# ADENDA Nº 2

## LICITACIÓN PÚBLICA Nº 01/2019
## "CONCESIÓN Y EXPLOTACIÓN DE CANTINA PARA LA FACULTAD DE INGENIERÍA CAMPUS UNA SAN LORENZO Y CITEC - IPT, CAMPUS ISLA BOGADO, LUQUE"

Campus de la UNA, San Lorenzo, 28 de noviembre de 2019.

Señores
**Oferentes**
Presente

La **Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de Asunción (FIUNA)**, procede a efectuar ENMIENDAS al Pliego de Bases y Condiciones.

Así mismo, les recordamos que las modificaciones y enmiendas realizadas formarán parte del Pliego de Bases y Condiciones; y por consiguiente, serán de observación y aplicación obligatoria por parte de los oferentes.

La Convocante establece modificar el Pliego de Bases y Condiciones, conforme se detalla a continuación:

### ENMIENDA 1:

EN EL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES, EN EL ANEXO Nº 9, la convocante decide emitir la siguiente enmienda:

**ANEXO N° 9**
**LISTA DE PRECIOS DE COMESTIBLES Y BEBIDAS A SER PROVEIDAS EN LA CANTINA DE FIUNA CAMPUS SAN LORENZO CITEC E ISLA BOGADO LUQUE.**
**1) ALMUERZO ECONOMICO – PRECIO FIJO G. 12.000.-**

| Nº | DESCRIPCIÓN MENU ECONOMICO | UNIDAD DE MEDIDA |
|---|---|---|
| 1 | GUISO DE ARROZ O FIDEO CON CARNE VACUNO | Porción |
| 2 | GUISO DE ARROZ O FIDEO CON POLLO | Porción |
| 3 | SALCHICHAS EN SALSA CON ARROZ O FIDEO | Porción |
| 4 | ESTOFADO DE POLLO CON ARROZ | Porción |
| 5 | ÑOQUIS CON SALSA BLANCA | Porción |
| 6 | CALDO DE POROTO CON TORTILLA | Porción |
| 7 | MARINERA DE POLLO CON ENSALADA DE POROTOS | Porción |
| 8 | SOPA DE VERDURAS CON TORTILLA | Porción |
| 9 | GUISO DE ARROZ DE CHANCHO | Porción |
| 10 | FIDEOS CON SALSA DE QUESO | Porción |
| 11 | POLENTA CON SALSA DE CARNE | Porción |
| 12 | CALDO DE BORIBORI | Porción |
| 13 | CALDO DE PUCHERO | Porción |

ing. AGUSTÍN GAVILÁN VIERA
Jefe de la UOC
Facultad de Ingeniería - UNA


Campus de la UNA- San Lorenzo, Teléf. /Fax.: (021) 577-016 - Casilla de Correo 1039
E-mail: racosta@ing.una.py
Filial Isla Bogado – Luque, Paraguay- Teléfono, Fax.: (021) 644-070

| | | |
|---|---|---|
| 14 | PICADITO DE CARNE | Porción |
| 15 | CALDO DE GALLINA CASERA | Porción |
| 16 | TORTILLON DE PAPAS CON ENSALADA | Porción |
| 17 | VILLARROEL DE HUEVO CON FIDEO | Porción |
| | SALSA BOLOÑESA DE CARNE (VACUNA) CON (ARROZ | |
| 18 | BLANCO, PURE DE PAPAS, FIDEO) | Porción |
| 19 | PASTELON DE PAPA CON GUARNICION | Porción |
| 20 | TORTILLA ESPAÑOLA CON ARROZ | Porción |
| | **MENU LIGHT** | |
| | TARTA DE VERDURAS (ACELGA O ZAPALLO) CON ENSALADA | Porción |
| 1 | VARIAS | Porción |
| 2 | TARTA DE POLLO CON ENSALADA VERDE | Porción |
| 3 | SOPA DE ZAPALLO CON TARTA DE POLLO | Porción |
| | SUFLE DE VERDURAS (ZAPALLITO/ ZUCCINNI/ ACELGA/ETC.) | Porción |
| 4 | CON ENSALADA VARIAS | Porción |
| 5 | ZAPALLITO RELLENO CON ENSALADA O GUARNICION | Porción |
| | GRILLE DE PECHUGA DE POLLO CON ARROZ BLANCO O CON | Porción |
| 6 | QUESO PARAGUAY | Porción |
| 7 | SALPICON DE POLLO DE ARROZ CON ENSALADA VARIAS | Porción |

**Las ensaladas serán: alemana, rusa, mixta, arroz, entre otras.*
**Las Guarniciones serán: arroz con queso, arroz blanco, fideos, panache de verduras, etc.*

**<u>OBSERVACION:</u> El Oferente debe ofertar como mínimo las opciones de menú citadas en el cuadro que antecede al valor de Gs. 12.000 por porción y son las que serán consideradas al momento de la evaluación de su oferta, los menús precitados deben tener el mismo precio, pesar entre 380 (trescientos ochenta) a 400 (cuatrocientos) gramos mínimo fuera del plato, y todas incluyen pan o mandioca y un vaso de jugo de 200 ml. El Oferente adjudicado podrá, durante la etapa de explotación, adicionar otros menús al mismo precio, sin dejar de servir los que anteceden.**

**TODOS LOS PRODUCTOS A SER UTILIZADOS PARA LA ELABORACION DE LOS MENUS, INCLUYENDO CARNES, ACEITE, ARROZ, FIDEO, ENTRE OTROS, DEBERAN SER DE PRIMERA CALIDAD.**
**LA EMPRESA GANADORA DEBERA DE PRESENTAR ANTE LA UOC, UNA SEMANA ANTES EL MENU PARA LA SEMANA SIGUIENTE.**

## 2) ALMUERZO EJECUTIVO

| Nº | DESCRIPCIÓN MENU EJECUTIVO | UNIDAD DE MEDIDA | PRECIO |
|---|---|---|---|
| 1 | POLLO AL HORNO C/ VERDURAS Y ENSALADAS O PURE DE PAPAS | Porción | |
| 2 | LOMITO RELLENO CON ENSALADAS O PURE DE PAPAS | Porción | |
| 3 | TAPA CUADRIL A LA PARRILA CON ENSALADAS | Porción | |
| 4 | ASADO A LA OLLA CON ARROZ | Porción | |
| 5 | CHUPIN DE PECETO | Porción | |



Campus de la UNA- San Lorenzo, Teléf./Fax: (021) 577-016 - Casilla de Correo Nro. 765
E-mail: racosta@ipg.una.py
Filial Isla Bogado – Luque, Paraguay - Teléfono/Fax: (021) 644-070

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 | TARTA DE VERDURAS (ACELGA O ZAPALLITO) CON ENSALADAS | Porción | |
| 7 | ARROLLADO DE POLLO CON JAMON Y QUESO Y CON ARROZ | Porción | |
| 8 | ESTOFADO DE CARNE DE PRIMERA EN TROZOS CON ARROZ PILAF | Porción | |
| 9 | POLLO A LA PORTUGUESA CON ENSALADAS O GUARNICION | Porción | |
| 10 | PECHUGA POLLO RELLENA CON ENSALADAS O ARROZ BLANCO | Porción | |
| 11 | MILANESA DE CARNE VACUNA DE 1ª CON ENSALADAS O GUARNICION | Porción | |
| 12 | MILANESA DE POLLO CON ENSALADAS O | Porción | |
| 13 | MILANESA A LA NAPOLITANA DE CARNE DE 1ª CON GUARNICION | Porción | |
| 14 | MILANESA A LA NAPOLITANA DE POLLO CON GUARNICIÓN | Porción | |
| 15 | ALBONDIGUITAS CON FIDEOS SPAGUETTI | Porción | |
| 16 | RAVIOLES CON SALSA DE POLLO Y/O CARNE | Porción | |
| 17 | CANELONES DE VERDURAS O CHOCLO CON SALSA Y QUESO GRATINADO | Porción | |
| 18 | ASADO A LA OLLA CON CARNE DE PRIMERA CON ENSALADAS | Porción | |
| 19 | BIFE A CABALLO (PAPA, CEBOLLA Y DOS HUEVOS) | Porción | |
| 20 | STROGONOFF DE CARNE CON ARROZ | Porción | |
| 21 | STROGONOFF DE POLLO CON ARROZ | Porción | |
| 22 | ASADO DE CERDO A LA PARRILLA UNA VEZ A LA SEMANA | Porción | |
| 23 | ASADO VACUNO A LA PARRILLA UNA VEZ A LA SEMANA | Porción | |
| 24 | MATAMBRE RELLENO CON GUARNICIÓN | Porción | |
| 25 | BIFE A LA CRIOLLA CON GUARNICIÓN | Porción | |
| 26 | BIFE CON CEBOLLA A CABALLO | Porción | |
| 27 | LOMO DE CERDO AL HORNO CON GUARNICIÓN | Porción | |
| 28 | TORTILLA ESPAÑOLA CON GUARNICIÓN | Porción | |
| 29 | LASAGNA DE CARNE CON GUARNICION | Porción | |
| 30 | ESTOFADO DE CARNE CON ARROZ | Porción | |
| 31 | TALLARÍN DE CARNE | Porción | |
| 32 | TALLARÍN DE POLLO | Porción | |
| 33 | STROGONOFF DE POLLO CON ARROZ O FIDEO | Porción | |
| 34 | MARINERA DE CARNE CON ENSALADA | Porción | |
| 35 | ÑOQUIS CON SALSA DE CARNE Y QUESO RALLADO | Porción | |
| 36 | ÑOQUIS CON SALSA DE POLLO Y QUESO RALLADO | Porción | |
| 37 | ALBÓNDIGAS DE CARNE EN SALSA CON GUARNICIÓN | Porción | |
| 38 | BIFE DE CARNE DE 1ª CON GUARNICIÓN O ENSALADAS | Porción | |
| 39 | VARIEDAD DE TARTAS CON GUARNICIÓN O ENSALADAS | Porción | |
| 40 | POLLO A LA PORTUGUESA CON GUARNICIÓN | Porción | |

**Las ensaladas serán: alemana, rusa, mixta, arroz, entre otras,*
**Las Guarniciones serán: puré de papas, arroz con queso, arroz blanco, fideos, panaché de verduras, etc.*

**<u>OBSERVACION:</u> 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, los menús precitados deben pesar entre 380 (trescientos ochenta) a 400 (cuatrocientos) gramos mínimo fuera del plato, y**

Lic. AGUSTÍN GAVILÁN VIERA
Jefe de la UOC
Facultad de Ingeniería - UNA



Campus de la UNA- San Lorenzo, Teléf. /Fax.: (021) 577-016 - Casilla de Correo Nro. 765
E-mail: racosta@ing.una.py
Filial Isla Bogado – Luque, Paraguay - Teléfono. /Fax.: (021) 644-070

**todas incluyen pan o mandioca y un vaso de jugo de 200 ml. El Oferente adjudicado, durante la etapa de explotación podrá ofertar otros menús, con el mismo peso, sin dejar de servir los que se verifican en el cuadro que antecede.**

**TODOS LOS PRODUCTOS A SER UTILIZADOS PARA LA ELABORACION DE LOS MENUS, INCLUYENDO CARNES, ACEITE, ARROZ, FIDEO, ENTRE OTROS, DEBERAN SER DE PRIMERA CALIDAD.**

**LA EMPRESA GANADORA DEBERA DE PRESENTAR ANTE LA UOC, EL MENU MENSUAL.**

## 3) MINUTAS VARIAS Y COMIDAS

1. Sándwich de queso, con 1 feta de queso, peso aprox. 45 gramos (Simple 2 panes sandwich tamaño standard) (1 triángulo) G.....
2. Sándwich de fiambre con 1 feta de fiambre, peso aprox. 45 gramos (Simple 2 panes sándwich tamaño standard) (1 triángulo) G.....
3. Sándwich de verduras, con lechuga, tomate y huevo, peso aprox. 120 gramos (4 panes sándwich tamaño standard) (1 triángulo) G.....
4. Sándwich de huevo, peso aprox. 50 gramos (simple 2 panes) (1 triángulo) G.....
5. Sándwich mixto (jamón y queso 2 panes) (1 triángulo) 65 gramos G.....
6. Sándwich mixto (jamón y queso 2 panes) (1 cuadrado) 130 gramos G.....
7. Sándwich de lomito completo (Pan de hamburguesa, tomate lechuga Huevo, jamón, queso y corte de carne) peso aprox. 320 gramos. G.....
8. Sándwich de milanesa completo (Pan de hamburguesa, tomate Lechuga, huevo y corte de milanesa) peso aprox. 300 gramos G.....
9. Hamburguesa sencilla (Pan, Carne, Lechuga y Tomate) 150 gramos G.....
10. Hamburguesa completa (Pan de hamburguesa, Carne, Lechuga, Tomate, Jamón, Queso, Huevo) 230 gramos G.....
11. Pancho sencillo G.....
12. Súper Pancho G.....
13. Empanada de carne frita peso aprox. 130 gramos G.....
14. Empanada de huevo frita peso aprox. 130 gramos G.....
15. Empanada de pollo frita peso aprox. 130 gramos G.....
16. Empanada de mandioca peso aprox. 130 gramos G.....
17. Empanada de jamón y queso frita peso aprox. 130 gramos G.....
18. Empanada de carne al horno peso aprox. 130 gramos G.....
19. Empanada de huevo al horno peso aprox. 130 gramos G.....
20. Empanada de pollo al horno peso aprox. 130 gramos G.....
21. Empanada de jamón y queso al horno peso aprox. 130 gramos G.....
22. Empanada napolitana al horno peso aprox. 130 gramos G.....
23. Empanada chilena al horno peso aprox. 130 gramos G.....
24. Croqueta de Huevo peso aprox. 120 gramos G.....
25. Croqueta de carne peso aprox. 120 gramos G.....
26. Sopa Paraguaya (porción 200gr) G.....
27. Chipa Guazú (porción peso aprox. 200 gramos) G.....
28. Huevo frito (unidad) G.....
29. Huevo duro (unidad) G.....
30. Huevo pasado por agua (unidad) G.....

ING. AGUSTÍN GAVILAN VIERA
Jefe de la UOC
Facultad de Ingeniería - UNA



Campus de la UNA- San Lorenzo, Teléf. /Fax.: (021) 577-016 - Casilla de Correo Nro. 765
E-mail: racosta@ing.una.py
Filial Isla Bogado – Luque, Paraguay- Teléfono. /Fax.: (021) 644-070

31. Papas fritas (porción peso aprox. 200 gramos) G.....
32. Omelette de jamón y queso de dos huevos, 1 feta de jamón y 1 feta de queso (peso aprox. 180 gramos) G.....
33. Tortilla española (porción, peso aprox. 200 gramos) G.....
34. Ensalada mixta (porción, peso aprox. 200 gramos) G.....
35. Ensalada rusa (porción, peso aprox. 250 gramos) G.....
36. Ensalada de poroto (porción, peso aprox. 250 gramos) G.....
37. Ensalada de arroz (porción, peso aprox. 250 gramos) G.....
38. Tartas de acelga, jamón y queso, cebolla y atún (300 gramos por porción) G.....
39. Pizzeta personal
40. Fugazza (porción, peso aprox. 300 gramos) G.....
41. Tortilla paraguaya (unidad, peso aprox. 100 gramos) G.....

**JUGOS DE FRUTAS**

1. De manzana 250 ml G.....
2. De durazno 250 ml G.....
3. De piña 250 ml G.....
4. De naranja, pomelo y limón 250 m G.....
5. De melón 250 ml G.....
6. De mburucuyá 250 ml G.....
7. Adicional de leche 100 ml G.....

**BEBIDAS GASEOSAS Y NO GASEOSAS**

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

**POSTRES**

1. Durazno en almíbar peso aprox. 200 gramos G.....
2. Dulce de batata con queso peso aprox. 200 gramos G.....
3. Dulce de guayaba con queso peso aprox. 200 gramos G.....
4. Ensalada de fruta 300ml G.....
5. Budín de pan 200 gramos aprox. G.....
6. Flan 200 gramos aprox. G.....
7. Arroz con leche 250 ml. G.....
8. Gelatina Normal y Ligth 200 gramos G.....
9. Tarta de durazno 200 gramos aprox. G.....
10. Tarta de manzana 200 gramos aprox. G.....
11. Pie de limón y chocolate 200 gramos aprox. G.....
12. Torta marmolada 200 gramos aprox. G.....
13. Media Luna 100 gramos aprox. G.....
14. Maní con miel negra 150 gramos aprox. G.....

**LACTEOS Y CAFETERIA**

1. Café con leche (250ml) G.....
2. Cafecito (150 ml) G.....

LIC. AGUSTÍN GAVILÁN VIERA
Jefe de la UOC
Facultad de Ingeniería - UNA



Campus de la UNA- San Lorenzo, Teléf. /Fax.: (021) 577-016 - Casilla de Correo 1439/05
E-mail: racosta@ing.una.py
Filial Isla Bogado – Luque, Paraguay- Teléfono. /Fax.: (021) 644-070

| | |
|---|---|
| 3. Chocolate (250 ml) | G..... |
| 4. Té negro (200 ml) | G..... |
| 5. Té con leche (250 ml) | G..... |
| 6. Leche (vaso de 150 ml) | G..... |
| 7. Leche (vaso de 250 ml) | G..... |
| 8. Cocido negro (250 ml) | G..... |
| 9. Cocido con leche (250 ml) | G..... |
| 10. Pan tostado (un cuadrado) | G..... |
| 14. Chipa (100 gramos) | G..... |

**ACLARACIÓN IMPORTANTE: los oferentes deberán INDEFECTIBLEMENTE incluir el precio de TODOS LOS PRODUCTOS incluidos en la Lista de Precios. En caso de no hacerlo, su oferta no será considerada.**
**Se admitirá como margen de error del peso de los productos ofertados más/menos (+/-) 5%.**

## ENMIENDA 2:

EN EL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES, EN EL PUNTO 23, la convocante decide emitir la siguiente enmienda:

**23. ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO A PRESTAR**
**Horarios del servicio de cantina Campus Isla Bogado Luque**
De 07:00 horas a 20:00 horas, de lunes a viernes.
**Horarios del servicio de cantina Campus de la UNA San Lorenzo**
De 07:00 horas a 21:00 horas, de lunes a viernes.
De 07:00 horas a 15:00 horas, los sábados.

## ENMIENDA 3:

EN EL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES, EN EL MODELO DE CONTRATO, la convocante decide emitir la siguiente enmienda:

**CLAUSULA DECIMA QUINTA: DE LA TERMINACIÓN 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.
- Por resolución de rescisión.
- 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 **FIUNA,** dentro

Lic. AGUSTÍN GAVILAN VIERA
Jefe de la UOC
Facultad de Ingeniería - UNA


Campus de la UNA- San Lorenzo, Teléf. /Fax.: (021) 577-016 - Casilla de Correo Nro. 765
E-mail: racosta@ing.una.py
Filial Isla Bogado – Luque, Paraguay- Teléfono. /Fax.: (021) 644-070

de los 15 (quince) días de la terminación del presente Contrato. Si así no lo hiciere, se compromete a abonar a **EL CONCEDENTE** por cada día transcurrido, la suma de G. 50.000 (guaraníes cincuenta mil), cantidad esta que será deducible del depósito de garantía.

Cualquiera de las partes podrá rescindir del Contrato de Concesión, previa comunicación por escrito, con 30 (treinta) días de anticipación, a la otra parte. En caso de inobservancia de **EL CONCESIONARIO** para cumplir cualquiera de las cláusulas contractuales, **EL CONCEDENTE** se reserva el derecho de dar por terminado el contrato, por medio de una comunicación por escrita simple con 15 (quince) días de anticipación.

En caso de cualquier incumplimiento por parte **de EL CONCESIONARIO**, **EL CONCEDENTE** tendrá derecho a la rescisión del Contrato sin derecho a indemnización alguna para **EL CONCESIONARIO**. Las quejas reiteradas y comprobadas por el **Jefe de la UOC**, referentes al servicio prestado por **EL CONCESIONARIO**, así como la mala calidad de los alimentos, los precios elevados y desmedidos, la falta de higiene, mala atención, etc., serán motivos de rescisión del Contrato, sin que dicha enunciación sea taxativa. En tales casos bastará una comunicación por escrito realizada por **EL CONCEDENTE** entiéndase el Señor Decano como también, del Asesor Jurídico de la FIUNA.

## ENMIENDA 4:

EN EL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES, EN EL PUNTO 9, la convocante decide emitir la siguiente enmienda:

### 9. DOCUMENTACIÓN Y CONDICIONES EXIGIDAS A LOS OFERENTES

Documentos que deben presentar los Oferentes:

### 9.1 Contenido del Sobre N° 1:

a) Carta dirigida al Decano de la Facultad de Ingeniería - UNA, Prof. Dr. Ing. Rubén López Santacruz, indicando las personas facultadas para representar a la empresa en todo lo referente a esta Licitación. Dichas personas deben ser mayores de edad y presentar sus documentaciones personales, cuando sean convocadas.
b) Certificado de Cumplimiento Tributario Vigente al momento de la apertura.
c) Comprobante de pago de la Patente Municipal Comercial o Industrial, en su caso, correspondiente al semestre último anterior al del acto de apertura.
d) Constancia del Registro General de Quiebras, expedido por la Dirección General de Registros Públicos, de no encontrarse en quiebra o con una convocatoria de acreedores, expedida como máximo, con treinta días (30) calendario de anticipación a la fecha del acto de apertura de las ofertas.
e) Constancia de no hallarse en interdicción judicial, expedida por el Registro de Interdicciones de la Dirección General de Registros Públicos, como máximo con treinta días (30) días calendario de anticipación a la fecha del acto de apertura de ofertas.
f) Copia autenticada del estatuto social y sus modificaciones, si las hubiere (para las sociedades).
g) 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).

LIC. AGUSTÍN GAVILÁN VIERA
Jefe de la UOC
Facultad de Ingeniería - UNA



Campus de la UNA- San Lorenzo, Teléf. /Fax.: (021) 577-016 - Casilla de Correo 665
E-mail: racosta@ing.una.py
Filial Isla Bogado – Luque, Paraguay- Teléfono. /Fax.: (021) 644-070

h) Copias del Balance General, del Estado de Resultados y la Declaración Jurada del Impuesto a la Renta de los dos últimos ejercicios cerrados y liquidados correspondientemente (2017 y 2018), según el tributo que abone el Oferente.
i) Las empresas que por su naturaleza jurídica no llevasen registros contables oficiales, deberán presentar una declaración jurada actualizada de sus bienes y recursos económicos y financieros, firmada por el propietario, con certificación de la misma por escribanía pública.
j) Constancia de la inscripción en la Dirección General del Trabajo.
k) Certificado de no adeudar aporte obrero y patronal del Instituto de Previsión Social, en caso de no ser empleador constancia de dicha situación.
l) Certificado de antecedentes penales y policiales del propietario o su representante legal. En caso de ser sociedad; de los principales directivos, expedida como máximo, con treinta (30) días calendario de anticipación a la fecha del acto de apertura de las ofertas.
m) Declaración jurada en donde manifiesta estar en conocimiento y acepta todas condiciones y términos, establecido en el Pliego de Bases y Condiciones.
n) Las comunicaciones suplementarias que hubiere durante el periodo de consultas y aclaraciones.
o) Constancia de Inscripción en el Registro Único de Contribuyentes y copia autenticada del RUC.
p) Copias de contratos de prestación de servicios gastronómicos u otras documentaciones que avalen la experiencia, correspondiente a los últimos dos (2) años.
q) Certificado de satisfacción de la Institución donde el oferente prestó servicio, correspondiente a los contratos presentados, durante los últimos dos (2) años.
r) Certificado de inscripción en el Registro de Prestadores de Servicios (REPSE).
s) Certificado de Buenas Prácticas en el manejo y almacenamiento de comestibles, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).
t) Documento que avale la solicitud de que se encuentra en trámite la Constancia del Registro General de Quiebras, expedido por la Dirección General de Registros Públicos, de no encontrarse en quiebra o con una convocatoria de acreedores y Constancia de no hallarse en interdicción judicial, expedida por el Registro de Interdicciones de la Dirección General de Registros Públicos, será requerido para la firma del contrato una vez adjudicado el llamado.
Sera requisito obligatorio para la formalización del contrato.

## ENMIENDA 5:

EN EL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES, EN EL MODELO DE CONTRATO, la convocante decide emitir la siguiente enmienda:

**CLAUSULA SEGUNDA: DE LA CONCESION DEL SERVICIO----------**

**El CONCEDENTE** otorga al **CONCESIONARIO** la **CONCESION para la Explotación del SERVICIO DE CANTINA a Profesores, Funcionarios y Estudiantes** de la **FIUNA**, en su local del Campus Universitario de la ciudad de San Lorenzo por el periodo de dos (2) años a partir del _____ de 2019 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 Nº 01/2019.



Campus de la UNA- San Lorenzo, Teléf. /Fax.: (021) 577-016 - Casilla de Correo Nro. 765
E-mail: racosta@ing.una.py
Filial Isla Bogado – Luque, Paraguay- Teléfono. /Fax.: (021) 644-070

LIC. AGUSTÍN GAVILÁN VIERA
Jefe de la UOC
Facultad de Ingeniería - UNA

**ENMIENDA 6:**

En el punto **5. FECHA DEL LLAMADO A CONCURSO Y PLAZOS** del Pliego de Bases y Condiciones, la Convocante establece que quedan establecidas de la siguiente manera:

**5. FECHA DEL LLAMADO A CONCURSO Y PLAZOS**

* **Presentación de las Ofertas:** Hasta las **10:00 horas** del día 06 de Diciembre de 2019, en la mesa de entrada de la Unidad Operativa de Contrataciones, Bloque K, Facultad de Ingeniería UNA, Campus Universitario, San Lorenzo.
* **Apertura de las Ofertas:** Se realizará en acto público, el día 06 de Diciembre de 2019, en la Sala de Reuniones de la Unidad Operativa de Contrataciones, Bloque K, Facultad de Ingeniería UNA, Campus Universitario, San Lorenzo, a las **10:15 horas**. Ningún sobre conteniendo Ofertas, que sea recibido con posterioridad al día y la hora establecida, podrá ser considerado como válido para esta Licitación Pública.

**Las demás condiciones establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones permanecen invariables.**

**Lic. Agustín Gavilán Viera**
Jefe de la UOC



Campus de la UNA- San Lorenzo, Teléf. /Fax.: (021) 577-016 - Casilla de Correo Nro. 765
E-mail: racosta@ing.una.py
Filial Isla Bogado – Luque, Paraguay- Teléfono. /Fax.: (021) 644-070