Este acto será llevado a cabo por el o los funcionarios que designe la Convocante. En el mismo 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.

Si en la verificación cuantitativa de los documentos presentados se constatare la ausencia de algún documento, 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, a efectos de que las mismas sean evaluadas posteriormente por el Comité de Evaluación.

Al concluir el Acto de Apertura se labrará y firmará un Acta del mismo.

16 CONTENIDO DEL ACTA DE APERTURA DE SOBRES

- a) Fecha de Apertura.
- b) Objeto del Llamado a Licitación.
- c) Nombre de los Representantes de la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**.
- d) Nombre de los Representantes habilitados, con los precios cotizados en las Ofertas.
- e) Nombre de otros asistentes en el Acto, si los hubiere.
- f) Observaciones y otros datos que se consideren necesarios y convenientes.
- g) Firma de los asistentes.

En el Acta se registrará también cualquier observación referente a las documentaciones presentadas por los Oferentes. A partir de ese momento, las ofertas admitidas quedarán a cargo del Comité de Evaluación de la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**, para su estudio, análisis y juzgamiento.

17 INHABILITACION DE LOS OFERENTES

No podrán presentar propuestas los incapaces para contratar, según la legislación vigente, Artículo 21 de la Ley N° 7021/2022 “DE SUMINISTRO Y CONTRATACIONES PÚBLICAS”.

18 EVALUACION DE LAS OFERTAS PARA CADA LOTE.

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

“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”

Comité de Evaluación.

La Convocante solicitará una asistencia técnica profesional interna o externa, si se llegare a estimar conveniente, para brindar apoyo al “Comité de Evaluación” en el proceso de evaluación de las propuestas de los Oferentes.

El Comité de Evaluación, bajo su responsabilidad y con absoluta independencia de criterio, evaluará las Ofertas y emitirá un informe que servirá como base para la Adjudicación o Declaración Desierta de la Licitación.

El Comité de Evaluación procederá primeramente a verificar el cumplimiento de las documentaciones solicitadas en el Pliego de Bases y Condiciones, en caso de omisiones, las mismas podrán ser requeridas por la Convocante. Si no fuesen entregadas en los plazos requeridos, o estuviesen emitidas con fechas posteriores al Acto de Apertura, las Ofertas serán descartadas.

En caso de hallarse algún error aritmético que altere el monto total de la oferta, la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN** se reserva el derecho de corregirla, considerando invariables los precios unitarios.

La **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN** podrá pedir aclaraciones o informaciones adicionales a cualquiera de los Oferentes, respecto a su oferta, pero esta en ningún caso podrá ser modificada.

Las Ofertas que se ajustan a los requerimientos básicos anteriormente señalados serán verificadas para el cumplimiento de requisitos técnicos y administrativos de la Licitación aplicando el sistema de “CUMPLE” o “NO CUMPLE”:

1) Especificaciones Técnicas:

La Evaluación de las Ofertas se realizará de acuerdo a las Especificaciones Técnicas descriptas en el presente Pliego, aplicando el sistema “Cumple” o “No Cumple”.

2) Capacidad Financiera:

Se evaluará el Balance General y el Estado de Resultado de los últimos 2 (dos) años vencidos. Los índices a utilizar para el cálculo son:

- a) **Ratio de Liquidez**, Activo Corriente / Pasivo Corriente; el Promedio de los últimos 2 (dos) años deberá ser igual o mayor que 1;
- b) **Endeudamiento**; Pasivo Total / Activo Total; el Promedio de los últimos 2 (dos) años no deberá ser mayor a 0,80; y
- c) **Rentabilidad / Patrimonio**, Porcentaje de Utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital; el Promedio de los últimos 2 (dos) años, no deberá ser negativo.

3) Capacidad Técnica y de Suministro:

El Oferente deberá presentar:

- a) Copia de Contratos ejecutados y/o trayectoria en brindar este tipo de servicios por montos o volúmenes similares a lo ofertado en la presente licitación en los últimos **3 (tres) años (2021, 2022 y/o 2023)**. Podrán presentarse la cantidad de Contratos que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado.

Posteriormente a las Ofertas que hayan resultado técnica y administrativamente aceptables en la respectiva evaluación, se le aplicarán los siguientes criterios de calificación:

a) La capacidad y experiencia del oferente serán calificadas y puntuadas de la siguiente manera:

- **Un local: 5 puntos**
- **Dos o más locales: 10 puntos**

Para demostrar la tenencia de locales de desempeño similar al objeto de esta Licitación, el Oferente deberá adjuntar los comprobantes de pago de las Patentes Municipales que habilitan su funcionamiento.

b) Facturación del Oferente

- Hasta Gs. 70.000.000 (guaraníes setenta millones) de promedio anual en los últimos dos ejercicios: **5 puntos**.
- Mayor a Gs. 70.000.000 (guaraníes setenta millones) y menor a Gs. 250.000.000 (guaraníes doscientos cincuenta millones) de promedio anual en los últimos dos ejercicios. **10 puntos**.

La facturación será demostrada con los Balances Generales de los últimos dos Ejercicios Fiscales (2022 y 2023). La facturación considerada será únicamente la del rubro de alimentación (para el caso de las empresas que además se dediquen a otros rubros). Las Empresas Unipersonales demostrarán su facturación anual con la presentación de las Declaraciones Juradas de Impuestos de los últimos dos Ejercicios Fiscales (2022 y 2023).

“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”**c) Número de funcionarios inscriptos en el Instituto de Previsión Social:**

- Hasta 3 funcionarios: **5 Puntos.**
- Más de 3 funcionarios: **10 puntos.**

El número de funcionarios inscriptos en el Instituto de Previsión Social será demostrado con la presentación de la Planilla de Pagos, correspondiente a los últimos tres meses anteriores a la fecha de Apertura de las Ofertas.

e) Canon Ofertado

Las ofertas de canon a pagar mensualmente serán puntuadas de la siguiente manera

- La Mayor Oferta: **35 puntos.**
- La Menor Oferta: **25 puntos.**

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

f) Precios de los productos a vender en los Comedores Universitarios

- El valor total de precios de productos a ser vendidos más Bajo: **30 puntos.**
- El valor total de precios de productos a ser vendidos más Alto: **15 puntos.**

El Informe de verificación, estudio y recomendación de la Adjudicación de las Ofertas aceptadas serán presentadas al Decanato de la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN.**

19 ADJUDICACIÓN

La Adjudicación de la Licitación se realizará por Resolución del Decanato según recomendación del Comité de Evaluación y recaerá en la Oferta que haya alcanzado el puntaje más alto de acuerdo a la aplicación de los criterios detallada en el Punto Anterior, resultando más conveniente a los intereses de la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN.**

20 REAJUSTES DE PRECIOS

Los precios de los productos y servicios ofertados y adjudicados podrán estar sujetos a reajuste, cuando exista una variación sustancial de precios en la economía nacional. Para la realización de estos reajustes EL CONCESIONARIO deberá presentar una solicitud fundada, con la lista de los precios que pretenda reajustar a la Comisión de Fiscalización de la FACULTAD, la que deberá expedirse en el plazo de **15 (quince) días** desde la solicitud, aprobando o rechazando el reajuste, por medio de un Dictamen donde constará la evaluación realizada conforme a los parámetros que consideren adecuados a la situación social y económica del país, el que será remitido al Decano para la correspondiente toma de decisión.

21 DECLARACION DE LICITACIÓN DESIERTA

Se declarará desierta la Licitación por medio de una Resolución, en los siguientes casos:

- a) Que no se hubiere presentado Oferta alguna.
- b) Que ninguna de las Ofertas reúna las condiciones exigidas en el Pliego de Bases y Condiciones o se apartara sustancialmente de ellas.
- c) Que los precios de las Ofertas resulten inaceptables, por variar sustancialmente de los precios del mercado.

22 NOTIFICACION Y FIRMA DEL CONTRATO

El Oferente Adjudicado será notificado dentro de los 2 (dos) días desde la fecha de emisión de la Resolución, teniendo 2 (dos) días hábiles, a partir de la fecha de notificación a presentarse para la firma del Contrato correspondiente, quedando a cargo del Oferente o su Representante Legal.

En caso de que el Oferente Adjudicado no se presentare o rehusare a firmar el Contrato en el plazo establecido, la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**, hará efectiva la Garantía de Mantenimiento de Oferta, convocando al siguiente Oferente con mejor calificación para la formalización del Contrato, y así sucesivamente; siempre que el monto de la Oferta siga siendo conveniente a los intereses de la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN.**

El plazo de duración del Contrato será de **3 (TRES) años**, sin posibilidades de prórroga.

“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”

Los Contratos o propuestas aceptadas no serán transferibles en ningún caso.

23 GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

El Oferente Adjudicado deberá presentar una Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, extendida a la orden de la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**, con una vigencia de **3 (TRES) años** desde la firma del Contrato, y por un monto equivalente al **10% (Diez por ciento)** del monto total del Canon ofrecido por los **3 (TRES) años**. La Garantía podrá adoptar alguna de las siguientes formas:

- a. Garantía Bancaria emitida por un Banco de Plaza establecido en la República del Paraguay, que cuente con autorización del Banco Central del Paraguay.
- b. Póliza de Seguro emitida por una Compañía autorizada a operar y emitir Pólizas de Seguro de Caucción en la República del Paraguay.

24 RESPONSABILIDAD DE SEGUROS E INDEMNIZACIONES

El Concesionario deberá contratar una Póliza de Seguro sobre el siguiente riesgo:

- **RESPONSABILIDAD CIVIL:** Cobertura de Responsabilidad Civil por la suma de **Gs. 180.000.000 (guaraníes ciento ochenta millones)**, con vigencia de **3 (TRES) años** desde la firma del Contrato, que brinde cobertura sobre pérdida de bienes patrimoniales pertenecientes a la Facultad o riesgo de incendio del local del Concesionario, daños o lesiones que pudieran sobrevenir a cualquier persona o bienes de propiedad de terceros por su relación directa con el servicio. Las pólizas definitivas serán presentadas a la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN** para la firma del Contrato.

Los Seguros deben ser contratados en Compañías de Seguros Paraguayas a satisfacción de la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL**.

25 PAGO DEL CANON

El pago por la Concesión del Servicio será abonado por el concesionario del **1 (uno) al 10 (diez)** de cada mes por adelantado. La falta de pago de **1 (un) mes** constituirá en mora al Concesionario.

La mora de () **semestres** en el Pago del Canon ocasionará la rescisión del contrato respectivo. El Comprobante de Ingreso expedido por la Perceptoría de la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**, constituye único documento válido de pago que demuestre el cumplimiento del compromiso.

26 IMPUESTOS O EXCENCIONES

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

27 MULTAS

Las multas se aplicarán por:

- a. Mora en el pago del Canon establecido. Cuando el Concesionario no procediese al pago del Canon en el plazo establecido quedará en mora y la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**, aplicará una multa equivalente al **0,5% (cero enteros cinco décimos por ciento)** del monto convenido por cada día calendario de atraso en el pago.
- b. Cuando el personal de la empresa Concesionaria no se presente a trabajar con la indumentaria adecuada y/o no cumpla con las especificaciones de Atención al Público y Personal del Comedor; se aplicará una multa equivalente al **0,5% (cero enteros cinco décimos por ciento)** del monto establecido como Canon por cada día calendario de infracción.
- c. Por la falta de limpieza de la cocina y otros sectores de los Comedores o el incumplimiento de los mantenimientos respectivos u otros puntos establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones se aplicará una multa equivalente al **0,5% (cero enteros cinco décimos por ciento)** del monto establecido como Canon por cada día calendario de infracción.

Si la totalidad de las multas aplicadas excediera el **10% (Diez por ciento)** del monto básico del Contrato, la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN** se reserva el derecho a rescindir el mismo. Los montos de las Multas serán percibidos al momento de su aplicación conforme al valor del contrato.

“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”**28 COCCION DE ALIMENTOS**

Los alimentos no podrán ser cocidos de forma que expidan olor dentro de las Instalaciones de los Comedores Universitarios, para tal efecto el Adjudicado deberá prever un extractor de aire. Asimismo, se dará prioridad a métodos de cocción más saludables, por ejemplo, horneado en vez de frituras. Se deberá realizar de forma trimestral el retiro de grasas de los desengrasadores y mantenimiento del sistema de efluentes residuales y cloacales por medio de bacterias anaeróbicas a efectos de garantizar la salud e higiene de los alimentos. Por la falta de realización de la limpieza y mantenimientos respectivos, se aplicará una multa equivalente al **0,5% (cero enteros cinco décimos por ciento)** del monto establecido como Canon por cada día calendario de infracción.

29 PUNTOS DE VENTA

La venta de alimentos se realizará en las Instalaciones de los Comedores Universitarios, en donde se ubicarán los equipos y elementos necesarios para la provisión de los alimentos; pudiendo el Concesionario contar con puestos o casetas de provisión y/o carritos térmicos en distintos lugares para la venta de los alimentos, previa autorización por parte de la Facultad.

30 FISCALIZACIÓN DEL SERVICIO

A los efectos de la Fiscalización del correcto funcionamiento de los servicios, la FACULTAD designará por Resolución del Decano la integración de Comité de Fiscalización, que tendrán como funciones velar por el cumplimiento de las obligaciones contractuales. Los Comités de Fiscalización revisarán mensualmente los buzones de quejas y sugerencias, instalados por EL CONCESIONARIO, a efectos de informar al Decanato de la Institución sobre el contenido de los mismos, de manera a realizar las acciones correctivas según fueren necesarias. EL CONCESIONARIO podrá participar en el momento de la apertura de los buzones de quejas y sugerencias, para lo cual deberá ser notificado con por lo menos 24 (veinticuatro) horas de antelación. Además, realizarán Actividades de Fiscalización de forma permanente cada tres meses, verificando las condiciones de limpieza y mantenimiento de los Comedores y sus Instalaciones, evaluar la calidad de los alimentos, el cumplimiento del menú ofrecido, la cantidad y los precios, gestión de los residuos y otros, y comunicados al Decano por medio de los Informes respectivos.

31 OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO

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

- a. Presentar toda la documentación original requerida en el Pliego de Bases y Condiciones.
- b. Prestar los servicios conforme a los parámetros de calidad, higiene, continuidad, buenos precios y garantía en los suministros, de conformidad a lo establecido en el Contrato, el Pliego de Bases y Condiciones y las Legislaciones vigentes.

Las contrataciones, inclusive de la mano de obra, hechas por el Concesionario serán regidas por las disposiciones del Derecho Privado y por la Legislación Laboral, no estableciéndose relación jurídica entre los terceros contratados por el Concesionario y la Facultad.

Al mismo tiempo, se deja expresa constancia que el Oferente Adjudicado será el único responsable del buen funcionamiento y mantenimiento de las instalaciones a su cargo.

32 SUSPENSIÓN DE LA CONCESIÓN

La concesión podrá ser suspendida temporalmente:

- a. Por causas de fuerza mayor o caso fortuito que impidan la continuidad de la explotación de la concesión del servicio,
- b. Cuando se produzca la destrucción parcial de la obra o de sus elementos o de los sistemas que permiten la prestación del servicio concesionado de modo que se haga temporalmente inviable su utilización, y
- c. La mora de 3 (tres) meses en el Pago del Canon.
- d. Por cualquier otra causa que el Pliego de Bases y Condiciones o el Contrato establezca.

Como consecuencia de la suspensión de la concesión, el Concesionario gozará de un plazo igual al periodo de entorpecimiento o paralización, además de las compensaciones que pudieran definirse en el Pliego de Bases y Condiciones o el Contrato o que se establezcan por las instancias de conciliación o por la Justicia.

33 JURISDICCION

“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”

Cualquier controversia que se suscite ante una situación surgida del Contrato o de suspensión de Contrato, el mismo se tendrá que dirimir ante lo Contencioso Administrativo.

34 ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO A PRESTAR**34.1. Horarios de los Servicios de los Comedores Universitarios**

Lunes a Viernes de 07:00 a 18:00 Horas, y los Sábados de 07:00 a 12:00 Horas.

34.2. Servicios a ofrecer

- Desayuno
- Almuerzo
- Merienda
- Otros a servirse en horarios varios o de recreos.

34.3. Beneficiarios del Servicio

El Concesionario deberá prever el Personal suficiente para atender de manera satisfactoria a los Estudiantes, Docentes y Funcionarios de la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**.

34.4. MENU Y PRECIOS

- El Oferente deberá presentar al menos **15 (quince)** Menús de Almuerzo Económico a ser servidos secuencialmente, según el **Anexo E**.
- El Oferente, además, deberá presentar una lista general de los productos comestibles elaborados y bebibles que ofrecerá, en el **Anexo D**.

Queda absolutamente prohibida la venta de **Bebidas Alcohólicas** y **Cigarrillos** dentro del Comedor Universitario.

El Concesionario debe publicar en lugares visibles de los Comedores Universitarios una lista general de los productos bebibles que ofrecerá en el Comedor Universitario. **Ejemplos:** gaseosas, jugo, café, té, etc. y sus respectivos precios. Estos precios podrán ser modificados (ver PBC) y en tales circunstancias deberán ser comunicadas a las Autoridades de la Convocante.

34.5. ELABORACIÓN DE PRODUCTOS, HIGIENE, MANTENIMIENTO

El Concesionario deberá preparar y guardar con higiene los comestibles que se consumirán y las materias primas que se usen en la elaboración y preparación de los mismos, de conformidad a las normas municipales de salubridad vigentes.

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

EL CONCESIONARIO, deberá presentar un informe nutricional sobre los productos comestibles ofrecidos a requerimiento de los Comités de Fiscalización de los Comedores Universitarios.

El Concesionario será responsable de mantener en buen estado de conservación e higiene las dependencias e instalaciones afectadas al servicio de los Comedores Universitarios.

Asimismo, podrá desempeñar sus actividades en un horario diferente a lo establecido en el Numeral 34.1, toda vez que sea aprobado por la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN** antes de su aplicación.

El Concesionario deberá realizar como mínimo una limpieza de muebles, vidrios y pisos por día, dos desinfecciones anuales de todas las instalaciones de los Comedores Universitarios y un mantenimiento anual de la pintura, de ser posible en el Periodo de Vacaciones (Mes de Enero de cada año).

El Concesionario será responsable de realizar el servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de todo el mobiliario, instalaciones, equipos o máquinas de su propiedad para garantizar que el servicio no tenga interrupciones y el equipamiento puesto a su servicio por la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**. Además, la realización del mantenimiento y/o reparaciones de acondicionadores de aire manteniendo en óptimas condiciones las Instalaciones.

Los residuos y los desperdicios producidos como consecuencia de los servicios de los Comedores Universitarios, deberán ser embolsados en forma diaria y depositados en el lugar indicado para el efecto, a fin de que los Servicios de Recolección de Residuos de las Municipalidades Locales, realice los retiros pertinentes los días

**“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE
ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”**

correspondientes.

La Convocante designará a personas idóneas para controlar e inspeccionar *sin previo aviso* las instalaciones, productos y servicios ofrecidos por el Concesionario. Esta inspección se realizará cada tres o cuatro meses y de la misma se elevará un informe al Decano de la Facultad sobre los trabajos realizados.

34.6. ATENCIÓN AL PÚBLICO Y PERSONAL DEL COMEDOR

El Concesionario se obliga a mantener atención personal y permanente en los Comedores, garantizando que los servicios sean brindados de manera eficiente. En caso de ausencia circunstancial, el Concesionario confiará la atención de los Comedores Universitarios a un Representante, sin detrimento de la responsabilidad asumida por el mismo a través del Contrato de Explotación.

La **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN** se reserva el derecho de efectuar los controles que le permitan apreciar el grado de observancia de lo antes expuesto. En caso de irregularidades, según sea la gravedad de la misma, se determinará la acción correctiva a seguir.

El Concesionario asumirá toda responsabilidad por la contratación y pago del Personal necesario para la atención de los Comedores Universitarios durante las horas y días de atención acordados en este Contrato.

El Concesionario controlará que los Empleados y Personal a su cargo, permanente o transitorio, se presenten a trabajar con la indumentaria adecuada (Uniforme Obligatorio de color claro y el cabello recogido en una cofia) y observen un correcto comportamiento. Si alguno no cumpliera con las normas de comportamiento y aseo necesarios, la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN** se reserva el derecho de ordenar al Concesionario la sustitución de cualquiera de ellos, quedando a su cargo de las responsabilidades emergentes de la sustitución.

El Personal designado por el Concesionario para efectuar los servicios deberá contar con las habilitaciones sanitarias correspondientes. En este sentido, el Concesionario deberá presentar un Certificado Médico de todos los empleados que presten servicio en los Comedores Universitarios y en caso de enfermedad (gripe, resfríos, etc.) los mismos no deberán tener contacto directo con los alimentos o con los consumidores.

El Concesionario no deberá permitir en los Comedores Universitarios, bajo su responsabilidad, ningún acto contrario a la moral y las buenas costumbres, ni la venta de bebidas alcohólicas y cigarrillos.

34.7. EQUIPAMIENTO

El Comedor Universitario cuenta con los equipamientos de propiedad de la Facultad que serán utilizados por el Concesionario debiendo devolverlos en perfecto estado al final del Contrato. Los mismos serán detallados en un Acta al momento de la Recepción del local a concesionar.

Los muebles, cocina, heladeras, freezer, aires acondicionados, extractores de aires, otros equipos y máquinas, así como vajillas, mantelerías, cubiertos, vasos, etc., necesarios para brindar un buen servicio, deberán ser proveídos por el Oferente Adjudicado, siendo estos de su exclusiva responsabilidad y propiedad. **DEBERÁN SER DE PRIMERA CALIDAD** y encontrarse en perfecto estado y funcionamiento. Además, deberá necesariamente proveer en el Local Concesionado, la instalación de **1 (un) Televisor LED** de al menos **42 pulgadas** con conexión a canales de cable.

El Concesionario deberá instalar en el local destinado para el Comedor Universitario de la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE**, un buzón plástico destinado a recepcionar quejas y sugerencias sobre el servicio del Comedor Universitario prestado por el Concesionario.

Será obligatoria para el Concesionario la instalación en el área de cocina de por lo menos **1 (un) extinguidor** de 5 Kilos del tipo ABC en un lugar visible, además, será obligatoria la colocación de **2 (dos) equipos** del mismo tipo y capacidad en el área destinada a Comedor.

El Concesionario deberá instalar en el local de la cocina por cuenta propia el sistema de abastecimiento de gas, atendiendo a las normas de seguridad.



“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE
ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”

ANEXO "A"

MODELO DE CARTA DE PRESENTACIÓN DE OFERTA

San Lorenzo, XX de XXXXXXXXX de 2025

SEÑORA

PROF. DRA. MARÍA ISABEL RODRÍGUEZ VDA. DE RIVEROS

**FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE
ASUNCIÓN**

San Lorenzo, Paraguay

El oferente..... (Denominación social), en cuyo nombre, el(los) señor(es)..... (cargo, nombre y apellido) legalmente autorizado(s), presentan su oferta para la Explotación del Servicio de Comedor Universitario en el predio de la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**, en el Campus Universitario - San Lorenzo, según las condiciones establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones y demás documentos integrantes del presente Concurso de Precios.

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

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

He retirado y conocido las comunicaciones suplementarias, de la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**, y he tenido en cuenta su contenido en la elaboración de la presente oferta.

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

El valor mensual del Canon ofertado, asciende a la suma de **Gs. XXXXXX.- (Guaraníes XXXXXXXXX)** en efectivo.

La presente oferta tiene una validez de **90 (noventa) días** contados a partir de la fecha de la presentación de la misma.

A los efectos del presente Concurso de Precios, el domicilio legal del oferente se fija en:

Dirección:

Ciudad:

Nº de teléfono y/o fax:

Atentamente.

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



“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE
ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”

ANEXO "B"

MODELO DE GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

SEÑORA

PROF. DRA. MARÍA ISABEL RODRÍGUEZ VDA. DE RIVEROS

FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE
ASUNCIÓN

San Lorenzo, Paraguay

Por indicación de la firma..... confirmamos que mantenemos a vuestro nombre y orden, en carácter irrevocable, hasta el día XX de XXXXXXXXXXXX de 2025 la suma de **Gs. XXXXX.- (Guaraníes XXXXXXXXXXXXXXXX)** en concepto de Garantía de Mantenimiento de Oferta para:.....

Dicha suma será pagada a la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN** de la **UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN.**, a la vista de vuestra comunicación escrita, si así lo requiere y sin otro trámite.

San Lorenzo, XX de XXXXXXXXXXXX de 2025.

.....
**Firma del Oferente o
Representante Legal**

.....
**Banco o Compañía de Seguros
Otorgante**



**“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE
ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”**

ANEXO "C"

MODELO DE GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

Conste en el presente documento, que nosotros.....
(Denominación Social y domicilio de la firma) Como CONTRATISTA, y
(Denominación Social del Bco. o Cía. de Seguro) como FIADOR, nos obligamos solidaria y definitivamente ante la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN** en adelante denominada LA FACULTAD, hasta la suma de **Gs. XXXXXX.- (Guaraníes XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)**, para asegurar el cabal, eficiente y oportuno cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones contraídas a través de los documentos del Contrato para Explotación del Comedor Universitario en calidad de CONTRATISTA, conforme consta en el Contrato celebrado en San Lorenzo, el día XX de XXXXX de 2025.

La presente Garantía se hará efectiva, y esta Fianza permanecerá con todo su valor y vigencia siempre que el CONTRATISTA no ejecute, y/o no cumpla con eficiencia y puntualidad todos y cada uno de los compromisos, disposiciones, términos, condiciones y obligaciones establecidas en el referido Contrato, y durante su plazo original, o durante la prórroga que por escrito le haya sido eventualmente otorgada por LA FACULTAD con o sin aviso al Fiador.

Esta Fianza de Cumplimiento se extiende a toda enmienda que las partes hayan introducido por escrito en el Contrato, aún cuando no se haya dado aviso de dicha enmienda al Fiador, quien desde ahora renuncia a toda notificación.

Esta Fianza se extinguirá y quedará sin valor alguno, únicamente en el caso que el CONTRATISTA haya dado cumplimiento fiel y oportuno a todas y cada una de las obligaciones contractuales, de acuerdo a los términos del Contrato, y para su liberación deberá mediar la conformidad escrita de LA FACULTAD.

Esta Fianza vence el día XX de XXXXX de 202X ampliándose el plazo de su vencimiento por períodos sucesivos de tres meses, hasta la fecha del cumplimiento de las obligaciones contractuales, en forma automática, al no ser devuelta por LA FACULTAD al Fiador esta Fianza en la fecha de su vencimiento inicial, o al vencimiento de las sucesivas prórrogas.

EN FE DE LO CUAL, el CONTRATISTA y EL FIADOR de ésta Fianza de Fiel Cumplimiento, suscriben el presente documento que obliga a sus herederos, administradores, sucesores y cesionarios, conjunta y solidariamente, el día XX de XXXXX de 202X en la Ciudad de San Lorenzo.

.....
FIRMA Y SELLO DEL CONCESIONARIO

.....
FIRMA Y SELLO DEL FIADOR

“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE
ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”

ANEXO “D”

LISTA DE PRECIOS DE COMESTIBLES Y BEBIDAS A SER PROVEIDAS EN
EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA CASA MATRIZ - SAN LORENZO.

I. BUFFET POR KILO

A) Buffet de Carne

1- Carne Vacuna

G.....

- a- Peceto al horno
- b- A la Olla
- c- Estofado de Carne
- d- Milanese
- e- Strogonoff
- f- Carne Grillada
- g- Otros

2- Carne de Pollo

G.....

- a- Estofado
- c- Al horno
- c- Milanese
- d- Strogonoff
- e- Pollo Grillado
- f- Otros

3- Carne de Cerdo

G.....

- a- Lomo de cerdo en salsa
- b- Asado
- c- Al horno
- d- A la Olla

B) Buffet de Ensaladas

G.....

- a. Lechuga
- b. Repollo
- c. Tomate
- d. Cebolla
- e. Remolacha
- f. Zanahorias
- g. Papas
- h. Mixta
- i. Rusa
- j. Alemana
- k. Otros

C) Buffet de Pastas

G.....

- a. Tallarín con salsa de carne, de pollo o de queso
- b. Lasaña de pollo, de carne o de jamón y queso
- c. Canelones de carne, de pollo, de jamón y queso, de acelga o de choclo
- d. Raviolos de ricota, de jamón, de verduras, de carne o de pollo
- e. Otros

D) Buffet de Guarnición

G.....

- a. Arroz Qesú
- b. Arroz con Curri
- c. Arroz Tricolor
- d. Arroz Frito
- e. Fideo a la manteca
- f. Papa a la crema
- g. Puré de papa
- h. Otros

**“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE
ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”**

II. Menú a la Carta

1. Propuestas mínimas

- a) Tallarín de carne o pollo + Jugo natural + Pan entero (o batata o mandioca) G.....
- b) Guiso de fideo de carne + Jugo natural + Pan entero (o batata o mandioca) G.....
- c) Variedad de Pastas + Jugo natural + Pan entero (o batata o mandioca) G.....
- d) Strogonoff o estofado de Pollo + de arroz pilaf + pan entero (o batata o mandioca) G.....
- e) Zapallito relleno de vegetales y queso + ensalada + jugo + pan G.....
- f) Tortilla española + ensalada + jugo + pan G.....
- g) Tarta variada (palmito, cebolla, choclo, etc.) + ensalada + jugo + pan G.....
- h) Guiso de lenteja + ensalada + jugo + pan G.....
- i) Milanesa de berenjena/zucchini + ensalada rusa + jugo + pan G.....

2. Propuesta Variadas

- a) Milanesa de carne o pollo (con guarnición o ensalada) G.....
- b) Asado a la Olla (con guarnición o ensalada) G.....
- c) Lasaña de Carne o Jamón y Queso (con ensalada) G.....
- d) Canelones de Carne o Jamón y Queso (con ensalada) G.....
- e) Asado a la Parrilla de Costilla (con guarnición o ensalada) G.....
- f) Raviolos de carne, pollo, verdura, o jamón y queso G.....
- g) Cerdo a la Cacerola, con guarnición o ensalada G.....

III. MINUTAS VARIAS Y COMIDAS

- 1. Bife a caballo (papa, cebolla y un huevo) G.....
- 2. Bife a la plancha de lomo G.....
- 3. Chipa Almidón G.....
- 4. Chipa Guazú (porción) G.....
- 5. Croqueta de carne G.....
- 6. Croqueta de huevo G.....
- 7. Empanada de carne al horno de 120 gr. G.....
- 8. Empanada de carne frita de 120 gr. G.....
- 9. Empanada de huevo al horno de 120 gr. G.....
- 10. Empanada de huevo frita de 120 gr. G.....
- 11. Empanada de jamón y queso al horno de 120 gr. G.....
- 12. Empanada de jamón y queso frita de 120 gr. G.....
- 13. Empanada de mandioca de 120 gr. G.....
- 14. Empanada de pollo al horno de 120 gr. G.....
- 15. Empanada de pollo frita de 120 gr. G.....
- 16. Ensalada de lechuga G.....
- 17. Ensalada mixta G.....
- 18. Ensalada rusa G.....
- 19. Fugaza G.....
- 20. Hamburguesa completa G.....
- 21. Hamburguesa sencilla G.....
- 22. Milanesa de carne con guarnición G.....
- 23. Milanesa de pescado (surubí) G.....
- 24. Milanesa de pollo con guarnición G.....
- 25. Pizza (porción) G.....
- 26. Sándwich de verduras G.....
- 27. Sándwich mixto caliente (jamón y queso) G.....
- 28. Sándwich de huevo G.....
- 29. Sándwich de lomito de carne G.....
- 30. Sándwich de lomito de pollo G.....
- 31. Sándwich de milanesa G.....
- 32. Sándwich de queso (simple) G.....
- 33. Sándwich mixto (jamón y queso) G.....
- 34. Sopa paraguaya (porción) G.....
- 35. Tartas de acelga, jamón y queso, y atún G.....
- 36. Tortilla paraguaya G.....

**“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE
ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”**

IV. JUGOS DE FRUTAS NATURALES

- 1. De manzana por vaso de 250 ml G.....
- 2. De manzana por litro G.....
- 3. De durazno, con leche por vaso de 250 ml G.....
- 4. De durazno, con agua por vaso de 250 ml G.....
- 5. De durazno, con agua por litro G.....
- 6. De piña por vaso de 250 ml G.....
- 7. De piña por litro G.....
- 8. De naranja por vaso de 250 ml G.....
- 9. De naranja por litro G.....
- 10. De pomelo por vaso de 250 ml G.....
- 11. De pomelo por litro G.....
- 12. De limón por vaso de 250 ml G.....
- 13. De limón por litro G.....
- 14. De melón por vaso de 250 ml G.....
- 15. De melón por litro G.....
- 16. De Mburucuyá por vaso de 250 ml G.....
- 17. De Mburucuyá por litro G.....
- 18. De frutilla por vaso de 250 ml G.....
- 19. De frutilla por litro G.....

V. BEBIDAS GASEOSAS Y NO GASEOSAS (PRODUCTOS DE PARESA Y BEBIDAS DEL PARAGUAY S.A.)

- 1. Agua mineral sin gas de 1/2 litro G.....
- 2. Agua mineral con gas de 1/2 litro G.....
- 3. Agua saborizada con gas de 1/2 litro G.....
- 4. Agua saborizada sin gas de 1/2 litro G.....
- 5. Agua tónica G.....
- 6. Gaseosa personal G.....
- 7. Gaseosa por litro G.....
- 8. Gaseosa por 2 litros G.....

VI. POSTRES (todos por porción de 200 grs.)

- 1. Fruta de Estación G.....
- 2. Durazno en almíbar G.....
- 3. Dulce de batata con queso G.....
- 4. Dulce de guayaba con queso G.....
- 5. Dulce de leche G.....
- 6. Ensalada de fruta G.....
- 7. Budín de pan G.....
- 8. Flan G.....
- 9. Arroz con leche G.....
- 10. Gelatinas G.....
- 11. Tarta de durazno G.....
- 12. Tarta de manzana G.....
- 13. Pie de limón y chocolate G.....
- 14. Torta marmolada G.....
- 15. Torta de naranja G.....
- 16. Medialuna G.....
- 17. Pavé de Chocolate G.....

VII. LACTEOS ENTEROS, DESCREMADOS, SEMIDESCREMADOS Y SIN LACTOSA Y CAFETERIA (Tasas de 250 ml)

- 1. Café Negro por litro G.....
- 2. Café Negro por taza de 250 ml G.....
- 3. Café con leche en taza de 250 ml G.....
- 4. Café con leche por litro G.....
- 5. Café con leche completo (pan, manteca) G.....
- 6. Café con leche completo II (pan, manteca y dulce) G.....
- 7. Cafecito G.....



“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”

8. Chocolate por taza de 250 ml	G.....
9. Chocolate por litro	G.....
10. Té negro por taza de 250 ml	G.....
11. Té con leche por taza de 250 ml	G.....
12. Leche (vaso de 150 cm3)	G.....
13. Leche (vaso de 250 cm3)	G.....
14. Leche por litro	G.....
15. Cocido negro por litro	G.....
16. Cocido negro por taza de 250 ml	G.....
17. Cocido con leche por litro	G.....
18. Cocido con leche por taza de 250 ml	G.....
TOTAL	G.....

VII. Variedad de Frutas

OTROS SERVICIOS OFRECIDOS:

.....
.....
.....
.....
.....

OBSERVACION: TODOS LOS PRECIOS DEBEN SER COTIZADOS, CASO CONTRARIO LAS OFERTAS NO SERAN TENIDAS EN CUENTA AL MOMENTO DE LA EVALUACIÓN.

ESTA LISTA CONSTITUYE LAS OFERTAS MINIMAS QUE DEBEN CONTENER LAS EMPRESAS QUE TENDRAN LA EXPLOTACIÓN DE LOS COMEDORES UNIVERSITARIO, ADEMÁS DE LAS MISMAS PODRÁN OFRECER LA CANTIDAD O VARIEDAD DE PRODUCTOS QUE SEA NECESARIO.

**“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE
ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”**

Anexo “E”

Listado de 15 Menús Económicos

MENUS ECONÓMICOS

1. Desayuno Menú Económico en Tasa de 200 ml

- a) Taza de cocido c/ Leche + Pan + Dulce G.....
- b) Taza de café c/ leche + Sándwich de jamón y queso G.....
- c) Taza de cocido con leche + pan + manteca + dulce G.....

2. Almuerzo Menú Económico

- a) Soyo c/ Tortilla + Pan entero (o batata o mandioca) + 1 vaso de 200 ml. de Jugo natural de fruta de la estación + fruta. G.....
- b) Guiso de fideo o arroz + ensalada + pan entero (o batata o mandioca)+ 1 vaso de 200 ml. de Jugo natural de fruta de la estación + fruta. G.....
- c) Salsa tipo boloñesa + guarnición de Arroz Blanco o fideo a la manteca o ensalada + Pan entero (o batata o mandioca) + 1 vaso de 200 ml. de Jugo natural de fruta de la estación + fruta. G.....
- d) Vori Vori de gallina o carne vacuna + Pan entero (o batata o mandioca) + 1 vaso de 200 ml. de Jugo Natural de Fruta de la Estación + fruta. G.....
- e) So’o apu’a caldo + Pan entero (o Batata o Mandioca) + 1 vaso de 200 ml. de Jugo Natural de Fruta de la Estación + fruta. G.....
- f) Sopa de Verduras + Sopa Paraguaya o Chipa Guazú + Pan entero (o Batata o Mandioca) + 1 vaso de 200 ml. de Jugo Natural de Fruta de la Estación + fruta. G.....
- g) Sopa de Verduras + Tortilla o Chipa Guazu + Pan entero (o batata o mandioca) + 1 vaso de 200 ml de jugo natural de fruta de estación + fruta. G.....
- h) Caldo de Poroto + Pan entero (o Batata o Mandioca) + 1 vaso de 200 ml. de Jugo Natural de Fruta de la Estación + fruta. G.....
- i) Picadito de Carne con Polenta + Pan entero (o Batata o Mandioca) + 1 vaso de 200 ml. de Jugo Natural de Fruta de la Estación + fruta. G.....
- j) Locro de carne vacuna + Pan entero (o Batata o Mandioca) + 1 vaso de 200 ml. de Jugo Natural de Fruta de la Estación + fruta. G.....
- k) Tallarín de Carne vacuna o pollo + Pan entero (o Batata o Mandioca) + 1 vaso de 200 ml. de Jugo Natural de Fruta de la Estación + fruta. G.....
- l) Tortilla española + Pan entero (o Batata o Mandioca) + 1 vaso de 200 ml. de Jugo Natural de Fruta de la Estación + fruta. G.....

TOTAL G.....

TOTAL GENERAL G.....



“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE
ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”

ANEXO “G”

MODELO DE CONSTANCIA DE SERVICIOS PRESTADOS

San Lorenzo, de XXXXXXXX de 2025.-

SEÑORA

PROF. DRA. MARÍA ISABEL RODRÍGUEZ VDA. DE RIVEROS

**FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE
ASUNCIÓN**

San Lorenzo, Paraguay

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

“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE
ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”

CONTRATO PRO FORMA

Por una parte la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN** representada en este acto por el **Prof. Dra. MARÍA ISABEL RODRÍGUEZ VDA. DE RIVEROS**, Decana, fijando domicilio en el Campus Universitario de la Ciudad de San Lorenzo, en adelante LA FACULTAD; y por otra parte el **Sr. XXXXXXXX**, con Cédula de Identidad Civil N° **XXXXXX**; en adelante EL CONCESIONARIO, domiciliado en **XXXXXXX**, convienen en celebrar el presente CONTRATO en el local de la **FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**, sito en el, de la ciudad de, de conformidad a la Resolución de Adjudicación N° **XXXX** de Fecha **XXXXX**. Este Contrato se regirá por las siguientes cláusulas. -

CLAUSULA PRIMERA. RESPONSABILIDADES.

Queda expresamente entendido que, en su carácter de representante de la **FACULTAD**, la Decana de la misma, **Prof. Dra. MARÍA ISABEL RODRÍGUEZ VDA. DE RIVEROS**, asume la potestad de decisión de todo cuanto se relaciona con el cumplimiento de este Contrato o la rescisión del mismo. -----

CLAUSULA SEGUNDA: OBJETO.

La **FACULTAD** cede al **CONCESIONARIO** la **EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA**, en su local del Campus Universitario de la ciudad de San Lorenzo, por un periodo de **3 (tres) años**, sin posibilidad de Prórroga, a partir de la fecha de suscripción de este Contrato. -----

CLAUSULA TERCERA: DOCUMENTOS QUE INTEGRAN EL CONTRATO.

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

- La Resolución que Aprueba el presente contrato. -----
- El Pliego de Bases y Condiciones, los Anexos y las Circulares. -----
- La Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato. -----
- La Garantía de Responsabilidad Civil. -----
- El Texto del presente Contrato. -----

El ANEXO A: La Planilla de Ofertas con precios Unitarios conforme a las Especificaciones y Documentos presentados por EL **CONCESIONARIO**, y que hayan sido aprobadas por la **FACULTAD**. -----

Todas las notas y/o condiciones que emitiera la **FACULTAD** para el mejor cumplimiento del servicio del Comedor Universitario. -----

Las partes contratantes entienden y convienen en que la provisión de los insumos será tratada de acuerdo con los documentos indicados en el Apartado 1 de la presente Cláusula, los cuales forman parte integrante de este Contrato y quedan a él incorporados en todos sus términos. -----

En caso de existir discrepancias o diferencias entre las cláusulas del presente Contrato o entre este y los demás documentos que lo integran, se adoptará lo que señalare la **FACULTAD**. -----

CLAUSULA CUARTA: SEGUROS.

EL **CONCESIONARIO** deberá tomar y presentar a la **FACULTAD**, para la firma de este contrato, las siguientes pólizas de seguro: -----

A) PÓLIZA DE SEGURO DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, con una vigencia de 3 (tres) años desde la firma del Contrato, y por un monto equivalente al **10% (Diez por ciento)** del monto total del Canon ofrecido por los **3 (tres) años**. -----

B) RESPONSABILIDAD CIVIL, Cobertura de Responsabilidad Civil por la suma de **Gs. xxxxxx (Guaraníes: ciento ochenta millones)**, con vigencia de **3 (tres) años** desde la firma del Contrato, que brinde cobertura sobre pérdida de bienes patrimoniales pertenecientes a la Facultad o riesgo de incendio del local del Concesionario, daños o lesiones que pudieran sobrevenir a cualquier persona o bienes de propiedad de terceros por su relación directa con el servicio. -----

Los Seguros deben ser contratados en Compañías de Seguros Paraguayas a satisfacción de la **FACULTAD**. -----

CLAUSULA QUINTA: CANON.

Se establece que EL **CONCESIONARIO** deberá abonar mensualmente en concepto de **CANON** a la **FACULTAD**

**“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE
ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”**

la suma de **Gs. XXXXX-** (Guaraníes XXXXXX) por mensualidad adelantada dentro del 1 (uno) al 10 (diez) de cada mes por adelantado en la División de Perceptoría de la Facultad. -----

La falta de pago de **3 (tres) meses** constituirá en mora al **CONCESIONARIO**. La mora de **3 (tres) meses** en el Pago del Canon ocasionará la rescisión del contrato respectivo. El Comprobante de Ingreso expedido por la Perceptoría de la FACULTAD, constituye único documento válido de pago que demuestre el cumplimiento del compromiso. -----

El Canon incluye los Servicios Básicos en concepto de Agua, mientras que los servicios básicos en concepto de Energía Eléctrica deberán ser abonados en forma mensual por el Adjudicado, según medidor de consumo de energía eléctrica proveído por la Administración Nacional de Electricidad (ANDE) N° XXXXXXXX y la copia del comprobante de pago correspondiente al mes anterior deberá ser presentada en la DAYF -----

Las Obras de reparaciones (ejemplo, cañerías, tuberías, rejas, techos, sistemas sanitarios, entre otros) y servicios de mantenimiento necesarios esenciales para la adecuada Operación del Comedor, será asumido por el concesionario en su totalidad.

CLAUSULA SEXTA: DURACIÓN DEL CONTRATO.

La duración del Contrato de Explotación del Comedor Universitario será **desde la fecha de su firma y hasta el XXXXXXXX**, siempre y cuando la FACULTAD no proceda a rescindirlo por alguna de las razones previstas en este Contrato, sin posibilidad de prórroga alguna. -----

El Contrato de Explotación es intransferible en forma parcial o total, a terceros, salvo autorización expresa de la FACULTAD para el efecto. -----

CLAUSULA SEPTIMA: HORARIO DEL SERVICIO.

El horario del servicio de atención en el Comedor Universitario de la FACULTAD será de Lunes a Viernes de 07:00 a 17:00 Horas, y los Sábados de 07:00 a 12:00 Horas.

CLAUSULA OCTAVA: BENEFICIARIOS DEL SERVICIO.

El Concesionario deberá prever el Personal suficiente para atender de manera satisfactoria a los Estudiantes, Docentes y funcionarios de la FACULTAD y público en general. -----

CLAUSULA DECIMA: MENU Y PRECIOS.

EL CONCESIONARIO debe presentar al menos 15 (quince) Menús de Almuerzo Económico a ser servidos secuencialmente, fijo y único e incluye un plato de fondo con pan o mandioca y una fruta de estación. -----

EL CONCESIONARIO debe presentar una lista de los productos comestibles elaborados que ofrecerá en el Comedor y sus respectivos precios, conforme al listado básico sin que constituya la misma limitante para ampliar la gama de menú. -----

Los precios de comestibles, bebidas y servicios deben ser moderados, contemplando una razonable utilidad. Estos precios podrán ser modificados ajustándoselos de conformidad a lo establecido. Tal circunstancia debe ser comunicada al Decano de la Facultad. -----

EL CONCESIONARIO deberá habilitar y mantener en, por lo menos, dos lugares visibles del Comedor Universitario, la lista de los productos comestibles y bebibles que ofrecerá en el Comedor y sus respectivos precios, de acuerdo a la planilla de especificaciones técnicas ofertadas por la misma, anexada a la presente. -----

Asimismo, EL CONCESIONARIO habilitará en el local destinado para el Comedor Universitario de la FACULTAD, un buzón plástico destinado a recepcionar quejas y sugerencias sobre el servicio del Comedor Universitario prestado por el Concesionario. -----

CLAUSULA DECIMA PRIMERA: FISCALIZACIÓN DEL COMEDOR UNIVERSITARIO.

A los efectos de la fiscalización del correcto funcionamiento del Comedor Universitario, la FACULTAD designará por Resolución del DECANO la integración de un Comité de Fiscalización, que tendrá como función velar por el cumplimiento de las obligaciones contractuales. El Comité de Fiscalización, revisará mensualmente el buzón de quejas y sugerencias, instalados por EL CONCESIONARIO, a efectos de informar al Decano de la Institución sobre el contenido del mismo, de manera a realizar las acciones correctivas según fueren necesarias. EL CONCESIONARIO podrá participar en el momento de la apertura de los buzones de quejas y sugerencias, para lo cual deberá ser notificado con por lo menos 24 (veinticuatro) horas de antelación. Además, realizarán Actividades de Fiscalización de forma permanente cada tres meses, verificando las condiciones de limpieza y

**“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE
ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”**

mantenimiento del Comedor y sus Instalaciones, evaluar la calidad de los alimentos, el cumplimiento del menú ofrecido, la cantidad y los precios, gestión de los residuos y otros, y comunicados al Decano por medio de los Informes respectivos. -----

CLAUSULA DECIMA SEGUNDA: REAJUSTES DE PRECIOS.

Los precios de los productos y servicios ofertados y adjudicados podrán estar sujetos a reajuste, cuando exista una variación sustancial de precios en la economía nacional. Para la realización de estos reajustes EL CONCESIONARIO deberá presentar una solicitud fundada, con la lista de los precios que pretenda reajustar a la Comisión de Fiscalización de la FACULTAD, la que deberá expedirse en el plazo de **15 (quince) días** desde la solicitud, aprobando o rechazando el reajuste, por medio de un Dictamen donde constará la evaluación realizada conforme a los parámetros que consideren adecuados a la situación social y económica del país, el que será remitido al Decano para la correspondiente toma de decisión. -----

CLAUSULA DECIMA TERCERA: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS, HIGIENE Y MANTENIMIENTO.

EL CONCESIONARIO, deberá elaborar y mantener los productos comestibles, así como los insumos utilizados para los mismos, de conformidad a las normas municipales de salubridad vigentes. -----

EL CONCESIONARIO, es único responsable de la adquisición, y mantenimiento de materias primas e insumos para brindar un eficiente y correcto servicio. -----

EL CONCESIONARIO, deberá presentar un informe nutricional sobre los productos comestibles ofrecidos, a requerimiento del Comité de Fiscalización del Comedor Universitario. -----

EL CONCESIONARIO es responsable de mantener en buen estado de conservación e higiene las dependencias e instalaciones afectadas al servicio del Comedor Universitario, además, deberá realizar como mínimo una limpieza de muebles, vidrios y pisos por día, dos desinfecciones anuales de todas las instalaciones del Comedor Universitario y un mantenimiento anual de la pintura, de ser posible en el Periodo de Vacaciones (Mes de Enero de cada año). -----

El Concesionario será responsable de realizar el servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de todo el mobiliario, instalaciones, equipos o máquinas de su propiedad para garantizar que el servicio no tenga interrupciones y el equipamiento puesto a su servicio por la FACULTAD. Además, la realización del mantenimiento y/o reparaciones de acondicionadores de aire manteniendo en óptimas condiciones las Instalaciones. -----

Los residuos y los desperdicios producidos como consecuencia de los servicios del Comedor Universitario, deberán ser embolsados en forma diaria y depositados en el lugar indicado para el efecto, a fin de que los Servicios de Recolección de Residuos de la Municipalidad Local, realice los retiros pertinentes los días correspondientes. -----

CLAUSULA DECIMA CUARTA: INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO.

A efectos de la concesión del servicio de explotación del Comedor Universitario, la FACULTAD entregará, acta mediante a EL CONCESIONARIO las dependencias físicas del lugar con sus instalaciones eléctricas y sanitarias, así como otros equipos y muebles, en las condiciones que encuentran. -----

Todo lo entregado debe ser utilizado por EL CONCESIONARIO única y exclusivamente en la **FACULTAD**, y al término de este Contrato las mismas deberán ser devueltas a la **FACULTAD** en iguales condiciones. En caso contrario la **FACULTAD** ejecutará la póliza de fiel cumplimiento de contrato. -----

Los muebles, cocina, heladeras, freezer, aires acondicionados, extractores de aires, otros equipos y máquinas, así como vajillas, mantelerías, cubiertos, vasos, etc., necesarios para brindar un buen servicio, deberán ser proveídos por el Oferente Adjudicado, siendo estos de su exclusiva responsabilidad y propiedad. **DEBERÁN SER DE PRIMERA CALIDAD** y encontrarse en perfecto estado y funcionamiento. Además, deberá necesariamente proveer en el Local Concesionado, la instalación de 1 (un) Televisor LED de al menos 42 pulgadas con conexión a canales de cable. -----

EL CONCESIONARIO deberá instalar un Extractor de Aire en la cocina y contar con no menos de 3 (tres) extinguidores contra incendios, cargados y en condiciones de ser utilizados si fuere necesario. -----

La FACULTAD será responsable del suministro sin cargo para EL CONCESIONARIO de agua corriente. -----

**“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE
ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”**

EL CONCESIONARIO no podrá alterar ningún elemento que forme parte de las instalaciones físicas del Comedor Universitario de la FACULTAD, sin previa autorización de la misma. -----

CLAUSULA DECIMA QUINTA: ATENCIÓN AL PÚBLICO Y PERSONAL DEL COMEDOR.

EL CONCESIONARIO deberá mantener atención personal y permanente en los Comedores, garantizando que los servicios sean brindados de manera eficiente. En caso de ausencia circunstancial, el Concesionario confiará la atención del Comedor Universitario a un Representante, sin detrimento de la responsabilidad asumida por el mismo a través del Contrato de Explotación. -----

EL CONCESIONARIO es responsable por la contratación y pago del Personal necesario para la atención del Comedor Universitario durante las horas y días de atención acordados en este Contrato, así como el pago de las cargas sociales que por Ley deba percibir el personal a su cargo, desvinculando por completo en dicho sentido a la FACULTAD. -----

El Concesionario controlará que los Empleados y Personal a su cargo, permanente o transitorio, se presenten a trabajar con la indumentaria adecuada (Uniforme Obligatorio de color claro y el cabello recogido en una cofia) y observen un correcto comportamiento. Si alguno no cumpliera con las normas de comportamiento y aseo necesarios, la FACULTAD se reserva el derecho de ordenar al Concesionario la sustitución de cualquiera de ellos, quedando a su cargo de las responsabilidades emergentes de la sustitución. -----

EL CONCESIONARIO no deberá permitir en el local del Comedor Universitario, ningún acto contrario a la moral y las buenas costumbres, ni la venta o consumición de bebidas alcohólicas y cigarrillos. -----

El Personal designado por el Concesionario para efectuar los servicios deberá contar con las habilitaciones sanitarias correspondientes. En este sentido, el Concesionario deberá presentar un Certificado Médico de todos los empleados que presten servicio en los Comedores Universitarios y en caso de enfermedad (gripe, resfríos, etc.) los mismos no deberán tener contacto directo con los alimentos o con los consumidores. -----

CLAUSULA DECIMA SEXTA: RESCISION DEL CONTRATO.

La FACULTAD tendrá derecho a rescindir el Contrato en los términos establecidos en los Art. 72 y 73 de la Ley N° 7021/2022 “DE SUMINISTRO Y CONTRATACIONES PÚBLICAS”, así como también en los siguientes casos: -----

En caso de incumplimiento comprobado de cualquiera de las cláusulas del presente contrato, por parte del CONCESIONARIO, la FACULTAD, tendrá derecho a la rescisión del mismo, sin derecho a indemnización alguna para EL CONCESIONARIO. Las quejas reiteradas que hayan sido comprobadas y notificadas por la FACULTAD al CONCESIONARIO en más de 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 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 3 (tres) meses durante un año serán motivos suficientes para rescindir el presente contrato por la FACULTAD. -----

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 de conservación, será causa de rescisión de este Contrato, sin dar derecho a reclamación judicial alguna por parte de EL CONCESIONARIO. -----

En los casos previstos en el Apartado 1, 2 y 3. de esta Cláusula, la FACULTAD previo a la rescisión del Contrato, intimará por escrito al CONCESIONARIO, para que dentro de un plazo de 5 (cinco) días calendario procure las medidas conducentes a regularizar el cumplimiento de sus obligaciones, si así no lo hiciere se procederá a la rescisión. -----

En tales casos deberá suspender los trabajos de inmediato y dispondrá de 10 (diez) días calendarios a contar desde el día de la Resolución de rescisión del contrato para desalojar dichas instalaciones. Declarada la rescisión, la FACULTAD, hará efectiva la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato. -----

EL CONCESIONARIO podrá rescindir este Contrato, sin causa, mediante una comunicación por escrito, con 30 (treinta) días de anticipación por lo menos, a la FACULTAD, o en caso de incapacidad manifiesta del CONCESIONARIO para cumplir cualquiera de las cláusulas contractuales. -----

“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN”

CLAUSULA DECIMA SETIMA: TERMINACIÓN DEL CONTRATO.

EL CONCESIONARIO se obliga a desalojar completamente el Comedor Universitario de la FACULTAD dentro de los 10 (diez) días de la terminación del cumplimiento de la vigencia del presente Contrato. Si así no lo hiciere, se compromete a abonar a la FACULTAD, la suma de **Gs. 50.000 (guaraníes cincuenta mil)** por cada día transcurrido. -----

CLAUSULA DECIMA OCTAVA: MULTAS.

La multa se aplicará por mora en el pago del Canon establecido. Cuando el Concesionario no procediese al pago del Canon en el plazo establecido quedará en mora y la FACULTAD DE ENFERMERÍA Y OBSTETRICIA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN aplicará una multa equivalente al **0,5% (cero enteros cinco décimos por ciento)** del monto convenido por cada día calendario de atraso en el pago. -----

Cuando el personal de la empresa Concesionaria no se presente a trabajar con la indumentaria adecuada y/o no cumpla con las especificaciones de Atención al Público y Personal del Comedor; se aplicará una multa equivalente al **0,5% (cero enteros cinco décimos por ciento)** del monto establecido como Canon por cada día calendario de infracción. -----

Por la falta de limpieza de la cocina y otros sectores del Comedor o el incumplimiento de los mantenimientos respectivos u otros puntos establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones se aplicará una multa equivalente al **0,5% (cero enteros cinco décimos por ciento)** del monto establecido como Canon por cada día calendario de infracción. -----

Si la totalidad de las multas aplicadas excediera el **10% (Diez por ciento)** del monto básico del Contrato, la FACULTAD se reserva el derecho a rescindir el mismo. Los montos de las Multas serán percibidos al momento de su aplicación conforme al valor del contrato. -----

Los alimentos no podrán ser cocidos de forma que expidan olor dentro de las Instalaciones del Comedor Universitario, para tal efecto el Adjudicado deberá prever un extractor de aire. Asimismo, se dará prioridad a métodos de cocción más saludables, por ejemplo, horneado en vez de frituras. Se deberá realizar de forma trimestral el retiro de grasas de los desengrasadores y mantenimiento del sistema de efluentes residuales y cloacales por medio de bacterias anaeróbicas a efectos de garantizar la salud e higiene de los alimentos. Por la falta de realización de la limpieza y mantenimientos respectivos, se aplicará una multa equivalente al **0,5% (cero enteros cinco décimos por ciento)** del monto establecido como Canon por cada día calendario de infracción. ---

CLAUSULA DECIMA NOVENA: JURISDICCIÓN.

Cualquier controversia que se suscite ante una situación surgida del contrato o de suspensión de contrato, el mismo se tendrá que dirimir ante lo Contencioso Administrativo. -----

En prueba de conformidad, suscriben las partes el presente Contrato, en dos (2) ejemplares del mismo tenor y a un solo efecto en derecho, y a su cumplimiento se obligan como a la Ley misma, en la Ciudad de San Lorenzo de la República del Paraguay, a los XX día del mes XXXXXXXXXX del año 2025. -----

Sr. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Concesionario

Prof. Dra. María Isabel Rodríguez de Riveros
Decana