



**Dirección Administrativa y Financiera**



REPÚBLICA DEL PARAGUAY  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN  
FACULTAD DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTE

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

LICITACIÓN PÚBLICA EXCLUIDA N° 02/2026

“CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA DE LA FACULTAD DE  
ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTE DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN (FADA –  
UNA)”

AÑO 2026.



**Dirección Administrativa y Financiera**

## **PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES**

### **CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA DE LA FACULTAD DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTE DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN.**

#### **1- OBJETO DE LA LICITACIÓN**

La Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte de la Universidad Nacional de Asunción, en adelante FADA - UNA, llama a Licitación Pública a las personas físicas o jurídicas dedicadas a la prestación de Servicios de Explotación de Cantina, que cumplan con los requisitos establecidos en el presente Pliego de Bases y Condiciones a fin de presentar sus respectivas propuestas para la FADA – UNA, situada en el Campus Universitario de la ciudad de San Lorenzo, Paraguay.

#### **2. QUIENES PUEDEN OFERTAR**

Podrán participar aquellas personas físicas o jurídicas, residentes en la República del Paraguay, con experiencia demostrable de tres (3) años o más en el ramo de servicio gastronómico, que cumplan con todos los requisitos establecidos en el Código Civil, Código Procesal Civil, leyes vigentes que guardan relación con la materia, y el Pliego de Bases y Condiciones (PBC).

#### **3. DOCUMENTOS QUE FORMAN PARTE DE LA LICITACIÓN**

##### **3.1. Constituyen documentos de la Licitación:**

a) Pliego de Bases y Condiciones, y sus anexos:

Anexo "A": Modelo de carta de presentación de oferta.

Anexo "B": Modelo de garantía de mantenimiento de oferta.

Anexo "C": Modelo de garantía de fiel cumplimiento de contrato.

Anexo "D": Lista de precios de comestibles y bebidas a ser proveídos en el comedor universitario.

Anexo "E": Propuesta Integral de Adecuación y Circulación del Comedor Universitario, lista de Muebles, equipos, maquinas, vajillas, cubiertos y menajes.

Anexo "F": Formulario Estándar de Encuesta de Satisfacción de Servicios.

Anexo "G": Formulario de Control de Cumplimiento de Contrato.

Anexo "H": Modelo de contrato

b) Especificaciones Técnicas.

c) Comunicaciones Suplementarias, si las hubiere.

**3.2.** Las empresas declaran por este medio que conocen y aceptan todos los documentos de la presente Licitación, así como toda la información suministrada por la FADA – UNA. Para tal efecto examinarán la totalidad de los documentos, informándose sobre el contenido de los mismos y demás condiciones exigidas por este Pliego de Bases y Condiciones y Anexos.

#### **4. INVITACION Y PUBLICIDAD**

La Convocatoria se publicará en la página web de la FADA – UNA ([www.fada.una.py](http://www.fada.una.py)).



## Dirección Administrativa y Financiera

### 5. FECHAS Y PLAZOS DEL LLAMADO

**5.1 Disponibilidad del pliego de Bases y Condiciones:** desde el día 08 de abril de 2026 hasta el 13 de abril de 2026, solicitando vía correo electrónico: [uoc@fada.una.py](mailto:uoc@fada.una.py) y desde la página web de la FADA - UNA [www.fada.una.py](http://www.fada.una.py). El mismo no tiene costo.

**5.2 Visita a las instalaciones de la FADA – UNA:** se fija como fecha de visita el lunes 13 de abril de 2026 hasta el miércoles 15 de abril desde las 09:00 hs. hasta las 13:00 hs., teniendo como punto de encuentro la Unidad Operativa de Contrataciones de la FADA – UNA.

Los encargados de guiar la visita son: El jefe de la Unidad Operativa de Contrataciones, el jefe del Departamento de Obras Menores y el jefe del Departamento de Servicios Generales de la Institución.

**5.3 Consultas y aclaraciones:** Los interesados que deseen realizar consultas o solicitar aclaraciones referentes a las condiciones del presente llamado, deberán dirigirse por escrito a la Unidad Operativa de Contrataciones de la FADA – UNA y entregarlos en la citada dependencia, o vía Correo Electrónico a: [uoc@fada.una.py](mailto:uoc@fada.una.py), las cuales podrán ser realizadas hasta las 13:30 horas del día viernes 17 de abril del 2026. No serán recibidos los pedidos de aclaración después de vencido el plazo.

Las consultas y sus respuestas serán dadas a conocer por escrito vía correo electrónico, a todos los oferentes interesados, mediante comunicación suplementaria sin mencionar a la persona o firma de quien proviene la consulta, con dos (2) días hábiles de anticipación al acto de apertura de las ofertas.

La FADA – UNA, por iniciativa propia, observando los plazos mencionados, podrá realizar modificaciones, aclaraciones e informaciones adicionales o ampliatorias al Pliego de Bases y Condiciones.

**5.4 Presentación de las Ofertas:** hasta las 09:00 horas del día miércoles 22 de abril de 2026, en la Unidad Operativa de Contrataciones, Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte, Campus de la UNA, San Lorenzo.

La entrega de las ofertas se hará en un solo acto, en sobre cerrado, con las debidas seguridades que impidan conocer su contenido y preserven su inviolabilidad; en caso de que las ofertas se entreguen fuera del lugar o sistema permitido, o difieran en la fecha y hora señalada en las bases de la licitación, se tendrán por no presentadas.

**5.5 Apertura de las Ofertas:** se realizará en acto público, a las 9:30 hs. del día miércoles 22 de abril de 2026, en la Oficina de la Unidad Operativa de Contrataciones, de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte de la Universidad Nacional de Asunción – Campus de la UNA, San Lorenzo.

Todo sobre que contenga Ofertas, los cuáles sean recibidos con posterioridad al día y la hora establecidos, no podrá ser considerado como válido para este llamado.

### 6. INTERPRETACION DE LA DOCUMENTACION

En el presente Pliego de Bases y Condiciones se encuentran estipulados los requisitos y condiciones para participar del llamado “Concesión y explotación del servicio de Cantina de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte de la Universidad Nacional de Asunción (FADA – UNA); así como informaciones de interés para los oferentes. No obstante, todo lo no prescrito en este PBC, se encontrará sujeto a lo dispuesto en el Código Civil Paraguayo y la Legislación Vigente. Los documentos anexos forman parte integral de la oferta y del contrato.

### 7. PLAZO PARA LA CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA DE LA FADA – UNA.

El plazo para la “Concesión y explotación del Servicio de Cantina de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte de la Universidad Nacional de Asunción (FADA – UNA), situada en Campus Universitario en San Lorenzo, la Empresa será adjudicada por 3 (tres) años, a partir de la suscripción del contrato respectivo, pudiendo ser prorrogable de común acuerdo entre las partes, con una antelación de sesenta (60) días calendario como máximo por igual periodo convenido. El acuerdo de prórroga deberá ser formalizado por Acto Administrativo de la FADA – UNA. Se podrá reajustar el canon conforme a la variación experimentada por el Índice de Precios al Consumidor.

### 8. PREPARACIÓN DE LAS OFERTAS.

**8.1 Forma de cotizar:** El Listado de Precios de los productos a ser ofrecidos en el comedor universitario de la FADA, deberá indicarse en moneda nacional (guaraníes) en el Anexo D, además deberán ser razonables y a precios de mercado.



## Dirección Administrativa y Financiera

En el Anexo D deberán ser cotizados cada uno de los productos establecidos en el mismo.

La no cotización de todos los productos será causal de descalificación de la oferta.

Cualquier producto o servicio que el Oferente desee incluir en el listado lo debe realizar en dicho Anexo D.

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

8.3 Los oferentes no podrán aprovecharse de ningún error aparente u omisión que hubiere en las especificaciones técnicas. Si los oferentes identificaran algún error aparente o discrepancia, consultarán a la FADA – UNA para la aclaratoria respectiva. La decisión de ésta no será apelable.

8.4 Periodo de validez de las ofertas: serán válidas por ciento veinte (120) días a partir de la fecha de presentación de la oferta. Toda oferta presentada por un plazo menor, será rechazada por no ajustarse a lo establecido en el presente PBC.

Durante el periodo de validez de la oferta, el Oferente se compromete a:

- 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 y sus anexos, en caso de ser adjudicado.

8.5 Garantía de Mantenimiento de Oferta: el oferente deberá presentar con su oferta, una Garantía de Mantenimiento de Oferta equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total del canon mensual ofertado, calculado por los años de duración del contrato.

La Garantía de Mantenimiento de Oferta deberá ser presentada como una fianza bancaria ofrecida por un banco local, o como una póliza de seguro emitida por una compañía de seguros habilitada por la Superintendencia de Seguros del Banco Central del Paraguay.

El plazo de la garantía (póliza de seguro o fianza), será de ciento veinte (120) días a partir de la fecha de presentación de oferta, y deberá ser extendida a la orden de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte – UNA.

8.6 En circunstancias excepcionales, la FADA – UNA podrá solicitar el consentimiento de los licitantes para prolongar el periodo de validez de sus ofertas. La solicitud y las respuestas serán por escrito.

### 9. Presentación de las Ofertas

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

<b>FACULTAD DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTE DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION.</b> <b>UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES</b> <b>Licitación Pública Excluida N° 02/2026</b>	
"CONCESION Y EXPLOTACION DE SERVICIO DE CANTINA DE LA FACULTAD DE ARQUITECTURA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION (FADA)".	
<b>EMPRESA:</b> .....	<b>R.U.C:</b> .....
<b>No.....</b>	
<b>DIRECCION:</b> .....	<b>TELEFONO:</b> .....
<b>CORREO ELECTRONICO:</b> .....	<b>FECHA DE APERTURA:</b> ...../...../.....
<b>SOBRE "ORIGINAL"</b>	

### 10. DOCUMENTACIONES Y CONDICIONES EXIGIDAS A LOS OFERENTES

#### 10.1. Documentos de carácter sustancial:

a. Carta de presentación de oferta dirigida al Decano de la FADA – UNA, Prof. Arq. José G. Insfrán G., Anexo "A" y carta indicando la(s) persona(s) facultada(s) para representar a la firma en todo lo referente al Acto de Apertura de Sobres de este llamado, y la lista de los documentos contenidos en este sobre. Dichas personas deben ser mayores de edad y presentar sus documentaciones personales, cuando sean convocadas.

b. Copia autenticada del estatuto social y sus modificaciones, si las hubiere (para las sociedades).

c. Testimonio de la Escritura Pública del mandato, extendido por la empresa proponente para sus representantes legales, inscripto en el Registro de Poderes (para las sociedades).

d. Fotocopia del Registro Único de Contribuyente (RUC).

e. Garantía de Mantenimiento de Ofertas por valor del 10% (diez por ciento) del monto total del Canon mensual ofertado, calculado por los años del contrato. Garantía válida por ciento veinte (120) días. Anexo "B".

f. Lista de Precios de comestibles y bebidas a ser proveídos en la Cantina de la FADA – UNA, situada en el Campus Universitario en San Lorenzo. Anexo "D".

g. Cédula de Identidad del Propietario o Representante de la Empresa, vigente.



## Dirección Administrativa y Financiera

**h.** Declaración jurada en donde manifiesta estar en conocimiento y acepta todas condiciones y términos, establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones y sus anexos, y las comunicaciones suplementarias que hubiere durante el periodo de consultas y aclaraciones.

### 10.2. Documentos de carácter formal:

**a.** Declaración Jurada del Oferente que contenga el listado de locales de servicios gastronómicos habilitados, y que estén en funcionamiento en los últimos 3 (tres) años, con ubicación, nivel de facturación y cantidad de empleados por cada local.

**b.** Manifestación con carácter de Declaración Jurada de:

- 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 existirlo.
- Estar de acuerdo con el pliego de bases y condiciones y lo acepta en todos sus términos.
- Lista de muebles, equipos, máquinas, vajillas, cubiertos y menajes que serán incorporados por el Oferente, Anexo "E".
- Balance Impositivo de los últimos 3 (tres) años (2023, 2024 y 2025).
- Comprobante de pago de la Patente Municipal Comercial o Industrial, en su caso, correspondiente pago del primer semestre del 2026.
- La empresa deberá estar registrado en el rubro de servicios gastronómicos, restaurante o similares de venta de productos
- Registro de establecimiento (R.E.), expedido por el Instituto de Alimento y Nutrición (INAN), debe estar vigente.
- Presentar Constancia de Visita Técnica de la cantina de la FADA – UNA, ubicada en el Campus Universitario en San Lorenzo, expedida por la Unidad Operativa de Contrataciones de la FADA – UNA, o Declaración Jurada manifestando conocer las condiciones para el cumplimiento de las obligaciones y que cuenta con la información necesaria para presentar oferta y celebrar el contrato.
- Individualizar al menos un (1) personal idóneo en alimentos (técnico o tecnólogo en alimentos, nutricionista, chef diplomado o similar), incluyendo el documento que acredite la formación.
- Contar como mínimo con diez (10) funcionarios en la nómina, para demostrar la capacidad de producción de la empresa, demostrable con la planilla de IPS.
- Certificado de inscripción en el Registro de Prestadores de Servicios (REPSE).
- Constancia de la inscripción en la Dirección General del Trabajo.

**Observaciones:** Las ofertas estarán firmadas por el Oferente o por las personas debidamente facultadas para firmar en nombre del Oferente, todas las páginas de la oferta.

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



## Dirección Administrativa y Financiera

### 11. APERTURA DE SOBRES

11.1. El acto de apertura de las ofertas será efectuado por la Unidad Operativa de Contrataciones de la FADA – UNA, en acto público, con la asistencia de los oferentes o sus representantes debidamente autorizados, designados para la fiscalización del acto, en el día y hora que consta en el apartado 5.5. (fecha y plazos del llamado) o en la prórroga en su caso, se procederá a la apertura de las ofertas en un acto público y formal. 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 Ofertas, que llevará adelante el Comité de Evaluación de Ofertas.

11.2. Si en la verificación cuantitativa de los documentos presentados, se constatare la ausencia de algún documento formal, sustancial o no sustancial, se dejará constancia en el acta. Dichas omisiones serán analizadas en oportunidad del proceso de Evaluación de Ofertas, a los efectos de las decisiones que fuesen pertinentes.

11.3. 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 Apertura, de las omisiones subsanadas, al efecto de que las mismas sean evaluadas posteriormente por el Comité de Evaluación de Ofertas.

11.4. La aceptación y lectura de la oferta de un oferente en el acto de Apertura de ofertas no implica que posteriormente no pueda ser descalificado, cuando así resultare de la evaluación de las documentaciones presentadas, por parte del Comité de Evaluación.

11.5. Al concluir el acto de apertura se labrará un acta del mismo.

### 12. CONTENIDO DEL ACTA DE APERTURA DE SOBRES

- a) Fecha, lugar y hora de la apertura.
- b) Objeto de la Licitación
- c) Nombre de los representantes de la Convocante.
- d) Nombre de los oferentes cuyas ofertas fueron abiertas en el acto.
- e) Nombre de los oferentes cuyas propuestas fueron desechadas por presentación tardía, si los hubiere.
- f) Los precios totales de las ofertas y su distribución mensual.
- g) Nombre de otros asistentes al acto.
- h) Observaciones de otros datos que se consideren necesarios y convenientes.
- i) Firma de los asistentes.

**Observaciones:** 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 Ofertas de la FADA – UNA, designados por acto administrativo, para su estudio, análisis y juzgamiento de las ofertas recibidas.

### 13. INHABILITACION DE LOS OFERENTES

No podrán presentar propuestas en el presente procedimiento de contratación, ni contratar con la FADA – UNA:

- a) Las autoridades y funcionarios del Estado paraguayo, de las entidades descentralizadas, autárquicas o binacionales, de los gobiernos departamentales y de las municipalidades, y los parientes de los mismos hasta el cuarto grado de consanguinidad o segundo de afinidad, en los entes afectados por la concesión.
- b) Las personas físicas o jurídicas que tengan proceso judicial en trámite por incumplimiento contractual con el Estado, los gobiernos departamentales y de las municipalidades, o que hayan sido condenadas por dicha causa dentro de los cinco años anteriores al llamado de la concesión.
- c) Los que tengan auto de prisión o se hallen cumplimiento una condena penal.
- d) Los que se encuentren en interdicción judicial.
- e) Los que se encuentren en quiebra o en convocatoria de acreedores.
- f) Los incapaces para contratar según la legislación común.
- g) Los oferentes, proveedores o contratistas que, por causas imputables a ellos mismos, se les hubiere rescindido administrativamente más de un contrato dentro de un lapso de dos (2) años calendario, contados a partir de la notificación de la primera rescisión.
- h) Las personas físicas o jurídicas que se encuentren en mora como deudores del fisco o la seguridad social; y



## Dirección Administrativa y Financiera

- i) Las demás personas físicas o jurídicas que por cualquier causa se encuentren impedidas para ello por disposición judicial o de las Leyes o demás disposiciones que forman parte del Derecho Positivo Paraguayo.

### 14. ATRIBUCIONES DE LA CONVOCANTE

14.1. La FADA – UNA se reserva el derecho de desestimar una o todas las ofertas que no llegaren a reunir las condiciones y especificaciones establecidas en el presente Pliego de Bases y Condiciones o que llegaren a alterar las documentaciones pertinentes o las que adolezcan de vicios, defectos sustanciales o que no cumplieren estrictamente con los documentos solicitados.

14.2. La FADA – UNA podrá cancelar el presente llamado 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 FADA – UNA. En caso de cancelación del llamado, los oferentes no tendrán derecho a reembolsos de gastos ni a indemnización alguna.

14.3. La FADA – UNA podrá declarar desierto el presente llamado mediante resolución emanada de la máxima autoridad de la Institución, en los siguientes casos:

- a) Que no se hubiera presentado oferta alguna;
- b) Que ninguna de las ofertas reúna las condiciones exigidas en las bases del presente llamado o se apartara sustancialmente de ella; o
- c) Que los precios de las ofertas resulten inaceptables, por variar sustancialmente de los precios de mercado.

### 15. EVALUACION DE LAS OFERTAS

15.1. La FADA – UNA constituirá, mediante Acto Administrativo, un Comité de Evaluación de Ofertas 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.

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

15.3. El Comité de Evaluación de Ofertas 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.

15.4. Una oferta se ajusta sustancialmente al Pliego de Bases y Condiciones, cuando concuerda con todos los términos, condiciones y especificaciones del mismo, sin desviación, reserva u omisión significativa.

15.5. En caso de hallarse algún error aritmético que altere el monto total de la oferta, la FADA – UNA se reserva el derecho de corregirla, considerando invariables los precios unitarios.

15.6. Posterior a la verificación de documentos de carácter sustancial, el Comité de Evaluación de Ofertas se abocará a la verificación y análisis de las documentaciones de carácter formal de los oferentes que han cumplido con los requerimientos establecidos en el PBC y anexos, eliminándose a aquellos que no cumplan con el suministro de las documentaciones o que dichas documentaciones sean insatisfactorias.

15.7. Concluido el análisis documental, el Comité de Evaluación de Ofertas procederá a realizar la visita in situ de los locales gastronómicos donde prestan servicios los oferentes que han calificado en la parte documental, con el objeto de apreciar la calidad e higiene de los productos y servicios ofrecidos.

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

15.9. El informe de verificación, estudio y recomendación de la adjudicación de las ofertas aceptadas, realizado por el Comité de Evaluación de Ofertas, será elevado al Decano de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte de la UNA, dentro de los cinco (5) días hábiles a la fecha de apertura de los Sobres con las Ofertas.

**Nota importante:** Será considerada falta grave el intento de influir sobre el sentido de la decisión de los miembros del Comité de Evaluación de Ofertas, a través de cualquier procedimiento que pueda afectar su independencia de criterio.

### 16. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN PARA LA ADJUDICACIÓN

La adjudicación del llamado “*Concesión y explotación de servicio de Cantina de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte de la Universidad Nacional de Asunción (FADA – UNA)*”, que realice la Máxima Autoridad, por recomendación del Comité de Evaluación de Ofertas, recaerá sobre aquella oferta más conveniente a los intereses de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte UNA (FADA – UNA), la cual será elegida de entre las que alcancen los puntajes más altos de acuerdo a los siguientes criterios de calificación:



## Dirección Administrativa y Financiera

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

- Explote o haya explotado servicio de comedor en un (1) local gastronómico: **10 puntos**
- Explote o haya explotado servicio de comedor en dos (2) locales gastronómicos, de manera simultánea: **15 puntos**
- Explote o haya explotado servicios de comedor en tres (3) o más locales gastronómicos, de manera simultánea: **20 puntos**

Para acreditar la experiencia, el Oferente deberá adjuntar indefectiblemente con su oferta la siguiente documentación:

- Declaración Jurada del Oferente que contenga el listado de locales de servicios gastronómicos habilitados, y que estén en funcionamiento en los últimos tres (3) años, con ubicación, nivel de facturación y cantidad de empleados por cada local.

16.2. Facturación del oferente: Se promediará en función a la facturación de todos los locales de servicios gastronómicos habilitados y que estuviesen en funcionamiento en los últimos 3 (tres) años

- Menor a G. 200.000.000 (guaraníes doscientos millones) en promedio de facturación de los 3 (tres) últimos años (2023, 2024 y 2025): **10 puntos**
- Desde G. 200.000.000 (guaraníes doscientos millones) y hasta G. 300.000.000 (guaraníes trescientos millones) en promedio de facturación de los 3 (tres) últimos años (2023, 2024 y 2025): **15 puntos**
- Mayor a G. 300.000.000 (guaraníes trescientos millones) en adelante en promedio de facturación de los 3 (tres) últimos años (2023, 2024 y 2025). **20 puntos**

Para acreditar la facturación, el Oferente deberá adjuntar con su oferta los siguientes documentos:

- Balance Impositivo de los 3 (tres) últimos años (2023, 2024 y 2025).
- Declaración Jurada que contenga el detalle de facturación de servicios gastronómicos por cada ejercicio fiscal y por cada local habilitado. La facturación considerada deberá ser 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 copias de las declaraciones juradas de impuestos, de los últimos 3 (tres) ejercicios fiscales.

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

- Hasta diez (10) funcionarios: **10 puntos**
- Más de diez (10) y hasta veinte (20) funcionarios: **15 puntos**
- Más de veinte (20) funcionarios: **20 puntos**

El número de funcionarios inscriptos en el Instituto de Previsión Social será demostrado con la presentación de copias de las planillas de pago, con su respectivo sello de caja, correspondiente al periodo comprendido entre julio y diciembre 2025.

16.4. Canon Ofertado

Las ofertas de canon a pagar mensualmente, para el llamado “Concesión y explotación de servicio de Cantina de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte de la Universidad Nacional de Asunción (FADA – UNA), situada en Campus Universitario en San Lorenzo; que los oferentes deberán considerar como base de propuesta deberá estar entre los siguientes montos mínimos y máximos estipulados para el presente llamado:

- **Monto del Canon Mensual Mínimo:** **Gs. 10.000.000.-**
- **Monto del Canon Mensual Máximo:** **Gs. 15.000.000.-**

La oferta del canon mensual a pagar, a partir de la base de mínimo y máximo estipulados, será puntuada de la siguiente manera:

- **10.000.000 hasta 12.000.000:** **10 puntos**
- **12.000.001 hasta 14.000.000:** **20 puntos**
- **14.000.001 hasta 15.000.000:** **30 puntos**



## Dirección Administrativa y Financiera

Las ofertas que representen valores intermedios obtendrán puntos por regla de tres simple, con relación a los intervalos generados. Se deja constancia, además, que la oferta media se calculará mediante el promedio de la mayor oferta y la menor oferta, para lo cual se utilizará la siguiente fórmula:

$$1) (MO+MeO)/2 = P$$

$$2) (OM \times 20)/P = Pa$$

Dónde:

MO= Mayor Oferta

MeO= Menor Oferta

P= Promedio

OM= Oferta Media

Pa= Puntaje asignado

16.5. Precios de los productos a vender en el Comedor Universitario:

El valor de los precios de los productos a ser vendidos, más bajo: **30 puntos**.

Las demás ofertas recibirán la cantidad de puntos que correspondan al porcentaje que represente su oferta con relación a la menor oferta, mediante regla de tres simples:

$$(PB \times 30)/PM = Pa$$

Dónde:

PB= Precio más bajo

30= Menor Oferta

PM= Precio mayor

Pa= Puntaje asignado



## Dirección Administrativa y Financiera

### 17. NOTIFICACION Y FIRMA DEL CONTRATO

17.1. La FADA – UNA dará a conocer la adjudicación del llamado a todas las empresas oferentes, por escrito, a través de una notificación, dentro de los 3 (tres) días hábiles siguientes a la fecha de emisión de la Resolución de Adjudicación.

17.2. Dentro de los 5 (cinco) días hábiles siguientes a la notificación de adjudicación, la empresa adjudicada deberá formalizar el contrato respectivo, quedando a cargo del oferente o su representante legal, los gastos inherentes al mismo, así como el de la presentación de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato (Póliza de Caucción).

17.3. En caso de que la firma adjudicada no se presentare o rehusare a firmar el contrato en el plazo establecido, la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte de la Universidad Nacional de Asunción, hará efectiva la Garantía de Mantenimiento de Oferta ejecutándola, y en tal sentido procederá a convocar a la siguiente empresa con mejor calificación en virtud al proceso de evaluación realizado, de manera a concretar la formalización del contrato, siempre que este precio siga siendo conveniente para los intereses de la Facultad.

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

17.5. El plazo de duración del contrato será de 3 (tres) años, a partir de la suscripción del contrato respectivo, pudiendo ser prorrogable de común acuerdo entre las partes como máximo con igual periodo, con una antelación de 60 (sesenta) días calendario. El acuerdo de prórroga deberá ser formalizado por Acto Administrativo de la FADA – UNA, pudiendo ser reajustado el importe del canon, conforme a la variación experimentada por el Índice de Precios al Consumidor.

### 18. DOCUMENTOS A PRESENTAR CON LA FIRMA DEL CONTRATO

18.1. El Oferente deberá presentar, dentro de los 10 (diez) días corridos desde la suscripción del Contrato, los siguientes documentos:

- a) Certificado de la Sindicatura General de Quiebras y/o Dirección General de los Registros Públicos, de no encontrarse en quiebra o con convocatoria de acreedores.
- b) Certificado de no hallarse en interdicción judicial, expedida por el Registro de interdicciones de la Dirección General de los Registros Públicos.
- c) Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato: extendida a la orden de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte de la Universidad Nacional de Asunción, por un monto equivalente al 20% (veinte por ciento) del total del canon ofrecido por los 3(tres) años de vigencia del Contrato. El plazo de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será de ciento veinte (120) días posteriores al vencimiento del contrato de servicio suscrito. En caso de prórroga, se considerará el mismo tiempo para la prórroga del Plazo de la Garantía.

La garantía podrá adoptar algunas de las siguientes formas:

- Una fianza bancaria ofrecida por un Banco local, o
  - Una póliza de seguros emitida por una Compañía de Seguros habilitada por la Superintendencia de Seguros del BCP.
- d) Garantía de cobertura de Responsabilidad Civil: que asegure la pérdida de bienes pertenecientes a la FADA – UNA o riesgo de incendio del local, daños o lesiones que pudieran sobrevenir a cualquier persona o bienes de propiedad de terceros por su relación con el servicio, sean éstos estudiantes, docentes y funcionarios en general, durante la vigencia del presente Contrato. El plazo de la Garantía será de noventa (90) días posteriores al vencimiento del presente Contrato. En caso de prórroga, se considerará el mismo tiempo para la prórroga del Plazo de Garantía.
- El Concesionario deberá presentar un (1) cobertura de Responsabilidad Civil, conforme al siguiente detalle:
- FADA – UNA Campus Universitario, situada en San Lorenzo, por el importe de guaraníes doscientos millones (G. 200.000.000), extendida a la orden de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte – UNA

18.2. Los seguros deben ser contratados en Compañías de Seguro, debidamente habilitadas por la Superintendencia de Seguros del BCP, y a satisfacción de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte – UNA.

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



## Dirección Administrativa y Financiera

### 19. DEVOLUCION DE LOS DOCUMENTOS

Dentro de los diez (10) días posteriores a la adjudicación del contrato, la garantía de mantenimiento de oferta de los oferentes no adjudicados, les será devuelta.

### 20. FISCALIZACION DE LA CANTINA FADA

20.1. A los efectos del correcto funcionamiento de los servicios ofrecidos por EL CONCESIONARIO, el Decano de la FADA – UNA conformará, mediante Acto Administrativo, un Comité de Fiscalización de la Cantina, que estará integrado por el Jefe de la UOC, el Director de Administración y Finanzas, un representante estudiantil, un representante docente y un representante de funcionarios, y tendrá como objetivo velar por el cumplimiento de las obligaciones contractuales en todos sus términos.

20.2. **Encuesta de Satisfacción:** se habilitará un Formulario de Encuesta para conocer el grado de satisfacción de los beneficiarios del servicio, por medio del enlace QR habilitado por la FADA – UNA para el efecto, donde serán recibidos los reclamos y sugerencias de estudiantes, docentes y servidores públicos de la FADA – UNA, respecto a los servicios brindados por el Concesionario. (**Anexo “F”**).

El Comité de Fiscalización de la Cantina, revisará los reclamos y sugerencias recibidos por medio del enlace QR, a los efectos de su verificación y análisis.

El informe del Comité, resultante de los hallazgos, será elevado al Jefe de la Unidad Operativa de Contrataciones para los fines pertinentes, y al Señor Decano para su conocimiento.

20.3. Formulario de Control de Cumplimiento de Contrato: el Comité de Fiscalización realizará visitas periódicas a la Cantina, para la **verificación in situ** del funcionamiento de los mismos, conforme a lo estipulado en el PBC y Contrato. Los resultados obtenidos de la verificación in situ, documentado mediante el Formulario de Control de Cumplimiento de Contrato (**Anexo “G”**) y las evidencias obtenidas, serán elevados al Jefe de la Unidad Operativa de Contrataciones para la aplicación de medidas pertinentes, y al Señor Decano para su conocimiento.

**20.4. Incumplimientos y/o deficiencias en el servicio: se cita de manera enunciativa, y no limitativa los siguientes:**

- a) No exhibir en los tableros ubicados dentro del Comedor los menús del día y los precios respectivos, conforme a cada categoría de menú.
- b) No ofrecer al menos dos (2) menús diarios para cada tipo de almuerzo (económico y ejecutivo) y al menos un (1) menú diario para almuerzo saludable;
- c) No exhibir el listado y precios de las minutas, bebidas, postres, cafetería y productos en general que ofrece el Comedor.
- d) Aumento de precio de los productos, sin autorización previa de la Máxima Autoridad;
- e) Materia prima o productos terminados en mal estado;
- f) Incorrecta cocción de alimentos o mal lavado de verduras y hortalizas en general;
- g) Falta de higiene en la cocina y el salón del comedor;
- h) Cualquier tipo de acciones que contravengan a cuestiones básicas de salubridad;
- i) Aglomeraciones en las zonas de atención al público y cajas, por falta de personal suficiente.
- j) Sanciones impuestas por el organismo técnico en materia de alimentación y nutrición.

### 21. PAGO DEL CANON

21.1. El monto del canon establecido, deberá ser abonado mensualmente en la Perceptoría de la FADA – UNA, dentro de los primeros diez (10) días de cada mes, por adelantado.

21.2. El Concesionario entregará a la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte de la UNA la suma equivalente a dos (2) meses de Canon en concepto de garantía, por aquellos daños que pudieran sufrir las instalaciones y el local de la cantina, por mal uso o abandono, a excepción de aquellos que pudieran producirse por desgaste o accidentes naturales, pese al normal uso de las mismas.

21.3. El importe que el Concesionario entregará como garantía será devuelto una vez finalizado el contrato, siempre y cuando no se comprobaren daños, perjuicios o desperfectos que no sean derivados del normal uso del local o instalaciones.

21.4. El Contrato Privado de concesión y explotación de servicio de Cantina es intransferible en su totalidad o en parte, a terceros.



## Dirección Administrativa y Financiera

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

### 22. MULTAS

22.1. Se establece como multa el importe de guaraníes quinientos mil (Gs. 500.000), a ser aplicada por la FADA -UNA al Concesionario en caso de incumplimiento de contrato, por deficiencias en la prestación del Servicio, que fueran detectados por el Jefe de la Unidad Operativa de Contrataciones y el Comité de Fiscalización de la Cantina.

22.2. Para la aplicación de la multa se deberá agotar las instancias, debiendo la UOC notificar al Concesionario hasta dos (2) veces por un mismo incumplimiento y/o deficiencia en el servicio. En caso que el Concesionario reincida por tercera vez en la misma falta, la UOC comunicará al Concesionario y al Comité de Fiscalización de Cantina, y a la Dirección Administrativa para la aplicación directa de la multa establecida para el efecto.

22.3. Si la totalidad de las multas aplicadas excediera el 10 % (diez por ciento) del monto básico del Contrato o en caso de retraso en el pago del canon estipulado durante un plazo igual o mayor a noventa (90 días) calendario, la FADA – UNA se reserva el derecho de rescindir el mismo.

### 23. ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO A PRESTAR

23.1. Horarios de atención y servicio del Comedor Universitario FADA – UNA, Campus Universitario, San Lorenzo:

Lunes a viernes: de 07:00 a 21:00 hs.

Sábados: de 07:00 a 12:00 hs.

La FADA – UNA podrá conceder la modificación del horario de atención del Servicio de Cantina, a pedido del Concesionario, durante los meses en los cuales exista receso por vacaciones, debiendo presentar la propuesta de horario por nota dirigida al Señor Decano. El horario transitorio necesariamente deberá estar autorizado por el Decano, el cual será notificado al Concesionario mediante Nota firmada por el Jefe de la UOC.

23.2. Servicio a cubrir

EL CONCESIONARIO deberá ofrecer dentro de la Cantina de la FADA – UNA Durante los días y horarios establecidos, los servicios consistentes en:

- Desayuno;
- Almuerzo;
- Merienda;
- Minutas varias;
- Cena, cuando fuese solicitada por la FADA -UNA, dentro del horario de servicio.
- Otros servicios: frutas variadas, helados, golosinas, jugos, café, y todo tipo bebidas NO ALCOHOLICAS.

23.3. Beneficiario del servicio

El Concesionario deberá prever el personal suficiente para atender de manera satisfactoria a los estudiantes, docentes y servidores públicos de la FADA – UNA, de tal forma que los servicios sean brindados con diligencia, esmero y corrección durante los días y horarios establecidos.

23.4. Menú y precios

- a) El oferente deberá presentar opciones de almuerzos, minutas, y productos comestibles y bebidas en general, conforme al listado pre establecido en el ANEXO “D”, para las siguientes categorías:
  - Almuerzo Económico: deberá ofrecer al menos dos (2) tipos de menú por día, cuyo precio debe ser económico, fijo y único, que incluya un plato de fondo con pan, mandioca o batata.
  - Almuerzo Ejecutivo: deberá ofrecer al menos dos (2) tipos de menú por día, cuyo precio debe ser moderado, fijo y único, que incluya un plato de fondo con pan, mandioca o batata.
  - Almuerzo Saludable: deberá ofrecer al menos un (1) tipo de menú por día, cuyo precio debe ser moderado, fijo y único, que incluya un plato de fondo con pan, mandioca o batata.
  - Minutas varias, jugos, bebidas, postres y cafetería: el oferente deberá presentar una lista general de los productos comestibles elaborados y bebibles que ofrecerá, detallando la presentación y los respectivos precios, de acuerdo a la lista pre establecida en el ANEXO “D”, debiendo ser a precios moderados, contemplando una razonable utilidad.



## Dirección Administrativa y Financiera

- Alimentos sin gluten y sin lactosa: el oferente deberá ofrecer alternativas de productos comestibles para personas que requieran de alimentación especial.
- b) El Concesionario deberá publicar en al menos dos (2) lugares visibles dentro de la Cantina, los menús de almuerzo del día, con sus respectivos precios, y que deberán ser actualizados en forma diaria. Asimismo, deberá publicar en forma permanente, en al menos un (1) lugar visible de la cantina, la lista general de productos comestibles y bebibles que ofrecerá, con sus respectivos precios.
- c) Los precios de los productos ofertados, en ocasión de la presentación de las ofertas, solo podrán ser modificados por el Concesionario con autorización del Señor Decano de la FADA – UNA. Para el efecto, el Concesionario deberá solicitar por escrito y la fundamentación correspondiente del aumento del Índice de Precios de Consumo (IPC) publicado por el Banco Central del Paraguay (BCP), en un valor igual o mayor al 15% (quince por ciento) sobre la inflación oficial.
- 23.5. Elaboración de productos, higiene, limpieza y mantenimiento
- a) 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.
- b) Los platos que contienen carnes y guarnición deber ser proporcionales para alcanzar el peso de cada ración (peso mínimo de 400 gr. Por porción final, sin contar el plato, la mandioca/batata o el pan).
- c) Todos los productos a ser utilizados para la elaboración de los menús, incluyendo carnes, aceite, arroz, fideo, entre otros, deberán ser de primera calidad.
- d) Las verduras deberán ser frescas y no presentar signos de descomposición. Las lechugas, repollos u otras que sirvan para la elaboración de ensaladas no presentarán sabor amargo y deberán ser sometidas previamente a un adecuado y riguroso lavado.
- e) 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. No se admitirá en ningún caso facturas y/o notas de ventas de proveedores a nombre de la FADA – UNA
- f) El Concesionario será responsable de mantener en buen estado de conservación e higiene las dependencias e instalaciones afectadas al servicio de la Cantina.
- g) El Concesionario deberá instalar la cantidad necesaria de artefactos o elementos para Eliminación de moscas dentro de la Cantina.
- h) El Concesionario deberá realizar no menos de 3 (tres) desinfecciones anuales de todas las dependencias e instalaciones del Comedor Universitario, limpieza de muebles, vidrios y pisos por lo menos una vez por día y mantenimiento anual de la pintura de las instalaciones del comedor, de ser posible en las vacaciones.
- i) Manejo de residuos y desechos: el Concesionario deberá realizar diariamente la recolección y el acopio de basura en el lugar destinado para ello, incluyendo los basureros que debe disponer frente al local de la Cantina.
- j) El Concesionario deberá disponer de contenedores de basura adecuado, cuyo costo corre por cuenta exclusiva del mismo, donde debe disponer en forma diaria todos los residuos y desechos producidos por la actividad propia del servicio. El retiro de los desechos depositados en el contenedor de basura, contratado por el Concesionario, deberán ser retirados fuera del predio de la FADA – UNA, cuantas veces sea necesario para evitar la emisión de olores desagradables.
- k) 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 FADA – UNA.
- l) 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 FADA – UNA.
- m) Se deja expresa constancia que la empresa adjudicada será la única responsable del buen funcionamiento y mantenimiento de las instalaciones a su cargo.
- 23.6. Atención al público de la Cantina.
- a) El Concesionario se obliga a mantener la atención personal y permanente de la Cantina, 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 concesión y explotación de servicio de Cantina.
- b) En horarios de mayor afluencia de personas en el Comedor, especialmente durante la franja horaria para el servicio de almuerzo, el Concesionario deberá disponer de cantidad suficiente de empleados en la parte de atención al público, así como en las cajas, de tal forma a evitar las aglomeraciones de estudiantes, docentes y funcionarios dentro del local.
- c) El Concesionario asumirá toda responsabilidad por la contratación y pago del personal necesario para la atención del Comedor Universitario durante las horas y días de atención acordados en el PBC y Contrato.



## Dirección Administrativa y Financiera

- d) El Concesionario controlará que los empleados y personal a su cargo, permanente o transitorio, se presenten a trabajar con la indumentaria adecuada (Uniforme Obligatorio 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 FADA – UNA se reserva el derecho de ordenar al Concesionario la sustitución de cualquiera de ellos, quedando a cargo del Concesionario las responsabilidades emergentes de la sustitución.
- e) El personal designado por el Concesionario para efectuar el servicio, deberá contar con las habilitaciones sanitarias correspondientes, en este sentido, el Concesionario deberá presentar un certificado médico de todos y cada uno de los empleados que presten servicio en la Cantina y en caso de enfermedad (gripe, resfríos, etc.) los mismos no deberán tener contacto directo con los alimentos o con los consumidores.
- f) 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.
- g) La FADA – UNA se reserva el derecho de efectuar los controles que le permitan apreciar el grado de observancia de los antes expuesto. En caso de irregularidades, según sea la gravedad de la misma, se determinará la acción correctiva a seguir.

### 23.7. Instalaciones y Equipamiento

- a) La FADA – UNA pondrá a disposición los equipamientos de su propiedad, los cuales podrán ser utilizados por el Concesionario, debiendo devolverlos en perfecto estado al término del contrato. Los bienes y equipos ubicados en la Cantina serán detallados en una planilla de inventario, el cual será entregado bajo acta, a través del Departamento de Patrimonio de la FADA – UNA.
- b) Los muebles, cocina, heladeras, freezer, extractores de aires, otros equipos y máquinas, así como vajillas, mantelerías, cubiertos (resistentes al utilizarlos en alimentos de mayor rigidez, como carnes, etc.), vasos, etc., necesarios para brindar un buen servicio, deberán ser proveídos por el Concesionario, siendo éstos de su exclusiva responsabilidad y propiedad y debiendo estar en perfecto de estado y funcionamiento.
- c) El Concesionario deberá instalar en el local destinados a la Cantina de la FADA – UNA, los siguientes elementos:
  - Un extractor de aire apto para instalaciones, de 1 a 2 HP.
  - Artefactos o elementos para eliminación de moscas.
  - Aromatizadores eléctricos de ambiente.
- d) El Concesionario deberá proveer la instalación de 1 (uno) Televisor de al menos 43 pulgadas con conexión a canales de cable, en la Cantina.
- e) Será obligatoria para el Concesionario la instalación en el área de la cocina de por lo menos un extintor de 5 Kg. Del tipo ABC en un lugar visible.
- f) En casos de fallas o interrupciones de la energía eléctrica por situaciones externas y ajenas a la Institución, el Concesionario se hará cargo de la reparación de los equipos o bienes que son de propiedad de la FADA – UNA, no así de aquellos que son de propiedad exclusiva del Concesionario.
- g) El Concesionario correrá con todos los gastos que demande el montaje, instalación y puesta en funcionamiento de la Cantina, como ser adecuaciones edilicias, instalaciones eléctricas, prevención contra incendios, desagües cloacales y pluviales, climatización de los espacios públicos, etc. Para el efecto, deberán presentar a la Dirección Administrativa de la FADA – UNA, a través de la UOC, los planos para su aprobación.
- h) El Concesionario, abonará mensualmente a la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte, el valor proporcional del consumo de energía eléctrica, de conformidad a la lectura de consumo realizada por la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte y comunicada al Concesionario.
- i) El concesionario no podrá cambiar las cerraduras de la cantina de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte UNA, sin previa autorización de la Comisión de Cantina.
- j) A la finalización de lo Concesión, la inversión realizada en infraestructura por el Concesionario pasará a formar parte de la FADA – UNA.
- k) La FADA – UNA se reserva el derecho de realizar los controles periódicos necesarios para verificar el estado y la funcionalidad de los equipos descriptos precedentemente.
- l) El concesionario podrá utilizar el espacio de entorno inmediato al edificio de la cantina para impulsar espacios de coworking, cafetería y distensión de la comunidad institucional asegurando su equipamiento y mantenimiento permanente.

### 24. MEDIOS DE COBRO Y COMPROBANTES:

24.1. La Concesionaria deberá disponer de los siguientes medios de cobro de los servicios ofrecidos:

- a) Efectivo.
- b) POS de la RED INFONET que acepta tarjetas de marcas internacionales y locales más importantes del país que permite realizar transacciones con tarjetas de crédito y de débito.

24.2. La Concesionaria deberá emitir factura legal por las ventas realizadas.



## Dirección Administrativa y Financiera

### 25. REAJUSTES DE PRECIOS

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

25.2. Para el reajuste de precios/ el Concesionario deberá presentar una Nota de solicitud dirigida al Señor Decano con la propuesta de ajuste de precios/ debidamente justificada con base en la variación del índice de Precios de Consumo (IPC).

25.3. Los precios podrán ser modificados por la Concesionaria, a partir de la recepción de Nota de autorización del Señor Decano con los reajustes de precios autorizados.

25.4. Para los reajustes se precios se utilizará la siguiente fórmula:  $Pr = P \times IPC1/IPCO$

Dónde:

Pr: Precio Reajustado

P: Precio Adjudicado

IPC1: Índice de Precios al Consumidor publicado por el BCP correspondiente al mes de la entrega del suministro.

IPCO: Índice de Precios al Consumidor publicado por el BCP correspondiente al mes de la apertura de las ofertas.

### 26. SUSPENSIÓN DE LA CONCESIÓN

26.1. La concesión podrá ser suspendida temporalmente por las siguientes causas:

- a) Por causas de fuerza mayor o caso fortuito que impidan la continuidad de la explotación del servicio.
- b) Cuando se produzca la destrucción parcial de la obra 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.

26.2. Como consecuencia de la suspensión de la concesión/ el Concesionario gozará de un plazo igual al periodo de interrupción en el desempeño y/o desarrollo comercial, 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.

### 27. JURISDICCION

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



Dirección Administrativa y Financiera

ANEXO "A" ,  
MODELO DE CARTA DE PRESENTACION DE OFERTA

SEÑOR  
PROF. ARQ. JOSE GREGORIO INSFRAN, DECANO  
FACULTAD DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTE – UNA  
San Lorenzo, Paraguay

El oferente..... (Denominación social y domicilio legal), en cuyo nombre, el(los) señor(es)..... (Cargo, nombre y apellido) legalmente autorizado(s), presentan su oferta para la concesión y explotación del servicio de Cantina, situada en el predio de la **FACULTAD DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTE DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION, ubicada en el CAMPUS UNIVERSITARIO EN SAN LORENZO**, según las condiciones establecidas en el Pliego de bases y condiciones y demás documentos integrantes del presente llamado.

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

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

He retirado y conocido las comunicaciones suplementarias de la **FACULTAD DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTE DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION**, 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 G. ....  
(guaraníes.....) (en número y letras)

La presente oferta tiene una validez de ciento veinte (120) días contados a partir de la fecha de la presentación de la misma.

A los efectos del presente llamado, el domicilio legal del oferente se fija en:

Dirección:

Ciudad:

No de teléfono:

Correo electrónico:

Atentamente.

**Firma del Oferente o su Representante Legal**



**Dirección Administrativa y Financiera**

**ANEXO “B”**

**MODELO DE GARANTIA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA**

**Señor**

**PROF. ARQ. JOSE GREGORIO INSFRAN, DECANO  
FACULTAD DE ARQUITECTURA DISEÑO Y ARTE – UNA  
San Lorenzo Paraguay**

Por indicación de la firma..... confirmamos que mantenemos a vuestro nombre y orden, en carácter irrevocable, hasta el día..... de..... de..... la suma de G..... (Guaraníes.....) en concepto de Garantía de Mantenimiento de Oferta para:.....

Dicha suma será pagada a la FACULTAD DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTE DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION, a la vista de vuestra comunicación escrita, si así lo requiere y sin otro trámite.

San Lorenzo, de de 2026

Oferente o Representante Legal

Banco o Compañía de Seguros Otorgante



**Dirección Administrativa y Financiera**

**ANEXO “C”**

**MODELO DE GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO**

Conste en el presente documento, que nosotros..... (Denominación Social y domicilio de la firma), Como CONCESIONARIO, y ..... (Denominación Social del Bco. o Cía. De Seguro) como FIADOR, nos obligamos solidaria y definitivamente ante **LA FACULTAD DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTE DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION** en adelante denominada FADA – UNA, hasta la suma de G ..... (guaraníes .....), 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 la Concesión y Explotación del Servicio de Cantina de la FADA – UNA, en calidad de CONCESIONARIO, conforme consta en el Contrato celebrado en San Lorenzo, el día..... de ..... de 2026.

La presente Garantía se hará efectiva, y esta Fianza permanecerá con todo su valor y vigencia siempre que el CONCESIONARIO no ejecute, y 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 CONCESIONARIO 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 FADA – UNA.

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 CONCESIONARIO y EL FIADOR de esta 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 CONCESIONARIO

.....  
FIRMA Y SELLO DEL FIADOR



Dirección Administrativa y Financiera

ANEXO "D"

LISTA DE PRECIOS DE COMESTIBLES Y BEBIDAS A SER PROVEIDOS EN LA CANTINA DE LA FADA – UNA, SITUADO EN EL CAMPUS DE LA UNA EN SAN LORENZO.

1) ALMUERZO ECONÓMICO

Nº	DESCRIPCION DEL MENU ECONOMICO	Unidad de medida	Precio en Guaraníes
1	Guiso de arroz o fideo con carne vacuna	Porción	
2	Guiso de arroz o fideo con pollo	Porción	
3	Soyo de carne con tortilla	Porción	
4	Estofado de pollo con guarnición o ensalada	Porción	
5	Estafado de carne con guarnición o ensalada	Porción	
6	Marinera de pollo con guarnición o ensalada	Porción	
7	Sopa de verduras con tortilla	Porción	
8	Polenta con salsa de carne o pollo	Porción	
9	Vori vori con pollo	Porción	
10	Picadito de carne con guarnición o ensalada	Porción	
11	Tortillon de papas con guarnición o ensalada	Porción	
12	Tallarín de pollo	Porción	
13	Caldo de poroto con tortillitas	Porción	
14	Salsa de chorizos con guarnición	Porción	
15	Salsa boloñesa con guarnición	Porción	



**Dirección Administrativa y Financiera**

Observaciones:

- a) El Oferente deberá ofrecer opciones de alimentos sin gluten y sin lactosa.
- b) El Oferente debe ofertar como mínimo las opciones de menú citadas en el cuadro que antecede por porción y son las que serán consideradas al momento de la evaluación de su oferta.
- c) Los menús pre citados deben pesar entre 380 (trescientos ochenta) a 400 (cuatrocientos) gramos mínimos, fuera del plato, y todos deben incluir pan, mandioca o batata (sin costo adicional). Se admitirá como margen de error del peso de los productos ofertados más/menos 5%.
- d) El Oferente adjudicado podrá adicionar otros menús, sin dejar de servir los que anteceden en la planilla de precios ofertados.
- e) El Oferente adjudicado deberá ofrecer al menos dos (2) menús del listado que antecede, por cada día de la semana, en forma secuencial.
- f) Las variedades de ensaladas serán: alemana, rusa, mixta, de arroz, panaché de verduras, verduras hervidas, salteado de verduras entre otras.
- g) Las guarniciones serán: arroz blanco, arroz pilaf, fideos, puré de papas, ensalada de verduras (lechuga, repollo, pepino, tomate, zanahoria, remolacha, verduras hervidas, salteado de verduras, etc.).
- h) Todos los productos a ser utilizados para la elaboración de los menús, incluyendo carnes, aceite, arroz, fideo, entre otros, deberán ser de primera calidad.
- i) Los oferentes deberán INDEFECTIBLEMENTE incluir el precio de TODOS LOS PRODUCTOS precitados en la lista de Precios. En caso de no hacerlo, su oferta no será considerada.



Dirección Administrativa y Financiera

## 2) ALMUERZO EJECUTIVO

Nº	DESCRIPCION DEL MENU EJECUTIVO	Unidad de medida	Precio en Guaraníes
1	Pollo al horno con guarnición o ensalada	Porción	
2	Lomito relleno con guarnición o ensalada	Porción	
3	Asado a la olla con guarnición o ensalada	Porción	
4	Chupín de peceto con guarnición o ensalada	Porción	
5	Caldo de pescado	Porción	
6	Arrollado de Pollo de jamón y queso con guarnición o ensalada	Porción	
7	Estofado de carne de primera con guarnición o ensalada	Porción	
8	Pollo a la portuguesa con guarnición o ensalada	Porción	
9	Pastelón de papa relleno de carne y verduras con ensalada o guarnición	Porción	
10	Milanesa de carne vacuna de primera con guarnición o ensalada	Porción	
11	Milanesa de pollo con guarnición o ensalada	Porción	
12	Albóndigas de carne vacuna en salsa con guarnición o ensalada	Porción	
13	Ravioles con salsa de pollo y/o carne	Porción	
14	Canelones de verduras o choclo con salsa y queso gratinado	Porción	
15	Bife a caballo (carne de primera, papa, cebolla y huevo) con guarnición o ensalada	Porción	
16	Strogonoff de carne con guarnición o ensalada	Porción	
17	Strogonoff de pollo con guarnición o ensalada	Porción	
18	Lomo de cerdo al horno con guarnición o ensalada	Porción	
19	Matambre relleno con guarnición o ensalada	Porción	
20	Vacío de carne vacuna al horno con guarnición o ensalada	Porción	
21	Lasaña de carne con guarnición o ensalada	Porción	



FADA/UNA

**Dirección Administrativa y Financiera**

22	Marinera de carne con guarnición o ensalada	Porción	
23	Ñoquis con salsa de carne y queso rallado	Porción	
24	Ñoquis con salsa de pollo y queso rallado	Porción	
25	Ñoquis con salsa blanca y queso rallado	Porción	
26	Pollo a la portuguesa con guarnición	Porción	
27	Matambre a la pizza con guarnición o ensalada	Porción	

Observaciones:

- a) El Oferente deberá ofrecer opciones de alimentos sin gluten y sin lactosa.
- b) El Oferente debe ofertar como mínimo las opciones de menú citadas en el cuadro que antecede por porción y son las que serán consideradas al momento de la evaluación de su oferta.
- c) Los menús pre citados deben pesar entre 380 (trescientos ochenta) a 400 (cuatrocientos) gramos mínimos, fuera del plato, y todos deben incluir pan, mandioca o batata (sin costo adicional). Se admitirá como margen de error del peso de los productos ofertados más/menos 5%.
- d) El Oferente adjudicado podrá adicionar otros menús, sin dejar de servir los que anteceden en la planilla de precios ofertados.
- e) El Oferente adjudicado deberá ofrecer al menos dos (2) menús del listado que antecede, por cada día de la semana, en forma secuencial.
- f) Las variedades de ensaladas serán: alemana, rusa, mixta, de arroz, panaché de verduras, verduras hervidas, salteado de verduras, entre otras.
- g) Las guarniciones serán: arroz, blanco, arroz pilaf, fideos, puré de papas, ensalada de verduras (lechuga, repollo, pepino, tomate, zanahoria, remolacha, verduras hervidas, salteado de verduras, etc.).
- h) Todos los productos a ser utilizados para la elaboración de los menús, incluyendo carnes, aceite, arroz, fideo, entre otros, deberán ser de primera calidad.
- i) Los oferentes deberán INDEFECTIBLEMENTE incluir el precio de TODOS LOS PRODUCTOS precitados en la lista de Precios. En caso de no hacerlo, su oferta no será considerada.



**Dirección Administrativa y Financiera**

**3) ALMUERZO SALUDABLE**

<b>N°</b>	<b>DESCRIPCION DEL MENU EJECUTIVO</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Precio en Guaraníes</b>
1	Sopa de zapallo con tarta de pollo	Porción	
2	Salpicón de pollo con guarnición o ensalada	Porción	
3	Bife de carne a la plancha con guarnición o ensalada	Porción	
4	Grillé de pollo con guarnición o ensalada	Porción	
5	Sopa de verduras con tarta de atún	Porción	
6	Tarta de verduras (acelga, zapallo) con guarnición.	Porción	
7	Tarta de pollo con guarnición.	Porción	
8	Suflé de verduras (zapallito/zucchini/acelga/etc.) con guarnición.	Porción	
9	Omelette relleno de queso y verduras con guarnición	Porción	

Observaciones:

- a) El Oferente deberá ofrecer opciones de alimentos sin gluten y sin lactosa.
- b) El Oferente debe ofertar como mínimo las opciones de menú citadas en el cuadro que antecede por porción y son las que serán consideradas al momento de la evaluación de su oferta.
- c) Los menús pre citados deben pesar entre 380 (trescientos ochenta) a 400 (cuatrocientos) gramos mínimos, fuera del plato, y todos deben incluir pan, mandioca o batata (sin costo adicional). Se admitirá como margen de error del peso de los productos ofertados más/menos 5%.
- d) El Oferente adjudicado podrá adicionar otros menús, sin dejar de servir los que anteceden en la planilla de precios ofertados.
- e) El Oferente adjudicado deberá ofrecer al menos dos (2) menús del listado que antecede, por cada día de la semana, en forma secuencial.
- f) Las variedades de ensaladas serán: alemana, rusa, mixta, de arroz, panaché de verduras, verduras hervidas, salteado de verduras, entre otras.
- g) Las guarniciones serán: arroz, blanco, arroz pilaf, fideos, puré de papas, ensalada de verduras (lechuga, repollo, pepino, tomate, zanahoria, remolacha, verduras hervidas, salteado de verduras, etc.).
- h) Todos los productos a ser utilizados para la elaboración de los menús, incluyendo carnes, aceite, arroz, fideo, entre otros, deberán ser de primera calidad.
- i) Los oferentes deberán INDEFECTIBLEMENTE incluir el precio de TODOS LOS PRODUCTOS precitados en la lista de Precios. En caso de no hacerlo, su oferta no será considerada.



**Dirección Administrativa y Financiera**

**4) MINUTAS VARIAS, JUGOS, BEBIDAS, POSTRES Y CAFETERIA**

N°	MINUTAS VARIAS	Precio Guaraníes
1	Sándwich de jamón y queso, peso aprox. 45 gramos (Simple 2 panes sándwich tamaño estándar) (1 triángulo)	
2	Sándwich de verduras, con lechuga, tomate y huevo, peso aprox. 120 gramos (4 panes sándwich tamaño estándar) (1 triángulo)	
3	Sándwich de lomito completo (Pan de hamburguesa, tomate lechuga Huevo, jamón, queso y corte de carne) peso aprox. 320 gramos.	
4	Sándwich de milanesa completo (Pan de hamburguesa, tomate, lechuga, huevo y corte de milanesa) peso aprox. 300 gramos	
5	Hamburguesa sencilla (Pan, Carne, Lechuga y Tomate) 150 gramos	
6	Hamburguesa completa (Pan de hamburguesa, Carne, lechuga, tomate, jamón, queso, huevo) 230 gramos	
7	Empanada de carne frita peso aprox. 130 gramos	
8	Empanada de pollo frita peso aprox. 130 gramos	
9	Empanada napolitana frita peso aprox. 130 gramos	
10	Empanada chilena frita peso aprox. 130 gramos	
11	Empanada de jamón y queso frita peso aprox. 130 gramos	
12	Empanada de huevo frita peso aprox. 130 gramos	
13	Empanada de choclo frita peso aprox. 130 gramos	
14	Empanada de carne al horno peso aprox. 130 gramos	
15	Empanada de huevo al horno peso aprox. 130 gramos	
16	Empanada de pollo al horno peso aprox. 130 gramos	
17	Empanada de jamón y queso al horno peso aprox. 130 gramos	
18	Empanada napolitana al horno peso aprox. 130 gramos	
19	Empanada chilena al horno peso aprox. 130 gramos	
20	Empanada de choclo al horno peso aprox. 130 gramos	



**Dirección Administrativa y Financiera**

21	Croqueta de carne peso aprox. 120 gramos	
22	Sopa Paraguaya (porción 200gr)	
23	Chipa Guazú (porción peso aprox. 200 gramos)	
24	Tarta de jamón y queso (300 gramos por porción)	
25	Tartas de acelga, queso y cebolla (300 gramos por porción)	
26	Pizzeta personal	
27	Fugazza (porción, peso aprox. 300 gramos)	
28	Tortilla paraguaya (unidad, peso aprox. 100 gramos)	
29	Mixto de jamón y queso de dos panes	
N°	<b>JUGOS NATURALES DE FRUTAS</b>	<b>Precio en Guaraníes</b>
30	De naranja 250 ml	
31	De durazno 250 ml	
32	De piña 250 ml	
33	De limón 250 ml	
34	De melón 250 ml	
35	Agua mineral sin gas 500 ml	
36	Agua mineral con gas 500 ml	
37	Gaseosa 500 ml. Envase descartable	
38	Gaseosa personal 250 ml descartable	
39	Gaseosa de litro y medio envase de plástico no retornable	
40	Gaseosa de 2 lts. Envase de plástico no retornable	
N°	<b>POSTRES</b>	<b>Precio en Guaraníes</b>
41	Durazno en almíbar peso aprox. 200 gramos	
42	Dulce de batata con queso peso aprox. 200 gramos	
43	Dulce de guayaba con queso peso aprox. 200 gramos	



Dirección Administrativa y Financiera

44	Ensalada de fruta 300ml	
45	Budín de pan 200 gramos aprox.	
46	Flan 200 gramos aprox.	
47	Arroz con leche 250 ml.	
48	Gelatina Normal y light 200 gramos	
49	Tarta de durazno 200 gramos aprox.	
50	Pie de limón 200 gramos aprox.	
51	Torta marmolada 200 gramos aprox.	
52	Pavé de chocolate o vainilla 200 gramos aprox.	
53	Maní con miel negra 150 gramos aprox.	
<b>NO</b>	<b>CAFETERÍA</b>	<b>Precio en Guaraníes</b>
54	Café con leche (250ml)	
55	Cafecito (150 ml)	
56	Capuchino (250 ml)	
57	Chocolate (250 ml)	
58	Té negro (200 ml)	
59	Té con leche (250 ml)	
60	Leche (vaso de 150 ml)	
61	Leche (vaso de 250 ml)	
62	Cocido negro (250 ml)	
63	Cocido con leche (250 ml)	



**Dirección Administrativa y Financiera**

64	Pan tostado (un cuadrado)	
65	Pan tostado con mermeladas y manteca (dos cuadrados)	
66	Chipa (100 gramos)	
67	Mixto de jamón y queso	
68	Media luna sin relleno 100 gramos aprox.	
69	Media luna con relleno de dulce de leche 100 gramos aprox.	
70	Media luna con relleno de dulce de guayaba 100 gramos aprox.	
71	Croissant 100 gramos aprox.	
72	Pastafrola 100 gramos aprox.	



**Dirección Administrativa y Financiera**

Observaciones:

- a. El Oferente deberá ofrecer opciones de alimentos sin gluten y sin lactosa.
- b. El Oferente debe ofertar como mínimo las opciones de minutas varias, jugos, bebidas, postres y cafetería citadas en los cuadros que anteceden, y son las que serán consideradas al momento de la evaluación de su oferta.
- c. El oferente deberá ofertar como mínimo 2 (dos) opciones de jugos naturales al día (variedad de frutas diferentes) que deberá estar disponible durante todo los días y horarios de atención.
- d. La porción de postre definido en la categoría de Combo de merienda será: porción de torta marmolada, pastafrola, torta de vainilla, naranja, brownie, entre otros.
- e. El Oferente adjudicado podrá adicionar otros productos alimenticios, sin dejar de servir los que anteceden en la planilla de precios ofertados.
- f. Todos los productos a ser utilizados para la elaboración de los comestibles y bebidas, deberán ser de primera calidad.
- g. Los oferentes deberán INDEFECTIBLEMENTE incluir el precio de TODOS LOS PRODUCTOS precitados en la lista de Precios. En caso de no hacerlo/ su oferta no será considerada.



Dirección Administrativa y Financiera

**OTROS SERVICIOS**

NO	OTROS SERVICIOS – DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Precio en Guaraníes
1		
2		
3		

**ANEXO “E”**

**PROPUESTA INTEGRAL DE ADECUACIÓN Y CIRCULACIÓN DEL COMEDOR UNIVERSITARIO, LISTA DE MUEBLES, EQUIPOS, MAQUINAS, VAJILLAS, CUBIERTOS Y MENAJES**

**1) Listado de muebles, equipos, maquinas, vajillas, cubiertos y menajes.**

CANTIDAD	DESCRIPCION

**2) Propuesta Integral de Adecuación y Circulación**

El oferente deberá adjuntar una **Propuesta acotada de adecuación del Comedor y Circulación** que incluya como mínimo:



**Dirección Administrativa y Financiera**

**a) Memoria descriptiva conceptual, detallando:**

- Criterios de diseño y ambientación de ambos niveles.
- Distribución de mobiliarios de ambos niveles
- Criterios de confort térmico, acústico, lumínico y mobiliario.
- Criterios y propuesta de zonificación de áreas (cocina, depósito, línea de servicio, comedor, etc.).
- Criterios de circulación de línea de servicio (zona de pedido, pago y entrega)

**ANEXO "F"**

**MODELO ESTANDAR DE ENCUESTA DE SATISFACCION DE SERVICIO**

Señor/a Usuario/a: en el marco del Contrato N° xx/2026 de "Concesión y explotación de servicio de Cantina de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte de la Universidad Nacional de Asunción (FADA - UNA), situada en Campus Universitario en San Lorenzo con el objeto de mejorar los servicios prestados por la concesionaria, la Dirección Administrativa y Financiera de la FADA, en su carácter de Administrador del Contrato, pone a disposición el presente formulario a fin de ser completado con sugerencias o reclamos si los tuviere.

FECHA:					FADA - UNA				
MARQUE CON UNA "X" EL GRADO DE SATISFACCIÓN DE SERVICIO (OBLIGATORIO)									
NADA SATISFECHO	<input type="checkbox"/>	MUY INSATISFECHO	<input type="checkbox"/>	SATISFECHO	<input type="checkbox"/>	MUY SATISFECHO	<input type="checkbox"/>		
CALIFICACIÓN DEL SERVICIO (ESCALA DEL 1 AL 5)									
VARIEDAD DE MENU	<input type="checkbox"/>	RELAC. CALIDAD/PRECIO	<input type="checkbox"/>	SERVICIO. DEL PERSONAL	<input type="checkbox"/>	JUGOS Y BEBIDAS	<input type="checkbox"/>		
AGILIDAD	<input type="checkbox"/>	HIGIENE	<input type="checkbox"/>	VARIEDAD DE FRUTAS	<input type="checkbox"/>	OTRO	<input type="checkbox"/>		
DATOS PERSONALES (OPCIONAL)									
NOMBRE Y APELLIDO:									
CORREO ELECTRONICO									
MARQUE CON UNA "X" EL GRADO DE SATISFACCIÓN DE SERVICIO (OBLIGATORIO)									
ESTUDIANTE	<input type="checkbox"/>	DOCENTE	<input type="checkbox"/>	FUNCIONARIO	<input type="checkbox"/>	OTRO	<input type="checkbox"/>		



**Dirección Administrativa y Financiera**

**ANEXO "G"**

FORMULARIO DE CONTROL DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO "CONCESIÓN Y EXPLOTACION DE SERVICIO DE CANTINA DE LA FADA - UNA.

CONTRATO N°: xx/2026

"Contratación y Explotación del Servicio de Cantina de la FADA – UNA"

SEDE:

CONCESIONARIO: .....

FECHA DE CONTROL:

<b>OBLIGACIONES CONTRACTUALES</b>	<b>CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>HORARIO DE SERVICIO. FADA - UNA SAN LORENZO:</b> desde las 07:00 hs. hasta 21:00 hs., de lunes a viernes, y los sábados desde las 07:00 hs. hasta las 12:00 hs.			
<b>COBERTURA DEL SERVICIO:</b> a) Desayuno. b) Almuerzo. c) Merienda d) Minutas varias. e) Cena, a solicitud de la FADA - UNA. f) Otros servicios			
<b>MENU Y PRECIOS:</b> debe ofrecer 3 categorías de Almuerzo: Económico y Ejecutivo al menos 2 variedades por día) y Saludable (al menos 1 variedad por día).			
<b>EL CONCESIONARIO</b> deberá habilitar y mantener por lo menos dos tableros ubicados en lugares visibles dentro del local de la cantina, la lista de los productos comestibles y bebibles que ofrecerá en el comedor, y sus respectivos precios.			
<b>DE LA ELABORACION DE PRODUCTOS, HIGIENE Y MANTENIMIENTO:</b> deberá preparar y guardar con higiene los alimentos y comestibles que se consumirán, así como las materias primas que se utilicen en la elaboración y preparación de los mismos, de conformidad a las normas municipales de salubridad vigentes.			
<b>EL CONCESIONARIO</b> deberá adquirir por cuenta propia las materias primas, gas, alimentos, bebidas y todo lo que fuere necesario para brindar un eficiente y correcto servicio.			



**Dirección Administrativa y Financiera**

<b>OBLIGACIONES CONTRACTUALES</b>	<b>CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<p><b>EL CONCESIONARIO</b> será responsable de mantener en buen estado de conservación e higiene las dependencias e instalaciones afectadas al servicio de cantina, debiendo realizar no menos de tres desinfecciones anuales de todas las dependencias e instalaciones de la cantina, y una limpieza diaria de muebles, vidrios y pisos.</p>			
<p><b>MANEJO DE RESIDUOS Y DESECHOS.</b> 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 Concesionario, además de disponerlas fuera del predio de la FADA - UNA, cuantas veces sea necesario para evitar la emisión de olores desagradables.</p>			
<p><b>EL CONCESIONARIO</b> será responsable de realizar el servicio técnico preventivo y correctivo de todo mobiliario, equipo o máquina de su propiedad y de la FADA - UNA para garantizar que el servicio no tenga interrupciones.</p>			
<p><b>EL CONCESIONARIO</b> será responsable del pago de la Tasa de Recolección de Basura, Tasas o Aranceles por Inspección de Salubridad y similares.</p>			
<p><b>EL CONCESIONARIO</b>, será responsable de abonar mensualmente a la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte, el valor proporcional del consumo de energía eléctrica, de conformidad a la lectura de consumo realizada por la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte y comunicada al Concesionario.</p>			
<p><b>EL CONCESIONARIO</b> no podrá cambiar las cerraduras de la cantina de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte, sin previa autorización de la Comisión de Cantina.</p>			
<p><b>DE LA ATENCION AL PÚBLICO Y PERSONAL DEL COMEDOR:</b>  <b>EL CONCESIONARIO</b> se obliga a mantener la atención personal y permanente del comedor, de tal forma que los servicios sean brindados con diligencia, esmero y corrección.</p>			
<p><b>EL CONCESIONARIO</b> controlará que los empleados y personal a su cargo, permanente o transitorio, se presenten a trabajar con la indumentaria adecuada (Uniforme Obligatorio).</p>			
<p><b>EL CONCESIONARIO</b> 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, ni el desarrollo de juegos de azar.</p>			



**Dirección Administrativa y Financiera**

<b>OBLIGACIONES CONTRACTUALES</b>	<b>CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>LISTA DE PRECIO DE MENU, MINUTAS, BEBIDAS, POSTRES, CAFETERIA Y OTROS:</b> Los precios de los productos, presentados por El Concesionario, en ocasión de la presentación de las ofertas, no podrán ser modificados sin previa autorización de la Máxima Autoridad de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte - UNA, con la fundamentación que motivaron la modificación de los mismos.			
<b>LISTA DE MUEBLES, EQUIPOS, MAQUINAS, VAJILLAS, CUBIERTOS Y MENAJES</b>			
<b>OBSERVACIONES GENERALES EN CUANTO AL CONTROL</b>			

CONCESIONARIO

JEFE DE UOC

COMITÉ DE FISCALIZACIÓN DE COMEDOR



Dirección Administrativa y Financiera

**ANEXO "H" MODELO DE CONTRATO**

Entre la FACULTAD DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTE DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION en adelante la FADA - UNA, representada en este acto por el PROF. ARQ. JOSE GREGORIO INSFRAN y el Sr./a. \_\_\_\_\_ en adelante denominado EL CONCESIONARIO; acuerdan celebrar el presente CONTRATO para la "CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA DE LA FACULTAD DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTE DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN (FADA - UNA), PARA ESTUDIANTES, DOCENTES Y FUNCIONARIOS, SITUADA EN CAMPUS UNIVERSITARIO EN SAN LORENZO, que se registrará por las cláusulas y condiciones siguientes:

**CLAUSULA PRIMERA: RESPONSABILIDADES. -**

Queda expresamente entendido que en su carácter de representante de la **FACULTAD DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTE DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION**, el Señor Decano de la misma, PROF. ARQ. JOSE GREGORIO INSFRAN, 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 FADA - UNA otorga a favor de EL CONCESIONARIO la CONCESION Y EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CANTINA EN SAN LORENZO, durante el periodo comprendido de tres (3) años a partir de la fecha de suscripción de este Contrato y éste se obliga a tomar en locación dicho servicio en la forma, modo y condiciones que se establecen en el presente Contrato y su correspondiente Pliego de Bases y Condiciones.

**CLAUSULA TERCERA: DOCUMENTOS QUE INTEGRAN EL CONTRATO.**

Los siguientes documentos integran y forman parte del presente Contrato:

- a. La Resolución de Adjudicación.-----
- b. El Pliego de Bases y Condiciones y sus Anexos.-----
- c. La oferta presentada por el CONCESIONARIO.-----
- d. La lista de precios de comestibles y bebidas a ser proveídos por LA CONCESIONARIA en el comedor universitario de la FADA.-----
- e. La Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato.-----
- f. La Garantía de Responsabilidad Civil.-----
- g. El Texto del presente Contrato.-----
- h. Listado de mobiliarios y utensilios de cocina de propiedad del CONCESIONARIO.-----
- i. Todas las notas y/o condiciones que emitiera la FADA para el mejor cumplimiento del servicio del Comedor Universitario. -----

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 FADA. -----

**CLAUSULA CUARTA: DURACION DEL CONTRATO.-**

La duración del Contrato de Concesión y Explotación de Servicio de la Cantina de la FADA será de 3 (tres) años, contados a partir de la fecha de su firma, siempre y cuando la FADA no proceda a rescindirlo por alguna de las razones previstas en este Contrato. La misma es prorrogable mediante acuerdo de las partes. -----

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



## Dirección Administrativa y Financiera

### **CLAUSULA QUINTA: SEGUROS. -**

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

- a) POLIZA, DE SEGURO DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO POR LA CONCESION Y EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CANTINA DE LA FADA, con una vigencia de TRES (3) años, a partir de la firma del presente Contrato, y por un monto equivalente al 20% (veinte por ciento) del total de canon ofrecido por los TRES (3) años de vigencia del Contrato. El plazo de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será de ciento veinte (120) días posteriores al vencimiento del contrato. En caso de prórroga, se considerará el mismo tiempo para la prórroga del Plazo de Garantía.
- b) RESPONSABILIDAD CIVIL, cobertura de responsabilidad civil que asegure la pérdida de bienes pertenecientes a la FADA o riesgo de incendio del local, daños o lesiones que pudieran sobrevenir a cualquier persona o bienes de propiedad de terceros por su relación con el servicio, sean éstos estudiantes, docentes y funcionarios en general, durante la vigencia del presente Contrato. El plazo de la Garantía será de noventa (90) días posteriores al vencimiento del presente Contrato. En caso de prórroga, se considerará el mismo tiempo para la prórroga del Plazo de Garantía.

El Concesionario deberá presentar uno (1) cobertura de Responsabilidad Civil, conforme al siguiente detalle:

- Sede FADA Campus Universitario, situada en San Lorenzo, por el importe de guaraníes doscientos millones (G. 200.000.000), extendida a la orden de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte de la UNA.

Los seguros deben ser contratados en Compañías de Seguro, debidamente habilitadas por la Superintendencia de Seguros del BCP, y a satisfacción de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte - UNA

### **CLAUSULA SEXTA: FISCALIZACION DE LA CANTINA. -**

A los efectos del correcto funcionamiento de los servicios ofrecidos por EL CONCESIONARIO, el Decano de la FADA conformará, mediante Acto Administrativo, un Comité de Fiscalización de la cantina, que estará integrado por el Jefe de la UOC, la Dirección Administrativa, un representante estudiantil y un representante de funcionarios, y tendrá como objetivo velar por el cumplimiento de las obligaciones contractuales en todos sus términos.

Encuesta de Satisfacción: se habilitará un Formulario de Encuesta para conocer el grado de satisfacción de los beneficiarios del servicio, por medio del enlace QR que será habilitado por la FADA para el efecto, donde serán recibidos los reclamos y sugerencias de estudiantes, docentes y servidores públicos de la FADA, respecto a los servicios brindados por el Concesionario (Anexo "F").

El Comité de Fiscalización de Comedor Universitario, revisará los reclamos y sugerencias recibidos por medio del enlace QR, a los efectos de su verificación y análisis.

El informe del Comité, resultante de los hallazgos, será elevado al Jefe de la Unidad Operativa de Contrataciones para los fines pertinentes, y al Señor Decano para su conocimiento.

Formulario de Control de Cumplimiento de Contrato: el Comité de Fiscalización realizará visitas periódicas al Comedor Universitario, para la verificación in situ del funcionamiento de los mismos, conforme a lo estipulado en el PBC y Contrato. Los resultados obtenidos de la verificación in situ, documentado mediante el Formulario de Control de Cumplimiento de Contrato (Anexo "G") y las evidencias obtenidas, serán elevados al Jefe de la Unidad Operativa de Contrataciones para la aplicación de medidas pertinentes, y al Señor Decano para su conocimiento.

Incumplimientos y/o deficiencias en el servicio: se cita de manera enunciativa, y no limitativa los siguientes:

- a) No exhibir en los tableros ubicados dentro del Comedor los menús del día y los precios respectivos, conforme a cada categoría de menú.
- b) No ofrecer al menos dos (2) menús diarios para cada tipo de almuerzo (económico y ejecutivo) y al menos un (1) menú diario para almuerzo saludable;
- c) No exhibir el listado y precios de las minutas, bebidas, postres, cafetería y productos en general que ofrece el Comedor.
- d) Aumento de precio de los productos, sin autorización previa de la Máxima Autoridad;
- e) Materia prima o productos terminados en mal estado;
- f) Incorrecta cocción de alimentos o mal lavado de verduras y hortalizas en general;



## Dirección Administrativa y Financiera

- g) Falta de higiene en la cocina y el salón del comedor;
- h) Cualquier tipo de acciones que contravengan a cuestiones básicas de salubridad;
- i) Aglomeraciones en las zonas de atención al público y cajas, por falta de personal suficiente

### **CLAUSULA SEPTIMA: CANON. -**

Se establece que EL CONCESIONARIO deberá abonar mensualmente en concepto de CANON a la FACULTAD DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTE DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION (FADA - UNA), y por mes adelantado dentro de los primeros diez (10) días de cada mes, la suma de Gs.....

### **CLAUSULA OCTAVA: PAGO DEL CANON. -**

El monto del canon establecido, deberá ser abonado mensualmente en la Perceptoría de la FADA - UNA.

El Concesionario entregará a la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte de la UNA la suma equivalente a dos (2) meses de Canon en concepto de garantía, por aquellos daños que pudieran sufrir las instalaciones y el local de la cantina, por mal uso o abandono, a excepción de aquellos que pudieran producirse por desgaste o accidentes naturales, pese al normal uso de las mismas.

El importe que el Concesionario entregará como garantía será devuelto una vez finalizado el contrato, siempre y cuando no se comprobaren daños, perjuicios o desperfectos que no sean derivados del normal uso del local o instalaciones.

El Contrato Privado de Concesión y Explotación de Servicio de Cantina es intransferible en su totalidad o en parte, a terceros, salvo autorización expresa de la FADA – UNA para el efecto.

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

### **CLAUSULA NOVENA: MULTAS**

Se establece como multa el importe de guaraníes quinientos mil (Gs. 500.000), a ser aplicada por la FADA - UNA al Concesionario en caso de incumplimiento de contrato, por deficiencias en la prestación del Servicio, que fueran detectados por el Jefe de la Unidad Operativa de Contrataciones y el Comité de Fiscalización de la Cantina.

Para la aplicación de la multa se deberá agotar las instancias, debiendo la UOC notificar al Concesionario hasta dos (2) veces por un mismo incumplimiento y/o deficiencia en el servicio. En caso que el Concesionario reincida por tercera vez en la misma falta, la UOC comunicará al Concesionario y al Comité de Fiscalización de la Cantina del hecho, y a la Dirección Administrativa para la aplicación directa de la multa establecida para el efecto.

Si la totalidad de las multas aplicadas excediera el 10% (diez por ciento) del monto básico del Contrato o en caso de retraso en el pago del canon estipulado durante un plazo igual o mayor a noventa (90 días) calendario, la FADA - UNA se reserva el derecho de rescindir el mismo.

### **CLAUSULA DÉCIMA: HORARIO DEL SERVICIO. -**

Los horarios de servicio de atención en la Cantina de la FADA - UNA, serán:

Lunes a viernes: de 07:00 a 21:00 hs.

Sábados: de 07:00 a 12:00 hs.

La FADA - UNA podrá conceder la modificación del horario de atención de la Cantina a pedido del Concesionario, durante los meses en los cuales exista receso por vacaciones, debiendo presentar la propuesta de horario por nota dirigida al Señor Decano.....

El horario transitorio necesariamente deberá estar autorizado por el Decano, el cual será notificado al Concesionario mediante Nota firmada por el Jefe de la UOC.....



## Dirección Administrativa y Financiera

### **CLAUSULA DÉCIMA PRIMERA: BENEFICIARIOS DEL SERVICIO. -**

EL CONCESIONARIO deberá prever el personal suficiente para atender de manera satisfactoria a los estudiantes, docentes y servidores públicos de la FADA - UNA, de tal forma que los servicios sean brindados con diligencia, esmero y corrección durante los días y horarios establecidos.

### **CLAUSULA DECIMA SEGUNDA: SERVICIOS A CUBRIR**

EL CONCESIONARIO deberá ofrecer dentro del comedor universitario de la FADA – UNA y durante los días y horarios establecidos, los servicios consistentes en:

- a) Desayuno;
- b) Almuerzo;
- c) Merienda;
- d) Minutas varias;
- e) Cena, cuando fuese solicitada por la FADA - UNA, dentro del horario de servicio.
- f) Otros servicios: frutas variadas, helados, golosinas, jugos, café, y todo tipo bebidas NO ALCOHOLICAS.

### **CLAUSULA DÉCIMA TERCERA: MENU Y PRECIOS. -**

EL CONCESIONARIO deberá presentar opciones de almuerzos, minutas, y productos comestibles y bebidas en general, conforme al listado pre establecido en el ANEXO "D", para las siguientes categorías:

- a) Almuerzo Económico: deberá ofrecer al menos dos (2) tipos de menú por día, cuyo precio debe ser económico, fijo y único, que incluya un plato de fondo con pan, mandioca o batata.
- b) Almuerzo Ejecutivo: deberá ofrecer al menos dos (2) tipos de menú por día, cuyo precio debe ser moderado, fijo y único, que incluya un plato de fondo con pan, mandioca o batata.
- c) Almuerzo saludable: deberá ofrecer al menos un (1) tipo de menú por día, cuyo precio debe ser moderado, fijo y único, que incluya un plato de fondo con pan, mandioca o batata.
- d) Minutas varias, jugos, bebidas, postres y cafetería: el oferente deberá presentar una lista general de los productos comestibles elaborados y bebibles que ofrecerá, detallando la presentación y los respectivos precios, de acuerdo a la lista pre establecida en el ANEXO "0", debiendo ser a precios moderados, contemplando una razonable utilidad.
- e) Alimentos sin gluten y sin lactosa: el oferente deberá ofrecer alternativas de productos comestibles para personas que requieran de alimentación especial.

EL CONCESIONARIO deberá publicar en al menos dos (2) lugares visibles dentro del Comedor Universitario, los menús de almuerzo del día, con sus respectivos precios, y que deberán ser actualizados en forma diaria.

EL CONCESIONARIO deberá publicar en forma permanente, en al menos un (1) lugar visible del Comedor, la lista general de productos comestibles y bebibles que ofrecerá, con sus respectivos precios.

Los precios de los productos ofertados, en ocasión de la presentación de las ofertas, solo podrán ser modificados por EL CONCESIONARIO con autorización del Señor Decano de la FADA- UNA. Para el efecto, el Concesionario deberá solicitar por escrito y la fundamentación correspondiente del aumento del índice de Precios de Consumo (IPC) publicado por el Banco Central del Paraguay (BCP), en un valor igual o mayor al 15% (quince por ciento) sobre la inflación oficial.

### **CLAUSULA DÉCIMA CUARTA: ELABORACION DE PRODUCTOS, HIGIENE, LIMPIEZA Y 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.

Los platos que contienen carnes y guarnición deber ser proporcionales para alcanzar el peso de cada ración (peso mínimo de 400 gr. por porción final, sin contar el plato, la mandioca/batata o el pan).

Todos los productos a ser utilizados para la elaboración de los menús, incluyendo carnes, aceite, arroz, fideo, entre otros, deberán ser de primera calidad.



## Dirección Administrativa y Financiera

Las verduras deberán ser frescas y no presentar signos de descomposición. Las lechugas, repollos u otras que sirvan para la elaboración de ensaladas no presentarán sabor amargo y deberán ser sometidas previamente a un adecuado y riguroso lavado.

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. No se admitirá en ningún caso facturas y/o notas de ventas de proveedores a nombre de la FADA - UNA.

El Concesionario será responsable de mantener en buen estado de conservación e higiene las dependencias e instalaciones afectadas al servicio de la Cantina.

El Concesionario deberá instalar la cantidad de artefactos o elementos necesarios para eliminación de moscas dentro de la Cantina.

El Concesionario deberá realizar no menos de tres desinfecciones anuales de todas las dependencias e instalaciones de la Cantina, limpieza de muebles, vidrios y pisos por lo menos una vez por día y mantenimiento anual de la pintura de las instalaciones de la Cantina, de ser posible en las vacaciones.

Manejo de residuos y desechos: el Concesionario deberá realizar diariamente la recolección y el acopio de basura en el lugar destinado para ello, incluyendo los basureros que debe disponer frente al local de la Cantina.

El Concesionario deberá disponer de contenedores de basura adecuado, cuyo costo corre por cuenta exclusiva del mismo, donde debe disponer en forma diaria todos los residuos y desechos producidos por la actividad propia del servicio. El retiro de los desechos depositados en el contenedor de basura, contratado por el Concesionario, deberán ser retirados fuera del predio de la FADA, cuantas veces sea necesario para evitar la emisión de olores desagradables.

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 FADA - UNA.

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 FADA - UNA.

Se deja expresa constancia que la empresa adjudicada será la única responsable del buen funcionamiento y mantenimiento de las instalaciones a su cargo.

### **CLAUSULA DÉCIMA QUINTA: ATENCION AL PUBLICO**

El Concesionario se obliga a mantener la atención personal y permanente de la Cantina, de tal forma que los servicios sean brindados con diligencia, esmero y corrección.

En caso de ausencia circunstancial, el Concesionario confiará la atención del Comedor Universitario a su representante, sin detrimento de la responsabilidad asumida por el mismo a través del Contrato de concesión y explotación de servicio de Cantina.

En horarios de mayor afluencia de personas en el Comedor, especialmente durante la franja horaria para el servicio de almuerzo, el Concesionario deberá disponer de cantidad suficiente de empleados en la parte de atención al público, así como en las cajas, de tal forma a evitar las aglomeraciones de estudiantes, docentes y funcionarios dentro del local.

El Concesionario asumirá toda responsabilidad por la contratación y pago del personal necesario para la atención de la Cantina durante las horas y días de atención acordados en el PBC y 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 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 FADA - UNA se reserva el derecho de ordenar al Concesionario la sustitución de cualquiera de ellos, quedando a cargo del Concesionario las responsabilidades emergentes de la sustitución.

El personal designado por el Concesionario para efectuar el servicio, deberá contar con las habilitaciones sanitarias correspondientes, en este sentido, el Concesionario deberá presentar un certificado médico de todos y cada uno de los empleados que presten servicio en la Cantina y en caso de enfermedad (gripe, resfríos, etc.) los mismos no deberán tener contacto directo con los alimentos o con los consumidores.



## Dirección Administrativa y Financiera

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.

La FADA - UNA se reserva el derecho de efectuar los controles que le permitan apreciar el grado de observancia de los antes expuesto. En caso de irregularidades, según sea la gravedad de la misma, se determinará la acción correctiva a seguir.

### **CLAUSULA DÉCIMA SEXTA: INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO. -**

La FADA pondrá a disposición los equipamientos de su propiedad, los cuales podrán ser utilizados por el Concesionario, debiendo devolverlos en perfecto estado al término del contrato.

Los bienes y equipos ubicados en la Cantina serán detallados en una planilla de inventario, el cual será entregado bajo acta, a través de la Sección de Patrimonio de la Dirección Administrativa.

Los muebles, cocina, heladeras, freezer, extractores de aires, otros equipos y máquinas, así como vajillas, mantelerías, cubiertos (resistentes al utilizarlos en alimentos de mayor rigidez, como carnes, etc.), vasos, etc., necesarios para brindar un buen servicio, deberán ser proveídos por el Concesionario, siendo éstos de su exclusiva responsabilidad y propiedad y debiendo estar en perfecto de estado y funcionamiento.

El Concesionario deberá instalar en los locales destinados a la Cantina de la FADA - UNA, los siguientes elementos:

- Un extractor de aire en la cocina.
- Artefactos o elementos para eliminación de moscas.
- Aromatizadores eléctricos de ambiente.

El Concesionario deberá proveer la instalación de un (1) Televisor de al menos 43 pulgadas con conexión a canales de cable, en el comedor universitario.

Será obligatoria para el Concesionario la instalación en el área de la cocina de por lo menos un extintor de 5 Kg. del tipo ABC en un lugar visible.

En casos de fallas o interrupciones de la energía eléctrica por situaciones externas y ajenas a la Institución, el Concesionario se hará cargo de la reparación de los equipos o bienes que son de propiedad de la FADA - UNA, no así de aquellos que son de propiedad exclusiva del Concesionario.

El Concesionario correrá con todos los gastos que demande el montaje, instalación y puesta en funcionamiento del Comedor Universitario, como ser adecuaciones edilicias, instalaciones eléctricas, prevención contra incendios, desagües cloacales y pluviales, climatización de los espacios públicos, etc. Para el efecto, deberán presentar a la Dirección Administrativa de la FADA - UNA, a través de la UOC, los planos para su aprobación

**El Concesionario, abonará mensualmente a la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte, el valor proporcional del consumo de energía eléctrica, de conformidad a la lectura de consumo realizada por la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte y comunicada al Concesionario.**

**El concesionario no podrá cambiar las cerraduras de la cantina de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte UNA, sin previa autorización de la Comisión de Cantina.**

A la finalización de la Concesión, la inversión realizada en infraestructura por el Concesionario pasará a formar parte de la FADA - UNA.

La FADA - UNA se reserva el derecho de realizar los controles periódicos necesarios para verificar el estado y la funcionalidad de los equipos descriptos precedentemente.

### **CLAUSULA DÉCIMA SÉPTIMA: MEDIOS DE COBRO y COMPROBANTES. -**

La Concesionaria deberá disponer de los siguientes medios de cobro de los servicios ofrecidos:

- Efectivo
- POS de la RED INFONET que acepta tarjetas de marcas internacionales y locales más importantes del país, que permite realizar transacciones con tarjetas de crédito y de débito

La Concesionaria deberá emitir factura legal por las ventas realizadas (auto impresos).



**Dirección Administrativa y Financiera**

**CLAUSULA DÉCIMA OCTAVA: REAJUSTES DE PRECIOS**

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

Para el reajuste de precios, el Concesionario deberá presentar una Nota de solicitud dirigida al Señor Decano con la propuesta de ajuste de precios, debidamente justificada con base en la variación del Índice de Precios de Consumo (IPC).

Los precios podrán ser modificados por la Concesionaria, a partir de la recepción de Nota de autorización del Señor Decano con los reajustes de precios autorizados.

Para los reajustes de precios se utilizará la siguiente fórmula:  $Pr = P \times IPC1 / IPC0$

**Dónde:**

**Pr: Precio Reajustado**

**P: Precio Adjudicado**

**IPC1: Índice de Precios al Consumidor publicado por el BCP, correspondiente al mes de la entrega de suministro.**

**IPC0: Índice de Precios al Consumidor publicado por el BCP, correspondiente al mes de la entrega de las ofertas.**

**CLAUSULA DÉCIMA NOVENA: SUSPENSION DE LA CONCESION**

La concesión podrá ser suspendida temporalmente por las siguientes causas:

- a) Por causas de fuerza mayor o caso fortuito que impidan la continuidad de la explotación del servicio;
- b) Cuando se produzca la destrucción parcial de la obra, 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 interrupción en el desempeño y jo desarrollo comercial, 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.

**CLAUSULA VIGÉSIMA: JURISDICCION**

Cualquier controversia que se suscite con relación a la interpretación del Contrato, donde las partes no logren llegar a un acuerdo, el conflicto será dirimida en 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.

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 días del mes ----- del año 2026.-----

**CONCESIONARIO**

**PROF. ARQ. JOSÉ GREGORIO INFRAN  
DECANO**



**Dirección Administrativa y Financiera**

**ANEXO I DEL CONTRATO**

**LISTA DE PRECIOS DE COMESTIBLES Y BEBIDAS A SER PROVEIDOS EN LA CANTINA DE LA FADA - UNA, SITUADO EN EL CAMPUS DE LA UNA EN SAN LORENZO.**

EL CONCESIONARIO deberá ofrecer los diferentes tipos de almuerzos, minutas y productos comestibles y bebidas en general, en el comedor universitario de la FADA - UNA, conforme al siguiente listado pre establecido:

**ALMUERZO ECONOMICO**

<b>N°</b>	<b>DESCRIPCION DEL MENU ECONOMICO</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Precio en Guaraníes</b>
1	Guiso de arroz o fideo con carne vacuna	Porción	
2	Guiso de arroz o fideo con pollo	Porción	
3	Soyo de carne con tortilla	Porción	
4	Estofado de pollo con guarnición o ensalada	Porción	
5	Estafado de carne con guarnición o ensalada	Porción	
6	Marinera de pollo con guarnición o ensalada	Porción	
7	Sopa de verduras con tortilla	Porción	
8	Polenta con salsa de carne o pollo	Porción	
9	Vori vori con pollo	Porción	
10	Picadito de carne con guarnición o ensalada	Porción	
11	Tortillon de papas con guarnición o ensalada	Porción	
12	Tallarín de pollo	Porción	
13	Caldo de poroto con tortillitas	Porción	
14	Salsa de chorizos con guarnición	Porción	
15	Salsa boloñesa con guarnición	Porción	



**Dirección Administrativa y Financiera**

Observaciones:

- a) El Oferente deberá ofrecer opciones de alimentos sin gluten y sin lactosa.
- b) El Oferente debe ofertar como mínimo las opciones de menú citadas en el cuadro que antecede por porción y son las que serán consideradas al momento de la evaluación de su oferta.
- c) Los menús pre citados deben pesar entre 380 (trescientos ochenta) a 400 (cuatrocientos) gramos mínimos, fuera del plato, y todos deben incluir pan, mandioca o batata (sin costo adicional). Se admitirá como margen de error del peso de los productos ofertados más/menos 5%.
- d) El Oferente adjudicado podrá adicionar otros menús, sin dejar de servir los que anteceden en la planilla de precios ofertados.
- e) El Oferente adjudicado deberá ofrecer al menos dos (2) menús del listado que antecede, por cada día de la semana, en forma secuencial.
- f) Las variedades de ensaladas serán: alemana, rusa, mixta, de arroz, panaché de verduras, verduras hervidas, salteado de verduras, entre otras.
- g) Las guarniciones serán: arroz blanco, arroz pilaf, fideos, puré de papas, ensalada de verduras (lechuga, repollo, pepino, tomate, zanahoria, remolacha, verduras hervidas, salteado de verduras, etc.).
- h) Todos los productos a ser utilizados para la elaboración de los menús, incluyendo carnes, aceite, arroz, fideo, entre otros, deberán ser de primera calidad.
- i) Los oferentes deberán INDEFECTIBLEMENTE incluir el precio de TODOS LOS PRODUCTOS precitados en la lista de Precios. En caso de no hacerlo, su oferta no será considerada.



Dirección Administrativa y Financiera

ALMUERZO EJECUTIVO

Nº	DESCRIPCION DEL MENU EJECUTIVO	Unidad de medida	Precio en Guaraníes
1	Pollo al horno con guarnición o ensalada	Porción	
2	Lomito relleno con guarnición o ensalada	Porción	
3	Asado a la olla con guarnición o ensalada	Porción	
4	Chupín de peceto con guarnición o ensalada	Porción	
5	Caldo de pescado	Porción	
6	Arrollado de Pollo de jamón y queso con guarnición o ensalada	Porción	
7	Estofado de carne de primera con guarnición o ensalada	Porción	
8	Pollo a la portuguesa con guarnición o ensalada	Porción	
9	Pastelón de papa relleno de carne y verduras con ensalada o guarnición	Porción	
10	Milanesa de carne vacuna de primera con guarnición o ensalada	Porción	
11	Milanesa de pollo con guarnición o ensalada	Porción	
12	Albóndigas de carne vacuna en salsa con guarnición o ensalada	Porción	
13	Ravioles con salsa de pollo y/o carne	Porción	
14	Canelones de verduras o choclo con salsa y queso gratinado	Porción	
15	Bife a caballo (carne de primera, papa, cebolla y huevo) con guarnición o ensalada	Porción	
16	Strogonoff de carne con guarnición o ensalada	Porción	
17	Strogonoff de pollo con guarnición o ensalada	Porción	
18	Lomo de cerdo al horno con guarnición o ensalada	Porción	
19	Matambre relleno con guarnición o ensalada	Porción	
20	Vacío de carne vacuna al horno con guarnición o ensalada	Porción	
21	Lasaña de carne con guarnición o ensalada	Porción	
22	Marinera de carne con guarnición o ensalada	Porción	
23	Ñoquis con salsa de carne y queso rallado	Porción	
24	Ñoquis con salsa de pollo y queso rallado	Porción	



**Dirección Administrativa y Financiera**

25	Noquis con salsa blanca y queso rallado	Porción	
26	Pollo a la portuguesa con guarnición	Porción	
27	Matambre a la pizza con guarnición o ensalada	Porción	

**Observaciones:**

- a) El Oferente deberá ofrecer opciones de alimentos sin gluten y sin lactosa.
- b) El Oferente debe ofertar como mínimo las opciones de menú citadas en el cuadro que antecede por porción y son las que serán consideradas al momento de la evaluación de su oferta.
- c) Los menús pre citados deben pesar entre 380 (trescientos ochenta) a 400 (cuatrocientos) gramos mínimos, fuera del plato, y todos deben incluir pan, mandioca o batata (sin costo adicional). Se admitirá como margen de error del peso de los productos ofertados más/menos 5%.
- d) El Oferente adjudicado podrá adicionar otros menús, sin dejar de servir los que anteceden en la planilla de precios ofertados.
- e) El Oferente adjudicado deberá ofrecer al menos dos (2) menús del listado que antecede, por cada día de la semana, en forma secuencial.
- f) Las variedades de ensaladas serán: alemana, rusa, mixta, de arroz, panaché de verduras, verduras hervidas, salteado de verduras, entre otras.
- g) Las guarniciones serán: arroz, blanco, arroz pilaf, fideos, puré de papas, ensalada de verduras (lechuga, repollo, pepino, tomate, zanahoria, remolacha, verduras hervidas, salteado de verduras, etc.).
- h) Todos los productos a ser utilizados para la elaboración de los menús, incluyendo carnes, aceite, arroz, fideo, entre otros, deberán ser de primera calidad.
- i) Los oferentes deberán INDEFECTIBLEMENTE incluir el precio de TODOS LOS PRODUCTOS precitados en la lista de Precios. En caso de no hacerlo, su oferta no será considerada.



Dirección Administrativa y Financiera

ALMUERZO SALUDABLE

Nº	DESCRIPCION DEL MENU SALUDABLE	Unidad de medida	Precio en Guaraníes
1	Sopa de zapallo con tarta de pollo	Porción	
2	Salpicón de pollo con guarnición o ensalada	Porción	
3	Bife de carne a la plancha con guarnición o ensalada	Porción	
4	Grillé de pollo con guarnición o ensalada	Porción	
5	Sopa de verduras con tarta de atún	Porción	
6	Tarta de verduras (acelga, zapallo) con guarnición.	Porción	
7	Tarta de pollo con guarnición.	Porción	
8	Suflé de verduras (zapallito/zuccinni/acelga/etc.)con guarnición.	Porción	
9	Omelette relleno de queso y verduras con guarnición	Porción	

**Observaciones:**

- a) El Oferente deberá ofrecer opciones de alimentos sin gluten y sin lactosa.
- b) El Oferente debe ofertar como mínimo las opciones de menú citadas en el cuadro que antecede por porción y son las que serán consideradas al momento de la evaluación de su oferta.
- c) Los menús pre citados deben pesar entre 380 (trescientos ochenta) a 400 (cuatrocientos) gramos mínimos, fuera del plato, y todos deben incluir pan, mandioca o batata (sin costo adicional). Se admitirá como margen de error del peso de los productos ofertados más/menos 5%.
- d) El Oferente adjudicado podrá adicionar otros menús, sin dejar de servir los que anteceden en la planilla de precios ofertados.
- e) El Oferente adjudicado deberá ofrecer al menos dos (2) menús del listado que antecede, por cada día de la semana, en forma secuencial.
- f) Las variedades de ensaladas serán: alemana, rusa, mixta, de arroz, panaché de verduras, verduras hervidas, salteado de verduras, entre otras.
- g) Las guarniciones serán: arroz, blanco, arroz pilaf, fideos, puré de papas, ensalada de verduras (lechuga, repollo, pepino, tomate, zanahoria, remolacha, verduras hervidas, salteado de verduras, etc.).
- h) Todos los productos a ser utilizados para la elaboración de los menús, incluyendo carnes, aceite, arroz, fideo, entre otros, deberán ser de primera calidad.
- i) Los oferentes deberán INDEFECTIBLEMENTE incluir el precio de TODOS LOS PRODUCTOS precitados en la lista de Precios. En caso de no hacerlo, su oferta no será considerada.



FADA/UNA

Dirección Administrativa y Financiera

4) MINUTAS VARIAS, JUGOS, BEBIDAS, POSTRES Y CAFETERIA

Nº	MINUTAS VARIAS	Precio Guaraníes
1	Sándwich de jamón y queso, peso aprox. 45 gramos (Simple 2 panes sándwich tamaño estándar) (1 triángulo)	
2	Sándwich de verduras, con lechuga, tomate y huevo, peso aprox. 120 gramos (4 panes sándwich tamaño estándar) (1 triángulo)	
3	Sándwich de lomito completo (Pan de hamburguesa, tomate lechuga Huevo, jamón, queso y corte de carne) peso aprox. 320 gramos.	
4	Sándwich de milanesa completo (Pan de hamburguesa, tomate, lechuga, huevo y corte de milanesa) peso aprox. 300 gramos	
5	Hamburguesa sencilla (Pan, Carne, Lechuga y Tomate) 150 gramos	
6	Hamburguesa completa (Pan de hamburguesa, Carne, lechuga, tomate, jamón, queso, huevo) 230 gramos	
7	Empanada de carne frita peso aprox. 130 gramos	
8	Empanada de pollo frita peso aprox. 130 gramos	
9	Empanada napolitana frita peso aprox. 130 gramos	
10	Empanada chilena frita peso aprox. 130 gramos	
11	Empanada de jamón y queso frita peso aprox. 130 gramos	
12	Empanada de huevo frita peso aprox. 130 gramos	
13	Empanada de choclo frita peso aprox. 130 gramos	
14	Empanada de carne al horno peso aprox. 130 gramos	
15	Empanada de huevo al horno peso aprox. 130 gramos	
16	Empanada de pollo al horno peso aprox. 130 gramos	
17	Empanada de jamón y queso al horno peso aprox. 130 gramos	
18	Empanada napolitana al horno peso aprox. 130 gramos	
19	Empanada chilena al horno peso aprox. 130 gramos	
20	Empanada de choclo al horno peso aprox. 130 gramos	
21	Croqueta de carne peso aprox. 120 gramos	



**Dirección Administrativa y Financiera**

22	Sopa Paraguaya (porción 200gr)	
23	Chipa Guazú (porción peso aprox. 200 gramos)	
24	Tarta de jamón y queso (300 gramos por porción)	
25	Tartas de acelga, queso y cebolla (300 gramos por porción)	
26	Pizzeta personal	
27	Fugazza (porción, peso aprox. 300 gramos)	
28	Tortilla paraguaya (unidad, peso aprox. 100 gramos)	
29	Mixto de jamón y queso de dos panes	
Nº	<b>JUGOS NATURALES DE FRUTAS</b>	<b>Precio en Guaraníes</b>
30	De naranja 250 ml	
31	De durazno 250 ml	
32	De piña 250 ml	
33	De limón 250 ml	
34	De melón 250 ml	
35	Agua mineral sin gas 500 ml	
36	Agua mineral con gas 500 ml	
37	Gaseosa 500 ml. envase descartable	
38	Gaseosa personal 250 ml descartable	
39	Gaseosa de litro y medio envase de plástico no retornable	
40	Gaseosa de 2 lts. envase de plástico no retornable	
Nº	<b>POSTRES</b>	<b>Precio en Guaraníes</b>
41	Durazno en almíbar peso aprox. 200 gramos	
42	Dulce de batata con queso peso aprox. 200 gramos	
43	Dulce de guayaba con queso peso aprox. 200 gramos	
44	Ensalada de fruta 300ml	



Dirección Administrativa y Financiera

45	Budín de pan 200 gramos aprox.	
46	Flan 200 gramos aprox.	
47	Arroz con leche 250 ml.	
48	Gelatina Normal y light 200 gramos	
49	Tarta de durazno 200 gramos aprox.	
50	Pie de limón 200 gramos aprox.	
51	Torta marmolada 200 gramos aprox.	
52	Pavé de chocolate o vainilla 200 gramos aprox.	
53	Maní con miel negra 150 gramos aprox.	
Nº	CAFETERÍA	Precio en Guaraníes
54	Café con leche (250ml)	
55	Cafecito (150 ml)	
56	Capuchino (250 ml)	
57	Chocolate (250 ml)	
58	Té negro (200 ml)	
59	Té con leche (250 ml)	
60	Leche (vaso de 150 ml)	
61	Leche (vaso de 250 ml)	
62	Cocido negro (250 ml)	
63	Cocido con leche (250 ml)	
64	Pan tostado (un cuadrado)	
65	Pan tostado con mermeladas y manteca (dos cuadrados)	
66	Chipa (100 gramos)	
67	Mixto de jamón y queso	
68	Media luna sin relleno 100 gramos aprox.	
69	Media luna con relleno de dulce de leche 100 gramos aprox.	
70	Media luna con relleno de dulce de guayaba 100 gramos aprox.	
71	Croissant 100 gramos aprox.	
72	Pastafrola 100 gramos aprox.	



**Dirección Administrativa y Financiera**

Observaciones:

- a) El Oferente deberá ofrecer opciones de alimentos sin gluten y sin lactosa.
- b) El Oferente debe ofertar como mínimo las opciones de minutas varias, jugos, bebidas, postres y cafetería citadas en los cuadros que anteceden, y son las que serán consideradas al momento de la evaluación de su oferta.
- c) El oferente deberá ofertar como mínimo 2 (dos) opciones de jugos naturales al día (variedad de frutas diferentes) que deberá estar disponible durante todos los días y horarios de atención.
- d) La porción de postre en la categoría de combo de merienda será: porción de torta marmolada, pastafrola, torta de vainilla, naranja, brownie, entre otros.
- e) El Oferente adjudicado podrá adicionar otros productos alimenticios, sin dejar de servir los que anteceden en la planilla de precios ofertados.
- f) Todos los productos a ser utilizados para la elaboración de los comestibles y bebidas/ deberán ser de primera calidad.
- g) Los oferentes deberán INDEFECTIBLEMENTE incluir el precio de TODOS LOS PRODUCTOS precitados en la lista de Precios. En caso de no hacerlo/ su oferta no será considerada.

**OTROS SERVICIOS**

Nº	OTROS SERVICIOS – DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Precio en Guaraníes
1		
2		
3		



Dirección Administrativa y Financiera

**ANEXO II DEL CONTRATO**

**MODELO ESTANDAR DE ENCUESTA DE SATISFACCION DE SERVICIO**

Señor/a Usuario/a: en el marco del Contrato N° xx/2026 de "Concesión y explotación de servicio de Cantina de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte de la Universidad Nacional de Asunción (FADA - UNA), situada en Campus Universitario en San Lorenzo con el objeto de mejorar los servicios prestados por la concesionaria, la Unidad Operativa de Contrataciones de la FADA, en su carácter de Administrador del Contrato, pone a disposición el presente formulario a fin de ser completado con sugerencias o reclamos si los tuviere.

FECHA:					FADA - UNA				
MARQUE CON UNA "X" EL GRADO DE SATISFACCIÓN DE SERVICIO (OBLIGATORIO)									
NADA SATISFECHO	<input type="checkbox"/>	MUY INSATISFECHO	<input type="checkbox"/>	SATISFECHO	<input type="checkbox"/>	MUY SATISFECHO	<input type="checkbox"/>		
CALIFICACIÓN DEL SERVICIO (ESCALA DEL 1 AL 5)									
VARIEDAD DE MENU	<input type="checkbox"/>	RELAC. CALIDAD/PRECIO	<input type="checkbox"/>	SERVICIO. DEL PERSONAL	<input type="checkbox"/>	JUGOS Y BEBIDAS	<input type="checkbox"/>		
AGILIDAD	<input type="checkbox"/>	HIGIENE	<input type="checkbox"/>	VARIEDAD DE FRUTAS	<input type="checkbox"/>	OTRO	<input type="checkbox"/>		
DATOS PERSONALES (OPCIONAL)									
NOMBRE Y APELLIDO:									
CORREO ELECTRONICO									
MARQUE CON UNA "X" EL GRADO DE SATISFACCIÓN DE SERVICIO (OBLIGATORIO)									
ESTUDIANTE	<input type="checkbox"/>	DOCENTE	<input type="checkbox"/>	FUNCIONARIO	<input type="checkbox"/>	OTRO	<input type="checkbox"/>		



Dirección Administrativa y Financiera

**ANEXO III DEL CONTRATO**

FORMULARIO DE CONTROL DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO "CONCESIÓN Y EXPLOTACION DE SERVICIO DE CANTINA DE LA FADA - UNA.

CONTRATO N°: xx/2026

"Concesión y Explotación del Servicio de Cantina de la FADA

SEDE:

CONCESIONARIO: .....

FECHA DE CONTROL:

OBLIGACIONES CONTRACTUALES	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
<b>HORARIO DE SERVICIO. FADA - UNA SAN LORENZO:</b> desde las 07:00 hs. hasta 21:00 hs., de lunes a viernes, y los sábados desde las 07:00 hs. hasta las 12:00 hs.			
<b>COBERTURA DEL SERVICIO:</b> a) Desayuno. b) Almuerzo. c) Merienda d) Minutas varias. e) Cena, a solicitud de la FADA - UNA. f) Otros servicios			
<b>MENU Y PRECIOS:</b> debe ofrecer 3 categorías de Almuerzo: Económico y Ejecutivo al menos 2 variedades por día) y Saludable (al menos 1 variedad por día).			
<b>EL CONCESIONARIO</b> deberá habilitar y mantener por lo menos dos tableros ubicados en lugares visibles dentro del local de la cantina, la lista de los productos comestibles y bebibles que ofrecerá en el comedor, y sus respectivos precios.			
<b>DE LA ELABORACION DE PRODUCTOS, HIGIENE Y MANTENIMIENTO:</b> deberá preparar y guardar con higiene los alimentos y comestibles que se consumirán, así como las materias primas que se utilicen en la elaboración y preparación de los mismos, de conformidad a las normas municipales de salubridad vigentes.			
<b>EL CONCESIONARIO</b> deberá adquirir por cuenta propia las materias primas, gas, alimentos, bebidas y todo lo que fuere necesario para brindar un eficiente y correcto servicio.			



FADA/UNA

Dirección Administrativa y Financiera

OBLIGACIONES CONTRACTUALES	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
<p><b>EL CONCESIONARIO</b> será responsable de mantener en buen estado de conservación e higiene las dependencias e instalaciones afectadas al servicio de cantina, debiendo realizar no menos de tres desinfecciones anuales de todas las dependencias e instalaciones de la cantina, y una limpieza diaria de muebles, vidrios y pisos.</p>			
<p><b>MANEJO DE RESIDUOS Y DESECHOS.</b> 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 Concesionario, además de disponerlas fuera del predio de la FADA - UNA, cuantas veces sea necesario para evitar la emisión de olores desagradables.</p>			
<p><b>EL CONCESIONARIO</b> será responsable de realizar el servicio técnico preventivo y correctivo de todo mobiliario, equipo o máquina de su propiedad y de la FADA - UNA para garantizar que el servicio no tenga interrupciones.</p>			
<p><b>EL CONCESIONARIO</b> será responsable del pago de la Tasa de Recolección de Basura, Tasas o Aranceles por Inspección de Salubridad y similares.</p>			
<p><b>EL CONCESIONARIO,</b> será responsable de abonar mensualmente a la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte, el valor proporcional del consumo de energía eléctrica, de conformidad a la lectura de consumo realizada por la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte y comunicada al Concesionario.</p>			
<p><b>EL CONCESIONARIO</b> no podrá cambiar las cerraduras de la cantina de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte. sin previa autorización de la Comisión de Cantina.</p>			
<p><b>DE LA ATENCION AL PÚBLICO Y PERSONAL DEL COMEDOR:</b>  <b>EL CONCESIONARIO</b> se obliga a mantener la atención personal y permanente del comedor, de tal forma que los servicios sean brindados con diligencia, esmero y corrección.</p>			
<p><b>EL CONCESIONARIO</b> controlará que los empleados y personal a su cargo, permanente o transitorio, se presenten a trabajar con la indumentaria adecuada (Uniforme Obligatorio).</p>			
<p><b>EL CONCESIONARIO</b> 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, ni el desarrollo de juegos de azar.</p>			



**Dirección Administrativa y Financiera**

OBLIGACIONES CONTRACTUALES	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
<b>LISTA DE PRECIO DE MENU, MINUTAS, BEBIDAS, POSTRES, CARFETERIA Y OTROS:</b> Los precios de los productos, presentados por El Concesionario, en ocasión de la presentación de las ofertas, no podrán ser modificados sin previa autorización de la Máxima Autoridad de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte - UNA, con la fundamentación que motivaron la modificación de los mismos.			
<b>LISTA DE MUEBLES, EQUIPOS, MAQUINAS, VAJILLAS, CUBIERTOS Y MENAJES</b>			
<b>OBSERVACIONES GENERALES EN CUANTO AL CONTROL</b>			

CONCESIONARIO

JEFE DE UOC

COMITÉ FISCALIZACIÓN DE COMEDOR