
UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA



CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DE LA CANTINA
DE LA FACULTAD POLITÉCNICA DE LA UNA.

Aprobado por Resolución Nº 1.437/2021 de fecha 01/12/2021

2021

CIUDAD UNIVERSITARIA

SAN LORENZO - PARAGUAY

Facultad Politécnica – Universidad Nacional de Asunción

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

CONCESION Y EXPLOTACION DE LA CANTINA CAMPUS SAN LORENZO

1. OBJETO DE LA LICITACION:

LA **Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción** (FP-UNA) llama a CONCURSO DE OFERTAS para la **CONCESION Y EXPLOTACION DE LA CANTINA**, por un periodo de 5 (cinco) años que deberá prestar servicios de lunes a viernes de 07:00 a 20:00 de cada día de la semana y sábado de 07:00 a 12:00 en casos excepcionales se solicitará la continuidad del servicio los días sábado por la tarde, este horario puede sufrir cambios los feriados y asuetos oficiales, y comprenderá la atención a los estudiantes, funcionarios y público en general que acuda a de la FP-UNA

El concurso tiene por objetivo:

Lograr un servicio que brinde calidad gastronómica, buena atención y precios razonables, que haga accesible el rubro alimenticio a los estudiantes, profesores y funcionarios de la institución y del Campus de la UNA.

Ofrecer un ambiente tranquilo, agradable y coloquial, en donde las autoridades, profesores, estudiantes, funcionarios, etc., puedan servirse alimentos y bebidas en condiciones agradables y amenas. Además, que sea un lugar donde se pueda invitar a visitas ocasionales a almorzar o cenar, así como para hacer un pequeño agasajo o un brindis.

2. PARTICIPANTES

Podrán participar todas las personas físicas o jurídicas que cumplan satisfactoriamente con todos los requisitos exigidos por las Leyes Vigentes y el presente Pliego de Bases y Condiciones, y que cuenten con una experiencia en la prestación de servicios gastronómicos demostrable de por lo menos cinco (5) años.

3. CANON

Por la explotación conferida; el adjudicatario oferente deberá abonar a la Facultad, en carácter de canon, la suma mensual de GS: **2.500.000** (dos millones quinientos mil) a partir del mes de febrero de 2022, pagaderos en 10 cuotas mensuales exonerando del pago los meses de enero y diciembre. El canon se revisará periódicamente de acuerdo a la variación del IPC.

Al inicio del usufructo del servicio de la cantina la Contratada deberá abonar por 3 (tres) meses de garantía el canon correspondiente.

El abono del canon incluye la provisión de Agua y el uso de la energía eléctrica. El consumo de la energía eléctrica estará limitado a una llave termomagnética limitadora acorde al equipamiento necesario para el buen funcionamiento de la cantina.

4. DOCUMENTOS DE LA LICITACION

Constituyen documentos de la Licitación Pública:

a. Pliego de Bases y Condiciones, con los anexos consistentes, entre otros, en:

- 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- Listado de menú estudiantil
- ANEXO E- Lista de Precios de los Productos de la Cantina.
- ANEXO F- Lista de Precios de menú liviano y saludable.

ANEXO G-	Listado de Precios de menú tipo bufett, por Kilo (oferta abierta)
ANEXO H-	Lista de Muebles Equipos, Maquinas, Vajillas, cubiertos y Menajes que serán incorporados por el Oferente
ANEXO I-	Modelo de Constancia de Servicios Prestados
ANEXO J-	Declaración de conocimiento del sitio.
ANEXO K-	Modelo de Declaración Jurada de no Encontrarse Compreendido en las Inhabilidades Previstas en el Artículo 40.
ANEXO L -	Modelo de Declaración Jurada de no emplear a menores de edad.
ANEXO M -	Registro de habilitación y registro de establecimiento otorgado por la INAN vigente a la fecha de la apertura.

5. FECHA, PUBLICACIÓN Y PLAZOS DEL LLAMADO

La convocatoria a licitación será publicada como mínimo por cinco días calendarios en la página oficial de la Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción.

Publicación del Pliego de Bases y Condiciones: desde el 06/12/2021 al 10/12/2021

El Pliego de Bases y Condiciones se encuentra en el siguiente enlace:

<https://www.pol.una.py/pligodebasesycondicionesconcesionyexplotaciondelacantina/> desde el día 06/12/2021 al 10/12/2021.

La visita guiada al lugar destinado para la explotación de la cantina: será el día 13/12/2021 a partir de las 9:00 hasta las 10:30 hs. (La Institución emitirá la constancia de visita)

Plazo de las Consultas: El día 14/12/2021 hasta las 10:00 h, las consultas serán por escrito y recepcionadas en la Recepción del Decanato de la FP-UNA, debidamente firmada por el representante de la empresa.

Recepción de los sobres conteniendo las ofertas: El día 17/12/2021 hasta las 09:00h, en la Recepción del Decanato de la FP-UNA, sito en Mariscal Estigarribia Km. 11 – Campus San Lorenzo. Vencido dicho plazo no se recibirá Sobre alguno.

La apertura de las ofertas se hará en acto público el día 17/12/2021, en el Sala de Reuniones del Decanato de la FP-UNA, a las **09:30 horas**.

6. CONSULTAS Y ACLARACIONES

Los interesados que deseen realizar consultas o solicitar aclaraciones referentes a las condiciones del concurso, deberán dirigirse por escrito a la Facultad Politécnica y entregados en la Recepción del Decanato de la FP-UNA, las cuales podrán ser realizadas hasta la fecha indicada en el numeral anterior.

No serán recibidos los pedidos de aclaración después de vencido el plazo.

Las consultas y sus respuestas serán dadas a conocer por escrito, a todos los oferentes interesados, mediante comunicación suplementaria y sin mencionar a la persona o firma de quien proviene la consulta.

La **FP-UNA**, por iniciativa propia, observando los plazos mencionados, podrá realizar modificaciones, aclaraciones e informaciones adicionales o ampliatorias al pliego.

7. PREPARACION DE LAS OFERTAS

Las ofertas, así como todas las documentaciones relacionadas a la misma, deberán estar redactadas en idioma español.

La empresa deberá presentar un currículo de la actividad comercial o industrial que realiza con otras instituciones y deberá ser de reconocido prestigio en el ámbito gastronómico de plaza.

Se tendrán en cuenta el currículo del oferente, equipos de cocina, muebles y otras. Deberá explicar modalidad de higiene a ser implementada. **La FP - UNA** 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 **FP - UNA**, para que lo interprete y dilucide. La decisión de ésta no será apelable.

8. PLAZO DE EXPLOTACION DE LA CANTINA

El plazo de la explotación de la CANTINA de la **FP-UNA**, por la Empresa adjudicada será de 5 (cinco) años, a partir de la suscripción del contrato respectivo, prorrogable por un periodo más.

9. PRESENTACION DE LAS OFERTAS

Se presentarán de la siguiente forma:

SOBRE Nº 1 RECAUDOS LEGALES"

SOBRE Nº 2 "OFERTA"

Los mismos deberán estar debidamente cerrados ambos a la vez y deberán estar contenidos en otro sobre cerrado.

Los documentos de los Sobres Nº 01 y 02 deberán estar debidamente foliados y firmados por el oferente o su representante legal.

Rotulación de Sobres

CONCESION Y EXPLOTACION DE LA CANTINA DE LA Facultad Politécnica de la Universidad Nacional de Asunción
Oferente
: Fecha:
Sobre Nº:

9.1 CONTENIDO DEL SOBRE Nº 1:

- Carta dirigida a la Decana de la **FACULTAD POLITÉCNICA U.N.A.**, indicando la(s) persona(s) facultada(s) para representar a la firma en todo lo referente al Acto de Apertura de Sobres de este Concurso y la lista de los documentos contenidos en este sobre.
- Documentos legales indicados en la siguiente cláusula 9.1.1

9.1.1 Documentos legales.

a. Oferentes Individuales. Personas Físicas.

- Declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad de acuerdo al artículo 20, inc. "w", ambos de la Ley N° 2051/03, conforme con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas. Anexo K.
- Declaración jurada de no emplear a menores de edad, conforme a lo establecido en la Resolución N° 677/10 de la DNCP. Anexo L
- Fotocopia simple de la Cédula de Identidad.
- Fotocopia simple de la cédula tributaria (constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC).
- Certificado de cumplimiento tributario deberá estar vigente a la fecha y hora tope de presentación

de ofertas.

En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el Poder esté inscripto en el Registro de Poderes.

b. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.

- a) Declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad de acuerdo al artículo 20, inc. "w", ambos de la Ley N° 2051/03, conforme con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas. Anexo K
- b) Declaración jurada de no emplear a menores de edad, conforme a lo establecido en la Resolución N° 677/10 de la DNCP. Anexo L
- c) Copia autenticada u originales de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos.
- d) Copia simple de la cédula tributaria (constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes RUC).
- e) Copia autenticada u originales de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en:
 - un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
 - los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.
- f) Certificado de cumplimiento tributario deberá estar vigente a la fecha y hora tope de presentación

C. Oferentes en Consorcio.

- a) Cada integrante del Consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los incisos (a), (b) y (c) del apartado B precedente. Cada integrante del Consorcio que sea una persona física domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los incisos (a), (b) y (c) del apartado A precedente.
- b) Consorcio constituido o acuerdo de intención de constituir el consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, en el que se indicarán con precisión los puntos establecidos en el artículo 48, incisos 2 y 3 del Decreto Reglamentario N° 5174/05. El acuerdo de intención deberá hallarse instrumentado, como mínimo, en un documento privado con certificación de firmas por Escribano Público. El Consorcio deberá estar formalizado por Escritura Pública
- c) Copia autenticada u originales de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en:
 - un poder suficiente otorgado por escritura pública de cada Miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
 - los documentos societarios de cada Miembro del Consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.
- d) Copia autenticada u originales de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al Consorcio. Estos documentos pueden consistir en:
 - un poder suficiente otorgado por escritura pública de la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
 - los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del

firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

9.2 CONTENIDO DEL SOBRE Nº 2

- a) Nota de Oferta, dirigida a la Decana de la **FP - UNA**, conforme al formulario oficial, acompañado del detalle de la oferta en planilla correspondiente. ANEXO A
- b) Garantía Mantenimiento de Oferta en formato de declaración jurada. ANEXO B.
- c) Lista de Precios de menú estudiantil de la Cantina - ANEXO D.
- d) Lista de precios de los productos de la Cantina – ANEXO E.
- e) Lista de precios de menú liviano y saludable de la Cantina – ANEXO F
- f) Listado de precios de menú tipo buffet por kilo- ANEXO G (oferta abierta)
- g) Lista de Muebles Equipos, Maquinas, Vajillas, cubiertos y Menajes que serán incorporados por el Oferente. ANEXO H.
- h) Modelo de Constancia de Servicios Prestados en los últimos 5 (cinco) años. ANEXO I.
- i) Declaración de conocimiento del sitio. ANEXO J.

9.3 Los Oferente deberán presentar los siguientes documentos adicionales con su oferta y que demuestran que los ofertados, cumplen con los requerimientos solicitados.

- a) Documento vigente que acredite que es una empresa dedicada al ramo. (Constancia del RUC).
- b) Presentar una Declaración Jurada que está de acuerdo y que cumplirá con las especificaciones técnicas y los puntos estipulados en el Pliego de Bases y Condiciones.
- C) Declaración Jurada de contar con solvencia Técnica, Legal y Económica.

9.4 Los Oferente deberán presentar los siguientes documentos adicionales con su oferta y que demuestran que el Oferente se halla calificado para ejecutar el contrato:

- a.** Relatorio ilustrativo de la empresa, detallando cantidad de locales, cartera de clientes, Instituciones Públicas y/o Privadas con las que tiene o tuvo contratos, su capacidad en el suministro, transporte y entrega; estructura interna y técnica con que cuenta, su antigüedad, experiencia, tradición en el ramo, y cualquier otra información que el Oferente considere pertinente a los efectos de esta Licitación
- b.** Comprobante de Pago de la Patente Comercial o industrial correspondiente al semestre del acto de apertura de sobres.
- c.** Fotocopia autenticada del Balance General de los tres últimos años 2018, 2019 y 2020 debidamente firmado por el contador y el representante legal de la empresa.
- d.** Lista de un mínimo de 3 (TRES) clientes, indicando nombre de la empresa y/o Institución, actividad, montos facturados, persona encargada y teléfonos para ser contactados de necesidad.
- e.** Número de funcionarios inscriptos en el IPS.
- f.** Registro de Establecimiento de productos alimenticios y aditivos alimentarios (RE) vigente, emitido por Dirección General del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), según Resolución S.G. Nº 361/2011. (*Anexo I “Requisitos documentales y técnicos para la obtención y renovación de Registro de Establecimiento-RE”. Y Anexo IV “Instructivo para la solicitud de Registro de Establecimiento y su renovación”*).

10. APERTURA DE SOBRES

El acto de apertura de las ofertas será efectuado por los representantes de la FP - UNA, con la asistencia de los proponentes o sus representantes debidamente autorizados, designados para la fiscalización del acto.

Iniciado el acto, se procederá a la apertura del Sobre Nº 1, una vez comprobada la correcta presentación de los mismos, se procederá a la Apertura del Sobre Nº 2.

Si el contenido del Sobre Nº 2 se ajusta a los requerimientos del mismo, se dará lectura a la oferta presentada.

Al momento de la apertura de las ofertas, se leerán en voz alta y se registrarán en el acto, el nombre del Oferente y el precio de la oferta, y cualquier otro detalle que la Convocante estime apropiado anunciar. En este acto, 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. Si en la verificación cuantitativa de los documentos presentados, se verificare la falta de presentación de algún documento formal no sustancial o 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.

11. CONTENIDO DEL ACTA DE APERTURA DE SOBRES

- a) Fecha de apertura.
- b) Objeto del Concurso de Ofertas.
- c) Nombre de los representantes de la FACULTAD POLITÉCNICA U.N.A.
- d) Nombre de los representantes habilitados, con los precios cotizados en las ofertas.
- e) Nombre de otros asistentes al acto.
- f) Observaciones y otros datos que se consideren necesarios y convenientes.
- g) Firma de los asistentes.

El acta 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 FP - UNA, para su estudio, análisis y juzgamiento.

12. INHABILITACION DE LOS OFERENTES

No podrán presentar propuestas los incapaces para contratar, según la legislación vigente, Art.40, Ley 2.051/2003.

13. Evaluación y Comparación de las Ofertas

13.1 Confidencialidad

13.1.1 Una vez entregadas las ofertas abiertas al Comité de Evaluación, se dará inicio al proceso confidencial de evaluación. No se divulgará a los Oferentes ni a ninguna persona que no esté oficialmente involucrada con el proceso de la licitación, información relacionada con la revisión, evaluación, comparación y poscalificación de las ofertas, ni sobre la recomendación de adjudicación del contrato hasta que se haya sido dictado el informe de recomendación de la adjudicación

13.1.2 Cualquier intento por parte de un Oferente para influenciar a la Convocante en la revisión, evaluación, comparación y poscalificación de las ofertas o en la adjudicación del contrato podrá resultar en el rechazo de su oferta.

13.1.3 No obstante lo dispuesto en la Subcláusula precedente, si durante el plazo transcurrido entre el Acto de Apertura y la fecha de adjudicación del contrato, un Oferente desea comunicarse con la Convocante sobre cualquier asunto relacionado con el proceso de la licitación, deberá hacerlo por escrito.

14. Aclaración de las Ofertas

-
- 14.1 Para facilitar el proceso de revisión, evaluación, comparación y poscalificación de las ofertas, la Convocante podrá solicitar a cualquier Oferente aclaraciones sobre su Oferta.
- 14.2 No se considerarán aclaraciones a una oferta presentadas por Oferentes cuando no sean en respuesta a una solicitud de la Convocante. La solicitud de aclaración por la Convocante y la respuesta deberán ser hechas por escrito.
- 14.3 No se solicitará, ofrecerá o permitirá cambios en los precios o a la esencia de la oferta, excepto para confirmar correcciones de errores aritméticos descubiertos por la Convocante en la evaluación de las ofertas.

15. Análisis de las Ofertas. Cumplimiento de las Condiciones de la Licitación

- 15.1 La determinación por parte de la Convocante de si una oferta se ajusta a los Documentos de Licitación, se basará solamente en el contenido de la propia oferta
- 15.2 Una oferta que se ajusta sustancialmente a los Documentos de Licitación es la que satisface todos los términos, condiciones y especificaciones estipuladas en dichos documentos sin desviaciones, reservas u omisiones significativas. Una desviación, reserva u omisión significativa es aquella que:
- (a) afecta de una manera sustancial el alcance, la calidad o el funcionamiento de los Bienes especificados en el Contrato; o
 - (b) limita de una manera sustancial, contraria a los Documentos de Licitación, los derechos de la Convocante o las obligaciones del Oferente en virtud del Contrato; o
 - (c) de rectificarse, afectaría injustamente la posición competitiva de los otros Oferentes que presentan ofertas que se ajustan sustancialmente a los Documentos de Licitación.
- 15.3 Toda oferta que no se ajuste sustancialmente a los Documentos de Licitación será rechazada por la Convocante. No podrá convertirse posteriormente mediante la corrección de las desviaciones, reservas u omisiones significativas, que tengan por efecto que una oferta que originalmente no se ajustaba sustancialmente a los Documentos de Licitación, sí lo haga como resultado de dicha corrección

16. Diferencias, errores y omisiones

- 16.1 Siempre y cuando una oferta se ajuste sustancialmente a los Documentos de Licitación, la Convocante podrá dispensar cualquier disconformidad u omisión que no constituya una desviación significativa.
- 16.2 Siempre y cuando una oferta se ajuste sustancialmente a los Documentos de Licitación, y a efectos de rectificar disconformidades u omisiones insignificantes, la Convocante podrá requerir que el Oferente presente la información o documentación necesaria, dentro de un plazo razonable. Las omisiones no deberán referirse a ningún aspecto del precio de la oferta. Si el Oferente no presenta lo solicitado, su oferta podrá ser rechazada.
- 16.3 Siempre y cuando la oferta se ajuste sustancialmente a los Documentos de Licitación, la Convocante corregirá errores aritméticos de la siguiente manera:
- a. si existiese discrepancia entre un precio unitario y el precio total que se obtenga multiplicando ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario.;
 - b. si existiese un error en un precio total como consecuencia de la suma o resta de subtotales, prevalecerán los subtotales y el precio total será corregido; y
 - c. si existiese discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras, salvo que la cantidad expresada en palabras tenga relación con un error aritmético, en cuyo caso prevalecerá el monto en cifras con sujeción a los párrafos (a) y (b) antes mencionados.

16.4 La Convocante ajustará el monto indicado en la Oferta de acuerdo con el procedimiento antes expresado para la corrección de errores. Si el Oferente que presentó la oferta evaluada como la más baja no aceptase la corrección de errores, su oferta será rechazada y su garantía de mantenimiento de oferta podrá ser ejecutada

17. Método de Evaluación. Examen preliminar de las Ofertas

17.1 Antes de proceder a la evaluación detallada, la Convocante examinará las ofertas para confirmar que todos los documentos solicitados según el Pliego de Bases y condiciones han sido suministrados, y para determinar si cada documento suministrado está completo.

17.2 Serán eliminadas aquellas ofertas que no cumplan con el suministro de la siguiente documentación:

- a) Presentación del formulario de Oferta, debidamente completado y firmado por el Oferente o su representante;
- b) Presentación del formulario de lista de cantidades y sus precios debidamente completado y firmado por el Oferente o su representante;
- c) Presentación de los documentos que acrediten la representación suficiente del firmante de la Oferta para comprometer al Oferente, conforme con lo requerido;
- d) Garantía de mantenimiento de Oferta, extendida en la forma, por el monto y el plazo requeridos en los Documentos de Licitación;
- e) Declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad conforme al artículo 20, inc. "w", ambos de la Ley N° 2051/03
- f) Declaración jurada de no emplear a menores de edad.

18. EVALUACION DE LAS OFERTAS

La aceptación y lectura de la oferta de un oferente en el acto de apertura de Sobres no implica que posteriormente no pueda ser descalificado, cuando así resultare de la evaluación de las documentaciones presentadas, por parte de la Comisión de Evaluación.

La Convocante constituirá un "Comité de Evaluación" para la evaluación de las propuestas de los oferentes, conformado por los funcionarios que se requieran y con la asistencia técnica profesional externa que se llegare a estimar conveniente.

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

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

La FP UNA podrá pedir aclaraciones o informaciones adicionales a cualquiera de los oferentes, respecto de su oferta, pero ésta en ningún caso podrá ser modificada.

La FP-UNA se reserva el derecho de visitar in situ los locales mencionados por los oferentes, a fin de constatar la existencia del mismo, solicitar habilitaciones y comprobar la correcta manipulación de alimentos.

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”

18.1) Especificaciones Técnicas:

La evaluación de las ofertas se realizará de acuerdo a las Especificaciones Técnicas descritas en el presente Pliego.

Las evaluaciones técnicas se realizarán aplicando el sistema “cumple” o “no cumple”.

18.2) Capacidad Financiera:

Para dicho análisis se evaluará el Balance General de los últimos 3 (tres) años vencidos. Los índices a utilizar para el cálculo son:

- a) Ratio de Liquidez, activo corriente/ pasivo corriente; el promedio de los últimos 3 años deberá ser igual o mayor que 1;
- b) Endeudamiento; pasivo total / activo total; el promedio de los últimos 3 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 3 años, no deberá ser negativo.

18.3) Capacidad Técnica y de Suministro:

El Oferente deberá presentar:

Copias de contratos ejecutados y/o trayectoria en brindar este tipo de servicios a partir del año 2017 en adelante. Podrán presentarse la cantidad de contratos que fueren necesarios para acreditar su capacidad técnica.

18.4) Criterios de calificación:

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

1. La capacidad y experiencia del oferente serán calificadas y puntuadas de la siguiente manera:

ítem	Cantidad de locales	Puntos
1	Un local	10
2	Un local dentro del campus	20
3	Dos locales	30
4	Dos locales dentro del campus	40
5	Tres locales o mas	60

Para demostrar la tenencia de locales propios (de desempeño similar al objeto de esta licitación) de atención al público, el oferente deberá adjuntar los comprobantes de pago de las patentes municipales que habilitan su funcionamiento.

2. Facturación del oferente:

Ítem	Promedio de facturación anual	Puntos
1	Menor a Gs. 10.000.000	10
2	Mayor a Gs. 10.000.000 y menor a Gs. 20.000.000.-	15
3	Mayor a Gs. 20.000.000 y menor a Gs. 50.000.000.-	20
4	Mayor a Gs. 90.000.000	30

La facturación será demostrada con los balances de los últimos tres ejercicios. 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, visadas por la autoridad correspondiente, de los últimos tres ejercicios.

3. Número de funcionarios inscriptos en el I.P.S.:

Ítem	Cantidad de funcionarios inscriptos	Puntos
1	Hasta 5	15
2	Más de 5 menos de 12	20
3	Más de 12	35

El número de funcionarios inscriptos en el Instituto de Previsión Social será demostrado con la presentación de la planilla de pagos, con su respectivo sello de caja, correspondiente a tres meses anteriores a la fecha de apertura de Sobres.

4. Constancia de antecedente de buen servicio

Ítem	Cantidad de Constancia	Calificación	Puntos
1	Una	Excelente/Muy buena	10
2		Buena	5
3	Dos	Excelente/Muy buena	20
4		Buena	10
5	Tres o mas	Excelente/Muy buena	30
6		Buena	15

Las constancias validas serán aceptadas según modelo del anexo I cuya validez serán consideradas en los últimos cinco años anteriores a la fecha de apertura de los sobres con las ofertas.

5. Precios de los productos del Anexo D: Listado de menú estudiantil de la Cantina

Ítem	Precio promedio	Puntos
1	Mas bajo	30
2	Mas alto	0

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

6. Precios de los productos del Anexo E: Listado de precios de los productos de la Cantina

Ítem	Precio promedio	Puntos
1	Mas bajo	30
2	Mas alto	0

Las demás ofertas recibirán la cantidad de puntos que correspondan al porcentaje proporcional que

represente su oferta con relación a la menor oferta.

7. Precios de los productos del Anexo F: Listado de precios de menú liviano y saludable de la Cantina

Ítem	Precio promedio	Puntos
1	Más bajo	30
2	Mas alto	0

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

El informe de verificación, estudio y recomendación de la adjudicación de las ofertas aceptadas se presentará agrupadas en orden numérico de mayor a menor según el puntaje obtenido y será elevado al Decano de la FP-UNA, dentro de los 5 (cinco) calendarios posteriores a la fecha de apertura de los Sobres con las Ofertas.

19. ADJUDICACIÓN

La adjudicación del presente Concurso recaerá sobre el oferente cuya oferta haya cumplido con las condiciones legales, financieras y técnicas, estipuladas en el Pliego de Bases y Condiciones, sea conveniente a los intereses de la Facultad y que haya acumulado el mayor puntaje de acuerdo al criterio de calificación indicado precedentemente.

En caso de que exista más de un oferente que cumpla con las condiciones legales, y técnicas y que tenga la misma calificación, se solicitará por escrito a las partes, mayores documentaciones para demostrar su solvencia y demás documentos que el Comité de Evaluación crea conveniente para el desempate.

El Comité de Evaluación se expedirá en un plazo no mayor a 5 (cinco) días calendarios posteriores a la fecha de recepción y apertura de sobres, sobre la propuesta más conveniente y ventajosa a los intereses de la FACULTAD POLITÉCNICA U.N.A.

20. REAJUSTES DE PRECIOS Y DEL CANON

Los precios de los productos y servicios ofertados y adjudicados, estarán sujetos a reajuste de precios cuando exista una variación sustancial de precios en la economía nacional y ésta se vea reflejada en el Índice de Precios de Consumo (IPC) publicado por el Banco Central del Paraguay, en un valor igual o mayor al diez por ciento (10%) sobre la inflación oficial, estimada para el mismo periodo

Fórmula para Variación y Ajuste de Precios:

$$Pr = Po \times [1 + K \times ((IPC - IPCo) / IPCo)]$$

Donde:

Pr: Precio

Reajustado P:

Precio

Adjudicado

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

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

K = Factor de ponderación de la variación del IPC.

El valor del Factor de Ponderación K será:

Valor del factor de ponderación	Rango de porcentaje (%) de variación del IPC	
	Desde	Hasta
K		
0,00	0	10
0,05	11	20
0,10	21	30

En caso de que la variación sea mayor a 30%, sobre o bajo el valor de la cotización al momento de la apertura, ambas partes analizarán la continuidad o no del contrato precautelando intereses mutuos, aclarando que ninguna de las partes en esas condiciones tiene que reclamar resarcimiento alguno por gastos relacionados al proyecto. -

Para la realización de dichos reajustes de precios la Empresa Concesionaria deberá comunicar con una antelación de 30 días a la FACULTAD, quien deberá aprobar dicho reajuste mediante el informe de la Comisión Fiscalizadora de la Cantina al Consejo Directivo, de acuerdo al Índice de Precios de Consumo (IPC) publicado por el Banco Central del Paraguay.

Con la comunicación de la Empresa Concesionaria y una vez aprobada por el Consejo Directivo, el pago del Canon podrá tener un ajuste en el mismo porcentaje de los precios y la Facultad emitirá la factura considerando el mismo.

21. DECLARACION DE LICITACIÓN DESIERTA

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

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

22. NOTIFICACION Y FIRMA DEL CONTRATO

La firma adjudicada será notificada dentro de los 2 (dos) días calendarios a partir de la emisión de la Resolución de Adjudicación, teniendo 5 (cinco) días calendarios, a partir de la fecha de notificación para presentarse para la firma del contrato correspondiente, quedando a cargo del oferente o su representante legal, los gastos de Protocolización de la misma.

En caso de que la firma adjudicada no se presentare o rehusare a firmar el contrato en el plazo establecido, la FACULTAD POLITÉCNICA U.N.A., hará efectiva la Garantía de Mantenimiento de Oferta, llamando a la firma que le sigue, con mejor calificación, para la formalización del contrato, siempre que éste precio siga siendo conveniente para los intereses de la FACULTAD POLITÉCNICA U.N.A.

El plazo de duración del contrato será de 5 (cinco) años, prorrogable por un periodo más, previa autorización del Consejo Directivo de la FACULTAD POLITÉCNICA de la U.N.A.

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

Para la firma del contrato, el Oferente adjudicado deberá presentar:

A. Personas Físicas:

- Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedida por la Dirección General de Registros Públicos;
- Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedida por la Dirección General de Registros Públicos;
- Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social;

-
- d) En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.
- e) Certificado de cumplimiento tributario deberá estar vigente para la firma del contrato.

B. Personas Jurídicas:

- a. Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedida por la Dirección General de Registros Públicos;
- b. Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedida por la Dirección General de Registros Públicos;
- c. Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social;
- d. Poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.
- e. Certificado de cumplimiento tributario deberá estar vigente para la firma del contrato.

d. Consorcios:

- Cada integrante del Consorcio que sea una persona jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los incisos (a), (b) y (c) del apartado B precedente. Cada integrante del Consorcio que sea una persona física deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los incisos (a), (b) y (c) del apartado b.1 precedente.
- Consorcio constituido, en el que se establecerán con precisión los puntos establecidos en el artículo 48 inciso 4° del Decreto Reglamentario N° 5174/05. El Consorcio debe estar formalizado por Escritura Pública.
- Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al Consorcio.

Si la oferta adjudicada estuviera acompañada de documentos emitidos por autoridades extranjeras, el Oferente deberá acompañar los documentos debidamente legalizados por el Consulado Paraguayo del país de emisión del documento y del Ministerio de Relaciones Exteriores de la República del Paraguay.

Si el Oferente no presentare la documentación requerida en este artículo para la firma del contrato o si hubiere realizado declaraciones juradas falsas, se considerará que el Oferente no firma el contrato por causa imputable al mismo, y se procederá a dejar sin efecto la adjudicación y a ejecutar la garantía de mantenimiento de oferta.

23. GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

Se presentará por un valor del 5% (CINCO POR CIENTO) del monto de Gs: 25.000.000 (veinticinco millones). Esta Garantía deberá ser extendida en formato de Declaración Jurada conforme al art. 54 del Decreto Reglamentario N° 2992/2019. El plazo de ésta Garantía, no será menor a 60 días. Deberá estar extendida a la orden de la FACULTAD POLITÉCNICA U.N.A.

24. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

Para la firma del Contrato, se deberá presentar una Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato mediante una póliza de seguros emitida por una Compañía autorizada a operar y emitir pólizas de seguros de caución en la República del Paraguay, extendida a la orden de la FACULTAD POLITÉCNICA U.N.A., con una vigencia de 50 meses. El plazo de vigencia de esta garantía deberá cubrir por lo menos 3 meses posteriores al plazo de ejecución o vigencia del contrato, a partir de la firma del presente Contrato, y por un monto equivalente al 10% (Diez Por Ciento) del total de los cinco años ofrecidos, en concepto de Canon.

25. RESPONSABILIDAD DE SEGUROS E INDEMNIZACIONES.

La concesionaria deberá tomar seguros sobre los siguientes riesgos:

RESPONSABILIDAD CIVIL: Cobertura de responsabilidad civil por la suma de G. 10.000.000.- (DIEZ MILLONES DE GUARANIES), que asegura pérdida de bienes o riesgo de incendio del local del concesionario, daños o

lesiones que pudieran sobrevenir a cualquier persona o bien de propiedad de terceros por su relación directa con el servicio. Las pólizas definitivas serán presentadas al FACULTAD POLITÉCNICA U.N.A. para la firma del contrato.

Sin perjuicio de todo lo dispuesto precedentemente, la concesionaria se obliga a rembolsar a la FACULTAD POLITÉCNICA U.N.A. cualquier suma de dinero que por cualquier concepto debe ésta, eventualmente, abonar a cualquier persona física o jurídica, como consecuencia de daños y perjuicios causados directa o indirectamente a personas o bienes de la concesionaria, o que se encuentre bajo su dirección, custodia o dependencia o vinculados a él de cualquier forma, incluyendo su personal.

Los seguros deben ser contratados en Compañías de Seguros Paraguayas a satisfacción de la FACULTAD POLITÉCNICA U.N.A.

Se prohíbe efectuar contratos por el sistema de auto-seguro, o por las modalidades no autorizadas por la legislación vigente.

26. DEVOLUCION DE LOS DOCUMENTOS

Dentro de los 5 (cinco) días posteriores a la adjudicación del contrato, la Garantía de Mantenimiento de Oferta, con los demás documentos presentados, serán devueltos a los oferentes que no fueron adjudicados.

27. PAGO DEL CANON

El pago por la concesión del servicio será abonado por la concesionaria del 1 (uno) al 5 (cinco) de cada mes por adelantado. La falta de pago de 1 (un) mes constituirá en mora al concesionario.

La mora de 2 (dos) meses ocasionará la rescisión del contrato respectivo, no se admitirán pagos en especies. El recibo de dinero expedido por la Tesorería-Perceptoria de la FACULTAD POLITÉCNICA U.N.A., constituye único documento válido de pago que demuestre el cumplimiento del compromiso.

El Concesionario entregará a la FACULTAD POLITÉCNICA - U.N.A. en un plazo de un mes a partir de la firma del Contrato una POLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL, cobertura de responsabilidad civil por la suma de G. 10.000.000 (DIEZ MILLONES), con una vigencia de cinco (5) años, que asegure la pérdida de bienes o el riesgo de incendio del local de la **FACULTAD POLITÉCNICA U.N.A.**, daños o lesiones que pudieran sobrevenir a cualquier persona o bien de propiedad de terceros por su relación con el servicio.-

Los seguros deberán ser tomados de empresas habilitadas para la emisión de pólizas, y a satisfacción de la **FACULTAD POLITÉCNICA U.N.A.**

28. IMPUESTOS Y RECEPCIONES

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

29. MULTAS

Las multas se aplicarán por:

- a) Demora y/o falta en la provisión de los servicios requeridos a la Empresa, la cual será del cero punto cinco por ciento (0,5%) del importe del canon del mes correspondiente a la demora en la provisión.
- b) Demora en el pago del Canon establecido. Cuando el concesionario no procediese al pago del canon en el tiempo establecido quedará en mora y la FACULTAD POLITÉCNICA aplicará una multa del tres por ciento (3%) sobre el monto establecido como canon por cada día calendario de atraso en el pago.
- c) 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. En este caso la multa a ser aplicada y su liquidación será igual a la establecida en el Ítems “a” del presente apartado.

30. COCCION DE ALIMENTOS.

Los alimentos no podrán ser cocidos de forma que expidan olor dentro del edificio de la cantina, para tal

efecto deberá prever un extractor de aire.

31. PUNTOS DE VENTA.

La venta de alimentos se realizará en los lugares destinados para servicio de cantina, y se podrá utilizar también los límites de la Facultad Politécnica para el efecto.

32. 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, Información necesaria, Escrituras de constitución y Poderes debidamente inscriptos en los registros pertinentes, así como las Garantías requeridas a fin de celebrar el Contrato, y concurrir a suscribir el mismo dentro del plazo establecido y de haber sido notificado al efecto.
- b) Protocolizar el contrato e inscribirlo en la Dirección General de los Registros Públicos por su cuenta exclusiva;
- c) Protocolizar, inscribir y registrar en las entidades pertinentes cualquier otro documento modificatorio del contrato; y,
- d) 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.
- e) La limpieza en forma semanal de la cámara séptica utilizada por la cantina.

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 el ente concedente.

En la reglamentación de esta ley, en el pliego de bases y condiciones de la licitación y en el contrato de concesión, se establecerán la forma y plazo en que el concesionario podrá hacerlo.

Al mismo tiempo, se deja expresa constancia que la empresa adjudicada será la única responsable buen funcionamiento y mantenimiento de las instalaciones a su cargo.

33. ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO A PRESTAR

33.1. Servicios y horarios mínimos a cubrir:

- a) Desayuno de 07 a 10 hs.
- b) Almuerzo de 11 a 14 hs.
- c) Merienda de 15 a 18 hs.
- d) Minutas en todo momento.
- e) Lunes a viernes de 07:00 a 20:00 hs.
- f) Sábados de 07:00 a 12:00 hs. (sábados de tarde en casos excepcionales).
- g) Horarios excepcionales (julio, diciembre desde la quincena, enero)

El concesionario podrá solicitar por escrito la modificación del presente horario en los meses en el cual haya receso de actividades por vacaciones debiendo indicar el horario sugerido. La misma será respondida con la autorización o no de lo solicitado.

33.2. Beneficiarios del Servicio

El Concesionario deberá prever el personal suficiente para atender de manera satisfactoria a los estudiantes, docentes y personal de la FACULTAD POLITÉCNICA, cuando el servicio sea requerido.

34. MENU Y PRECIOS

- ☐ El oferente deberá presentar un Listado con sus precios de menú estudiantil de la Cantina, según el **Anexo D**, que contemple menús económicos.
- ☐ El oferente deberá presentar un Listado general con sus precios de los productos comestibles elaborados y bebibles que ofrecerá, según el **Anexo E**
- ☐ El oferente deberá presentar un Listado general con sus precios de menú liviano y saludable de la Cantina, según el **Anexo F**
- ☐ Queda prohibida la venta de bebidas alcohólicas y cigarrillos dentro de la cantina por parte del concesionario.

35. 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, tanto en el local de la Cantina, así como en otro sitio donde elaboran los alimentos para la cantina.

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. Se deja constancia que la FP-UNA determinara el horario de provisión de los insumos al Concesionario.

El Concesionario será responsable de mantener en buen estado de conservación e higiene las dependencias e instalaciones afectadas al servicio de cantina. Además, el Concesionario desarrollara en un horario a ser aprobado por la FP-UNA.

El Concesionario deberá realizar al menos una desinfección trimestral de todas las dependencias e instalaciones de la cantina debiendo informar previamente de tal actividad. La limpieza de muebles, vidrios y pisos deberá realizarse una vez por día y un mantenimiento anual de la pintura de las instalaciones de la cantina, durante el mes de enero.

El Concesionario será responsable de realizar el servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de todo el mobiliario, instalaciones, el equipo o las máquinas de su propiedad para garantizar que el servicio no tenga interrupciones y del equipamiento puesto a su servicio por la FP-UNA.

El concesionario deberá cumplir con la condición higiénico-sanitaria y de buenas prácticas de manufactura para establecimiento elaboradores e industrializadores de alimentos indicados en los Reglamentos Técnicos respectivos a nivel nacional y del Mercosur.

Todos los desperdicios, residuos y desechos producidos como consecuencia del servicio de cantina, deberán ser depositados en contenedores de basura, cuyo costo corre por cuenta exclusiva del El Concesionario, además de disponerlas fuera del predio de la Facultad Politécnica UNA, cuantas veces sea necesario para evitar la emisión de olores desagradables.

36. ATENCIÓN AL PÚBLICO Y PERSONAL DEL COMEDOR

El Concesionario se obliga a mantener atención personalizada y permanente del comedor, de tal forma que los servicios sean brindados con diligencia, esmero y corrección. En caso de ausencia circunstancial, el Concesionario confiará la atención de la cantina a su representante, sin detrimento de la responsabilidad asumida por el mismo a través del Contrato de explotación.

LA FP-UNA 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 del comedor 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), identificación (carnet) y observen un correcto comportamiento. Si alguno no cumpliera con las normas de comportamiento y aseo necesarios, la FP-UNA se reserva el derecho de ordenar a El Concesionario la sustitución de cualquiera de ellos, quedando a cargo de El Concesionario las responsabilidades emergentes de la sustitución.

El personal designado por la Concesionaria para efectuar el servicio, deberá contar con las habilitaciones sanitarias correspondientes, en este sentido, el Concesionario deberá presentar un certificado médico al inicio de cada semestre de todos y cada uno de los empleados que presten servicio en la Cantina. Además, no serán aceptadas como personal afectado al servicio, personas que tengan enfermedades infecto-contagiosas.

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

37. EQUIPAMIENTO

Los muebles, cocina, heladeras, freezer, aires acondicionados, extractores de aire, otros equipos y máquinas, así como vajilla, mantelería, cubiertos, vasos, etc., necesarios para brindar un buen servicio, deberán ser proveídos por la empresa concesionada, siendo estos de su exclusiva responsabilidad y propiedad.

El Concesionario deberá instalar en el local destinado para la cantina de la FP-UNA, un buzón destinado a recibir quejas y sugerencias sobre el servicio de cantina prestado por el concesionario.

Será obligatorio para el Concesionario la instalación en el área de cocina de por lo menos un extinguidor de 5 Kg. del tipo ABC en un lugar visible, además, será obligatoria la colocación de dos (2) 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, ello atendiendo a las normas de seguridad.

La adecuación de las instalaciones eléctricas para el correcto suministro del servicio corre por cuenta de la FP-UNA, así como la provisión de la energía eléctrica.

38. 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) 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 las bases o el contrato o que se establezcan por las instancias de conciliación o arbitraje o por la justicia.

39. INFRACCIONES Y SANCIONES.

Se consideran infracciones las deficiencias en el Servicio que a continuación se detallan:

- Menor calidad de los artículos ofrecidos a lo ofertado.

-
- Falta de higiene en instalaciones y productos.
 - Malos modos o falta de urbanidad del personal que preste el servicio.
 - Falta de aseo del personal de la empresa o del adjudicatario.
 - Ausencia o Deficiencia en el listado de exhibidor de precio al público
 - Incumplimiento de los horarios.
 - Ausencia reiterada de los productos de las listas ofertadas
 - Variación en algún precio sobre lo ofertado.
 - Faltas en el vestuario adecuado.
 - Deficiencias en el servicio respecto al personal.
 - Incumplimiento de alguna de las Obligaciones del contratista reflejadas en el presente Pliego.

Las infracciones tipificadas en el presente pliego se sancionarán de acuerdo con lo siguiente:

- a) Amonestación, la primera vez.
- b) En las sucesivas, apercibimiento escrito, sin perjuicio de lo establecido en el presente pliego sobre rescisión del contrato por incumplimiento.

40. RESCISION DEL CONTRATO.

Son causas de rescisión del contrato el incumplimiento de lo establecido en el Pliego de Bases y condiciones y las establecidas en el contrato luego de haber agotada las instancias de castigos por infracciones por incumplimiento del cualquiera de las obligaciones consignadas en este Pliego.

En particular, se entenderá que existe incumplimiento del contrato en los siguientes casos:

- a) La percepción a precios superiores a los aprobados.
- b) El notorio abandono de la prestación del servicio que un contratista de servicio está obligado a cumplir, la deficiente calidad o cantidad de las consumiciones, la falta de respeto debido a los clientes por parte del adjudicatario o de sus dependientes, la falta de limpieza o higiene en las instalaciones contraviniendo las normas sanitarias, y cualquier otra infracción de análoga naturaleza.
- c) Las reiteradas deficiencias observadas en la prestación del servicio.
- d) Si el adjudicatario, por causas imputables al mismo, prestara el servicio en condiciones deficientes e insatisfactorias para la FP UNA, éste podrá optar por la rescisión del contrato.
- e) El incumplimiento por el adjudicatario de sus obligaciones tributarias o de Seguridad Social, así como de los deberes a que la legislación laboral vigente le obliga respecto al personal contratado por el orden laboral.
- f) Desobediencia reiterada por más de dos veces de las órdenes escritas o verbales de las autoridades y funcionarios competentes de La FP UNA respecto al orden, forma de prestar el servicio o reposición de material.
- g) El retraso de dos meses en el abono del canon fijado.
- h) El no realizar las tareas de limpieza y conservación de las instalaciones a que se obliga el adjudicatario en el contrato, o prestar estas tareas de forma deficiente.
- i) El incumplimiento de la normativa establecida en materia de dispensación de bebidas alcohólicas y tabaco.

La rescisión del contrato será avisada, por la Administración, como mínimo con quince días de antelación a su caducidad; esto no excluye la posibilidad de rescindir el contrato en su momento determinado por causas de fuerza mayor o motivos de interés público, sin derecho a indemnización alguna.

La FP UNA se reserva el derecho de dejar sin efecto la concesión antes de su vencimiento, si lo justifican las circunstancias sobrevenidas de interés público, mediante una carta de comunicación de la medida.

41. JURISDICCION

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

ANEXO "A"
MODELO DE CARTA DE PRESENTACIÓN DE OFERTA

SEÑORA

PROF. ING. SILVIA TERESA LEIVA LEON, MSC,

DECANA DE LA FACULTAD POLITÉCNICA U.N.A.

San Lorenzo, Paraguay

El oferente....., en cuyo nombre, el(los) señor(es).....legalmente autorizado(s), presentan su oferta para la Explotación del Servicio de Cantina en el predio de la **FACULTAD POLITÉCNICA**, 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 POLITÉCNICA**, 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.

La presente oferta tiene una validez de 60 (sesenta) días contados a partir de la fecha de la presentación de la misma.

A los efectos del presente 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

ANEXO "B"

DECLARACIÓN JURADA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

A: _____ [nombre completo de la Convocante]

Yo, quien suscribe, declaro bajo Fe de Juramento que he presentado oferta en representación de [nombre o razón social de la firma] para la Concesión y Explotación de la Cantina de la Facultad Politécnica de la UNA .

Asimismo, dejo constancia que con la presentación de mi oferta he contraído una obligación con (indicar la Convocante) 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 en mi carácter de adjudicatario no procedo, por causa que me fuera imputable a:

Firmar el contrato o suministrar la garantía de cumplimiento de contrato;

c. Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas con mi oferta sean falsas; o

d. Si en mi carácter de adjudicatario no presentare las legalizaciones correspondientes, cuando éstas sean requeridas para la firma del contrato.

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

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

Nombre _____

En calidad de _____

Firma _____

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

El día _____ del mes de _____ de _____.

ANEXO "C"

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 POLITÉCNICA U.N.A. en adelante denominada LA FACULTAD, hasta la suma de.... (), 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 de la Cantina en calidad de CONTRATISTA, conforme consta en el Contrato celebrado en San Lorenzo, el día de 2021.

La presente Garantía se hará efectiva, y ésta 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, aun 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..... 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 en la Ciudad de San Lorenzo.

.....

.....

.... FIRMA Y SELLO DEL CONTRATISTA

FIRMA Y SELLO DEL FIADOR

ANEXO "D"

Listado de precios de menú estudiantil de la Cantina

El Menú diario estudiantil a proveer, se debe detallar en qué consistirá, así como las distintas variantes del mismo y el precio básico. El precio de los mismos deberá ser económico.

MENUS ECONOMICOS

1. Desayuno Menú Económico en Tasa de 200 ml

ítem	Descripción	Precio Gs.
1.1	Taza de cocido/café con Leche + Pan + Dulce/mermelada	
1.2	Taza de cocido/café con leche + Sándwich de jamón y queso	
1.3	Taza de cocido/café con leche + pan + manteca + dulce	
1.4	Taza de té con leche + Pan + Dulce/mermelada	

2. Almuerzo Menú Económico Servidos en plato playo (24,5 cm de diámetro) o plato hondo (22,5 cm de diámetro) según el menú correspondiente y respetando las porciones detalladas en algunos menús

ítem	Descripción	Precio Gs.
2.1	Soyo con Tortilla + Pan/batata/mandioca + 1 vaso de 200 ml. de Jugo no natural.	
2.2	Guiso de fideo o arroz + ensalada + pan/batata/mandioca+ 1 vaso de 200 ml. de Jugo.	
2.3	Salsa tipo boloñesa + guarnición de Arroz Blanco o fideo a la manteca o ensalada + Pan/Batata/Mandioca + 1 vaso de 200 ml. de Jugo.	
2.4	Bori Bori de gallina(1/4 pechuga de gallina/pollo = 100 grs) o carne vacuna (100 grs) + Pan/batata/mandioca + 1 vaso de 200 ml. de Jugo.	
2.5.	So'opu'a + Pan/Batata/Mandioca + 1 vaso de 200 ml. De jugo.	
2.6	Sopa de Verduras + Sopa Paraguaya/ Chipa Guazú (200 Grs) + Pan/Batata/Mandioca + 1 vaso de 200 ml. de Jugo.	
2.7	Caldo de Poroto + Pan/Batata/Mandioca + 1 vaso de 200 ml. de Jugo.	
2.8	Picadito de Carne con Polenta + Pan/Batata/Mandioca + 1 vaso de 200 ml. de Jugo.	
2.9	Locro de carne vacuna + Pan/Batata/Mandioca + 1 vaso de 200 ml. de Jugo.	
2.10	Tallarín de Carne vacuna o pollo (100 grs de carne vacuna/(1/4 pechuga de gallina/pollo = 100 grs) + Pan/Batata/Mandioca + 1 vaso de 200 ml. de Jugo.	
2.11	Tortillón español + Pan/Batata/Mandioca + 1 vaso de 200 ml. de Jugo.	

TOTAL LISTA DE PRECIOS: GS: ----

.....

Nombre del Representante de la Empresa

Empresa:

Dirección

Teléfono:

ANEXO “E”

LISTA DE PRECIOS DE LOS PRODUCTOS DE LA CANTINA

Detallar los artículos a expender, determinando el precio de venta en cada caso según el listado anexo. Se podrá ampliar la lista en caso de que el oferente cuente con mayor cantidad de productos para ofrecer. Respecto al sistema de elaboración de productos, especificar si se elaborará en el local o en la planta elaboradora de la empresa, en cuyo caso se deberá indicar la ubicación y características de la misma.

A. MENÚ A LA CARTA

1. Propuestas mínimas

Ítem	Descripción	Precio Gs.
1.1	tallarín de carne o pollo(carne 150 grs, ½ pechuga de pollo= 150/170 grs) + Jugo + Pan/batata/ mandioca	
1.2	Guiso de fideo de carne (carne 150 grs)+ Jugo + Pan/batata/ mandioca	
1.3	Guiso de arroz de carne(carne 150 grs) + Jugo + Pan/batata/ mandioca	
1.4	Variedad de Pastas Salsa Bolognesa+ Jugo + Pan/batata/ mandioca	
1.5	Strogonof o estofado de Pollo (½ pechuga de pollo= 150/170 grs)+ de arroz +Jugo + Pan/batata/ mandioca	

2. Propuesta Variadas

Ítem	Descripción	Precio Gs.
2.1	Milanesa de carne(200 grs) o pollo (200 grs) (con guarnición o ensalada) (1 tz=100 grs)	
2.2	Asado a la Olla (200 grs)(con guarnición o ensalada) (1 tz=100 grs)	
2.3	Lasaña de Carne o Jamón y Queso (con ensalada)	
2.4	Canelones de Carne o Jamón y Queso (con ensalada)	
2.5	Asado al Horno de Costilla (con guarnición o ensalada)	
2.6	Ravioles de carne, pollo, verdura, o jamón y queso	
2.7	Cerdo a la Cacerola, con guarnición o ensalada	

B. MINUTAS Y COMIDAS RAPIDAS

Ítem	Descripción	Precio Gs.
3.1	Bife a caballo (carne200 grs, papa, cebolla, huevo)	
3.2	Chipa Almidón	
3.3	Chipa Guazú (porción 200 gr.)	
3.4	Croqueta de carne (vacuna/pollo)120 grs	
3.5	Croqueta de huevo 100 – 120 grs	
3.6	Croqueta de jamón 100 – 120 grs	
3.7	Empanada de carne al horno de 120 gr	
3.8	Empanada de carne frita de 120 gr	
3.9	Empanada de huevo al horno de 120 gr	
3.10	Empanada de huevo frita de 120 gr	
3.11	Empanada de jamón y queso al horno de 120 gr	
3.12	Empanada de jamón y queso frita de 120 gr	
3.13	Empanada de mandioca de 120 gr	
3.14	Empanada de pollo al horno de 120 gr	
3.15	Empanada de pollo frita de 120 gr	
3.16	Ensalada mixta	

3.17	Ensalada rusa	
3.18	Fugaza (porción 200 gr.)	
3.19	Hamburguesa completa (carne, tomate, lechuga, huevo, queso y otros)	
3.20	Hamburguesa sencilla (carne, tomate, lechuga, y otros)	
3.21	Huevo duro (uno)	
3.22	Huevo frito (uno)	
3.23	Huevo pasado por agua	
3.24	Milanesa de carne 200 -250 grscon huevo frito	
3.25	Milanesa de carne de lomo 200 -250 grs	
3.26	Milanesa de pescado (surubí) 200 -250 grs	
3.27	Milanesa de pollo 200 -250 grs	
3.28	Omelette con arveja	
3.29	Omelette con cebolla	
3.30	Omelette con jamón y queso	
3.31	Pancho	
3.32	Súper pancho	
3.33	Pizza (porción)	
3.34	Sándwich de verduras	
3.35	Sándwich de fiambre (simple)	
3.36	Sándwich mixto caliente (jamón y queso)	
3.37	Sándwich de huevo	
3.38	Sándwich de lomito (150 grs)de carne	
3.39	Sándwich de lomito de pollo (100-150 grs)	
3.40	Sándwich de milanesa (150 grs)	
3.41	Sándwich de queso (simple)	
3.42	Sándwich mixto (jamón y queso)	
3.43	Sopa paraguaya (porción 200 gr.)	
3.44	Tortilla española	
3.45	Tortilla paraguaya	

C. JUGOS DE FRUTAS

Ítem	Descripción	Precio Gs.
4.1	De manzana por vaso de 200 ml	
4.2	De manzana por litro	
4.3	De durazno, con leche por vaso de 200 ml	
4.4	De durazno, con agua por vaso de 200 ml	
4.5	De durazno, con agua por litro	
4.6	De piña por vaso de 200 ml	
4.7	De piña por litro	
4.8	De naranja por vaso de 200 ml	
4.9	De naranja por litro	
4.10	De pomelo por vaso de 200 ml	
4.11	De pomelo por litro	
4.12	De limón por vaso de 200 ml	
4.13	De limón por litro	
4.14	De melón por vaso de 200 ml	
4.15	De melón por litro	
4.16	De sandía por vaso de 200 ml	
4.17	De sandía por litro	

4.18	De Mburucuyá por vaso de 200 ml	
4.19	De Mburucuyá por litro	
4.20	De frutilla por vaso de 200 ml	
4.21	De frutilla por litro	
4.22	Adicional de leche (200 ml)	

D. BEBIDAS GASEOSAS Y NO GASEOSAS

Ítem	Descripción	Precio Gs.
5.1	Agua mineral sin gas de 1/2 litro	
5.2	Agua mineral con gas de 1/2 litro	
5.3	Agua saborizada con gas de 1/2 litro	
5.4	Agua saborizada sin gas de 1/2 litro	
5.5	Agua tónica	
5.6	Gaseosa personal	
5.7	Gaseosa por litro	
5.8	Gaseosa por 2 litros	

E. POSTRES (todos por porción de 100 grs.)

Ítem	Descripción	Precio Gs.
6.1	Durazno en almíbar	
6.2	Dulce de batata con queso	
6.3	Dulce de guayaba con queso	
6.4	Dulce de leche	
6.5	Ensalada de fruta	
6.6	Budín de pan	
6.7	Flan	
6.8	Arroz con leche	
6.9	Gelatinas	
6.10	Tarta de durazno	
6.11	Tarta de manzana	
6.12	Pie de limón y chocolate	
6.13	Torta marmolada	
6.14	Torta de naranja	
6.15	Medialuna	

F. LACTEOS Y CAFETERIA (Tasas de 200 ml)

Ítem	Descripción	Precio Gs.
7.1	Café Negro por litro	
7.2	Café Negro por taza	
7.3	Café con leche en taza	
7.4	Café con leche por litro	
7.5	Café con leche completo (pan, manteca)	
7.6	Café con leche completo II (pan, manteca y dulce)	
7.7	Café ficha/ café de maquina	
7.8	Chocolate por taza	
7.9	Chocolate por litro	

7.10	Té negro por taza	
7.11	Té con leche por taza	
7.12	Leche (vaso de 150 cm3)	
7.13	Leche (vaso de 250 cm3)	
7.14	Leche por litro	
7.15	Cocido negro por litro	
7.16	Cocido negro por taza	
7.17	Cocido con leche por litro	
7.18	Cocido con leche por taza	

G.Bocaditos

Ítem	Descripción	Precio Gs.
8.1	Empanada al horno (variedad)	
8.2	Empanaditas fritas (variedad)	
8.3	Sandwiches (queso, jamón, atún, pollo, verduras)	
8.4	Masitas	
8.5	Tortelines de queso	
8.6	Milanesitas	
8.7	Croquetitas	
8.8	Villaruel de pollo	
8.9	Sopa paraguaya	
8.10	Chipa Guazú	
8.11	Tarta de jamón y queso	
8.12	Pizzas	
8.13	Otros (especificar)	

H. Frutas

Ítem	Descripción	Precio Gs.
9.1	Banana (unidad)	
9.2	Manzana (unidad)	
9.3	Naranja (unidad)	
9.4	Pera (unidad)	
9.5	Ciruela (unidad)	
9.6	Durazno (unidad)	
9.7	Otros (especificar)	

TOTAL LISTA DE PRECIOS: GS: -----

Otros Servicios ofrecidos:

OBSERVACION:

Las porciones indicadas son mínimas.

Todos los precios deben ser cotizados, caso contrario las ofertas no serán tenidas en cuenta al momento de la evaluación.

Esta lista constituye las ofertas mínimas que deben contener la empresa que tendrá la explotación del comedor universitario, además de las mismas podrá ofrecer la cantidad o variedad de productos que sea necesario.

.....
Nombre del Representante de la Empresa

Empresa:

Dirección

:Teléfono

ANEXO "F"
Listado de Precios de menú liviano y saludable de la Cantina

1. Propuesta mínima

ítem	Descripción	Precio Gs.
1.1	Lomo al horno (200gr.) con ensalada	
1.2	Bife a la plancha (200 gr.) con ensalada	
1.3	Suprema de Pollo (pechuga 200 gr o ½ pechuga.) al horno con ensalada	
1.4	Grille de pollo (200 gr.) con ensalada	
1.5	Tarta de espinaca (200 gr) con ensalada	
1.6	Tarta de queso (200 gr) con ensalada	
1.7	Tarta de choclo/arveja (200 gr) con ensalada.	

2. Ensaladas

ítem	Descripción	Precio Gs.
2.1	Ensalada de lechuga y tomate	
2.2	Ensalada de tomate (tomate, cebolla, huevo)	
2.3	Ensalada de repollo.	

3. Ensalada de Estación

ítem	Descripción	Precio Gs.
3.1	Ensalada de pepino	
3.2	Ensalada de chaucha	

4. Postre

ítem	Descripción	Precio Gs.
4.1	Manzana (unidad)	
4.2	Naranja (unidad)	
4.3	Pera (unidad)	
4.4	Frutas de Estación (unidad)	
4.5	Ensalada de Fruta (200 cc)	

TOTAL LISTA DE PRECIOS: GS:.....

.....

Nombre del Representante de la Empresa

Empresa:

Direcció:

Teléfono:

ANEXO "G"

Listado de Precios de menú tipo bufett, por Kilo (oferta abierta)

1. Menú básico

ítem	Descripción	Precio Gs.
1.1		
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		

2. Menú ejecutivo

ítem	Descripción	Precio Gs.
2.1		
2.2		
2.3		

3. Guarnición

ítem	Descripción	Precio Gs.
3.1		
3.2		

4. Ensalada

ítem	Descripción	Precio Gs.
4.1		
4.2		
4.3		
4.4		
4.5		

TOTAL LISTA DE PRECIOS: GS:.....

.....

Nombre del Representante de la Empresa

Empresa:

Dirección

:Teléfono

ANEXO "H"

**LISTA DE MUEBLES EQUIPOS, MAQUINAS, VAJILLAS, CUBIERTOS Y MENAJES QUE SERAN INCORPORADOS
POR EL OFERENTE**

CANTIDAD	DESCRIPCION

.....
Nombre del Representante de la Empresa
Empresa:
Dirección
:
Teléfono:

ANEXO "I"

MODELO DE CONSTANCIA DE SERVICIOS PRESTADOS EN LOS ULTIMOS 5 (cinco) AÑOS

.....,.... de.....de 2021

Señora

PROF. ING. SILVIA TERESA LEIVA LEON, MSC,

DECANA FACULTAD POLITÉCNICA

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.

Agregar más detalles en caso que considere importante.

.....

Nombre del Representante de la Empresa

Empresa:

Dirección

Teléfono:

ANEXO “J”

DECLARACIÓN DE CONOCIMIENTO DEL SITIO

Fecha:

Señores

FACULTAD POLITECNICA UNA

CAMPUS SAN LORENZO

San Lorenzo, Paraguay

En representación de la firma: _____, declaro que conocemos suficientemente los sitios de la Cantina de la Facultad Politécnica de la UNA y todos los requerimientos necesarios para la presentación de la oferta y celebrar el Contrato en caso de adjudicación en la presente Licitación.

San Lorenzo, desde 2021.

.....

FIRMA DEL OFERENTE

O REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO “K”

DECLARACION JURADA

DE NO ENCONTRARSE COMPRENDIDO EN LAS INHABILIDADES PREVISTAS EN EL ARTÍCULO 40 Y DE INTEGRIDAD ESTABLECIDA EN EL ARTICULO 20, INCISO “W”, AMBOS DE LA LEY 2051/03 de CONTRATACIONES PUBLICAS

Fecha: _____

DESCRIPCIÓN DEL LLAMADO: CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DE LA CANTINA DE LA FACULTAD POLITÉCNICA DE LA UNA.

A la Convocante:

Yo/Nosotros, quien suscribe/n, declaro/amos Bajo Fe de Juramento que, no me/nos encuentro/encontramos comprendido/s en ninguna de las inhabilidades previstas por el Artículo 40 de la Ley Nº 2.051/03 para presentar propuestas y/o contratar con el Estado Paraguayo en general, y con esta Convocante en particular y al proceso de contratación arriba individualizado. -

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

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

La presente declaración jurada, la hago/hacemos, en los términos y condiciones del Artículo 47 del Decreto Reglamentario Nº 21.909/03 y el artículo 20, inciso “W”, de la Ley 2051/03, de “Contrataciones Públicas”. Así mismo, declaro conocer y aceptar el contenido y las disposiciones de la Resolución Nº 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas. -

Firma El/los Oferente/s

Aclaración de Firma/s

Adjunto/amos copia/s de
documentos

SI: .

NO .

ANEXO "L"

DECLARACION 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 CONSTITUCION NACIONAL, LOS CONVENIOS 138 Y 182 DE LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL TRABAJO (OIT), EL CODIGO DEL TRABAJO, EL CODIGO DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA, DEMAS LEYES Y NORMATIVAS VIGENTES EN LA REPUBLICA DEL PARAGUAY.

Asunción, ___ de _____ de 20__

Señores

.....

Presente

REF.: CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DE LA CANTINA DE LA FACULTAD POLITÉCNICA DE LA UNA.

De mi/nuestra consideración:

La empresa....., con RUC....., en su calidad de oferente del llamado de referencia, por medio de su/s representante/s legal/es....., con cédula/s de identidad N°, formula la presente DECLARACION 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, de conformidad a la forma establecida en el artículo 59 de la Ley 2051/03. En estos casos reconozco que no tendré derecho a reembolso de gastos ni a indemnización alguna y seré pasible de la aplicación del procedimiento para imposición de sanciones previsto en la ley 2051/03, 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, siendo de **Carácter Formal** su presentación.

