

BASES Y CONDICIONES PARA LA CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA DEL INSTITUTO SUPERIOR DE EDUCACION "DR. RAUL PEÑA" – INAES

1. OBJETO DE LA LICITACIÓN

El Instituto Nacional de Educación Superior "Dr. Raúl Peña" - INAES llama a licitación Pública Nacional a las personas físicas o jurídicas dedicadas a la prestación de servicios de cantina o comedor y que cumplan con los requisitos establecidos en el presente Pliego de Bases y Condiciones a fin de presentar sus respectivas propuestas para la explotación del servicio de cantina de la Institución con una duración de 2 años. El servicio está dirigido a una población aproximada de 900 personas comprendidas por alumnos, docentes y personal administrativo.

2. QUIÉNES PUEDEN PARTICIPAR

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

3. DOCUMENTOS QUE FORMAN PARTE DEL LLAMADO

Constituyen documentos del llamado los siguientes:

- Pliego de Bases y Condiciones con todos sus anexos.
- Especificaciones Técnicas.
- Comunicaciones Suplementarias, si las hubiere.
- Aviso del llamado a Licitación.

Las empresas oferentes, con su participación, declaran. Conocer y aceptan todos los documentos de la presente Licitación, así como toda la información suministrada por el INAES. Para tal efecto, examinarán la totalidad de los documentos, informándose sobre el contenido de los mismos y demás condiciones exigidas por este Pliego de Bases y Condiciones.

4. PUBLICACIÓN DEL LLAMADO A CONCURSO DE OFERTAS

La convocatoria a licitación se realizará en la página web (<https://inaes.edu.py/>) y redes sociales de la Institución.

5. FECHA DEL LLAMADO A CONCURSO Y PLAZOS

- * **Disponibilidad del pliego de Bases y Condiciones:** desde el lunes 16 de marzo. El mismo será indistintamente publicado en el sitio web del INAES (<https://inaes.edu.py/>) o proveído en medio magnético (traer pendrive), en la oficina de la Unidad Operativa de Contrataciones del INAES, para lo cual el Oferente interesado deberá portar su propio dispositivo de almacenamiento magnético.
- * **Visita técnica al establecimiento:** La visita será de carácter obligatorio, el día viernes 20 de marzo a las 08:30 hs.
- * **Consultas y aclaraciones:** Hasta las 14:00 h. del día lunes 23 de marzo de 2026. Las mismas podrán presentarse en forma escrita en la oficina de la Unidad Operativa de Contrataciones del INAES - Bloque 1 - planta alta o por correo electrónico uocise@gmail.com
- * **Presentación de las Ofertas:** Hasta las **10:00 horas** del día martes 24 de marzo de 2026, en la mesa de entrada de la Unidad Operativa de Contrataciones, Bloque 1 - planta alta, del Instituto Nacional de Educación Superior "Dr. Raúl Peña" - INAES
- * **Apertura de las Ofertas:** Se realizará en acto público, el martes 24 de marzo de 2026, en la Unidad Operativa de Contrataciones, Bloque 1 - planta alta, del Instituto Nacional de Educación Superior "Dr. Raúl Peña" - INAES, a las **10:30 horas**. Ningún sobre conteniendo Ofertas, que sea recibido con posterioridad al día y la hora establecidas, podrá ser considerado como válido para esta Licitación Pública.

6. PREPARACIÓN DE LAS OFERTAS

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

Las ofertas deberán ajustarse en todo, a las especificaciones técnicas, no permitiéndose variaciones o sustituciones a las mismas.

Los oferentes no podrán aprovecharse de ningún error aparente u omisión que hubiere en las especificaciones técnicas. Si los oferentes descubriesen errores aparentes o discrepancias en el Pliego de Bases y Condiciones, consultarán al INAES, para que los interprete y dilucide. La decisión de ésta será inapelable. Los documentos del Sobre deberán estar debidamente foliados y firmados por el oferente o su representante legal.

El sobre deberá estar cerrado y rotulado, y a la vez incluidos en un sobre mayor cerrado, que los contendrá.

7. DOCUMENTACIÓN Y CONDICIONES EXIGIDAS A LOS OFERENTES

Documentos que deberán presentar los Oferentes:

Documentaciones de carácter sustancial:

1. Carta dirigida a la Directora del INSTITUTO SUPERIOR DE EDUCACION "DR. RAUL PEÑA" - INAES, indicando la individualización del llamado, los datos de la empresa oferente y las personas facultadas para representar a la misma. En todo lo referente a esta Licitación. Dichas personas deben ser mayores de edad y presentar sus documentaciones personales, cuando sean convocadas. En dicha nota se debe dejar constancia, además, la cantidad total de fojas que se acompañan (incluyendo esta nota), en números y letras.
2. Certificado de Cumplimiento Tributario.
3. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes – RUC
4. Comprobante de pago de la Patente Municipal Comercial o Industrial, en su caso correspondiente a la casa matriz o de producción.
5. Constancia de estar Inscripto en la Dirección del Trabajo dependiente del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social.
6. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social (IPS) vigente
7. Certificado de antecedentes judiciales y policiales del propietario o su representante legal. En caso de ser sociedad, de todos los miembros del directorio, expedida como máximo con treinta (30) días calendario de anticipación a la fecha del acto de apertura de ofertas.
8. Planilla de precios DE COMESTIBLES Y BEBIDAS conforme al ANEXO N° 4.
 - a) Detalle y especificaciones de muebles, maquinarias, equipos y enseres a ser incorporados por el oferente, en caso de ser adjudicado (ANEXO N° 5).
 - b) Detalle de la composición de cada uno de los alimentos ofertados, conforme a una unidad de medida (Ej.: Kilo, porción, unidad, plato, etc.).
8. Planilla de cantidad de funcionarios a prestar servicio en la cantina comedor, con sus respectivas funciones
9. Pliego y comunicaciones suplementarias foliadas y firmadas por el propietario o su representante legal.
10. Fotocopia autenticada de la Cédula de Identidad del Propietario o Representante de la Empresa, autorizado para suscribir la oferta.

En caso de tratarse de un consorcio o sociedad:

11. Copia autenticada del Estatuto Social de la Empresa y sus modificaciones, si las hubiere (**para las sociedades**).

11.1 En caso de tratarse de un Consorcio se deberá designar a una de las firmas integrantes como LÍDER DEL CONSORCIO. El Consorcio deberá cumplir con los requisitos y presentar los siguientes documentos:

A) Original o Fotocopia del Consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el Consorcio en caso de resultar adjudicados antes de la firma del contrato. El acuerdo de intención deberá hallarse instrumentado, como mínimo en un documento privado con certificación de firmas por Escribano Público. El Consorcio constituido deberá estar formalizado por Escritura Pública.

b) Fotocopia autenticada de los Documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficientemente otorgado por escritura pública por cada Miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios de cada Miembro del Consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

c) Fotocopia autenticada de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al Consorcio. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por escritura pública a la empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

d) Testimonio de la Escritura Pública del mandato (en caso de presentarse por apoderados), extendido por la empresa proponente para sus representantes legales, no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes.

8. Manifestación, con carácter de Declaración jurada de:

8.1 Que conoce y acepta en todos sus términos todos los documentos de la presente Licitación, así como toda la información suministrada por el INAES.

8.2 Por la cual se garantiza que ni el oferente ni sus proveedores se encuentran involucrados en prácticas que violen los derechos de los menores estipulados en la constitución nacional, los convenios 138 y 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el Código del Trabajo, el Código de la Niñez y la Adolescencia,

demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay. (Anexo N° 3).

8.3 No haber incurrido en incumplimiento de contratos con el Estado Paraguayo, con las Entidades Descentralizadas, las Municipalidades o los Gobiernos Departamentales por causas atribuibles a ellos, en los últimos tres años.

8.4 No ser Funcionario Público.

Documentación de carácter no sustancial:

- 1) Constancia de que la firma no adeuda Aporte Obrero y Patronal al Instituto de Previsión Social. En caso de que la empresa sea adjudicada, los personales a prestar servicio en la cantina deberán estar inscriptos como asegurados en el Instituto de Previsión Social.
- 2) Original o fotocopia autenticada de los documentos que justifiquen la experiencia e infraestructura requerida.
- 3) Documentos fehacientes que acrediten: la antigüedad y experiencia requerida para el servicio solicitado; los años de permanencia en plaza en la actividad gastronómica la cantidad y nombre de ubicaciones donde actualmente brinda servicios gastronómicos de restaurante o cantina, de catering o eventos o similares, para el servicio licitado.
- 4) Declaración Jurada de contar con los implementos gastronómicos, equipamiento y mobiliario para la prestación del servicio.
- 5) El Oferente deberá presentar al menos una (1) copia de contratos ejecutados o facturaciones con sus respectivas recepciones finales y/o certificados de cumplimiento satisfactorios de servicios gastronómicos, celebrados con entidades públicas o privadas.
- 6) Declaración Jurada del Pago de IVA de los últimos tres (3) meses.
- 7) Formulario de Liquidación de Impuesto a la renta para Contribuyentes del IRE SIMPLE de los 3 últimos años.
- 8) Fotocopia de la Cédula Tributaria (RUC).

OBSERVACIÓN:

La omisión de los requisitos de carácter sustancial enunciados precedentemente, dará lugar al rechazo de la oferta. En caso de la falta de presentación de documentos de carácter sustancial correspondientes, se procederá, al inmediato rechazo de la oferta y a la devolución de sobre al interesado. En caso que el Oferente no presente documentos no sustanciales, los mismos serán solicitados y deberán ser presentados durante la etapa de evaluación de ofertas. La falta de presentación de éstos últimos en la etapa de evaluación, será motivo de rechazo de la oferta.

La no presentación de algún documento sustancial será motivo de descalificación

de la oferta y no podrá subsanarse posteriormente, salvo que se trate de omisiones formales no sustanciales y en tales casos la Convocante se reserva el derecho de solicitar aclaraciones en la etapa de evaluación.

Todas las documentaciones deberán estar foliadas y firmadas por el propietario, o su representante legal.

En el caso de presentar fotocopias de cualquier documento, éste deberá contar con autenticación de un Escribano Público, en tal caso, no se requerirá firma del propietario y/o representante legal para los documentos autenticados.

9. APERTURA DE SOBRES

El acto de Apertura de los Sobres que contienen las ofertas será realizado por la Unidad Operativa de Contrataciones del INAES, en acto público, con la asistencia de los oferentes que deseen hacerlo o sus representantes debidamente autorizados, para dicho efecto.

Una vez iniciado el acto, se procederá a la apertura de los Sobres. Comprobado el contenido de los mismos registrados en acta. Las ofertas rechazadas serán devueltas a sus propietarios bajo recibo. De todo lo actuado se labrará un acta, el cual deberá ser suscripto por todos los representantes de la Institución, presentes, como así también por dos representantes de los oferentes, elegidos de entre los mismos.

10. OFERENTES INHABILITADOS

- 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.
- 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.
- Los que hayan sido objeto de rescisión de contrato.
- Los que tengan auto de prisión o se hallen cumplimiento una condena penal.
- Los que se encuentren en interdicción judicial.
- Los que se encuentren en quiebra o en convocatoria de acreedores.
- Los incapaces para contratar según la legislación común.

11. DESESTIMACIÓN DE LAS OFERTAS

Serán desestimadas las ofertas que se encuentren en una de las siguientes condiciones:

- Evidencia de más de una oferta por parte de un solo oferente, con el mismo o

diferente nombre.

b. Evidencia de colusión o acuerdo entre las partes.

c. Participación anterior en cualquier acto fraudulento.

d. Evidencia de subterfugios a efectos de ganar la Licitación.

e. Ausencia de las firmas solicitadas en el Pliego de Bases y Condiciones.

f. Presencia de enmiendas, tachaduras o raspaduras, que impidan su correcta interpretación.

g. Presentación de ofertas de manera distinta a la indicada en este Pliego.

h. Adiciones no autorizadas, proposiciones, modificaciones de las condiciones y disposiciones establecidas en esta Licitación.

i. Cualquier variación posterior de precio ofertado, luego de ser abierto el Sobre.

12. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

El Comité de Evaluación estudiará el contenido de las documentaciones presentadas, determinando si las propuestas cumplen todas las condiciones estipuladas en el Pliego de Bases y Condiciones.

En caso de hallarse algún error aritmético que altere el monto total de la oferta, la institución se reserva el derecho de corregirla, considerando invariables los precios unitarios y, además, el de rechazar una o todas las ofertas si no fuesen convenientes para los intereses de la institución.

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

El informe de verificación, estudio y recomendación de la adjudicación de las ofertas aceptadas, realizado por la Comisión de Evaluación, será elevado a la Máxima Autoridad de la Institución, dentro de los cinco días calendario, posteriores a la fecha de apertura de los Sobres con las Ofertas.

13. ADJUDICACIÓN

La adjudicación de la licitación que realice la Máxima Autoridad, por recomendación del Comité de Evaluación, recaerá sobre aquella oferta más conveniente a los intereses de la institución, la cual será elegida de entre las tres que alcancen los puntajes más altos de acuerdo a los siguientes criterios de calificación:

14. EVALUACIÓN Y COMPARACIÓN DE LAS OFERTAS:

a) Confidencialidad

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

b) Aclaración de las ofertas

La Convocante solicitará a cualquier oferente aclaraciones sobre su Oferta y los documentos que la componen. No se considerarán aclaraciones cuando no sean en respuesta a una solicitud de la Convocante. La solicitud de aclaración y la respuesta deberán ser hechas por escrito. No se solicitará cambios en los precios, excepto para confirmar correcciones aritméticas.

c) Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación

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

c.1) Documentos Sustanciales y No Sustanciales:

Comprobada por medio de la presentación de los documentos indicados en "Documentos de la oferta". En caso de la omisión de algunos documentos no sustanciales, la Convocante solicitará por escrito la presentación o aclaración de los mismos en un plazo a ser determinado por el Comité de Evaluación. De no ser subsanado el inconveniente, dentro del plazo establecido, la oferta será descalificada.

Verificado el cumplimiento de la presentación correcta de las documentaciones sustanciales y subsanados los documentos no sustanciales, se procederá a la evaluación de la Capacidad Financiera.

A los efectos de determinar la Oferta más conveniente, se tomarán como criterio de comparación, los siguientes parámetros:

c.2) Evaluación Técnica, Precios y el Canon ofertado:

A los efectos de determinar la oferta más conveniente, se tomará como criterio de comparación una combinación de puntajes obtenidos en la evaluación de factores divididos en Ponderación Técnica (T) y Ponderación de Precio (P), y Canon Ofertado (C) de acuerdo a los siguientes parámetros:

T= Ponderación Técnica Porcentaje Asignado = 35 puntos
P= Ponderación de Precio Porcentaje Asignado = 40 puntos
C= Ponderación Canon Porcentaje Asignado = 25 puntos
T + P + C = 100

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

La firma que obtenga el puntaje combinado (Pcomb) más alto será propuesta para la adjudicación.

La fórmula que será aplicada es la siguiente: $P_{comb} = T + P + C$

Se verificará que la oferta se ajuste a lo requerido en el presente Pliego de Bases y Condiciones sin desviaciones, reservas u omisiones significativas.

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

En caso de tratarse de un Consorcio, cada integrante deberá cumplir con el requisito establecido en el numeral c.2), y lo establecido en el c.3), se solicita el cumplimiento al Consorcio.

Criterios de la Evaluación por Ponderación Técnica:

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

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

TOTAL: 100 %

a) Antigüedad: (15 % de T): Tiempo de existencia legal de la firma, comprobada por medio de la presentación de los documentos indicados en el inciso "Documentos de la Oferta"

*Cinco (5) años en adelante: 15,00 puntos (100 % de 15 puntos)

*De tres (3) a cuatro (4) años 14,25 puntos (95 % de 15 puntos)

*Desde uno (1) a dos (2) años 13,50 puntos (90 % de 15 puntos)

b) Experiencia (40 % de T): Tiempo de experiencia en prestación de servicios gastronómicos de carácter permanente en instituciones públicas o privadas, comprobada por medio de la presentación de los documentos (copias autenticadas de contratos ejecutados o en ejecución) indicados en el inciso 9 de "Documentos de la Oferta"

*Cinco (3) contratos en adelante 40,00 puntos (100 %)

*Dos (2) contratos 38,00 puntos (95 %)

*Un (1) 36,00 puntos (90 %)

c) Personal (15% de T) comprobada por medio de la presentación de los documentos, disponer de una dotación de personal conforme a lo requerido en las especificaciones técnicas en estado activo y con el seguro social vigente

- * De 5 empleados en adelante: 15,00 puntos (100 % de 15 puntos)
- * Cuatro (4) empleados: 14,25 puntos (95 % de 15 puntos)
- * Tres (3) empleados: 13,50 puntos (90 % de 15 puntos)
- * Dos (2) empleados 12,75 puntos (85% de 15 puntos)

Fórmula: $T = \text{Puntos total} \times 35\%$

En caso de empate se adjudicará a cada oferente la misma cantidad de puntos.

Criterios de Evaluación por Precios Ofertados

Los puntajes de precio serán determinados de la siguiente manera:

- * El menor precio resultante de la suma de los productos ofertados: 100 puntos (100%)
- * La segunda oferta resultante de la suma de los productos ofertados: 80 puntos (80%)
- * La tercera oferta resultante de la suma de los productos ofertados: 70 puntos (70%)

Fórmula: $P = \text{Puntos total} \times 40\%$

Ejemplo: Oferente a) Total puntos = 100 Calculo: $100 \times 40 \% = 40$ puntos;

Oferente b) Total puntos = 90 Calculo: $90 \times 40 \% = 36$ puntos

En caso de empate se adjudicará a cada oferente la misma cantidad de puntos.

Canon Ofertado

Las ofertas de canon a pagar mensualmente que los oferentes deberán considerar como base de propuesta será la siguiente:

G. 1.500.000 (Guaraníes un millón quinientos mil).

La oferta de canon a pagar más alta, a partir de la base será puntuada de la siguiente manera:

- * La mayor oferta 100 puntos (100%)
- * La segunda mayor oferta 80 puntos (80%)
- * La tercera mayor oferta 70 puntos (70%)

Fórmula: $C = \text{Puntos total} \times 25\%$

Ejemplo: Oferente a) Total puntos = 100 Calculo: $100 \times 25\% = 25$ puntos;

Oferente b) Total puntos = 90 Calculo: $90 \times 25\% = 22,5$ puntos

En caso de empate se adjudicará a cada oferente la misma cantidad de puntos.

15. NOTIFICACIÓN Y FIRMA DEL CONTRATO

El Oferente adjudicado será notificado para la firma del Contrato, debiendo suscribirse dicho instrumento dentro de las 24 horas hábiles siguientes, salvo casos de fuerza mayor debidamente justificados. En el contrato se establecerá la fecha en que se tomará posesión del local destinado a cantina y comedor, conforme a las previsiones del presente Pliego. Para presentarse a la firma del contrato, el oferente deberá contar con todos los recaudos establecidos en este Pliego, quedando a cargo del oferente o su representante legal los gastos de protocolización del mismo. En caso de que por razones justificadas no se disponga de la totalidad de los documentos necesarios para la suscripción del contrato, se podrá establecer un plazo prudencial para su presentación.

En caso de que la empresa adjudicada no se presentare, se rehusare a firmar el contrato en el plazo establecido o no presente alguno de los recaudos exigidos a este Pliego para dicho acto, el INAES, convocará a uno de los dos oferentes que le siguen en puntaje, para la formalización del contrato, siempre que estas ofertas sigan siendo convenientes a los intereses del INSTITUTO SUPERIOR DE EDUCACION DR. RAUL PEÑA - INAES. Los contratos o propuestas no serán transferibles en ningún caso.

El plazo de duración del contrato será de DOS (2) años, pudiendo prorrogarse dicha concesión de común acuerdo entre las partes, por hasta sesenta (60) días, en tanto se concrete otro proceso de concesión para un nuevo periodo. Esta prórroga no constituirá causal de modificación del canon establecido entre las partes y se realiza únicamente a efectos de suspender el suministro del servicio de Cantina, en tanto sea necesario.

16. RESPONSABILIDAD DE SEGUROS E INDEMNIZACIONES

El Concesionario deberá presentar al INSTITUTO NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR DR. RAÚL PEÑA - INAES, declaración jurada de cobertura sobre el siguiente riesgo:

RESPONSABILIDAD CIVIL: que asegure la pérdida de bienes o el riesgo de incendio del local destinado a la cantina, así como daños o lesiones (intoxicaciones, quemaduras) que pudieran sobrevenir a cualquier persona por su relación con el servicio, sean éstos estudiantes, profesores y funcionarios en general.

Sin perjuicio de todo lo dispuesto anteriormente, el Concesionario se compromete a rembolsar al INSTITUTO NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR DR. RAÚL PEÑA - INAES, cualquier suma de dinero que por cualquier concepto deba ésta, eventualmente, abonar a cualquier persona física o jurídica, por el resarcimiento por daños y perjuicios causados directa o indirectamente a estas personas o a los bienes de la INSTITUTO SUPERIOR DE EDUCACION DR. RAUL PEÑA - INAES, o

que se encuentren bajo su dirección, custodia o dependencia, incluyendo al personal de ésta.

DEVOLUCION DE LOS DOCUMENTOS

Dentro de los 5 (cinco) días posteriores a la adjudicación del contrato, las ofertas de los oferentes no adjudicados, les serán devueltas.

PAGO DEL CANON

a) El pago por la concesión del servicio será abonado por El Concesionario del 1 (uno) al 10 (diez) de cada mes por adelantado. La falta de pago de un mes constituirá en mora a la empresa contratada, y la mora de dos meses consecutivos ocasionará la rescisión del contrato.

b) El Concesionario entregará al INSTITUTO NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR DR. RAÚL PEÑA - INAES la suma equivalente a dos 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.

c) 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.

d) Dicho Canon podrá ser reajustado semestralmente tomando en cuenta los indicadores relacionados con el costo de vida, de acuerdo a las variaciones sufridas por el I.P.C., publicado por el Banco Central del Paraguay.

17. LOCAL DE VENTA

La venta de los alimentos se realizará en el lugar destinado a la cantina, en el INSTITUTO NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR DR. RAÚL PEÑA – INAES

18. ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO A PRESTAR

a- Horarios del servicio de cantina

De 07:00 horas a 20:00 horas, de lunes a viernes.

Sábados según necesidad institucional

b- Servicios a cubrir

Desayuno a servirse en el local de la cantina

Desayuno saludable: de 07:00 a 08:30 hs. (Ver anexo N° 4)

Almuerzo a servirse en el local de la cantina.

Merienda a servirse en el local de la cantina.

Cena, cuando fuese solicitada por Concedente, dentro del horario establecido para

el servicio de cantina.

Otros a servirse en horarios varios o recreos

c- Eventos Especiales

En casos de actividades protocolares (brindis, recepciones, actos sociales, etc.) organizados por el INAES y cuando ésta lo requiera, el concesionario deberá disponer el local, personal necesario y los muebles que le soliciten, para la atención de dichas actividades.

19.1 MENU, ALIMENTOS VARIOS Y PRECIOS:

1- El CONCESIONARIO deberá habilitar y mantener en por lo menos un tablero ubicado en lugar visible dentro del local de la cantina, la lista de los productos comestibles y bebibles que ofrecerá y sus respectivos precios.

2- Los precios de comestibles, bebidas y servicios deben ser accesibles y acordes a niveles mínimos de calidad, sin afectar la variedad de los mismos.

3- El CONCESIONARIO deberá contar con la totalidad de las minutas ofertadas durante todo el horario de atención.

4- EL CONCESIONARIO debe presentar por lo menos dos opciones de menú de almuerzo y combos de desayunos por día.

5- El oferente deberá presentar las siguientes opciones de desayuno:

Desayuno: según Anexo N° 4

6- El oferente deberá presentar las siguientes opciones y presentación de menú:

Almuerzo: según Anexo N° 4. El precio del almuerzo debe ser económico, fijo y único manteniendo la calidad de los alimentos.

7- El oferente deberá presentar los siguientes productos comestibles elaborados y envasados y los bebibles, en el Anexo N° 4.

8- Queda totalmente prohibida la venta de bebidas alcohólicas y cigarrillos

19.2 ELABORACION DE PRODUCTOS, HIGIENE Y MANTENIMIENTO

a- Elaboración de alimentos.

1- Se compromete a capacitar a sus empleados en las Recomendaciones sobre la manipulación higiénica de alimentos propuesta por el Instituto Nacional de Alimentación y la Resolución N° 080/96 Mercosur, sobre el Establecimientos

Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Es un requisito fundamental la capacitación de los funcionarios de la cantina

2- Respetar la designación de los espacios para el almacenamiento de materias primas y producción de alimentos:

En la sala 1:

Ubicar los refrigeradores para las materias primas perecederas y...

En la sala 2:

Exclusivo para la elaboración de alimentos.

En la sala 3:

Colocar las materias primas no perecederas, las mismas deberán estar ubicadas sobre una superficie.

No deben estar en contacto directos con el suelo.

Esta sala debe estar ventilada e iluminada correctamente.

En la sala 4:

Ubicar en un estante los artículos para la limpieza y desinfección, así como. Los demás elementos necesarios para el efecto (escobas, palitas, palo de repasar, baldes, trapo de piso, etc.)

En esta sala el personal deberá colocar sus artículos personales. El CONCESIONARIO deberá prever un casillero para el efecto.

b- La zona de producción de alimentos deberá contar con

1- Armarios cerrados para el resguardo de los utensilios, y elementos varios para la producción y servicio de los alimentos.

2- Basureros con pedal, separados para los diferentes tipos de residuos. Los mismos deben tener bolsa de residuo

3- Sistema para la eliminación de moscas e insectos

4- El personal encargado exclusivamente de la elaboración de los alimentos deberá cumplir con las siguientes normativas:

Utilizar

- Delantal blanco
- Cofia
- Calzados cerrados
- Tapa bocas

Tener las uñas cortas y sin esmalte.

Evitar el uso de joyas (aros, pulseras, anillos)

Si presenta heridas abiertas o escoriaciones, utilizará guantes.

c- Higiene

1- El CONCESIONARIO se obliga a preparar y guardar con higiene y de conformidad a las normas municipales de salubridad vigentes los comestibles que se consumirán y las materias primas que se usen en la elaboración o preparación de los mismos.

2- Evitar disponer en la sala de producción todo lo que contribuya a la contaminación de alimento (artículos personales como bolsos, carteras, mochilas, calzados, artículos de limpieza)

3- En la zona de la piletta de lavar los utensilios dotar de detergente dispuestos en dispenser, utilizar esponjas diferenciadas para los vasos y el resto de los elementos

4- Para el secado de los utensilios utilizar trapos de color blanco y diferenciado del resto. Los mismos deben ser lavados diariamente

5- Dotar de alcohol en gel, jabón líquido y papel para el lavado constante de las manos

6- Diariamente:

- ✓ Limpiar y desinfectar la mesada utilizada para preparación de alimentos
- ✓ Barrer y repasar el piso las veces que fuese necesario tanto dentro de la cantina como el área externa de la misma
- ✓ Limpiar los azulejos
- ✓ Limpiar y desinfectar la piletta de lavar cubiertos
- ✓ Lavar todo lo utilizado para la producción, secar y guardar
- ✓ Lavar el basurero y cambiar la bolsa de residuo
- ✓ Disponer los residuos en el contenedor que se encuentra fuera de la cantina
- ✓ Limpiar y desinfectar el sanitario exclusivo de la cantina

7- Semanalmente:

Limpiar refrigerador

Mensualmente:

Limpiar los vidrios de las ventanas, ventiladores, desengrasadores

19.3 PERSONAL DEL COMEDOR, ATENCION AL PÚBLICO, SERVICIO Y PRESENTACIÓN DE LOS ALIMENTOS E HIGIENE.

a- En cuanto al personal del comedor

1- Deberá contar con tres (3) empleados, como mínimo, uno de ellos EXCLUSIVAMENTE EN LA CAJA, los demás para la entrega de los alimentos.

2- Un personal se encargará de mantener la limpieza y el orden de las sillas, mesas, piso, mesada del comedor.

3- Los funcionarios destinados para la entrega de alimentos o productos en el comedor deberán contar con:

- Cofias
- Delantales
- Calzados cerrados
- Tapa bocas en el caso de problemas de salud

4- No deberán portar joyas, uñas largas y pintadas.

b- En cuanto a la atención al Público, el CONCESIONARIO:

1- Se obliga a mantener atención personal y permanente de la cantina, de tal forma que los servicios sean brindados con diligencia, esmero y corrección.

2- Se compromete a controlar a sus empleados y personal a cargo, en lo que hace al cumplimiento del trabajo con la indumentaria adecuada y la observancia de un correcto comportamiento.

3- Si alguno no cumpliera con las normas de comportamiento y aseo necesarios, el INAES se reserva el derecho de ordenar a el CONCESIONARIO la sustitución de cualquiera de ellos, quedando a cargo del CONCESIONARIO las responsabilidades emergentes de la sustitución.

4- Establecer algún sistema para la entrega de los alimentos o productos (ticket), de manera a agilizar la entrega.

5- Considerar que en el horario del recreo (09:15 hs) y almuerzo la concurrencia de los usuarios aumenta, por lo tanto debe prever la atención con más empleados de modo a agilizar.

c- Servicio

- 1- El oferente incluirá, como parte de su oferta, la entrega del menú en una bandeja, en el cual el alumno, profesor o funcionario colocará el plato, los cubiertos y el vaso.
- 2- En cuanto al almuerzo podría ser en buffetera o plato servido. Servicio de buffet por kg.
- 3- Los utensilios deberán estar protegidos (envueltos en una servilleta)
- 4- Disponer continuamente de:
 - sal, vinagre, aceite de oliva y de girasol
 - azúcar y edulcorante
 - servilleta de papel
- 6- Elaborar un cartel que indique a los usuarios, que deberán acercar al mostrador lo utilizado (platos, vasos, tazas, etc.) y depositar en el basurero lo que así requiera.
- 7- Los microondas deben estar en buen funcionamiento

d- Presentación de los demás alimentos:

- 1- Las minutas deberán estar resguardadas en vitrinas, dispuestos ordenada e higiénicamente.
- 2- Para la entrega de los alimentos sólidos
 - utilizar pinzas
 - disponer para la entrega en bolsas de papel, bandejitas o envueltas en papel film las que así requieran
- 3- Las frutas deben estar correctamente lavadas, envueltas en papel film y refrigeradas en el visicooler, accesible a la vista del usuario.
- 4- Las bebidas deben estar correctamente refrigeradas, ordenadas, clasificadas y dispuestas en visicooler.
- 5- Las materias primas no deben estar en el visicooler del comedor.

e- Higiene:

- 1- Las vitrinas deberán ser limpiadas y desinfectadas diariamente.
- 2- La mesada o mostrador deben permanecer limpias y desinfectadas, libre de moscas.

- 3- Las mesas deben ser desinfectadas constantemente con alcohol y secas con papel
- 4- El piso del comedor debe permanecer limpio.
- 5- Los basureros deben permanecer limpios, cambiar las bolsas de residuos antes que se llene.
- 6- Los microondas deben estar siempre disponible para el uso y deben ser desinfectados diariamente

19.4 DE LAS FACULTADES DE CONTROL

A los efectos de la fiscalización del correcto funcionamiento de la cantina y el fiel cumplimiento de las cláusulas del presente Contrato, EL CONVOCANTE designa por el presente, a la Directora de Administración y Finanzas como interlocutor y nexo directo, a los efectos de acompañar y evaluar el funcionamiento de la cantina.

EL CONVOCANTE se reserva el derecho a realizar dos (2) monitoreos al mes a cargo de la nutricionista de la Institución

El CONCESIONARIO se obliga a trabajar coordinadamente con la nutricionista de la Institución para la elaboración de los menús y demás alimentos

La Dirección de Administración y Finanzas, revisará mensualmente los buzones de quejas y sugerencias, instalados por EL CONCESIONARIO, a efectos de informar a la Dirección sobre el contenido de las mismas, las observaciones que hubieren serán comunicadas por escrito a EL CONCESIONARIO con las recomendaciones que fueren necesarias, las cuales deberán de ser observadas por EL CONCESIONARIO.

EL CONVOCANTE podrá usufructuar las instalaciones de la cantina con todos los objetos que la integran: equipos, muebles y útiles, etc., para agasajos, reuniones entre otros, siempre que sean solicitadas con cuarenta y ocho (48) horas de anticipación a la fecha requerida, por escrito y dirigida a EL CONCESIONARIO, especificando con claridad el motivo, duración y alcance del pedido.

19.5 EN CUANTO AL EQUIPAMIENTO Y MANTENIMIENTO GENERAL

- 1- La empresa adjudicada no podrá realizar ningún tipo de modificación de la infraestructura del local sin el consentimiento del INAES, para la cual deberá presentar nota mediante dirigida al Director, la solicitud de autorización y el

proyecto correspondiente para su aprobación.

2- Los muebles, equipos, máquinas, vajilla, mantelería, cubiertos, vasos, etc., necesarios para brindar un buen servicio, deberán ser proveídos por la empresa contratada, siendo estos de su exclusiva responsabilidad y propiedad, un (1) Televisor de al menos 21 pulgadas con conexión a canales de cable (opcional)

3- Realizar no menos de tres desinfecciones anuales de todas las dependencias e instalaciones de la cantina.

4- Establecer en un lugar visible las fechas de las desinfecciones realizadas.

5- Realizar el mantenimiento y reparación si fuese necesario de: el extractor del humo (dos veces al año como mínimo), desengrasadores (cada mes), conexiones de cañerías, eléctricas y abastecimiento de agua, ventiladores de techo

6- Realizar cambios de artefactos eléctricos como se fluorescentes, cuando estos requieran

7- La empresa adjudicada será responsable del mantenimiento de los aparatos acondicionadores de aire, de los aparatos eléctricos de iluminación, como asimismo de las instalaciones eléctricas instaladas en el local de la cantina.

8- Realizar el mantenimiento que requieran los muebles del comedor (sillas y mesas) y de los demás dependencias.

9- En el sanitario colocar jabón líquido, alcohol en gel y papel para el secado de las manos, basurero con tapas.

8- Dotar de extintores en la zona de producción, almacenamiento y comedor, los mismos deben contar sus correspondientes certificados de garantía.

10- Disponer en el comedor:

- ✓ Microondas uno como mínimo para calentar los alimentos, los mismos deben estar dispuestos sobre mesas o repisas
- ✓ Basureros con tapas y clasificados para los diferentes residuos, los mismos con bolsas.
- ✓ Alcohol en gel para los usuarios
- ✓ Carteles indicadores para que los usuarios acerquen los residuos en los basureros y los utensilios a la mesada principal
- ✓ Un aromatizador eléctrico de ambiente con fragancia.
- ✓ Luces de emergencias, en fluorescentes de 20 Watts en cantidad necesarias para el local.
- ✓ Sistema para la eliminación de moscas e insectos

ANEXO N° 1

MODELO DE CONTRATO

Por una parte el INSTITUTO NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR DR. RAUL PEÑA – INAES, representada en este acto por la **MG. CLAUDELINA MARIN, Encargada de despacho de la Dirección General**, en adelante denominado **EL CONCEDENTE**, fijando domicilio en Av. Eusebio Ayala Km. 4 ½ de la Ciudad de Asunción, y por otra parte el....., en adelante denominado **EL CONCESIONARIO**, fijando domicilio en la casa de la, convienen en celebrar el presente **CONTRATO DE EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA** del **INSTITUTO NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR DR. RAUL PEÑA – INAES**., de conformidad a la **Resolución Institucional N °** y a los términos estipulados en las siguientes cláusulas.

CLAUSULA PRIMERA: DE LA RESPONSABILIDAD ADMINISTRATIVA.

Queda expresamente entendido que en su carácter de representante del INAES, la Directora del mismo, **MG. CLAUDELINA MARIN**, asume la potestad de decisión de todo cuanto se relaciona con el cumplimiento del presente Contrato, la suspensión o terminación del mismo conforme a lo establecido en la Ley N° 1.618/00 de Concesiones de Obras y Servicios Públicos, su Decreto Reglamentario N° 4925/25 y las demás leyes vigentes aplicables a la materia, como así también, a los términos de los que conforman la estructura.

CLAUSULA SEGUNDA: DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO

EL CONCEDENTE otorga a el **CONCESIONARIO** la **CONCESION** de la **Explotación del SERVICIO DE CANTINA DEL INAES, destinado a favorecer a Profesores, Funcionarios y Estudiantes** del **INAES**, en su local de la ciudad de Asunción, por el periodo de dos (2) años a partir del _____ de 2018 y éste se obliga a tomar en explotación dicho servicio en la forma, modo y condiciones que se establecen en este contrato y en el Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública y su oferta presentada.

CLÁUSULA TERCERA: DE LOS DOCUMENTOS QUE INTEGRAN EL CONTRATO

Los siguientes documentos forman parte del presente Contrato y tienen prelación de acuerdo al siguiente orden:

- El Pliego de Bases y Condiciones.
- Las carpetas de Ofertas presentadas por el oferente adjudicado y todos los documentos obrantes en la misma.
- El Texto del presente Contrato y sus Anexo.
- La Declaración Jurada de Responsabilidad Civil.

e) Todas las notas y documentaciones que emitiera **EL CONCEDENTE**, con posterioridad a la entrega del Pliego de Bases y Condiciones.

CLÁUSULA CUARTA: DEL CANON DE LA CONCESIÓN.

Se establece que **EL CONCESIONARIO** deberá abonar mensualmente en concepto de CANON **al CONCEDENTE** y por adelantado dentro de los diez (10) primeros días de cada mes, la suma de **G.xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx**, **el Canon correspondiente tendrá una rebaja del 40% (cuarenta por ciento) en los meses de diciembre, enero y febrero; y un 20% (veinte por ciento) en el mes de julio, teniendo en cuenta la reducción del número de alumnos en estos meses por el periodo de vacaciones.**

EL CONCESIONARIO entregará a la Dirección Financiera y Administrativa del **INAES**, la suma equivalente a 2 (dos) meses de Canon en concepto de Garantía, por aquellos daños que pudieran sufrir las instalaciones y el local del comedor debido al 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 le será reembolsado una vez culminado el Contrato, por la causal que fuere y finalizada la inspección final del local a ser usufructuados, de los objetos ahí contenidos, así como de las instalaciones en general que comprenden el presente Contrato. De todo lo cual, **el Jefe de Patrimonio** labrará un informe detallado del estado en que encuentren dichos efectos y las instalaciones del local que serán cotejado con el acta de entrega del local efectuado a inicio de la ejecución del presente Contrato. El reembolso se efectuará siempre y cuando no se comprobaren daños, perjuicios o desperfectos que no sean derivados del normal uso del local, de los efectos que allí se encontraren y sean utilizados para la ejecución del servicio y de las instalaciones contratadas, los cuales le serán descontados al **CONCESIONARIO**.

CLÁUSULA QUINTA: DE LA DURACIÓN DEL CONTRATO

La duración del Contrato de Concesión del Servicio de Cantina será de dos (2) años a partir de la fecha establecida en la Cláusula Segunda del presente Contrato, siempre y cuando no se proceda a su terminación por algunas de las causales establecidas en el presente instrumento o en las leyes vigentes que regulan la materia. La misma estará sujeta a una evaluación del Consejo Superior de la Institución

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

CLÁUSULA SEXTA: DE LAS FACULTADES DE CONTROL

A los efectos de la fiscalización del correcto funcionamiento de la cantina y el fiel cumplimiento de las cláusulas del presente Contrato, **EL CONCEDENTE** designa por el presente, al **xxxxxxx** como interlocutor y nexo directo con **EL CONCESIONARIO** a los efectos de acompañar y evaluar el funcionamiento de la cantina.

El **xxxxxxx**, revisará mensualmente los buzones de quejas y sugerencias, instalados por **EL CONCESIONARIO**, a efectos de informar a la Dirección de Administración y Finanzas sobre el contenido de las mismas; las observaciones que hubiere serán comunicadas por escrito a **EL CONCESIONARIO** con las recomendaciones que fueren necesarias las cuales deberán de ser acatados por **EL CONCESIONARIO**.

EL CONCEDENTE podrá usufructuar las instalaciones de la cantina con todos los objetos que la integran: equipos, muebles y útiles, etc., para agasajos, reuniones entre otros, siempre que sean solicitadas con (48) cuarenta y ocho horas de anticipación a la fecha requerida, por escrito y dirigida a **EL CONCESIONARIO**, especificando con claridad el motivo, duración y alcance del pedido.

CLÁUSULA SÉPTIMA: DE LOS HORARIOS DE SERVICIO

El servicio será prestado por **EL CONCESIONARIO de enero a diciembre**, en el horario comprendido entre las 07:00 a.m. a 20:00 p.m., de lunes a viernes y sábados según necesidad, en la cobertura de los siguientes servicios:

- a) Desayuno a servirse en el local de la cantina.
- b) Almuerzo a servirse en el local de la cantina.
- c) Merienda a servirse en el local de la cantina.
- d) Menú especial a servirse dos veces por mes.
- e) Otros, a servirse en horarios varios, o de recreos.

CLÁUSULA OCTAVA: DEL MENU Y PRECIOS

Se ofertará dos menús como mínimo por día. El menú diario se presentará de la siguiente formas: Mitad del plato del menú del día + mitad ensalada de verduras crudas y Un plato del menú + plato mediano de ensalada de verduras crudas, tal como está especificado en el anexo N° 4 del pliego sobre distribución del plato.

EL CONCESIONARIO deberá habilitar y mantener en por lo menos un tablero ubicado en lugar visible dentro del local de la cantina, la lista de los productos comestibles y bebibles que ofrecerá en el comedor, y sus respectivos precios. Los precios de comestibles, bebidas y servicios deben ser accesibles y acordes a niveles mínimos de calidad, sin afectar la variedad de los mismos.

EL CONCESIONARIO deberá contar con la totalidad de las minutas ofertadas durante todo el horario de atención

CLÁUSULA NOVENA: DE LAS VARIABLES QUE INCIDEN EN EL INCREMENTO DEL PRECIO

Los precios ofertados por **EL CONCESIONARIO** no pueden ser alterados, salvo autorización expresa de **EL CONCEDENTE**.

Queda establecido que las variables que podrán ocasionar incrementos en los precios serán:

- 1) Aumento en el salario mínimo legal vigente establecido por Decreto del Poder Ejecutivo.
- 2) Aumentos de los costos de los insumos y la materia prima que incidan directamente en los comestibles, bebidas y servicios proveídos por EL CONCESIONARIO, quien deberá probar en forma fehaciente dicho extremo. Ambos aumentos deberán darse en forma simultánea o en el mismo mes.

CLÁUSULA DÉCIMA: DE LA OBLIGACIONES DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS, HIGIENE Y MANTENIMIENTO

EL CONCESIONARIO 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.

EL CONCESIONARIO deberá dirigir técnica y profesionalmente, en forma personal, o por un representante designado por escrito ante el Jefe de la UOC, las actividades de la cantina, debiendo contar con suficiente personal idóneo para la prestación de un servicio ágil, especializado y permanente, dando cobertura adecuada a las obligaciones de carácter patronal y social a dicho personal.

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

EL CONCESIONARIO 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 dos desinfecciones anuales de todas las dependencias e instalaciones de la cantina, y una limpieza diaria de muebles, vidrios y pisos.

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 del **INAES**, cuantas veces sea necesario para evitar la emisión de olores desagradables.

CLÁUSULA DECIMA PRIMERA: DE LAS OBLIGACIONES REFERENTE A LA ATENCION AL PÚBLICO Y PERSONAL DEL COMEDOR.

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

EL CONCESIONARIO asumirá toda responsabilidad por la contratación y pago del personal necesario para la atención del comedor durante las horas y días de atención acordados en este Contrato, así como el pago de las obligaciones sociales y patronales que por Ley deba percibir el personal a su cargo.

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 propio para el servicio**) y observen un correcto comportamiento. Si alguno no cumpliera con las normas de comportamiento y aseo necesarios, **EL CONCEDENTE**, se reserva el derecho de ordenar a **EL CONCESIONARIO** la sustitución de cualquiera de ellos, quedando a cargo de **EL CONCESIONARIO** las responsabilidades emergentes de dicha sustitución.

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, ni el desarrollo de juegos de azar.

El INAES se reserva el derecho de realizar los controles periódicos necesarios para verificar la calidad del servicio ofrecido, en cuanto a atención al público. Los controles serán determinados por la Dirección de Administración y Finanzas, pudiendo participar de ello los funcionarios de la Unidad Operativa de Contrataciones, la Nutricionista de la Institución y otros funcionarios competentes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS.

A efectos de la Concesión del Servicio de Cantina, **EL CONCEDENTE** habilitará y entregará, acta de por medio, a **EL CONCESIONARIO** las dependencias físicas del lugar destinado a la cantina, con sus instalaciones eléctricas y sanitarias, en buen estado, así como otros equipos y muebles.

Todo lo entregado y detallado en el acta, debe ser utilizado por **EL CONCESIONARIO** única y exclusivamente en el INAES y al término de este Contrato las mismas deberán ser devueltas a **EL CONCEDENTE** en el estado en que fueren entregadas. En caso contrario **EL CONCEDENTE**, hará uso de la garantía del contrato depositada en efectivo hasta cubrir el monto de las reparaciones de las instalaciones y/o equipos deteriorados.

Los muebles, maquinarias, equipos, vajillas, mantelería, cubiertos, vasos, necesarios para brindar un buen servicio, deberán ser aportados por **EL CONCESIONARIO**, siendo éstos de su exclusiva propiedad.

EL CONCEDENTE será responsable del suministro sin cargo para **EL CONCESIONARIO**, de agua corriente y energía eléctrica. En caso eventual de que en el transcurso de la duración del contrato el INAES se independice del **MEC**, **EL CONCESIONARIO** deberá abonar ambos servicios, previa notificación de la Dirección de Administración y Finanzas.

El INAES se reserva el derecho de realizar los controles periódicos necesarios para verificar el estado y la funcionalidad de los equipos descriptos precedentemente. Los controles serán determinados por la Dirección de Administración y Finanzas, pudiendo participar de ello los funcionarios de la Unidad Operativa de Contrataciones, la Auditoría Interna Institucional y otros funcionarios competentes.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: DE LA TERMINACION DEL CONTRATO

El presente Contrato de Concesión termina por:

- Por el cumplimiento del plazo de concesión.
- Mutuo acuerdo de las partes.
- En forma unilateral y fundada de cualquiera de las partes, será considerado entre otros motivos fundados; el incumplimiento de cualquiera de las partes de las cláusulas del presente Contrato o de las disposiciones legales vigentes que rijan la materia y lo establecido en el PBC.
- Por resolución de rescisión. Estipuladas en la cláusula.
- Por los demás motivos establecidos en las leyes de la República y que regulen el objeto del presente Contrato.

EL CONCESIONARIO se obliga a desalojar completamente la cantina de la **INAES**, dentro de los 15 (quince) días de la terminación del presente Contrato. Si así no lo hiciere, se compromete a abonar **al CONCEDENTE** el canon correspondiente en forma proporcional, por cada día transcurrido, la suma de Gs. 50.000 (guaraníes cincuenta mil), cantidad que será deducible del depósito de garantía.

Cualquiera de las partes podrá rescindir del Contrato de Concesión, previa comunicación por escrito, con 60 (sesenta) días de anticipación, a la otra parte.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: DE LA RESCISIÓN DEL CONTRATO POR RESPONSABILIDAD DEL CONCESIONARIO

EL CONCEDENTE, tendrá derecho a rescindir el Contrato en los términos establecidos en el PBC y las leyes vigentes, así como también en los siguientes casos:

- a) Si **EL CONCESIONARIO** contraviniera las obligaciones y condiciones establecidas en el Contrato y las documentaciones que forman parte integrante del mismo, previa comprobación fehaciente.
- b) Si **EL CONCESIONARIO** otorgara dádivas, premios, obsequios, propinas, comisiones, vales o cualquier tipo de regalías o ventajas a los funcionarios, docentes y estudiantes del **INSTITUTO NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR "DR. RAUL PEÑA" – INAES. Para obtener favores o beneficios indebidos.**
- c) Si las multas aplicadas a **EL CONCESIONARIO** superan en el año el importe del valor de tres meses de canon mensual.
- d) Si se paralizarán los servicios sin causa justificada.
- e) La falta de cumplimiento del plazo para la presentación del Registro de Establecimiento.

En caso de cualquier incumplimiento de los causales estipulados por parte **EL CONCESIONARIO**, **EL CONCEDENTE** tendrá derecho a la rescisión del Contrato sin derecho a indemnización alguna para **EL CONCESIONARIO**.

Serán también motivos para proceder a la rescisión del Contrato, sin ser limitativos, los siguientes:

- a) Las quejas reiteradas y comprobadas, referentes al servicio prestado por **EL CONCESIONARIO**;
- b) La mala calidad de los alimentos;
- c) El aumento de precio de los productos ofertados, sin autorización expresa de la Directora;
- d) La falta de higiene dentro del local;
- e) La mala atención;

Para decidir sobre la rescisión por causa imputable a **EL CONCESIONARIO**, se deberá comunicar previamente al mismo el reparo correspondiente, éste deberá expresar su descargo juntamente con la documentación que acredite sus dichos y las medidas correctivas dentro del plazo de 5 días hábiles. Una vez recibido el descargo, la **Directora General, previo informe del fiscalizador y análisis de las instancias respectivas**, junto al **Consejo Superior**, emitirá su decisión al respecto. Si la decisión fuere la de proceder a la rescisión de Contrato por incumplimiento, **EL CONCESIONARIO** tendrá un plazo de 30 (treinta) días a los efectos de retirarse del local destinado a Cantina y en caso contrario deberá

abonar, sin perjuicio del canon proporcional, el doble de la multa prevista en esta cláusula, para el caso de no retirarse del local al vencimiento del plazo contractual.

Declarada la rescisión, **EL CONCEDENTE**, hará efectiva la Garantía. Determinada la rescisión, las partes procederán a preparar el estado de cuenta final.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DE LAS MULTAS

Por la demora en la provisión de los servicios requeridos a **EL CONCESIONARIO**, o el incumplimiento en cuanto a la variedad y disponibilidad de alimentos ofertados o, en caso de que el personal del **CONCESIONARIO** no se presente a trabajar con el uniforme adecuado, o mala atención o falta de limpieza e higiene y otros aspectos señalados en los documentos de esta licitación, que se produzcan de manera esporádica o aislada, que fueran denunciadas y/o comprobadas, se aplicará por decisión de la Dirección General, la multa de cero punto uno por ciento (0,1%) a calcularse sobre el importe del CANON mensual correspondiente por evento y su pago se efectivizara en la Dirección de Administración y Finanzas, cuando esta comunique por escrito la multa aplicada.

Por la demora en el pago del Canon establecido. Cuando **EL CONCESIONARIO** no procediese al pago del canon en el tiempo establecido, incurrirá en mora y **EL CONCEDENTE**, mediante la Dirección Financiera Administrativa, aplicará una multa del cero punto uno por ciento (0.1%) sobre el monto establecido como canon, por cada día calendario de atraso en el pago, la cual será efectivizada por **EL CONCESIONARIO** una vez que reciba por escrito la comunicación de la multa aplicada.

El monto de las multas se aplicará de oficio y por gestión de comunicación y cobro de la Dirección Financiera y Administrativa.

Si la totalidad de las multas aplicadas excediera el diez por ciento (10%) del monto anual del Contrato, **EL CONCEDENTE** tendrá derecho a rescindir el mismo, siguiendo el procedimiento establecido en la cláusula anterior. Los montos de las multas serán exigidos para su cobro, una vez comunicada su aplicación y en coherencia los incisos antes descriptos.

CLAUSULA DECIMA SEXTA: DE LA JURISDICCIÓN ANTE CONTROVERSIAS

Cualquier controversia que se suscite con relación a la interpretación, aplicación o ejecución del presente Contrato de Concesión será sometida a un proceso de conciliación entre las partes, sin la intervención de terceros.

Los usuarios del servicio se someterán a este mismo procedimiento en cuanto a las quejas o reclamos que tuvieran en relación al servicio o productos de EL CONCESIONARIO, y en caso de no existir acuerdo entre las partes, oficiará como mediador la Asesoría Jurídica del INAES.

En caso de que las partes no llegasen a un acuerdo, o si se suscitaren conflictos que no puedan ser subsanados por medio de los mecanismos previstos

anteriormente, la jurisdicción será la que corresponde a los Juzgados y Tribunales de la Ciudad de Asunción.

En prueba de conformidad con las dieciséis clausulas, suscriben las partes el presente Contrato, en tres (3) ejemplares del mismo tenor y a un solo efecto, en la ciudad de Asunción, capital de la República del Paraguay a los..... días del mes de.....del año 2026, quedando un ejemplar en poder de cada una de ellas.

.....
Concesionario

MG. CLAUDELINA MARIN G.
Directora General

ANEXO N° 2 MODELO DE CARTA DE PRESENTACION DE OFERTA

Asunción, de marzo de 2026

Señora

Mg Claudelina Marin G.

Instituto Nacional de Educación Superior "Dr. Raúl Peña" - INAES

Presente

El oferente..... (Denominación social)....., en cuyo nombre, el(los) señor(es).....(Cargo, nombre y apellido) legalmente autorizado(s), presentan su oferta para....., según las condiciones establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones y demás documentos integrantes de la presente Licitación Pública.

Por la presente y en nombre y representación del oferente declaro que:

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

He retirado y conocido las comunicaciones suplementarias, del Instituto Nacional de Educación Superior "Dr. Raúl Peña" - INAES, 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 total del Canon anual ofertado, incluido los impuestos correspondientes, asciende a la suma de G..... (Guaraníes.....)

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

Se acompañan a la presente un total de NUMERO (LETRA) fojas, incluyendo la presente, foliadas con números y letras.

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

Dirección: Ciudad:

N° de teléfono y/o fax:

Correo electrónico:

Atentamente.

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

ANEXO 3

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

Asunción, _____ de _____ de 2026

Señores

Instituto Nacional de Educación Superior "Dr. Raúl Peña" - INAES

Presente

Proceso de Contratación: **"EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CANTINA EN EL INSTITUTO NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR "DR. RAÚL PEÑA" - INAES**

De mi/nuestra consideración:

La empresa....., con RUC....., en su calidad de oferente del llamado de referencia, por medio de su/s representante/s legal/es....., con cédula/s de identidad N°....., formula la presente DECLARACIÓN BAJO FE DE JURAMENTO:

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

RECONOCEMOS QUE cualquier violación a esta Declaración facultará a la Convocante a descalificarnos durante la etapa de evaluación de ofertas y/o rescindir el contrato respectivo cualquiera sea su etapa de ejecución, de conformidad a la forma establecida en el artículo 59 de la Ley 2051/03. En estos casos reconozco que no tendré derecho a reembolso de gastos ni a indemnización alguna y seré pasible de la aplicación del procedimiento para imposición de sanciones previsto en la ley 2051/03, independientemente de las demás responsabilidades que me pudieran generar.

Atentamente,

Firma: El/los Oferente/s Aclaración de Firma/s

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

ANEXOS 4

LISTA DE PRECIOS DE COMESTIBLES Y BEBIDAS A SER PROVEIDAS EN LA CANTINA DEL INAES

COMBOS DE DESAYUNO SALUDABLE

N°	OPCIONES	PORCIÓN	PRECIO
1.	Una taza de leche + 2 bananas	1 taza de 200 ml + 2 unidades de fruta	
2.	Café o cocido con leche + 1 pan felipe + mermelada y manteca	1 pan manteca y mermelada	
3.	Café o cocido con leche + 1 pan salvado + mermelada y manteca		
4.	Café o cocido con leche + 1 pan salvado o blanco + maní ku'i	3 cucharas de maní ku'i	
5.	Café o cocido con leche + 1 mixto (cuadrado) de jamón y queso		
6.	Sándwich de verduras + jugo		
7.	Huevos revueltos + jugo		

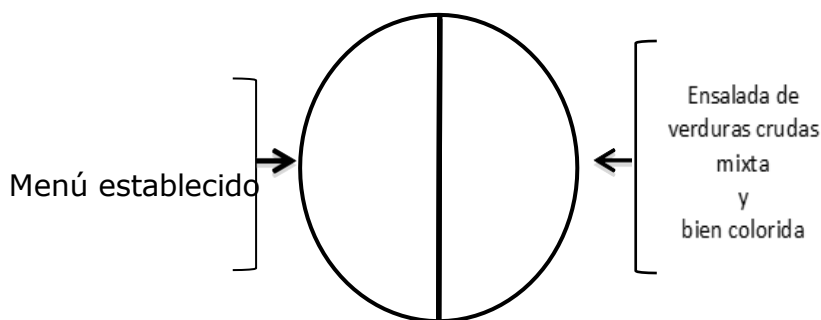
ANEXOS 4

LISTA DE PRECIOS DE COMESTIBLES Y BEBIDAS A SER PROVEIDAS EN LA CANTINA DEL INAES

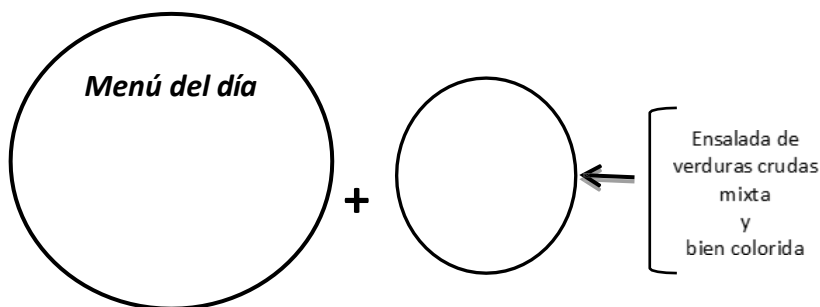
ALMUERZO

- a- Se ofertará dos menús como mínimo
- b- El menú diario se presentará de las siguientes formas

1- Mitad del plato el menú del día + mitad ensalada de verduras crudas --- Precio fijo



2- Un plato del menú + plato mediano de ensalada de verduras crudas ---



Nº	DESCRIPCIÓN MENU	UNIDAD DE MEDIDA	Precio por porción
1.	GUISO DE ARROZ O FIDEO CON CARNE VACUNA	Porción	
2.	GUISO DE ARROZ O FIDEO CON POLLO	Porción	
3.	ESTOFADO DE POLLO CON GUARNICIÓN	Porción	
4.	ESTOFADO DE CARNE VACUNA CON GUARNICIÓN	Porción	
5.	CHUPIN DE PESCADO	Porción	
6.	PICADITO DE CARNE CON GUARNICIÓN	Porción	
7.	SALSA BOLOÑESA DE CARNE VACUNA CON GUARNICIÓN	Porción	
8.	TALLARÍN DE CARNE VACUNA O POLLO	Porción	
9.	RAVIOLES CON SALSA DE POLLO Y/O CARNE	Porción	
10	CANELONES DE VERDURAS O CHOCLO CON SALSA BLANCA Y QUESO GRATINADO	Porción	
11	LASAGNA DE CARNE CON ENSALADA DE VERDURAS CRUDAS	Porción	
12	POLENTA CON SALSA DE CARNE	Porción	
13	BIFE DE CARNE VACUNA CON VERDURAS SALTEADAS CON GUARNICIÓN	Porción	
14	BIFE A CABALLO CON PAPA, CEBOLLA Y UN HUEVO	Porción	
15	GRILLE DE POLLO CON VERDURAS SALTEADAS CON GUARNICIÓN	Porción	
16	POLLO Y VERDURAS AL HORNO (PAPAS Y CEBOLLAS)	Porción	
17	MILANESA DE CARNE VACUNA CON ENSALADAS DE VERDURAS CRUDAS	Porción	
18	MILANESA DE POLLO CON ENSALADAS DE VERDURAS CRUDAS	Porción	
19	MARINERA DE POLLO CON VERDURAS CRUDAS	Porción	
20	CALDO DE POROTO CON TORTILLA	Porción	

21	CALDO DE VORI VORI	Porción	
22	CALDO DE VORI VORI CON POLLO	Porción	
23	SOPA DE VERDURAS CON TARTA DE POLLO	Porción	
24	SOPA DE VERDURAS CON OMELET + ENSALADA DE VERDURAS	Porción	
25	SOYO CON TORTILLAS	Porción	
26	CALDO DE PESCADO	Porción	
27	TORTILLON DE PAPAS CON ENSALADA DE VERDURAS CRUDAS	Porción	
28	PASTELON DE PAPA CON ENSALADA DE VERDURAS CRUDAS	Porción	
29	TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA DE VERDURAS CRUDAS	Porción	
30	TARTA DE VERDURAS (ACELGA O ZAPALLO) CON GUARNICIÓN	Porción	
31	TARTA DE POLLO CON ENSALADA DE VERDURAS CRUDAS	Porción	
32	SUFLE DE VERDURAS (ZAPALLITO/ ZUCCINNI/ ACELGA/ETC.) CON GUARNICIÓN	Porción	
33	SALPICON DE POLLO CON ARROZ	Porción	
34	POLLO A LA PORTUGUESA CON GUARNICIÓN	Porción	
35	SHOPSUEY DE POLLO CON GUARNICIÓN	Porción	
36	SHOPSUEY DE VERDURAS CON GUARNICIÓN		

OBSERVACIÓN:

- **Se establece como menú diario y fijo:**

1- GRILLE DE POLLO con VERDURAS (CEBOLLA) CON GUARNICIÓN

2- BIFE DE CARNE VACUNA CON VERDURAS SALTEADAS CON GUARNICIÓN

- **Todos los menús serán ofertados con verduras crudas**
- **Las guarniciones y verduras crudas se podrán ofertar por porción**
- **Las guarniciones serán:**

N°	Guarnición	Especificaciones	Precio
1	Arroz blanco		

2	Arroz con queso		
3	Fideos tipo spaghetti		
4	Fideos con queso		
5	Papas al horno		
6	Puré de papas		
7	Panache de verduras		
8	Ensalada de arroz	sin mayonesa	
9	Ensalada rusa	sin mayonesa	
10	Ensalada alemana	sin mayonesa	

- **Las ensaladas de verduras crudas serán:**

3-

N°	Ensalada	Especificaciones	Precio
1	Lechuga + repollo + perejil + tomates	Sin mayonesa	
2	Lechuga + tomates + zanahoria rayada	sin mayonesa	
3	Repollo + zanahoria rayadas	sin mayonesa	
4	Repollo + tomates		
5	Zapallo + tomate + cebolla + zanahoria rayada		
6	Tomates con oréganos		
7	Tomates + cebollas + zanahoria rayada		

MINUTAS VARIAS

N°	MINUTA	ESPECIFICACIÓN	PRECIO
1.	Sándwich de queso	1 feta de queso, 2 panes sándwich tamaño standard 1 triángulo, peso 45 gramos	

3.	Sándwich de fiambre	1 feta de fiambre, 2 panes sándwich tamaño standard blanco y salvado, 1 triángulo, peso 45 gramos	
4.	Sándwich de verduras	lechuga, tomate y huevo, 3 panes sándwich tamaño standard, blanco y salvado, 1 triángulo, 120 gramos de peso aprox	
5.	Sándwich mixto jamón y queso	1 feta de jamón y queso, 1 pan cuadrado, 65 gramos, 1 triángulo	
6.	Sándwich mixto	1 feta de jamón y queso, 2 panes cuadrado, 130 gramos	
7.	Sándwich de pollo	Pollo desmenuzado + tomates + Pan baguette	
8.	Mixto de pan árabe	1 feta de jamón y queso, pan árabe mediano	
9.	Pancho sencillo con pan	Pan de viena	
10.	Empanada de carne frita	Peso aprox 130 gs.	
11.	Empanada de pollo frita	Peso aprox 130 gs.	
12.	Empanada de choclo frita	Peso aprox 130 gs.	
13.	Empanada de jamón y queso	Peso aprox 130 gs.	
14.	Empanada de carne al horno	Peso aprox 130 gs.	
15.	Empanada de pollo al horno	Peso aprox 130 gs.	
16.	Empanada de jamón y queso al horno	Peso aprox 130 gs.	
17.	Empanada chilena al horno	Peso aprox 130 gs.	
18.	Empanada de choclo al horno	Peso aprox 130 gs.	
19.	Huevo duro (unidad)		

20.	Huevo pasado por agua (unidad)		
21.	Chipa Guazú	Porción. 200 gr aprox	
22.	Sopa Paraguaya	Porción 200 gr	
23.	Tarta de acelga	300 gramos por porción aprox	
24.	Tarta de, jamón y queso,	300 gramos por porción aprox	
25.	Tarta de pollo	300 gramos por porción aprox	
26.	Fugazza	300 gramos por porción aprox	
27.	Piza personal	Masa fina	
28.	Pan blanco	Por unidad	
29.	Pan salvado	Por unidad	
30.	Palitos		

OBSERVACIÓN:

- ✓ Se deben ofertar todos los días minutas al horno así como las demás opciones
- ✓ Por su alto valor calórico no ofertar alimentos tales como: tortillas, pechufri

LISTA DE PRECIOS DE COMESTIBLES Y BEBIDAS A SER PROVEIDAS EN LA CANTINA DEL INAES

BEBIBAS

Nº	TIPO DE BEBIDA	ESPECIFICACIONES	PRECIO
JUGOS DE FRUTAS			
1	manzana	250 ml	
2	durazno	250 ml	
3	naranja	250 ml	
4	pomelo	250 ml	
5	melón	250 ml	
6	banana	250 ml	
7	Adicional de leche	100 ml	

BEBIDAS GASEOSAS Y NO GASEOSAS

	Agua mineral sin gas	500 ml	
	Agua mineral sin gas	1 lt	
	Agua mineral con gas	500 ml	
	Gaseosa	½ lts	
	Gaseosa	½ lts bajo en azúcar envase de plástico no retornable	
	Gaseosa personal	200 ml bajo en azúcar envase de plástico no retornable	
	Gaseosa	1 lt y ½ normal envase de plástico no retornable	
	Gaseosa	1 lt y ½ bajo en azúcar envase de plástico no retornable	
	Gaseosa	2 lts normal envase de plástico no retornable	
	Gaseosa	2 lts bajo en azúcar envase de plástico no retornable	
	Jugo en cartón	200 ml bajo en azúcar Marca watts/Ades	
	Jugo en cartón	1 lt bajo en azúcar Marca watts/Ades/Frugos	
	Bebidas deportivas	500 ml Marca powerade, gatorade	

OBSERVACIÓN:

- ✓ Todas las bebidas deben ser ofertadas bien frías, dispuestas en visicooler.
- ✓ Los jugos naturales no deben estar endulzados
- ✓ Se ofertará hielo en bolsas, la disponibilidad será permanente.
- ✓ **“Las marcas son solo ejemplos de los productos disponibles en el mercado local, las mismas no tienen injerencia siempre que el producto ofertado cumpla con las normativas vigente para su comercialización y se ajuste a los precios actuales del mercado local”**

LISTA DE PRECIOS DE COMESTIBLES Y BEBIDAS A SER PROVEIDAS EN LA CANTINA DEL INAES

LÁCTEOS Y DERIVADOS

Nº	TIPO DE BEBIDA	ESPECIFICACIONES	PRECIO
CAFETERIA			
1	Café con leche	250 ml Tipo de leche: entera, descremada, sin lactosa No deben estar endulzados	
2	Cocido con leche	250 ml Tipo de leche: entera, descremada, sin lactosa No deben estar endulzados	
3	Chocolate con leche	250 ml Tipo de leche: entera, descremada, sin lactosa No deben estar endulzados	
4	Té con leche	250 ml Tipo de leche: entera, descremada, sin lactosa No deben estar endulzados	
5	Café negro	150 ml, No deben estar endulzados	
6	Café negro	200 ml, No deben estar endulzados	
7	Cocido negro	150 ml, No deben estar endulzados	
8	Té negro	200 ml, No deben estar endulzados	
9	Leche	200 ml, entera	
10	Leche	200 ml, descremada	
11	Leche	200 ml, sin lactosa	
12	Té de hierbas	200 ml, tipo: boldo /manzanilla/ anís/verde	
YOGURES			
1	Yogurt	140 grs, entero	
2	Yogurt	140 grs, descremado	
3	Yogurt	350 grs, entero	
4	Yogurt	350 grs, descremado	
5	Yogurt	140 grs, sin lactosa	
6	Yogurt	350 grs, sin lactosa	
7	Yogurt	140 grs, entero con cereal	
8	Yogurt	140 grs, descremado con cereal	

OBSERVACIÓN:

- ✓ Los productos de cafetería así como los jugos naturales no deben estar endulzados, el consumidor lo endulzará.
- ✓ Deben estar disponibles en todo momento azúcar y edulcorante.

- ✓ Los yogures deben estar debidamente refrigerados

LISTA DE PRECIOS DE COMESTIBLES Y BEBIDAS A SER PROVEIDAS EN LA CANTINA DEL INAES

FRUTAS Y POSTRES

Nº	Tipo	ESPECIFICACIONES	PRECIO
FRUTAS			
1	Manzana	1 unidad	
2	Naranja	1 unidad	
3	Banana	1 unidad	
4	Madarina	1 unidad	
POSTRES			
1	Durazno en almibar	2 mitades, 200 gs aprox	
2	Postre SER	100 grs	
3	Postre Dannete	100 grs	
4	Ensalada de fruta	300ml	
5	Flan	200 gramos aprox	
6	Budín de pan	200 gramos aprox	
7	Arroz con leche	200 ml	
8	Gelatina Normal	200 ml	
9	Gelatina Light	200 ml	
10	Tarta de durazno	200 gramos aprox	
11	Tarta de manzana	200 gramos aprox	
12	Pie de limón	200 gramos aprox	

OBSERVACIÓN: Las frutas se ofertarán debidamente lavadas, las mismas deben estar envueltas en papel film y refrigeradas, dispuestas en el visicooler a la vista del consumidor

LISTA DE PRECIOS DE COMESTIBLES Y BEBIDAS A SER PROVEIDAS EN LA CANTINA DEL INAES

ALIMENTOS VARIOS

N°	Alimento	Especificaciones	Precio
	Galletitas dulces sin rellenos	Marcas: Mana/Bauduco Peso aprox 180 gs	
	Galletitas dulces sin rellenos	Bajo en azúcar, Peso aprox 180 gs Marcas: Cereal Mix Bauduco: cereale, cookies integrales Quaker, El Germano	
	Galletitas dulces sin rellenos	Bajo en azúcar, Presentación por porción, 40 gs Marcas: Cereal Mix Bauduco: cereale, cookies integrales Quakerr	
	Galletitas salvadas	Presentación por porción, 62 gs aprox. Marcas: Cerealitas, Arcor: Bagley, Nestle: Fitness/ Nesfit Mazzei: Cracker	
		Presentación por porción, 245 gs Marcas:	

	Galletitas salvadas	Cerealitas, Arcor: Bagley, Nestle: Fitness/ Nesfit Mazzei: Cracker	
	Galletitas de agua	Peso aprox: 120 gs Marcas: Bagley: Criollitas, Costa: Vivo Lia: Media Tarde	
	Barritas de cereales	Marcas: Costa, Quaker, Arcor, Bimbo	
	Cereales bajo en azúcar	Peso aprox 50 y 100 grs. Marcas: Nestle: Fitness, Quaker, Arcor:	
	Maní natural	Por porción:	
	Goma de mascar	Bajo en azúcar Marcas: Top Line seven	
	Mentitas	Normal y bajo en azúcar	

OBSERVACIÓN:

- No se ofertará snacks tales como: Yes yes, Doritos, Papa fritas
- No aceptará snack tales como yes yes
- Aclarando que la convocante busca una cantina saludable
- No utilizar carne de segunda calidad
- No utilizar mucho aceite para la cocción
- **“Las marcas son solo ejemplos de los productos disponibles en el mercado local, las mismas no tienen injerencia siempre que el producto ofertado cumpla con las normativas vigente para su comercialización y se ajuste a los precios actuales del mercado local”**
- Prohibida música fuerte

ANEXO 5

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