MUNICIPALIDAD DE 1º DE MARZO
Cerro Corá Nº 541 esq. Gral. Díaz
1º de Marzo – Cordillera – Paraguay
Email: uocmuni1demarzo@gmail.com

Primero de Marzo, 05 de junio de 2.019

A LOS SEÑORES OFERENTES:

ADDENDA Nº 01/2019
REFERENCIA: Licitación por Concurso de Oferta Nº 01/2.019.
"PROVISION DE ALMUEZO ESCOLAR"
ID Nº 365880

Por medio de la presente comunicamos la modificación en los siguientes puntos:

SECCIÓN III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Esta actualización del Pliego introduce lo establecido en la Ley Nº 5.210/14 "Alimentación Escolar y Control Sanitario" que dispone la creación de la ley en atención a los derechos de la alimentación y la salud del estudiante, con el fin de garantizar su bienestar físico durante el periodo de asistencia en la Institución Educativa. Asimismo, da cumplimiento a lo establecido en la Resolución MSP y BS S.G. N° 128/2015 "Por la cual se establecen requisitos y condiciones generales para la provisión de Almuerzo Escolar", la Resolución MSP y BS N° 452/2017 "Por la cual se amplía la Resolución S.G. N° 128, de fecha 24 de marzo de 2015, por la cual se establecen requisitos y condiciones generales para la provisión de almuerzo escolar y la normativa vigente emitida del Ministerio de Educación y Ciencias, por las cuales se rigen para la implementación del programa de alimentación escolar, en instituciones educativas de gestión oficial y privada subvencionada.

Las Especificaciones técnicas del Almuerzo Escolar, fueron elaboradas teniendo en cuenta las directrices emanadas en la Ley N° 5210 de "Alimentación Escolar y Control Sanitario" la cual establece que la alimentación de los estudiantes deberá basarse en una dieta saludable y adecuada; comprender el uso de alimentos variados, inocuos utilizando los grupos de alimentos establecidos en las Guías Alimentarias del Paraguay y reflejadas en la Olla Nutricional.
Los alimentos a ser servidos deben ser de reciente elaboración debiendo asegurarse la inocuidad y la calidad para su consumo. Deben ser procesados, envasados y transportados en condiciones adecuadas de higiene, a fin de evitar los peligros físicos, químicos o biológicos que pongan en riesgo la salud de los estudiantes.

1.1. ASPECTOS NUTRICIONALES

- El almuerzo y la cena deberá representar en ambos casos el 25% del valor calórico total (VCT) diario:

Tabla 1. Distribución porcentual del Valor Calórico total

Almuerzo	25% VCT
Cena	25% VCT
Fuente: OMS, Ginebra 1985 La distribución porcentual actualmente se encuentran en proceso de revisión y actualización.	

- La distribución de aporte calórico por rango etáreo, de acuerdo al VCT promedio establecido se detalla a continuación:

Tabla 2. Distribución de aporte calórico por nivel educativo.

Nivel educativo	Aporte Calórico Total	25% (Almuerzo/cena)
Nivel Inicial (pre jardín, jardín y preescolar de la Educación Inicial)	1350 kcal	312 kcal +/- 30 kcal
Edad escolar (1° al 6° grado de la EEB)	1800 kcal	450 kcal +/- 50 kcal
Adolescentes (7° al 9° grado de la EEB, y 1° al 3° curso de la Educación Media)	2275 kcal	568 kcal +/- 56 kcal

Fuente: Guías Alimentarias del Paraguay

1.2. COMPOSICIÓN DEL MENÚ

Las preparaciones culinarias a ser servidas deben ser elaboradas en el día y deberán incluir

- Plato principal y guarnición cuando corresponda.
- Ensalada.
- Postre.

Se contemplará en cada menú definido en cada momento de alimentación una variación de ± 10% sobre las calorías estipuladas.

Las preparaciones culinarias deberán ser elaboradas en el día a ser servidas, utilizando como referencia el "Recetario Estándar para Almuerzo Escolar y Cena" (Anexo II de los **"Lineamientos Técnicos y Nutricionales para implementar el Programa de Alimentación Escolar del Paraguay- PAEP, emitido por el MEC"**)

a) **Plato principal,** que podrá contener:
   - Una preparación única (guisados, caldos, estofados),
   - El agregado de una guarnición cuando el menú así lo requiera (puré de papas/calabaza/zapallo, arroz, fideo, polenta, mandioca y/o batata).
   - Se podrá utilizar en las preparaciones culinarias, hierbas aromáticas, como orégano, laurel, perejil, cilantro, cebollita de hoja, romero, entre otras; considerando que favorecen las características organolépticas del plato terminado, pero no contribuye sustancialmente al aporte energético.

Obs.: ***Para los menús de cena, se deberá tener en cuenta alimentos ligeros de fácil digestión. Si el almuerzo contiene legumbres o tubérculos, la cena deberá estar exentos de estos alimentos.***

El esquema del plato principal responde a las características citadas a continuación:

Tabla 3. Características generales para el plato principal			
Fuente de proteína	**Formas de cocción**	**Acompañados de (Guarnición)**	**Frecuencia de consumo**
Carne vacuna (sin grasa visible)	Caldos* Guisado* Estofado* Horneado Grillé	Puré de Papa/calabaza/zapallo Fideo Arroz Harina de maíz Mandioca/Batata	1 a 2 veces por semana. En caso de las menudencias 1 vez a la semana.
Carne de ave (sin grasa visible ni piel y huesos)			
Menudencias (hígado y mondongo)			
Legumbres (todas las variedades)			
Carne de pescado (sin escamas y sin espinas)			1 vez a la semana.

*Exclusivamente para las menudencias.

b) <u>Ensalada</u>

Debe ser servida en un recipiente independiente del plato principal y estará compuesta obligatoriamente por al menos 3 hortalizas. Esta combinación podrá contener según disponibilidad local: lechuga, berro, rúcula, tomate, repollo, choclo, zanahoria, arveja, remolacha, pepino, chaucha, rabanito, cebolla, brócoli, coliflor y variedad de zapallos.

Se debe tener en cuenta que los ingredientes para las ensaladas deberán ser variados, evitando repetir el mismo ingrediente en días consecutivos.

Las ensaladas pueden estar aderezadas con sal, aceite vegetal, y/o limón, y/o vinagre, y/o especies aromáticas (albahaca, perejil, orégano, cilantro, entre otros).

En caso de escasa o nula producción de alguna hortaliza que compone la ensalada del día, se podrán reemplazar por otra de las citadas anteriormente.

Obs. 1: Tener en cuenta que cuando el menú principal contiene legumbres, ese día evitar la combinación con ensaladas que contenga repollo, coliflor y brócoli, ya que ambos alimentos son de difícil digestión.

Obs. 2: para las ensaladas de cena, se deberá tener en cuenta hortalizas de fácil digestión, evitando principalmente repollo, coliflor y brócoli.

c) Postres:

El esquema de los postres responde a las características citadas a continuación:

Tabla 4. Características Generales para los postres		
Postre/Opciones	**Variedad**	**Frecuencia**
Frutas*	Al menos 2 frutas diferentes por semana, según disponibilidad estacional	Diaria o al menos 3 veces en la semana
Ensalada de frutas**	Al menos 3 frutas diferentes por semana, según disponibilidad estacional	
Compota de frutas	Según disponibilidad estacional	Cualquiera de las opciones, 1 a 2 veces por semana
Dulces	Según disponibilidad	
Postres con leche	Según disponibilidad	

*En caso de nula o escasa disponibilidad y oferta de la fruta se podrá reemplazar por: mamón, melón, piña, manzana, pera, naranja, mandarina, ciruela, sandía, durazno, frutilla, uva, kiwi, mango, pomelo, respetando las porciones y calorías para el postre fruta.

**La combinación de la ensalada de frutas, podrá ser de: mamón, melón, piña, manzana, pera, naranja, mandarina, ciruela, sandía, durazno, frutilla, uva, kiwi, mango, pomelo, conforme a la disponibilidad estacional y oferta de las mismas, respetando las porciones y calorías para el postre ensalada de fruta. En caso de que el menú principal contenga legumbres, deberá ser una fruta cítrica como postre y si el postre es la ensalada de fruta, la misma deberá contener indefectiblemente una fruta cítrica (cortadas en trozos pequeños, no en forma de jugo).

- Postres que podrán ser utilizados en forma de reemplazo:

Tabla 5. Remplazo de postres		
Postre/Opciones	**Remplazos**	**Cantidad**
Frutas	Ensalada de frutas	100 g
Banana con miel	Estos postres son intercambiables entre sí.	1 banana con 2 cucharitas de miel (12 ml)
Dulce de batata/ membrillo		30 g
Dulce de mamón/ calabaza o Similares		50 g

Compota de Frutas		100 g
Alimento a base de maní (barra de maní)	Maní con miel	20 g de maní con 12ml de miel
Arroz con leche	Candi al Crem a Mazamorra	60 g
		100 g

Obs.: Cuando el postre corresponda a una fruta entera, la misma deberá ser entregada al estudiante limpia y sanitizada, y en el caso específico de las naranjas peladas.

1.3. UTENSILIOS PARA EL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS.
Los utensilios para servir las raciones correspondientes a las preparaciones de plato principal, ensalada y postre, se detallan a continuación:

Tabla 6. Características para el servido de alimentos		
Preparaciones	**Tipos de utensilios**	**Capacidad**
Sopas, caldos, guisados y estofados	Cucharonas	200 ml.
Salsas y guarniciones (arroz, polenta, purés, entre otros)	Cucharonas	100 ml.
Fideo tipo espagueti, tallarín, cintas y ensaladas de todo Tipo	Pinzas	-------
Postres	Cucharonas	550 ml.

1.4. DISTRIBUCIÓN DEL MENÚ SEGÚN NIVEL EDUCATIVO
Para la distribución del almuerzo/cena escolar se deberá tener en cuenta lo siguiente

Tabla 7. Distribución del menú	
Componente del menú	**Cantidad en gramos**
Plato principal, con guarnición según corresponda	Gramaje de acuerdo a cada nivel educativo*
Ensalada	Gramaje estándar independiente del nivel educativo*
Postres	

*Para esta distribución se deberá tener en cuenta los gramajes establecidos en el documento **"Lineamientos Técnicos y Nutricionales para implementar el** Programa de Alimentación Escolar del Paraguay- PAEP, emitido por el MEC".

1.5. HORARIO DE SERVIDO DEL ALMUERZO ESCOLAR

Para el servicio de almuerzo escolar se establece el siguiente horario:

Tabla 8. Horario de servido del Almuerzo	
Almuerzo Escolar	11:00 a 13:00 horas

1.6. CARACTERISTICAS PARA LA ELABORACIÓN DEL MENÚ

Para la elaboración del menú se deberá aplicar un esquema de Menú Cíclico establecido para cuatro semanas, con el objeto de evitar la repetición de platos de comida, simplificar la preparación del menú, optimizar las compras y la provisión de insumos, facilitar el servicio y el entrenamiento del personal. Los alimentos que formarán parte del Menú Cíclico deberán ser elaborados en el día a ser servidos. La presentación de los alimentos deberá ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los estudiantes.

SEMANA 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Vorivori de carne	Guiso de fideo con pollo	Caldo de Poroto con arroz	Picadito de Pollo con Pure de papas	Guiso de arroz con carne
Cantidad por ración	**Nivel Inicial**	240 gramos	200 gramos	240 gramos	240 gramos	200gr
	Edad Escolar	350 gramos	300 gramos	350 gramos	350 gramos	300gr
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Fruta de Estación (Banana)	Dulce de Mamón	Fruta Cítrica	Fruta de Estación (Banana)	Crema
SEMANA 2						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Soyo	Salsa de pollo con fideo	Guiso de arroz con poroto	Revuelto de Mandioca	Tallarín con salsa de carne
Cantidad por ración	**Nivel Inicial**	240 gramos	80 gramos salsa + 100 gramos Fideo	240 gramos	200 gramos	70 g de salsa + 80 g de fideo
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo	350 gramos	250 gramos	100 g de salsa + 120 g de fideo
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Fruta de Estación (Banana)	Crema	Fruta Cítrica	Barra de Mani	Fruta de Estación (Banana)
SEMANA 3						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**

Plato Principal		So´o Apu´a	Salsa de legumbres con arroz quesú	Polenta con salsa de pollo	Revuelto de Mandioca	Salsa de Pollo con Fideo
Cantidad por ración	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 gramos Salsa + 100 gramos arroz	70 gramos Salsa + 180 gramos polenta	200 gramos	80 gramos salsa + 100 gramos Fideo
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos Salsa + 130 gramos arroz	100g salsa + 250g polenta	250 gramos	100 gramos Salsa + 120 gramos Fideo
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Fruta de Estación (Banana)	Fruta Cítrica	Dulce de Mamón	Fruta de Estación (Banana)	Crema
SEMANA 4						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Locro	Albóndiga de pollo con arroz	Caldo de poroto con fideo	Polenta con salsa de carne	Chupín de pollo
Cantidad por ración	**Nivel Inicial**	240 gramos	80 gramos salsa + 100 gramos Fideo	240 gramos	70 gramos Salsa + 180 gramos polenta	150 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 gramos Salsa + 130 gramos Fideo	350 gramos	100g salsa + 250g polenta	180 gramos
Ensalada		Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales	Ensalada de Vegetales
Postre		Fruta de Estación (Banana)	Crema	Fruta Cítrica	Fruta de Estación (Banana)	Barra de Maní

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normalizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad.
Cualquier modificación al menú cíclico, deberá contar con la autorización de la contratante con la justificación del mismo; solicitando en un plazo de 24 horas antes vía nota.
*Remitirse al Recetario Estándar de preparaciones culinarias para la elaboración de las ensaladas, teniendo en cuenta además las recomendaciones establecidas para las mismas.

1.7 CÁLCULO DE CANTIDAD DE INGREDIENTES PARA EL MENU

En este apartado el oferente completará la planilla de ingredientes a ser utilizado para la elaboración de cada menú según el recetario estándar para almuerzo escolar y cena

1.8. ASPECTOS ORGANOLÉPTICOS

No se aceptarán ingredientes y preparaciones culinarias cuyas características organolépticas se encuentren alteradas.
Aspecto: característico al menú (plato principal, ensalada, postre)
Color: característico de la preparación.
Olor: característico, exento de olores extraños.
Sabor: agradable, exento de sabores extraños.

1.8. TEMPERATURAS DEFINIDAS PARA EL ALMUERZO/CENA ESCOLAR

Preparación culinaria	Temperatura adecuada
Plato principal	**≥65 °C**
Ensalada	**≤5 °C**
Postre	**Postres a base de leche ≤5 °C.** **Frutas, turrones, entre otros: temperatura ambiente**

1.10 CONTROL DE CALIDAD

Las preparaciones del plato principal, ensalada y postre, deberán ser distribuidas en condiciones adecuadas, de tal forma que ofrezcan las garantías de inocuidad para la salud de los estudiantes.
Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo/cena escolar estarán sujetos a controles aleatorios por parte de la contratante, así como de la autoridad sanitaria competente.
La toma de muestras podrá ser realizada en las instituciones educativas por la autoridad sanitaria competente. Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor, sin costo alguno para la Contratante.
La toma de muestras podrá ser realizada en las instituciones educativas por la autoridad sanitaria competente. Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor, sin costo alguno para la Contratante.
Los equipamientos y utensilios deberán ser adecuados y mantenerse en perfectas condiciones durante la vigencia del contrato, pudiendo la Contratante realizar los controles que correspondan según normativas vigentes.
En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se actuará conforme a lo establecido en el contrato y la normativa vigente aplicable.
La fiscalización básica del servicio estará a cargo del encargado de Alimentación Escolar designado en cada institución educativa, debiendo informar a las instancias correspondientes sobre cualquier irregularidad en que incurra el proveedor.

1.11. REGISTROS SANITARIOS

a) El oferente con la oferta, deberán contar con el Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente de todos los alimentos envasados a ser utilizados para el Almuerzo Escolar y la Cena. A tal efecto, la convocante se reserva el derecho a realizar las verificaciones correspondientes.

b) Para la firma del contrato, La empresa adjudicada, deberá contar con la Constancia de Habilitación – "**Distribuidor de ingredientes para almuerzo escolar" en la categoría 26,** otorgado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN **y deberá permanecer vigente** durante la vigencia del contrato, del local ubicado en el distrito o departamento donde proveerá.

En caso de consorcios, el o los miembros del mismo encargado/s de la distribución de los insumos, deberá cumplir con este requisito.

c) La empresa deberá contar para la firma del contrato, con la constancia de inscripción expedida por el INAN donde se detalla la identificación de las instituciones educativas en las cuales elaborará el almuerzo escolar o la cena.

1.12. CONDICIONES MÍNIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO

La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega de los ingredientes a las instituciones educativas, de la distribución de raciones a los estudiantes dentro de las instituciones educativas, así como de la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria, según corresponda.

1.13. CONTRATACIÓN DEL PERSONAL DE LA ZONA

La empresa adjudicada deberá contratar personal de la zona como mínimo por el porcentaje indicado por la contratante en los Datos de la Licitación. La dicha exigencia no podrá exceder del veinte por ciento (20%) del total de personal necesario. Se entenderá personal de la zona, el que se encuentre domiciliado dentro del territorio del Municipio o de la Gobernación convocante según el caso.

1.14. PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- Llevar los ingredientes para la preparación del menú a cada institución educativa, según la cantidad estipulada en el PBC.
- Almacenar correctamente cada ingrediente de acuerdo a su naturaleza y características (a temperatura ambiente, refrigerada o congelada, según corresponda).
- Preparar el menú correspondiente a cada día según las BPM, debiendo los encargados de la preparación contar con los atuendos necesarios y en buenas condiciones de higiene (delantales, gorros, entre otros).
- Distribuir el almuerzo/cena escolar a los estudiantes, utilizando utensilios como platos y cubiertos (cuchara)**.**
- Retirar todos los utensilios y enseres para su correspondiente limpieza, luego de finalizado el servicio.

2) INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO

2.1. Infraestructura mínima

La planificación de los espacios debe permitir la elaboración de alimentos mediante un flujo lineal (no debe entrecruzarse el flujo del área sucia con el producto terminado) y optimizar los recursos disponibles para cumplir de manera satisfactoria todas las operaciones (desde la recepción de los ingredientes hasta la distribución del alimento terminado), permitir una limpieza adecuada, que a su vez facilite el control de las mismas. Estas áreas deberán estar situadas preferiblemente en zonas exentas de olores, humo, polvo, plagas y otros contaminantes y no expuestas a inundaciones.

2.2. Equipamientos básicos mínimos que debe ser montado en la institución educativa.

- Heladeras y congeladores según volumen de alimentos a almacenar a diario.
- Cocina o Fogón.
- Mesada (elaborada de material de fácil limpieza y desinfección y que no constituya por sí misma un agente contaminante).
- Mobiliarios para almacenamiento de los alimentos y para los utensilios, separados de los insumos domisanitarios. Los mismos deben ser de materiales que no contaminen a los alimentos almacenados.
- Piletas de lavado.
- Utensilios para la preparación de los alimentos (ollas, fuentes, cuchillos, cucharones, tenedores, tabla diferenciadas para cortar carne y verduras, bol, bandejas, entre otros), se debe minimizar la utilización de utensilios de madera.
- Utensilios para el servicio (platos, cucharas, vasos), aptos para entrar en contacto con alimentos y de uso exclusivo según corresponda.

- Tachos grandes para basura o basureros con bolsa y tapa.
- Mesas y sillas según volumen.

3) INDICACIONES GENERALES

1. El menú establecido en el presente PBC debe ser respetado y no podrá sufrir ninguna variación sin autorización previa de la convocante (para lo cual se deberá tener en cuenta las características socioculturales y la disponibilidad de ingredientes característicos del territorio donde se proveerá).
2. Los Oferentes deberán incluir en el costo de la oferta, el personal necesario para la elaboración de los alimentos, el traslado, estiba, desestiba y distribución de los ingredientes a las instituciones educativas que comprenden su Cronograma de provisión, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.
3. De no cumplirse con los plazos máximos de entrega establecidos, se iniciarán los trámites administrativos a los efectos de la aplicación de multas y eventualmente de recisión del contrato, como así también la comunicación del incumplimiento del Contrato a las instancias correspondientes, conforme a las normativas legales vigentes.
4. La entrega de los productos deberá realizarse en el horario de atención de la Institución Educativa (de lunes a viernes de 7:00hs a 11:00hs y de 13:00hs a 17:00hs)

4) PROCEDIMIENTOS PARA ENTREGA DE LOS MENUS

a) La convocante establecerá el cronograma para la preparación de los platos que comprenden el menú cíclico establecido en estas bases y condiciones.
b) Una vez adjudicado el llamado, la convocante expedirá la orden de compra a la empresa adjudicada conforme a lo establecido en el menú cíclico.
c) Una vez recepcionada la Orden de Compra la adjudicada realizará las entregas de los ingredientes para la elaboración del menú cíclico.
d) Una vez que la adjudicada realice la preparación y provisión de alimentos deberá remitir vía nota a la Contratante las documentaciones *(Facturas, Notas de Remisión, Actas de Recepción de Entrega y Notas de Recepción Institucional)*, con la firma del/de los funcionario/s de las instituciones que hayan recepcionado los ingredientes para la elaboración del almuerzo/cena escolar, a los efectos de certificar los datos *(Cantidades y Firmas)* de los mismos. De no contar con reparos, dichas documentaciones proseguirán con los trámites administrativos correspondientes.

e) En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido y probado en virtud del cual las clases estén suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer el bien, ni la institución educativa a recibirlo. En tales casos, la orden de compra y/o servicios quedará invalidada para los días en que no hubo clases. El Director de la institución educativa beneficiaria deberá informar a la convocante del servicio (municipalidad o gobernación), en un plazo de 24 h. antes del día de suspensión de clases; a fin que la misma informe a la empresa proveedora del servicio de dicha suspensión hasta las 15:00 hs del día anterior vía nota entregada personalmente a la empresa, vía fax o correo electrónico.
f) Los responsables de la recepción serán los Directores y/o la/s persona/s autorizadas por el Director de cada institución educativa. El autorizado deberá ser designado a través de un acto administrativo oficial suscripto por el Director/a y/o Registro de Firmas, estando el autorizado obligado a recibir los bienes y suscribir las Actas de Recepción y Notas de Remisión.

5. DISTRIBUCIÓN EN CASO DE ABASTECIMIENTO SIMULTÁNEO

NO APLICA

SECCIÓN IV
CONDICIONES ESPECIALES DEL CONTRATO (CEC)

Las siguientes **Condiciones Especiales del Contrato (CEC)** complementarán y/o enmendarán las **Condiciones Generales del Contrato (CGC)** que se encuentran publicadas en el Portal de Contrataciones Públicas y que forman parte de los documentos de la licitación. En caso de haber conflicto, las provisiones aquí dispuestas prevalecerán sobre las de las CGC.

CGC 7	Para **notificaciones,** la dirección del Contratante será: Atención: Municipalidad de Primero de Marzo. Dirección: Cerro Corá Nº 541 esq. Gral. Díaz Teléfono: 021 3380908 Dirección de correo electrónico: uocmuni1demarzo@gmail.com
CGC 9.5	El mecanismo formal de resolución de conflictos será el procedimiento de Avenimiento previsto en Título Octavo, Capítulo Segundo de la Ley N° 2051/03.
CGC10. 3; 10.4	El proveedor deberá adquirir los insumos necesarios para la preparación de los alimentos de los productores de la Agricultura Familiar registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, mínimamente en el porcentaje establecido en la Sección DDL – IAO 4.6.
CGC 13	El precio del contrato estará sujeto a reajustes. La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes: Pr=(PxIPC1) IPCO Dónde: Pr= Precio Reajustado P= Precio Adjudicado IPC1= Índice de precios al consumidor publicado por el BCP, correspondiente al mes del pedido del reajuste IPCO= Índice de precios al consumidor publicado por el BCP, correspondiente al mes de apertura de ofertas

CGC; 14.1; 14.2 y 14.3	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: *SE REALIZARÁ EL PAGO EN FORMA MENSUAL* Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del contrato serán las siguientes: La solicitud de pago del Proveedor a la Contratante deberá ser por escrito, acompañada de recibos que describan según corresponda, los bienes entregados y los servicios conexos cumplidos, y de los documentos en cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el contrato. Para el procedimiento de pago se deberá cumplir con los siguientes requisitos: La nota de solicitud de pago acompañado de la nota de remisión debidamente firmado por la Dirección de la Escuela beneficiada en la que conste la entrega diaria del complemento nutricional (almuerzo) La factura y solicitud de pago deberán expresar claramente por separado el impuesto al valor agregado (I.V.A.) de conformidad con las disposiciones tributarias aplicables. En ningún caso el valor total facturado podrá exceder el precio total del contrato incluyendo las ampliaciones aprobadas. EL PAGO AL PROVEEDOR SE REALIZARA DENTRO DE LOS 10 DIAS El proveedor adjudicado deberá presentar para el pago, copias legibles de las facturas expedidas por los productores, o autofacturas en su caso, que instrumenten la transacción entre el proveedor y el productor, salvo que en dicho periodo no se haya realizado transacción alguna con los productores. Sin embargo, para la finalización del contrato el proveedor deberá demostrar haber cumplido con el porcentaje comprometido.
CGC 14.5	Todos los pagos se efectuarán en moneda nacional.
CGC 14.6	El plazo de pago después del cual la Contratante deberá pagar interés al Proveedor es 30 días calendario. La tasa de interés que se aplicará es del 0,01% de la factura en mora, por el período de la demora hasta que la Contratante haya efectuado el pago completo.
CGC 15.1	*NO SE OTORGARAN ANTICIPO.*
CGC 16.1	El Proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes con excepción de los siguientes: *NO HABRA EXCEPCIONES.*
CGC 17.1	El valor de la Garantía de Fiel cumplimiento de contrato, es de es de es de *10% del valor total del contrato. La garantía de Cumplimiento de Contrato deberá ser presentada por el CONTRATISTA, dentro de los 10 días siguientes a partir de la fecha de suscripción del contrato, de conformidad* *con lo dispuesto en el Art. 39 de la Ley 2051/03.*
CGC 17.5	*La liberación de la Garantía de Cumplimiento tendrá lugar: a los treinta días del vencimiento del contrato.*

CGC 20.3	**NO SE ADMITIRÁ LA SUBCONTRATACIÓN.**
CGC 21	Los insumos para la elaboración del almuerzo escolar, deberán ser transportados adecuadamente de acuerdo al ingrediente correspondiente, cuidando que al momento de su llegada en la institución educativa, este cumpla con las condiciones higiénicas sanitarias indicadas en las normativas vigentes.
CGC 22	La responsabilidad por el transporte deberá ser como sigue: "*El Proveedor está obligado bajo los términos del Contrato y las especificaciones técnicas al respecto a transportar los alimentos al lugar de destino final dentro del Paraguay, y tal como se estipula en el Contrato, y todos los gastos relacionados estarán incluidos en el Precio del Contrato".*
CGC 23	El control de calidad se realizará en los siguientes lugares: En las Instituciones Educativas a ser elaborados los Alimentos
CGC 24	El valor de las multas será: 1 % por cada día de atraso en la entrega de los bienes o prestación de los servicios contratados.
CGC 29	El plazo de vigencia de este Contrato es hasta el cumplimiento total de las obligaciones.
CGC 31.1 (a) (iv)	El Contratante podrá terminar el Contrato además en los siguientes casos: en los casos indicados en las Condiciones Generales de Contrato CGC 33.1 y las establecidas en la Ley 2051/03.

MIRIAN RIVEROS
Responsable U.O.C.