REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Municipalidad De San Antonio

“PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR”

2da. Versión

Aprobado por Resolución DNCP Nº 3025 de fecha 09 de setiembre de 2016

PREFACIO

[Este Pliego de Bases y Condiciones Estándar, ha sido diseñado para la Provisión de Almuerzo Escolar, bajo la modalidad de Catering, cuyas especificaciones fueron elaboradas en conjunto por técnicos del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, y por la Dirección de Alimentación Escolar del Ministerio de Educación y Cultura, con el objeto de orientar a las Unidades Operativas de Contratación en la definición de las especificaciones técnicas de los menús y proporcionar información acerca de los documentos legales que deben ser requeridos a los Oferentes y Proveedores que resulten adjudicados en el marco de estas contrataciones, facilitando su comprensión y utilización con miras a una correcta y eficiente ejecución de la alimentación escolar.]

[Este Pliego de Bases y Condiciones estándar deberá ser utilizado obligatoriamente en los procedimientos ordinarios de Licitación Pública Nacional o Concurso de Ofertas que tengan por objeto la Provisión de Almuerzo Escolar, bajo la modalidad de Catering, correspondientes a la Alimentación Escolar y Control Sanitario, aprobado por Ley N° 5.210/14. Así también en los procesos de Contratación Directa o Contratación por Excepción si la Convocante opta por este tipo de provisión, deberán utilizarse las especificaciones técnicas insertas en el presente documento.

[Las especificaciones técnicas deberán ser completadas por la Institución en sus llamados particulares, únicamente cuando así lo permita el texto].

[Las Secciones de carácter estándar: "INSTRUCCIONES A LOS OFERENTES (IAO)" y las "CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO (CGC)", se encuentran publicadas en el Sistema de Información de las Contrataciones Públicas (SICP – www.contrataciones.gov.py) y forman parte de este Pliego de Bases y Condiciones con todos sus efectos.]

[En los datos de la Convocatoria de cada llamado en particular que se encuentra en el Portal de Contrataciones Públicas, el Oferente encontrará un vínculo web destinado a descargar las Instrucciones a los Oferentes (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC), requisito sin el cual no se habilita la descarga del presente documento]

INDICE DE CONTENIDO

SECCIÓN I – DATOS DEL LLAMADO:

Esta sección contiene disposiciones específicas que complementan las Instrucciones a los Oferentes IAO

SECCIÓN II – CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN:

Esta sección detalla los criterios que se utilizarán para establecer la oferta evaluada como la más baja y las calificaciones que deberá poseer el Oferente para ejecutar el contrato.

SECCIÓN III– SUMINISTROS REQUERIDOS

Esta sección incluye las Especificaciones Técnicas concernientes a los Bienes y servicios conexos a ser adquiridos.

SECCIÓN IV – CONDICIONES ESPECIALES DEL CONTRATO (CEC):

Esta sección incluye cláusulas específicas que son propias para cada contrato y que complementan las Condiciones Generales del Contrato CGC.

SECCIÓN V –MODELO DE CONTRATO:

Esta sección incluye la pro-forma del Contrato que deberá ser perfeccionado entre la Contratante y el Oferente adjudicado.

SECCIÓN VI – FORMULARIOS:

Esta sección contiene los Formularios de la Licitación que el Oferente deberá presentar con la oferta y además las que son requeridas para la firma del Contrato.

SECCIÓN VII –ANEXOS:

Anexo I – Documentos que componen la oferta:

Este anexo contiene la Lista de Documentos de carácter formal y sustancial a ser presentados por el oferente junto con su oferta.

Anexo II – Documentos a presentar obligatoriamente para la firma del contrato:

Son las requeridas para la firma del contrato, una vez notificada la adjudicación.

SECCIÓN I
DATOS DE LA LICITACIÓN (DDL)

Los numerales a los que se hacen referencia en la presente Sección, corresponden a las Instrucciones a los Oferentes (IAO), que se encuentran disponibles en el portal de Contrataciones Públicas, y forman parte de los Documentos de la presente Licitación.

Cláusula en las IAO	A. DISPOSICIONES GENERALES
IAO 1.1 a	La Convocante es*: Municipalidad de San Antonio*
IAO 1.1 b	La descripción y número del llamado a Licitación son: *Contratación por Excepción (CE) Nº02/2016 "Adquisición de Almuerzo Escolar"*
IAO 1.1 c	El identificador (id) del llamado en el Portal de Contrataciones Públicas, es él: *305042*
IAO 1.1 d	El Sistema de Adjudicación de la presente contratación es: *Por la Totalidad*
IAO 1.1 e	Los Documentos de la Licitación difundidos a través del Sistema de Información de las Contrataciones Públicas, se detallan a continuación: **Instrucciones a los Oferentes (IAO)** **Condiciones Generales del Contrato (CGC)** **Sección I** – Datos de la Licitación (DDL) **Sección II** – Criterios de Evaluación y Calificación **Sección III** – Suministros Requeridos **Sección IV** – Condiciones Especiales del Contrato (CEC) **Sección V** – Modelo de Contrato **Sección VI** –Formularios **Sección VII** – Anexos **Anexo I** – Documentos que componen la Oferta **Anexo II** – Documentos a presentar para la firma del Contrato Las Instrucciones a los Oferentes (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) corresponden a las publicadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en el Sistema de Información de las Contrataciones Públicas, las cuales son de uso obligatorios y forman parte de este pliego de bases y condiciones.
IAO 2	Los rubros para esta Licitación, se hallan previstos en la partida *Los rubros para esta Licitación se hallan previstos en la partida 840 30 003 del Presupuesto General de la Municipalidad de San Antonio, para el ejercicio 2016.*
IAO 4.6	Los insumos necesarios para la preparación del almuerzo escolar, deberán ser adquiridos de los productores de la Agricultura Familiar registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, en un porcentaje mínimo *30% (treinta]* con relación al monto total del contrato.
	B. CONTENIDO DE LOS DOCUMENTOS DE LA LICITACIÓN

IAO 7.1	Para **aclaraciones de las ofertas,** solamente, la dirección de la Convocante es: Atención: *Santiago Ramon Abad Ruiz Diaz* Dirección: *Avda. San Antonio esq/ Rio Tebicuary* Ciudad: *San Antonio Dpto Central* Paraguay Teléfono:*990-665* Fax: *No aplica* Dirección de correo electrónico: *sanantoniouoc2016@gmail.com* **La fecha y hora límites para realizar consultas es***:[11 de octubre del 2016 hasta las 11:00 hs. am*
IAO 7.2	La Convocante realizará una **Junta de Aclaraciones**: *No Aplica* : _____
	C. PREPARACIÓN DE LAS OFERTAS
IAO 13.1	Se **considerarán** ofertas alternativas *No Aplica*
IAO 14.2	*No se utilizara contrato Abierto*
IAO 19.1	El plazo de validez de la oferta será de *30 (treinta)* días.
IAO 20.2	El porcentaje de garantía de mantenimiento de oferta deberá ser del 03%. (Tres por ciento)
IAO 20.2 (e)	El periodo de validez de la garantía de mantenimiento de ofertas será de *30 (treinta)* días.
IAO 21.1	**Además del original, el oferente deberá presentar *1 (una)* - copias**
	D. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS
IAO 22.1	**Las ofertas serán presentadas por el Sistema de:** *presentadas en un solo sobre que contengan el ORIGINAL Y LA COPIA*
IAO 23.1	**Para propósitos de la presentación de las ofertas**, la dirección de la Convocante es: Atención: *Santiago Ramón Abad Ruiz Díaz* Dirección: *Avda. San Antonio esq/ Rio Tebicuary* Número del Piso/Oficina:*[Oficinas de la UOC]* Ciudad: *San Antonio Dpto Central* Paraguay **La fecha límite para presentar oferta es:** Fecha: *12 de octubre del 2016* Hora: *09:00 hs am*

IAO 26.1	**La apertura de las ofertas tendrá lugar en**: Dirección: *Santiago Ramón Abad Ruiz Díaz* Número de Piso/Oficina *[Oficinas de la UOC]* Ciudad: *San Antonio Dpto Central ,*Paraguay Fecha: *12 de octubre del 2016* Hora: *09:30 hs am*
	F. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO
IAO 41	La adjudicación se dará a conocer *por nota vía correo electrónico a cada uno de los oferente y/o via entrega personal. Deberá difundirse además en el Portal de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (www.contratacionesparaguay.gov.py)*

SECCIÓN II
CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Esta sección complementa las Instrucciones a los Oferentes (IAO). Contiene los criterios que la Convocante utilizará para evaluar las ofertas y determinar si un Oferente cuenta con las calificaciones requeridas. Ningún otro factor, método o criterio no contemplado en esta Sección se utilizará.

1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN(IAO 35)

- Se verificará primeramente la presentación de los documentos de carácter sustancial:
- Formulario de Oferta debidamente completado y firmado. El Oferente deberá cotizar todos los ítems/lotes indicados en la planilla de precios; Asimismo, deberá indicar que se compromete a comprar los insumos necesarios para la preparación del almuerzo escolar de los productores de la Agricultura Familiar registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, de conformidad a lo establecido en la Resolución DNCP N° 2915.
- Garantía de Mantenimiento de Oferta debidamente extendida;
- Documentos que acrediten la identidad del oferente y representación suficiente del firmante de la oferta:
- Declaración Jurada de no hallarse comprendido en las inhabilidades del Art. 40 y la Declaratoria de integridad del Art. 20 (Res. 330/07).

El Comité de Evaluación confirmará que el Oferente no se encuentra comprendido en las prohibiciones establecidas en el Art. 40, Incs. "a" y "b" de la Ley N° 2051/03, en base al siguiente análisis:

En primer lugar, verificará que el Oferente haya proporcionado en forma satisfactoria la Declaración Jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones y limitaciones establecidas en el Artículo 40 de la Ley N° 2051/03 que se incluye como formulario pro forma en los documentos del llamado.

Inciso a)

Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el Oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso "a" del artículo 40.

Inciso b)

Verificará por los medios disponibles, si el Oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones contenidas en la Ley N° 1626/00 "De la Función Pública", aparecen en la base de datos del SINARH O BIEN SE DESPRENDEN DE DATOS QUE SE OBTIENEN DE LA SECRETARIA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA.

Si se constata que alguna de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH O EN LOS REGISTROS DE LA SECRETARIA DE LA FUNCIÓN PUBLICA, el Comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato de que se trate, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.

El Comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el Oferente.

Si el Comité confirma que el Oferente o sus integrantes, poseen impedimentos la oferta será rechazada, y se remitirán los antecedentes a la Dirección Nacional de Contrataciones

Públicas (DNCP) para los fines pertinentes.

- Una vez verificada la documentación y analizada la pertinencia de cada uno de los documentos sustanciales mencionados, en caso de que alguno de los oferentes omita la presentación de los mismos o la presente en forma irregular las ofertas serán descalificadas. Posteriormente se verificará que se haya proveído la documentación que avale el cumplimiento de los criterios técnicos, legales y financieros conforme a los requisitos de calificación recurriendo para el efecto a los documentos exigidos en el Anexo I.
- Luego de haber efectuado las correcciones aritméticas que hayan sido necesarias, se seleccionará provisoriamente la oferta más baja la que será analizada en detalle para verificar el cumplimiento de los demás requisitos de calificación. En caso de que la oferta más baja no cumpla con ellos se la desechará y se analizará la segunda oferta más baja y así hasta llegar a la oferta más solvente que cumpla con todos los requisitos y condiciones y se la propondrá para la adjudicación.
- La Convocante a través de su Comité de Evaluación se reserva el derecho de solicitar los documentos formales que sean necesarios y de solicitar aclaraciones a los Oferentes.
- La Convocante podrá verificar la veracidad de la información proporcionada por el Oferente en el presente proceso, para lo cual el Oferente autoriza a la Convocante, a recurrir a las fuentes públicas de información o a los contactos de las fuentes privadas, mencionadas en cada uno de los documentos que componen su Oferta. Al evaluar las ofertas, la Convocante utilizará únicamente todos los criterios y metodologías que se definen en el presente Pliego de Bases y Condiciones. No se permitirá el uso de ningún otro criterio o metodología.

  El análisis de las ofertas se basará únicamente en la evidencia documentada requerida por el presente pliego de bases y condiciones.
- A fin de verificar el cumplimiento se utilizará el criterio “cumple” o “no cumple”
- **Análisis de precios ofertados.**

Durante la evaluación de las ofertas, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y ordenar las ofertas de menor a mayor, conforme los precios ofertados, el Comité procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado cuando la diferencia entre el precio ofertado y el precio referencial sea superior al treinta por ciento (30%) para ofertas por debajo del precio referencial y del veinte por ciento (20%) para ofertas que se encuentren por encima del referencial preparado por la Convocante y difundido con el llamado a contratación.

Si el Oferente no respondiese la solicitud, o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien, obra o servicio, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada, debiendo constar la explicación en el Informe de Evaluación respectivo.

 El análisis de los precios, con esta metodología, será aplicado a cada precio ítem, rubro o partida que contenga la oferta, independientemente del sistema de adjudicación adoptado por el llamado (por el total, lotes, ítems)

2. <u>REQUISITOS DE CALIFICACIÓN POSTERIOR</u>(IAO 37)

Después de determinar la oferta evaluada como la más baja, la Convocante efectuará la calificación posterior del Oferente de conformidad con lo establecido en la Cláusula 36 de la IAO, empleando únicamente los requisitos aquí estipulados. Los requisitos que no estén incluidos en el siguiente texto no podrán ser utilizados para evaluar las calificaciones del Oferente.

(a) CAPACIDAD FINANCIERA

Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del Oferente, se consideraran los siguientes índices:

a) ***Ratio de Liquidez****: activo corriente / pasivo corriente*

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 (tres) últimos años (2013-2014-2015)

b) ***Endeudamiento:*** *pasivo total / activo total*

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 (tres) últimos años (2013-2014-2015)

c) ***Rentabilidad:*** *Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital.*

El promedio en los últimos 3 (tres) últimos años (2013-2014-2015), no deberá ser negativo.

Los oferentes al efecto de lo anteriormente señalado, deberán presentar los documentos que se indican en el Anexo I.

(b) Margen de Preferencia para productos nacionales

La Ley Nro. 5554/16 QUE APRUBA EL PRESUPUESTO GENERAL DE LA NACION PARA EL EJERCICIO FISCAL AÑO 2016, en su Art. 146 expresa: Conforme al objeto de la licitación, aun cuando comprendieren servicios, los alimentos a ser adquiridos para su distribución a niños y niñas en edad escolar en las Instituciones Públicas y Privadas Subvencionadas en el marco de los programas, sub programas o proyectos de Alimentación escolar, debe ser de Origen Nacional, certificado por la autoridad competente.

Los Certificados de Origen Nacional deberán presentarse por cada plato del menú del almuerzo escolar, conforme a la Res. MIC 346/16.

Decreto 6225/11 inc. D) que cita: en las contrataciones de servicio que realicen las municipalidades y gobiernos departamentales, si la oferta evaluada como la más baja pertenece a una firma o empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la contratante, esta será comparada con la oferta más baja de la firma o empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la convocante, agregándole el precio total de la oferta propuesta por la primera una suma que no podrá exceder el 10% (diez por ciento) del precio. Si en dicha comparación adicional de la oferta de la firma o empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la contratante resultare ser la más baja, se seleccionara la oferta de servicios domiciliada fuera del territorio departamental de la contratante.

(c) ANTIGÜEDAD, EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de:

c.1. Experiencia

Los Oferentes deberán acreditar que su actividad principal, sea comercial, industrial o de servicios, se encuentra vinculada a la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos a través de la presentación de su constancia de Registro Único del Contribuyente (RUC) emitida por la SET.

- El oferente deberá presentar listado de cartera de clientes de por lo menos 03 (tres) clientes, en la elaboración de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privadas, de los últimos años (2013, 2014 y 2015), en una planilla con identificación de la empresa, número de RUC, números de teléfonos, dirección, descripción del servicio, cantidad de platos o raciones. Es decir se requiere como mínimo 3 (tres) clientes en total, pero que se haya ejecutado dentro de los tres últimos años 2013-2014 y 2015

- Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privadas con facturaciones de venta y/o recepciones finales, en los últimos 03 años (2013 – 2014 y 2015), en un promedio equivalente al 50 % (cincuenta por ciento) como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación.

Podrán presentarse la cantidad de contratos y/o recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado y documentación que acredite un desempeño satisfactorio.

C.2. Capacidad Técnica: en base a un relatorio a presentar indicar:

- El Oferente deberá presentar el Certificado de Registro de Establecimiento - RE, otorgado por el INAN en la Categoría 25 “Alimentos listos para el consumo”. En caso de consorcios, el o los miembros del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos, deberá cumplir con este requisito.
- El oferente deberá presentar al momento de su oferta, la Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), otorgada por el INAN, En caso de consorcios, el o los miembros del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos, deberá cumplir con este requisito.
- El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos que asegure que los alimentos que elabore serán inocuos, de calidad y suficientes de acuerdo al volumen requerido.
- El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que dispone de medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente [*1(una) UNIDAD DE VEHICULO*] para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos que *formaran parte de la materia prima para la elaboración del almuerzo, las cuales deberán ser distribuidos en forma diaria, a fin de que las materias primas sean frescas y se encuentren en las mejores condiciones para su uso y consumo.*
- Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimento a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los alimentos. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar al alimento. El Comité de Evaluación, se reserva el derecho de efectuar las verificaciones *in situ* de la infraestructura con que cuenta el Oferente para corroborar los requisitos declarados. En caso de realizarse la verificación *in situ* se deberá labrar acta circunstanciada de lo actuado.

(d) CRITERIO PARA DESEMPATE DE OFERTAS.

En caso de que existan dos o más oferentes solventes que cumplan con todos los requisitos establecidos en el pliego de bases y condiciones del llamado, igualen en precio y sean sus ofertas las más bajas, el comité de Evaluación determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato utilizando los criterios en el siguiente orden.

a) En primer lugar, la convocante tendrá en cuenta al oferente que tenga mayor cantidad de empleados inscriptos en el Instituto de Previsión Social – IPS, en los últimos seis meses anteriores al Acto de Apertura, para ello se requerirá la presentación de la “Declaración Jurada de Salarios” que el empleador utilizó para el pago del seguro social, en caso de que la documentación no esté contenida en la oferta o en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE)

b) De persistir el empate, se analizará la capacidad financiera del Oferente, para cuyo efecto se verificará quien posea el mayor coeficiente en el Ratio de Liquidez (activo corriente / pasivo corriente) del último año.

c) Si aun aplicando este criterio de desempate, persistiera el mismo, la Convocante analizará la capacidad técnica de las ofertas evaluándose lo siguiente: El que posea el mayor

monto de contratos ejecutados satisfactoriamente en el último año.

En caso de Consorcios;

Para los criterios a) y b), se sumarán los promedios y los coeficientes, respectivamente, de cada miembro, a los efectos de promediar los resultados; para el criterio c) se sumarán las cantidades de los contratos de todos los miembros.

De persistir el empate luego de la aplicación de los criterios precedentemente indicados, la Convocante determinará cuál es la oferta a ser adjudicada, exponiendo las razones de su elección en el Informe de Evaluación o en el acto administrativo de adjudicación.

Nota1: Conforme las disposiciones del Decreto 7781/06, para las Contrataciones con Organismos de la Administración Central, el Oferente que resulte adjudicado, deberá contar con una cuenta corriente y/o caja de ahorro habilitada en un Banco de plaza, o en su defecto, hallarse en condiciones de poder habilitar una cuenta corriente y/o caja de ahorro a su nombre, a fin de poder hacer efectivo el Pago Directo a Proveedores y Acreedores vía acreditación en cuenta bancaria.

Nota 2: Conforme a lo previsto por la Ley de Presupuesto del año en curso los adjudicatarios de los contratos resultantes de los procesos mencionados, deberán inscribirse en el Sistema de Información de Proveedores del Estado - SIPE, como requisito previo a la emisión del Código de Contratación respectivo, ***no siendo la inscripción una exigencia para participar en el proceso.***

Nota 3: A los fines de la presente modalidad de conformidad a lo establecido en el **Decreto N° 6258/11** entiéndase por **Industria Nacional**, a la transformación de materia prima o materiales e insumos en nuevos productos, realizados en un establecimiento que opera dentro del territorio de la República y administrada por una o más personas físicas o jurídicas.

SECCIÓN III – SUMINISTROS REQUERIDOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

A) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Menú Cíclico

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Tallarín con salsa de pollo	Jopara	Soyo	Polenta con salsa de pollo	Guiso de mandioca con carne
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate	Ensalada de remolacha, zanahoria y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria
Postre	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (Naranja)	Ensalada de frutas	Fruta de estación (mandarina)	Fruta de estación (naranja)
KCAL	**460 kcal**	**424 kcal**	**409 kcal**	**437 kcal**	**449 kcal**

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori Vori de carne	Picadito de pollo con puré de papas	Caldo de poroto con arroz	Revuelto de mandioca	So´o Apu´a con arroz
Guarnición	Ensalada de lechuga, zanahoria y pepino	Ensalada de remolacha, zanahoria y cebolla	Ensalada de lechuga, cebolla y tomate	Ensalada de berro, zanahoria y tomate	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria
Postre	Fruta de estación (naranja)	Ensalada de frutas	Fruta cítrica (mandarina)	Dulce de mamón	Fruta de estación (naranja)
KCAL	**485 kcal**	**418 kcal**	**443 kcal**	**454 kcal**	**454 kcal**

Semana 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de arroz con carne	Caldo de pollo con verduras y fideo	Guiso de arroz con poroto manteca	Locro	Albóndigas de pollo con arroz
Guarnición	Ensalada de repollo,	Ensalada de lechuga,	Ensalada de berro, tomate	Ensalada de remolacha,	Ensalada de lechuga,

	zanahoria y pepino	tomate y zanahoria	y zanahoria	zanahoria y cebolla	tomate y zanahoria
Postre	Fruta de estación (mandarina)	Ensalada de frutas	Fruta cítrica (naranja)	Ensalada de frutas	Fruta de estación (melón)
KCAL	**410 kcal**	**407 kcal**	**489 kcal**	**410 kcal**	**426 kcal**

Semana 4					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori Vori de pollo	Picadito de carne con fideo	Salsa de legumbre con arroz blanco	Picadito de carne con papa	Picadito de pollo con arroz
Guarnición	Ensalada de lechuga, zanahoria y pepino	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de tomate, zanahoria y pepino	Ensalada de remolacha, zanahoria y cebolla	Ensalada de , tomate, zanahoria y cebolla
Postre	Ensalada de frutas	Fruta de estación (mandarina)	Fruta cítrica (naranja)	Ensalada de frutas	Fruta de estación (banana)
KCAL	**491 kcal**	**427 kcal**	**493 kcal**	**400 kcal**	**437 kcal**

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normatizada de los menús para un periodo de tiempo de 21 días, con el objetivo de brindar variabilidad. Para los proyectos locales se considerara la posibilidad de utilizar mínimamente dos semanas de menú cíclico, y excepcionalmente se podrá realizar la repetición de los platos, bajo autorización de la Gobernación/Intendencia.

***Fruta de estación y según disponibilidad, respetando las combinaciones.**

Recetario del menú

Semana 1

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1	**PLATO PRINCIPAL**	**Salsa** pechuga de pollo tomate cebolla locote aceite sal yodada laurel diente de ajo Agua potable **Fideo**	**Salsa** 80 g 60 g 15 g 10 g 5 mL 0,5 g 0,2 g ¼ c/n **Fideo**	**Salsa** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un

		fideo sal yodada Agua potable	50 g 0,5 g c/n	recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que este al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. ***Observación*:** Si el fideo se cocina en abundante agua (1 litro de agua por cada 100 g de fideo) no es necesario agregar aceite al agua de cocción.
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	50 g 50 g 15 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, sal yodada y aceite. Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	POSTRE	Banana	110 gr	Lavar, pelar y servir.
Menú 2	**PLATO PRINCIPAL**	tomate zapallo locro poroto queso Paraguay cebolla locote aceite sal yodada diente de ajo Agua potable	60 g 60 g 40 g 20 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g ¼ c/n	***Preparación*** Pelar, lavar y picar todos los vegetales en cubos pequeños. En una olla saltear con aceite, cebolla, locote, zapallo y ajo, con pizca de sal yodada hasta que estén blandos. Agregar agua, locro y porotos. Hervir hasta que se ablanden. Cocinar hasta que estén blandos. Retirar del fuego, agregar queso Paraguay. ***Observación :*** Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
	GUARNICIÓN	lechuga tomate zanahoria aceite sal yodada	50 g 30 g 20 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	Naranja	180 gr	Lavar, pelar y servir.

Menú 3	**PLATO PRINCIPAL**	carne vacuna molida zapallo tomate zanahoria cebolla arroz locote queso Paraguay aceite orégano sal yodada diente de ajo Agua potable	80 g 50 g 40 g 30 g 20 g 30 g 10 g 20 g 5 ml 2 g 0,5 g ¼ c/n	**Soyo:** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños**.** Saltear en un recipiente cebolla, tomate, zanahoria, zapallo, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Luego agregar carne molida y sal yodada; revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar orégano.
	GUARNICIÓN	remolacha zanahoria cebolla aceite sal yodada	50 g 50 g 15 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. ***Observación :***La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	POSTRE	Piña Naranja Banana	80 g 72 g 50 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en cubos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 4	**PLATO PRINCIPAL**	**Salsa de pollo** pechuga de pollo tomate zanahoria cebolla locote aceite sal yodada	**Salsa de pollo** 50 g 50 g 40 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g	**Salsa de pollo** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate, posteriormente agua caliente

		laurel diente de ajo Agua potable **Polenta** agua potable harina de maíz leche fluida cebolla queso Paraguay aceite sal yodada	0,2 g ¼ c/n **Polenta** 100 ml 50 g 30 ml 15 g 10 g 2 ml 0,5 g	hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Polenta** Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada. Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche.
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	50 g 50 g 15 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, sal yodada y aceite. Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	POSTRE	Mandarina	150gr	Lavar, pelar y servir.
Menú 5)	**PLATO PRINCIPAL**	mandioca carne vacuna magra tomate cebolla locote aceite sal yodada laurel diente de ajo Agua potable	200 g 80 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,2 g ¼ c/n	**Mandioca** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Guiso de mandioca** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la **mandioca previamente cocinada** y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.
	GUARNICIÓN	Repollo	50 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás

		tomate zanahoria aceite sal yodada	30 g 20 g 3 ml 0,5 g	vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	Naranja	180gr	Lavar, pelar y servir.

Semana 2

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1	**PLATO PRINCIPAL**	carne vacuna magra zapallo harina de maíz tomate zanahoria cebolla locote aceite queso Paraguay sal yodada orégano diente de ajo de laurel Agua potable	80 g 60 g 50 g 25 g 40 g 25 g 20 g 5 ml 10 g 0,5 g 2 g ¼ 0,2 c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel y continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de vori al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
	GUARNICIÓN	lechuga pepino zanahoria aceite sal yodada	50 g 30 g 20 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	Naranja	180gr	Lavar, pelar y servir.
Menú 2	**PLATO PRINCIPAL**	**Picadito de pollo**	**Picadito de pollo**	**Picado de pollo** Limpiar el pollo dejarlo libre

		tomate pechuga de pollo zanahoria cebolla locote perejil o cilantro aceite sal yodada laurel diente de ajo Agua potable **Puré** papa leche fluida margarina sal yodada Agua potable	60 g 50 g 40 g 15 g 10 g 5 g 3 ml 0,5 g 0,2 g ¼ c/n **Puré** 200 g 50 ml 6 g 0,5 g c/n	de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Puré** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente
	GUARNICIÓN	remolacha zanahoria cebolla aceite sal yodada	50 g 50 g 15 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. ***Observación :***La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	POSTRE	Piña Naranja Melón	80 g 72 g 100 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en cubos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 3	**PLATO PRINCIPAL**	zapallo poroto seco 25 g 20 g 20 g	60 g 35 g seco 25 g 20 g 20 g	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños**.** Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua

		20 g 10 g 15 g 5 g 0,5 g diente de ajo Agua potable c/n	20 g 10 g 15 g 5 g 0,5 g ¼ c/n	hervida. Una vez blandos agregar el zapallo. Luego agregar arroz hasta que esté cocido. Retirar del fuego y agregar el queso Paraguay junto con la sal yodada. ***Observación :*** Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	50 g 50 g 15 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, sal yodada y aceite. Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	POSTRE	Mandarina	150gr	Lavar, pelar y servir.
Menú 4	**PLATO PRINCIPAL**	mandioca cebolla queso Paraguay locote huevo aceite cebollita de hoja sal yodada diente de ajo Agua potable	200 g 20 g 20 g 10 g 1 huevo 5 ml 5 g 0,5 g ¼ diente de ajo Agua potable	**Mandioca** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Revuelto** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule).
	GUARNICIÓN	berro tomate zanahoria aceite sal yodada	50 g 30 g 20 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	Mamón Azúcar	100 g 10 g	Lavar, pelar, cortar y retirar las semillas del mamón. Cocinar el mamón con el azúcar y el agua hasta que se

		Agua potable	c/n	estén cocidos en su totalidad
Menú 5	**PLATO PRINCIPAL**	carne vacuna molida tomate zapallo harina de maíz arroz cebolla locote aceite orégano sal yodada laurel diente de ajo Agua potable	80 g 60 g 60 g 30 g 20 g 10 g 10 g 5 ml 2 g 0,5 g 0,2 g ¼ diente de ajo c/n	Mezclar la carne molida con harina de maíz, ajo, y la mitad de sal. Formar las esferas. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear los vegetales en aceite y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar las esferas de carne, luego el agua potable caliente, arroz, el resto de sal yodada y laurel. Una vez listo apagar el fuego y agregar orégano.
	GUARNICIÓN	Repollo tomate zanahoria aceite sal yodada	50 g 30 g 20 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	Naranja	180gr	Lavar, pelar y servir.

Semana 3

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (……kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	carne vacuna magra tomate arroz cebolla locote aceite sal yodada laurel diente de ajo Agua potable	80 g 70 g 45 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,2 g ¼ c/n	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente).

	GUARNICIÓN	repollo tomate pepino aceite sal yodada	50 g 30 g 20 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	Mandarina	150gr	Lavar, pelar y servir.
Menú 2	**PLATO PRINCIPAL**	pechuga de pollo zapallo zanahoria tomate arroz cebolla locote aceite cebollita de hoja sal yodada laurel diente de ajo Agua potable	80 g 60 g 30 g 25 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 5 g 0,5 g 0,2 g ¼ c/n	**Caldo de pollo** Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate, locote, laurel, zanahoria, zapallo, sal yodada y cocinar hasta que estén tiernas. Agregar agua potable caliente. Por último, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo.
	GUARNICIÓN	lechuga tomate zanahoria aceite sal yodada	50 g 30 g 20 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	Piña Naranja Banana	80 g 72 g 50 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en cubos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 3	**PLATO PRINCIPAL**	tomate poroto arroz cebolla queso locote aceite	70 g 45 g 45 g 15 g 15 g 10 g 5 ml	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja.

		cebollita de hoja sal yodada diente de ajo Agua potable	5 g 0,5 g ¼ diente de ajo c/n	***Observación :*** Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a Temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
	GUARNICIÓN	berro tomate zanahoria aceite sal yodada	50 g 30 g 20 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	Naranja	180gr	Lavar, pelar y servir.
Menú 4	**PLATO PRINCIPAL**	carne vacuno magra zapallo locro tomate zanahoria cebolla locote aceite cebollita de hoja cilantro orégano sal yodada laurel diente de ajo Agua potable	80 g 60 g 40 g 25 g 20 g 15 g 10 g 5 ml 5 g 5 g 2 g 0,5 g laurel 0.2 g ¼ diente de ajo c/n	Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro, orégano y sal yodada.
	GUARNICIÓN	remolacha zanahoria cebolla aceite sal yodada	50 g 50 g 15 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. ***Observación :***La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.

	POSTRE	Piña Naranja Banana	80 g 72 g 50 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en cubos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 5	**PLATO PRINCIPAL**	**Albóndigas** pechuga de pollo tomate cebolla locote galleta molida aceite sal yodada laurel diente de ajo Agua potable **Arroz** arroz aceite sal yodada diente de ajo Agua potable	**Albóndigas** 60 g 60 g 15 g 10 g 10 g 3 ml 0,5 g 0,2 g ¼ diente de ajo c/n **Arroz** 45 g 2 ml 0,5 g ¼ diente de ajo c/n	**Albóndigas** Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Procesarlo. Mezclar el pollo con galleta molida y el diente de ajo. Amasar bien la mezcla. Formar las albóndigas de tamaño uniforme. Reservar. **Salsa** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear cebolla, ¼ diente de ajo y locote en aceite y luego agregar tomate, con los demás vegetales y cocinar hasta formar una salsa. Incorporar las albóndigas, laurel y el agua hervida hasta cubrir toda la preparación. Una vez cocinadas apagar el fuego y agregar el orégano. **Arroz** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	50 g 50 g 15 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, sal yodada y aceite. Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	POSTRE	Melón	300 gr	Lavar, pelar y servir.

Semana 4

Día	Comida	Menú/	Medida en gramos	Preparación

		Ingredientes		
Menú 1	**PLATO PRINCIPAL**	pechuga de pollo zapallo harina de maíz tomate zanahoria cebolla locote aceite queso Paraguay sal yodada orégano diente de ajo laurel Agua potable	80 g 60 g 50 g 25 g 25 g 20 g 10 g 5 ml 10 g 0,5 g 2 g ¼ diente de ajo 0.2g c/n	Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas de vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar el fuego y agregar orégano.
	GUARNICIÓN	lechuga pepino zanahoria aceite sal yodada	50 g 30 g 20 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	Piña Naranja Melón	80 g 72 g 70 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en cubos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 2	**PLATO PRINCIPAL**	**Picadito de carne** tomate carne vacuna magra cebolla locote	**Picadito de carne** 60 g 50 g 15 g 10 g	**Picadito** Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada. Una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último

		zanahoria aceite sal yodada laurel diente de ajo Agua potable **Fideo** fideo sal yodada perejil/cilantro Agua potable	20 g 5 ml 0,5 g 0,2 g ¼ diente de ajo c/n **Fideo** 50 g 0,5 g 5 g c/n	agregar el tomate y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Fideo** Cocinar el fideo en agua potable hirviendo junto con la sal yodada, de 8 a 10 minutos. Escurrir el agua de cocción, agregar aceite y perejil o cilantro picado. *Observación*: Si el fideo se cocina en abundante agua (1 litro de agua por cada 100 g de fideo) no es necesario poner aceite al agua de cocción.
	GUARNICIÓN	repollo tomate zanahoria aceite sal yodada	50 g 30 g 20 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	Mandarina	150gr	Lavar, pelar y servir.
Menú 3	**PLATO PRINCIPAL**	**Salsa de legumbres** tomate legumbre zanahoria cebolla locote aceite sal yodada diente de ajo Agua potable **Arroz** arroz queso Paraguay aceite	**Salsa de legumbres** 70 g 35 g 25 g 15 g 10 g 3 ml 0,5 g ¼ diente de ajo c/n **Arroz** 35 g 10 g 2 ml	**Salsa de legumbres** Pelar, lavar y picar los vegetales finamente. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, locote, ajo, zanahoria y cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto con el agua hervida. Y terminar la cocción. **Arroz** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego. ***Observación :*** Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1

		sal yodada diente de ajo Agua potable	0,5 g ¼ diente de ajo c/n	hora antes en agua caliente. La cantidad de agua hirviendo que se agrega al cereal es 2 veces su volumen.
	GUARNICIÓN	Tomate pepino zanahoria aceite sal yodada	50 g 30 g 20 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	Naranja	180gr	Lavar, pelar y servir.
Menú 4	**PLATO PRINCIPAL**	papa carne vacuna magra tomate cebolla locote aceite sal yodada diente de ajo Agua potable	250 g 90 g 60 g 20 g 10 g 5 ml 0,5 g ¼ diente de ajo c/n	Limpiar la carne y dejar libre de ligamentos. Cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y agregar sal yodada. Una vez sellada agregar los vegetales sin el tomate y cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, papa y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.
	GUARNICIÓN	remolacha zanahoria cebolla aceite sal yodada	50 g 50 g 15 g 3 ml 0,5 g	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. ***Observación :***La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	POSTRE	Piña Naranja Melón	80 g 72 g 100 g	Lavar y pelar las frutas. Cortar en cubos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.

Menú 5	**PLATO PRINCIPAL**	**Picadito de pollo** tomate pechuga de pollo cebolla locote zanahoria aceite sal yodada laurel diente de ajo Agua potable **Arroz** Arroz sal yodada perejil/cilantro Agua potable	**Picadito de pollo** 60 g 50 g 15 g 10 g 20 g 5 ml 0,5 g 0,2 g ¼ diente de ajo c/n **Arroz** 50 g 0,5 g 5 g c/n	**Picadito** Limpiar la carne de pollo, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne de pollo en aceite con ajo y sal yodada. Una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar el tomate y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Arroz** Cocinar el arroz en agua potable hirviendo junto con la sal yodada, de 8 a 10 minutos. Escurrir el agua de cocción, agregar aceite y perejil o cilantro picado.
	GUARNICIÓN	Lechuga Tomate Cebolla Aceite Sal yodada	50 g 50 g 15 g 3 ml 0,5 g	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, sal yodada y aceite. Servir. ***Observación:*** La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.
	POSTRE	Banana	110 gr	Lavar, pelar y servir.

*Medidas caseras corresponden a los utensilios normalmente utilizados en los hogares para la preparación o consumición de los alimentos. Por ejemplo: 10 g. de aceite = 1 cucharada sopera

ASPECTOS ORGANOLÉPTICOS

No se aceptarán platos y/o alimentos cuya características organolépticas se encuentren alteradas.

CONTROL DE CALIDAD

Los menús deberán ser elaborados y distribuidos, de tal manera que se garantice su inocuidad en todo momento.

Durante la ejecución del contrato los alimentos incluidos en el almuerzo escolar estarán sujetos a controles aleatorios de inocuidad y calidad establecidos por la autoridad sanitaria competente.

La toma de muestras podrá ser realizada en la empresa elaboradora o en las instituciones educativas.

Los costos de los análisis físico-químicos como microbiológicos serán asumidos por el Proveedor, sin costo alguno para la Contratante.

En caso de constatarse incumplimientos con relación a parámetros fisicoquímicos o microbiológicos establecidos en normativas vigentes, se aplicará lo dispuesto en la Ley N° 2.051/03 “De Contrataciones Públicas”.

REGISTROS SANITARIOS

La empresa contratada deberá contar con el Registro de Establecimiento (RE) vigente, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), durante la vigencia del contrato.

En caso de que la contratada se presente bajo la conformación de un consorcio, el o los miembros del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos deberá contar con el registro de Establecimiento (RE) vigente, expedido por el INAN.

Todas las materias primas envasadas a ser utilizadas para la preparación del Almuerzo Escolar deberán contar con el Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA) vigente a tal efecto la convocante se reserva el derecho a realizar las verificaciones correspondientes.

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 a las instituciones educativas, de la distribución de las raciones a los comensales de las instituciones educativas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado de manera diaria.

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

ELABORACION EN LA INSTITUCION EDUCATIVA

Recepción: selección de la materia prima, teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando las que no cumplen con dichas normativas ya sean cárnicos y/o productos frutihorticolas.

Almacenamiento: se tienen en cuenta las características de cada alimento, permitiendo así la protección ante agentes contaminantes, establecimiento adecuado para reducir al mínimo el deterioro de materia prima. Para ello cada institución cuenta con (heladera, estantes, refrigerados, etc.), para la preparación (ollas, cucharones, etc.) y los utensilios para la posterior distribución a los niños (platos, cubiertos, etc.), proveídos por la empresa contratada.

Higiene: se establecerán sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimientos, personal encargado y de los alimentos que serán almacenados y las que se utilizaran como materia prima, a fin de eliminar sustancias toxicas y de todo posible agente contaminante. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

Pre Elaboración y Elaboración: en este proceso, se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato, técnicas de cocción, respetando el menú del día. Se cuenta con un personal técnico y profesional requerido, un encargado de cocina y un auxiliar de cocina previamente capacitados. El horario de elaboración será a partir de las 07:00 hs.

Se cuenta con los menajes y utensilios necesarios provistos por la empresa contratada, para la elaboración eficaz de los menús, cocinas, congeladores , olla de diferentes dimensiones, cucharones, cucharas de madera, tablas de cortar, cuchillos de cocina, cubiertos, platos, vasos, y otros, además de las indumentaria adecuada para el personal de cocina.

Distribución: Se realizara de manera ordenada y equitativa, se tendrá e cuenta el horario establecido **Turno Mañana: 11:00 a 12:00 hs. y Turno Tarde: 12:00 a 13:00 hs** a fin de que los alimentos mantengan la temperatura adecuada para su consumo, se utilizan utensilios que serán proveídos por la empresa contratada, adecuados para los niños consistente en un plato de platico no toxico, una cuchara, un pote de plástico no toxico para los postres, mesas, y sillas, que deberán cumplir con todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos asegurando así la inocuidad de los mismos.

Capacitación: La empresa deberá realizar capacitaciones a los personales encargado de la producción y distribución de los alimentos de según exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP y BS)..

Definición de temperaturas para el Almuerzo 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**

- El personal encargado de la distribución de los alimentos debe contar con delantal, gorro y cumplir con las buenas prácticas de manipulación e higiene.
- **DISTRIBUCIÓN:** Se realizara de manera ordenada y equitativa, se tendrá e cuenta el horario establecido **Turno Mañana: 11:00 a 12:00 hs. y Turno Tarde: 12:00 a 13:00 hs** a fin de que los alimentos mantengan la temperatura adecuada para su consumo, se utilizan utensilios que serán proveídos por la empresa contratada, adecuados para los niños consistente en un plato de platico no toxico, una cuchara,, un pote de plástico no toxico para los postres, se cumplirás todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos asegurando así la inocuidad de los mismos.
- **RETIRO Y LIMPIEZA DE LOS UTENSILIOS:** la empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, ollas, cacerolas y demás utensilios utilizados) para su limpieza.
- **Monitoreo y control de calidad:** consiste la realización de visitas a las instituciones con relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Los controles se realizarán 1 vez por semana o 2 veces en el mes como mínimo. Se entregaran informes mensuales de la situación detecta a la convocante.

B) PLAN DE ENTREGAS

La entrega del almuerzo escolar debe realizarse en cada institución educativa, todos los días coincidentes con el calendario escolar.

El almuerzo escolar en la institución educativa debe cumplir el siguiente horario:

Código de la Institución	Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Beneficiarios	Nombre de la directora/a	Frecuencia de entregas
15757	Esc.Basc. Nro. 7439 Oñandivepa	383	Lic. Fany Estela Sosa	Lunes a viernes Turno Mañana de 11:00 hs a 12:00 hs Turno tarde de 12:00 hs a 13:00 hs
11564	Esc.Basc. Nro. 6420 San Juan	196	Prof.Lic. Yenni Gonzalez	
1113036	Esc.Bas.Nro. 7421 Nuevo Renacer	250	Lic. Alfredo Suarez	
1113034	Esc.Bas.Nro.6865 Renacer	301	Lic. Bernardo Moreira	

C) INDICACIONES GENERALES

1. El menú establecido en el presente PBC debe ser respetado por la empresa contratada. En situaciones excepcionales que ameriten realizar modificaciones en el menú, deberá solicitar a la convocante la autorización correspondiente. El menú podrá ser distribuido al contar con la autorización correspondiente.
2. Los Oferentes deberán incluir en el costo de la oferta, todos los elementos necesarios para la elaboración de los menús en las instituciones educativas que comprenden el Cronograma, teniendo en cuenta la distancia del lugar de entrega.
3. De no cumplirse con los plazos máximos de entrega establecidos, se iniciaran 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

D) PROCEDIMIENTO PARA ENTREGA DEL ALMUERZO ESCOLAR

a) La convocante establecerá el cronograma de entrega de los menús.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

Código de la Institución	Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Beneficiarios	Nombre de la directora/a	Frecuencia de entregas
15757	Esc.Basc. Nro. 7439 Oñandivepa	383	Lic. Fany Estela Sosa	Lunes a viernes Turno Mañana de 11:00 hs a 12:00 hs Turno tarde de 12:00 hs a 13:00 hs
11564	Esc.Basc. Nro. 6420 San Juan	196	Prof.Lic. Yenni Gonzalez	
1113036	Esc.Bas.Nro. 7421 Nuevo Renacer	250	Lic. Alfredo Suarez	
1113034	Esc.Bas.Nro.6865 Renacer	301	Lic. Bernardo Moreira	

b) Una vez adjudicado el llamado, la convocante expedirá la orden de compra a la empresa adjudicada conforme a las fechas establecidas en el Cronograma de Entregas.

c) Una vez recepcionada la Orden de Compra la adjudicada realizará las entregas de los menús según el Cronograma establecido por la convocante.

d) Una vez que la adjudicada realice las entregas 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 el menú 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.

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 1.1(i)	El Contratante es: *Municipalidad de San Antonio*
CGC 7.1	Para **notificaciones,** la dirección del Contratante será: Atención: *Santiago Ramón Abad Ruiz Díaz* Dirección*: Avda. San Antonio esq/ Rio Tebicuary* *Piso/Oficina [Oficina de la UOC]* Ciudad: *San Antonio – Central, Paraguay* Teléfono: *990-665* Dirección electrónica: *sanantoniouoc2016@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.
CGC 10.3; 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 13.1	El precio del contrato estará sujeto a reajustes. La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes: Los precios ofertados estarán sujetos a reajustes, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas, conforme a la siguiente fórmula: $\mathbf{Pr} = \frac{P \times IPC_1}{IPC_0}$ **Pr:** Precio Reajustado **P:** Precio adjudicado **IPC_1:** Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la entrega del suministro. **IPC_0:** Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de ofertas. En caso de que el Proveedor se halle atrasado con respecto al plazo de entrega indicado en el contrato, no se reconocerá reajuste de precios por variaciones en el IPC con posterioridad a las fechas de entrega establecidas en dicho contrato.
CGC; 14.1; 14.2 y 14.3	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: El pago será efectuado a **plazos** y en guaraníes, previa presentación de factura legal a nombre de la Municipalidad de San Antonio aprobados por el Departamento de Tesorería de la Municipalidad de San Antonio dentro de los (30) treinta días (plazo máximo) posteriores a la aprobación de dicha factura de acuerdo a los fondos previstos en el Presupuesto correspondiente al ejercicio Fiscal 2016. 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 14.4	Todos los pagos se efectuarán en moneda nacional. **Guaraníes**
CGC 14.5	En caso de mora de los pagos previstos en la CEC 14.3 por parte de la Convocante, la tasa de interés que se aplicará es del 0.1% por cada día de atraso hasta que haya efectuado el pago completo. La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del pago.
CGC 15.1	*Se otorgara el 30% (treinta por ciento) de anticipo, para lo cual la empresa deberá presentar una solicitud de pago acompañado de la Póliza y de la factura legal, a nombre de la convocante. El anticipo será descontado el monto total otorgado por la convocante, del primer pago realizado al proveedor. El valor de la garantía del anitcipo será el 100 % (cien por ciento)en forma póliza de seguro.*
CGC 16.1	El Proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes con excepción de los siguientes: *No aplica.*
CGC 17.1	El valor de la Garantía de Fiel cumplimiento de contrato, es de *10%(diez por ciento) del monto total del contrato en forma de poliza de seguro cuya vigencia será de 80 (ochenta) días.*
CGC 17.5	La liberación de la Garantía de Cumplimiento tendrá lugar: la garantía de cumplimiento será liberada por el Contratante y devuelta al Proveedor a más tardar dentro de los treinta (30) días posteriores a la fecha en que el Proveedor haya cumplido con todas sus obligaciones contractuales
CGC 20.3	*Indicar si se admitirá o no la subcontratación y en su caso el porcentaje que no podrá exceder el 60% del monto total del contrato. Igualmente, que la subcontratación estará supeditada a la autorización de la Contratante: No Aplica*
CGC 21	El menú deberá ser transportado en contenedores térmicos de acuerdo al menú correspondiente, cuidando que al momento de su llegada y distribución a los comensales, este cumpla con las temperaturas indicadas en la tabla “Disposición de Temperaturas para el Almuerzo Escolar” de la Sección III.: NO APLICA
CGC 21.1	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 22	El control de calidad se realizará de acuerdo a lo indicado en la Sección III, “Especificaciones Técnicas”.
CGC 23.1	El valor de las multas será: 01% (un por ciento) del valor del contrato por cada hora de atraso, sobre los suministros en demora según el cronograma físico de entrega comprometida entre las partes, hasta alcanzar el monto de la garantía de cumplimiento de contrato. El monto máximo de las multas no deberá sobrepasar el 10% (diez por ciento) del valor total del Contrato. Una vez que se llegue a dicho monto, la Contratante podrá poner término al Contrato o en su caso, ejecutar la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato
CGC 23.2	El plazo para subsanar la provisión deficiente será en un plazo no mayor a **30' (treinta minutos)**, contados a partir de la comunicación de que el alimento entregado se encuentra con inconvenientes y que debe ser cambiado, la Contratante podrá aplicar las multas previstas en el contrato.
CGC 28.1 (a) (vi)	El Contratante podrá terminar el Contrato además en los siguientes casos: Si el Proveedor no entrega o cumple parte o ninguno de los bienes o servicios dentro del periodo establecido en el Contrato

	(ii) Si el Proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud del Contrato; o (iii) Si el Proveedor, a juicio de la Contratante, durante el proceso de licitación o de ejecución del Contrato, ha participado en actos de fraude y corrupción. (iv) Cuando las multas por atraso superen el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato; (v) Por suspensión de los trabajos, imputable al Proveedor o al contratista, por más de sesenta días calendario, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito;

SECCIÓN V
MODELO DE CONTRATO N° _____

Entre la Municipalidad de San Antonio, domiciliada en Avda. San Antonio esq. Rio Tebicuary, República del Paraguay, representada para este acto por el Sr. Raúl Isaac Mendoza Ramos , con Cédula de Identidad N° 1001445, denominada en adelante la CONTRATANTE, por una parte, y, por la otra, la firma _____, domiciliada en _____, república del Paraguay, representada para este acto por _____, con cédula de identidad n° _____, denominada en adelante el proveedor, denominadas en conjunto "las partes" e, individualmente, "parte", acuerdan celebrar el presente "contrato de ADQUISICION DE ALMUERZO ESCOLAR", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la adquisición de almuerzo escolar para entidades educativas de la ciudad de San Antonio.--

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO

Los documentos contractuales firmados por las partes y que forman parte integral del Contrato son los siguientes:

a) Contrato;

b) El Pliego de Bases y Condiciones y sus Adendas o modificaciones;

c) Las Instrucciones al Oferente (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) publicadas en el portal de Contrataciones Públicas;

d) La oferta del Proveedor;

e) La resolución de adjudicación del Contrato emitida por la Contratante y su respectiva notificación;

f) La Autorización del MEC

Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o discrepancia entre los mismos, la prioridad se dará en el orden enunciado anteriormente, siempre que no contradigan las disposiciones del Pliego de Bases y Condiciones, en cuyo caso prevalecerá lo dispuesto en este.

3. IDENTIFICACIÓN DEL CRÉDITO PRESUPUESTARIO PARA CUBRIR EL COMPROMISO DERIVADO DEL CONTRATO

El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato está previsto conforme al Certificado de Disponibilidad Presupuestaria vinculado al Programa Anual de Contrataciones (PAC) con el ID N°305042

Año	T.P.	Programa	Sub Programa	Proyecto	Objeto de Gasto	F.F.	O.F.	Departamento	Monto
2016	2	2	1	0	840	30	003	11	0000000

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de Contratación por Excepción (CE) N° 02/2016 Adquisición de Almuerzo Escolar, convocado por la *Unidad Operativa de Contrataciones de la Municipalidad de San Antonio*. La adjudicación fue realizada según acto administrativo N°_____

5. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES y/o SERVICIOS.

El monto total del presente contrato asciende a la suma de: _____

							Fecha:____12/10/2016_ CE No:___2/2016___		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ítem*	Código Catalogo*	Descripción del Bien *	Marca**	Procedencia**	Unidad de Medida*	Cantidad*	Presentación*	Precio unitario (IVA incluido)**	Precio Total (IVA incluido)**
1-	*90101603-9997*	*Servicio de provisión de almuerzo escolar*	*[indicar la marca de los Bienes]*	*[indicar la procedencia de los Bienes]*	*ración*	*37290*	*unidad*	*[indicar el precio unitario por ítem]*	*[indicar el precio total por ítem]*
								****Precio Total:**	

***Campo a ser completado por el Convocante**

El Proveedor se compromete a proveer los Bienes a la Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del Contrato.

La Contratante se compromete a pagar al Proveedor como contrapartida del suministro de los bienes y servicios y la subsanación de sus defectos, el Precio del Contrato o las sumas que resulten pagaderas de conformidad con lo dispuesto en las Condiciones Especiales del Contrato (CEC).

Se otorgara el 30% (treinta por ciento) de anticipo, para lo cual la empresa deberá presentar una solicitud de pago acompañado de la Póliza y de la factura legal, a nombre de la convocante. El anticipo será descontado el monto total otorgado por la convocante, del primer pago realizado al proveedor. El valor de la garantía del anitcipo será el 100 % (cien por ciento)en forma póliza de seguro.

6. VIGENCIA DEL CONTRATO

El plazo de vigencia de este Contrato es desde 70 (setenta) días, desde el/la *[_____]* hasta *[_____]*

7. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA PROVISIÓN DE BIENES

Los bienes deben ser entregados dentro de los plazos, establecidos en el Cronograma de Entregas del Pliego de Bases y Condiciones, en la siguiente dirección:

Código de la Institución	Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Beneficiarios	Nombre de la directora/a	Frecuencia de entregas

15757	Esc.Basc. Nro. 7439 Oñandivepa	383	Lic. Fany Estela Sosa	Lunes a viernes Turno Mañana de 11:00 hs a 12:00 hs Turno tarde de 12:00 hs a 13:00 hs
11564	Esc.Basc. Nro. 6420 San Juan	196	Prof.Lic. Yenni Gonzalez	
1113036	Esc.Bas.Nro. 7421 Nuevo Renacer	250	Lic. Alfredo Suarez	
1113034	Esc.Bas.Nro.6865 Renacer	301	Lic. Bernardo Moreira	

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO

La administración del contrato estará a cargo de: La Unidad Operativa de Contrataciones de la Municipalidad de San Antonio.

9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se regirá por lo establecido en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato, la cual se presentará a más tardar dentro de los 10 (días) calendarios siguientes a la firma del contrato. La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al 10% del monto total del contrato en forma de póliza de seguro cuya vigencia será de 80 (ochenta) días.-

10. MULTAS.

Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con las Condiciones Especiales y Generales del Contrato. Llegado al monto equivalente a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Contratante podrá aplicar el procedimiento de rescisión de contratos de conformidad al Artículo 59 inc. c) de la Ley N° 2.051/03 “De Contrataciones Públicas”, caso contrario deberá seguir aplicando el monto de las multas que correspondan.

La rescisión del contrato o la aplicación de multas por encima del porcentaje de la Garantía de Cumplimiento del Contrato deberá comunicarse a la DNCP a los fines previstos en el artículo 72 de la Ley N° 2051/03 “De Contrataciones Públicas”.

11. CAUSALES Y PROCEDIMIENTO PARA SUSPENDER TEMPORALMENTE, DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE O RESCINDIR EL CONTRATO

Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el contrato, son las establecidas en la Ley N° 2.051/03, y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato (CGC y CEC).

12. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Cualquier diferencia que surja durante la ejecución de los Contratos se dirimirá conforme las reglas establecidas en la legislación aplicable y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato.

13. ANULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN

Si la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas resolviera anular la adjudicación de la Contratación debido a la procedencia de una protesta o investigación instaurada en contra del procedimiento, y si dicha nulidad afectara al Contrato ya suscrito entre LAS PARTES, el Contrato o la parte del mismo que sea afectado por la nulidad quedará automáticamente sin efecto, de pleno derecho, a partir de la comunicación oficial realizada por la D.N.C.P., debiendo asumir LAS PARTES las responsabilidades y obligaciones derivadas de lo ejecutado del contrato.

EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de _____ República del Paraguay al día *[_____]* mes *[_____]* y año *[_____]*.

Firmado por: *[indicar firma]* en nombre de la Contratante.

Firmado por: *[indicar la(s) firma(s)]* en nombre del Proveedor.

LA SECCION VI FORMULARIOS SE ENCUENTRA DISPONIBLE EN ARCHIVO APARTE, DEBIENDO LA CONVOCANTE MANTENERLO EN FORMATO WORD A FIN DE QUE EL OFERENTE LOS PUEDA UTILIZAR EN LA PREPARACION DE SU OFERTA.

SECCION VII - ANEXOS

ANEXO N° I

DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

	Cumple	No Cumple
A) Formulario de Oferta *[El formulario de oferta debe ser completado y firmado por el oferente conforme al modelo indicado en la Sección VI]*		
B) Garantía de Mantenimiento de Oferta		

C) Documentos legales *C.1 Oferentes Individuales.* ***Personas Físicas.***		
Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta.		
Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes		
En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia autenticada del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el Poder esté inscripto en el Registro de Poderes.		
Declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad conforme al artículo 20, inc. "w", ambos de la Ley N° 2051/03, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas.		
Declaración Jurada en la que se garantice que el oferente no se encuentra involucrado en prácticas que violen 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, Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay, conforme al formato aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en la Resolución DNCP Nº 941/2010.		
Certificado de Cumplimiento Tributario vigente.		
Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente.		
Copia del Registro de Establecimiento (R.E.), vigente en la Categoría 25,y el Certificado BPM expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.)		

Documentos legales *C.2 Oferentes Individuales.* ***Personas Jurídicas.***		
1) *Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos.*		
Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes.		

Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.		
Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la Sociedad		
Declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad conforme al artículo 20, inc. "w", ambos de la Ley N° 2051/03, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas.		
Declaración Jurada en la que se garantice que el oferente no se encuentra involucrado en prácticas que violen 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, Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay, conforme al formato aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en la Resolución DNCP Nº 941/2010.		
Certificado de Cumplimiento Tributario vigente.		
Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente.		
Copia del Registro de Establecimiento (R.E.) vigente en la Categoría 25 y el Certificado BPM expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.)		

C.3. Oferentes en Consorcio.		
2) *Cada integrante del Consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales especificados en el apartado (C) precedente. Cada integrante del Consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales especificados en el apartado (D) precedente.*		
3) *Original o Fotocopia del Consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el Consorcio en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato, en el que se indicarán con precisión los puntos establecidos en el artículo 48, incisos 2° y 3° del Decreto Reglamentario N° 5.174/05. 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.*		
4) *Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en:* *i. un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada Miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o* *ii. 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.		
5) *Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al Consorcio, cuando se haya formalizado el Consorcio. Estos documentos pueden consistir en:* *i. un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o* *ii. 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.*		
6) *El integrante del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos deberá presentar copia del Registro de Establecimiento (R.E.) vigente en la Categoría 25 y el Certificado BPM expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.)*		

D) Documentos, que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada.		
7) *Documento que avale la antigüedad en el ramo solicitada en el punto b.1 de la Sección II;*		
8) *Fotocopias de contratos o facturaciones o recepciones finales u otros documentos que avalen la Experiencia solicitada en el punto b.2 de la Sección II;*		
Declaración Jurada de poseer la capacidad de provisión en los volúmenes requeridos y en el tiempo solicitado.		

E) Cualquier otro documento adicional requerido		
9) *Balance General de los ejercicio fiscales año 2013, 2014 y 2015* 10) *Declaración jurada de poseer vehículos adecuado para la distribución de la bienes*		

Los oferentes que estén inscriptos en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE), al momento de la presentación de las ofertas no necesitarán acompañar los documentos que figuran en la Constancia en estado **"Activo"**.

ANEXO N° II

DOCUMENTOS A PRESENTAR OBLIGATORIAMENTE PARA LA FIRMA DEL CONTRATO

A. Personas Físicas / Jurídicas
1) Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
2) Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
3) Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.
4) En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.
B. Documentos. Consorcios
1) Cada integrante del Consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los incisos (a), (b), (c) y (d) del apartado A precedente.
2) Consorcio constituido, en el que se establecerán con precisión los puntos establecidos en el artículo 48 inciso 4° del Decreto Reglamentario N° 5174/05. El Consorcio debe estar formalizado por Escritura Pública.
3) Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al Consorcio.
4) En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.
C. Documentos. Personas Físicas / Jurídicas y/o Consorcios
1) Si la oferta adjudicada estuviera acompañada de documentos emitidos por autoridades extranjeras, el Oferente deberá acompañar los documentos debidamente legalizados por el Consulado Paraguayo del país de emisión del documento y del Ministerio de Relaciones Exteriores de la República del Paraguay.

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