REPÚBLICA DEL PARAGUAY

MUNICIPALIDAD DE YRYBUCUA

CARTA DE INVITACION ESTÁNDAR

CONTRATACIÓN DIRECTA Nº 10/2017

ID: 323.850

"PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR"

Aprobado por Resolución DNCP N° 4371 de fecha 16 de diciembre de 2016

PREFACIO

Esta Carta de Invitación estándar es de uso obligatorio para la preparación y ejecución de procedimientos de Contratación Directa de adquisición de Bienes y/o prestación de Servicios que realicen los Organismos y Entidades del Estado y las Municipalidades a través del procedimiento ordinario de contratación previsto en el artículo 34 de la Ley Nº 2.051/03, su modificatoria, Decretos y Resoluciones reglamentarias, y cuando sean ejecutados por la vía de excepción conforme al artículo 33 del mismo cuerpo legal.

Esta Carta de Invitación Estándar proporciona información relevante para la preparación de las ofertas, apertura y evaluación de las mismas, adjudicación y ejecución de los contratos. Además constituyen reglas generales de participación y el marco conceptual e interpretativo de la contratación.

En la preparación de la carta de invitación particular, la Convocante no podrá eliminar o modificar las cláusulas estándar contenidas en este documento, sino completarlas conforme a las indicaciones en cursiva y corchetes. Si no se utilizará alguna de ellas debe indicarse que no aplican. Todo el contenido estándar únicamente puede ser modificado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP), en uso de sus facultades para diseñar y emitir políticas generales sobre las contrataciones públicas y elaborar pliegos de bases y condiciones estándares de conformidad a la Ley 3.439/07.

CARTA DE INVITACIÓN Y ANEXOS

Yrybucua, 29 de junio de 2017

Señor
(Indicar datos del potencial proveedor invitado)

Presente

Tenemos el agrado de dirigirnos a Ud. con el objeto de invitarlo a participar en el procedimiento de Contratación Directa N° 10/2017 con ID N° 323.850 para la adquisición de 848-30-003 Provisión de Almuerzo Escolar.

La oferta deberá ajustarse a las condiciones del presente procedimiento de contratación, establecidas en los siguientes documentos que se adjuntan:

Anexo A. Generalidades.
Anexo B. Datos de la Contratación (DDLC)
Anexo C. Especificaciones técnicas de los bienes o servicios a ser adquiridos.
Anexo D. Formularios.
Anexo E. Documentos de la Oferta y para firma del contrato o emisión de Orden de Compra.

Atentamente,

Luiz Enrique Orrego Santacruz
Encargado de UOC

ANEXO A

GENERALIDADES

1) **FRAUDE Y CORRUPCIÓN:**

Se exige que los Oferentes que participen en los procedimientos de contratación, observen los más altos niveles éticos, ya sea durante el proceso de Contratación Directa o de ejecución de un contrato. La Convocante actuará frente a cualquier hecho o reclamación que se considere fraudulento o corrupto.

Si se comprueba que un funcionario público, o quien actúe en su lugar, y/o el Oferente o adjudicatario propuesto en un proceso de contratación, ha incurrido en prácticas fraudulentas o corruptas, la Convocante deberá: a) Descalificar cualquier oferta y/o rechazar cualquier propuesta de adjudicación relacionada con el proceso de adquisición o contratación de que se trate; y/o; b) Remitir los antecedentes del oferente directamente involucrado en las prácticas fraudulentas o corruptivas, a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, a los efectos de la aplicación de las sanciones previstas. c) Presentar la denuncia penal ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.

Los hechos de fraude y corrupción comprenden actos como:

i. ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de otra parte;

ii. Cualquier acto u omisión, incluyendo la tergiversación de hechos y circunstancias, que engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio económico o de otra naturaleza o para evadir una obligación;

iii. Perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar las acciones de una parte;

iv. Colusión o acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, incluyendo influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte;

v. Cualquier otro acto considerado como tal en la legislación vigente.

2) INTEGRIDAD

Los Oferentes deberán declarar que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la Convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que les otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes (Declaratoria de Integridad).

3) CONDICIONES DE PARTICIPACIÓN

Podrán participar en esta Contratación Directa, individualmente o en forma conjunta (Consorcios), los Oferentes domiciliados en la República del Paraguay, que no se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuestas o para contratar establecidas en el artículo 40 de la Ley N° 2.051/03.

4) PROHIBICIÓN DE NEGOCIAR (ART. 20, INCISO F, LEY N° 2051/03)

Ninguna de las condiciones contenidas en las bases y condiciones de la Contratación Directa, así como en las ofertas presentadas por los participantes podrá ser negociada.

5) PROTESTAS

Las personas interesadas podrán protestar por escrito o a través de medios remotos de comunicación electrónica ante la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, contra los actos que contravengan las disposiciones que rijan la materia objeto de este documento, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a aquél en que éste ocurra o el Oferente tenga o deba haber tenido conocimiento del acto.

6) DENUNCIAS

Cualquier persona puede realizar las denuncias de supuestos hechos de corrupción o de irregularidades en este proceso de contratación o en cualquier otro que tenga conocimiento, a través del Portal de Contrataciones Públicas (www.contrataciones.gov.py), utilizando el Programa de Protección al Denunciante, que garantiza la confidencialidad de los datos del denunciante, y cuya investigación puede monitorearse a través del Portal.

7) SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Los interesados podrán recurrir al procedimiento de Avenimiento, previsto en el Título Octavo, Capítulo Segundo de la Ley N° 2051/03 “De Contrataciones Públicas”, como mecanismo de solución de diferendos.

Como resultado del procedimiento de contratación derivado del presente documento, las partes someterán sus diferendos, además, a la jurisdicción de los Tribunales de la República del Paraguay.

8) DOCUMENTOS COMPLEMENTARIOS

En todo lo que no esté expresamente indicado en esta Carta de Invitación sobre preparación, presentación, evaluación y adjudicación de ofertas, aplicarán supletoriamente las Instrucciones a los Oferentes (IAO) del Pliego de Bases y Condiciones estándar para adquisición de Bienes y Servicios, aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.

A los efectos de prever alguna omisión que se realiza en el presente documento, se debe consultar en primer término el pliego de bases y condiciones estándar para adquisición de bienes y/o servicios aprobado por la DNCP y de uso obligatorio, en todas sus partes, en concordancia con el decreto y ley en materia de contratación públicas vigentes.

9) AUSENCIA DEL MÍNIMO DE OFERTAS

El procedimiento de prórroga de presentación y apertura de ofertas por ausencia del mínimo de ofertas requeridas, estará sujeta a la reglamentación vigente dispuesta por la DNCP.

10) DECLARACIÓN JURADA

Cuando la Convocante permita la presentación de la Garantía de Mantenimiento de Ofertas y de Cumplimiento de Contrato a través de Declaración Jurada, el Oferente podrá optar por presentar ambas garantías de acuerdo al formato de los Formulario N° 2 y/o 3. En este caso, no será necesario que el Oferente presente además la misma garantía a través de póliza de caución y/o garantía bancaria.

ANEXO B

DATOS DE LA CONTRATACIÓN (DDLC)

1. **La convocante es:** Municipalidad de Yrybucua

2. **La descripción y el número del llamado a Contratación Directa:** Provisión de Almuerzo Escolar Contratación Directa Nº 10/2017

3. **El identificador del llamado en el Sistema de Información de las Contrataciones Públicas (ID) es:** 323.850

4. **El sistema de adjudicación de la presente licitación:** *Por el Total.*

5. **Los rubros para esta Contratación Directa corresponden a la partida presupuestaria: con el objeto de gasto 848-30-003 del presente Ejercicio Fiscal.**

6. **Para aclaraciones sobre los documentos que forman parte de la Carta de Invitación, la dirección y contacto de la Convocante es la siguiente*:***

   Convocante: Municipalidad de Yrybucua

   Drección: Mariscal Estigarribia/ Metodista del Paraguay.

   Teléfono: (021) 3266226

   Fax: No Aplica

   Correo electrónico: municipalidadyrybucua16@hotmail.com.

7. **Fecha y hora límites para realizar consultas:** 11 de julio de 2017 a las 8:00 hs. a.m.

8. **La Convocante realizará una Junta de Aclaraciones:** NO APLICA.

9. **Se permitirán catálogos y/o folletos en idioma distinto al castellano:** NO

10. **Se utilizará la modalidad de Contrato Abierto:** NO APLICA.

11. **El período de tiempo estimado de funcionamiento de los Bienes:** NO APLICA.

12. **Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor:** *NO APLICA.*

13. **Plazo de validez de las ofertas, contado desde la fecha y hora límite de presentación de ofertas:** 28(veinte y ocho dias) días.

14. **El porcentaje de garantía de mantenimiento de ofertas deberá ser del:** *5% sobre el monto total de la oferta.*

15. **La Convocante aceptará la presentación de la Garantía de Mantenimiento de Oferta a través de Declaración Jurada:** *NO*

16. **El periodo de validez de la Garantía de Mantenimiento de Ofertas, contado desde la fecha y hora límite de presentación de ofertas, deberá ser:** *hasta treinta (30) días posteriores al plazo de validez de las ofertas, o del período prorrogado, si corresponde*.

17. **Para propósitos de la presentación de las ofertas: La dirección de la Convocante es:** Mariscal Estigarribia/Metodista del Paraguay.

De no contar con un mínimo de 3 (tres) ofertas al vencimiento del plazo de entrega, la Autoridad competente de la Entidad, bajo su exclusiva responsabilidad, podrá disponer la evaluación de las que se hubieren presentado, sin necesidad de realizar una prórroga, debiendo en todo los casos asegurar al Estado Paraguayo las mejores condiciones de contratación, o prorrogar la fecha de entrega y apertura de ofertas, según lo estipulado en las Resoluciones DNCP N° 522/2015, 805/2009 y el Art. 34 de la Ley 2.051/03 "De Contrataciones Públicas"

Atención: *Luiz Enrique Orrego Santacruz*

Dirección: Mariscal Estigarribia /Metodista del Paraguay
Número del Piso/Oficina: Primer piso
Ciudad: Yrybucua, Paraguay
Código postal: No Aplica
La fecha límite para presentar las ofertas es:
Fecha: 17 de julio de 2017
Hora: 9:00hs. a.m.

18. **La apertura de las ofertas tendrá lugar en:**

Dirección: Municipalidad de Yrybucua
Número de Piso/Oficina Primer piso
Ciudad: Yrybucua, Paraguay
Fecha: 17 de julio de 2017
Hora: 9:30 hs. a.m.

19. **Solicitud de Muestras: Se solicitará Muestras:** NO APLICA

20. **Para la evaluación y comparación de las ofertas, la Convocante utilizará los siguientes criterios:**
De conformidad al artículo 34, penúltimo párrafo de la Ley N° 2051/03 *"De Contrataciones Públicas",* las ofertas se aceptarán siempre que provengan de personas físicas o jurídicas que cuenten con la solvencia técnica, económica y legal suficiente para responder a los compromisos asumidos frente al Estado Paraguayo y que su actividad comercial o industrial se encuentre vinculada con el tipo de bienes, servicios u obras a contratar.

a) **Capacidad legal:**
   - No estar comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar. Este requisito se acredita con la documentación indicada en el **Anexo E**;
   - Tener capacidad legal para presentar ofertas y ejecutar el contrato. Este requisito se acredita con la documentación indicada en el **Anexo E;**

- Otros requisitos que la Convocante considere pertinente conforme a la legislación vigente que se indique en el **Anexo E**.

CALIFICACIÓN LEGAL. PROHIBICIONES DE LOS INCS. "A" Y "B" DEL ARTÍCULO 40.

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 W 2051/03 que se incluye como formulario pro forma en los documentos del llamado.

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.

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 de la Secretaría 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, 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.

b) Análisis de los 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 precio referencial, preparado por la Convocante y difundido con el llamado de contratación.

Si el Oferente no respondiese la solicitud, o /a 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.

(b) Capacidad financiera:

Las empresas participantes deberán presentar sus Balances Generales y Estados de Resultados de los últimos dos años 2015 y 2016 que avalen su capacidad financiera.

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

- ***Ratio de Liquidez:*** *activo corriente / pasivo corriente*

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los años 2015 y 2016.

- ***Endeudamiento:*** *pasivo total / activo total*

No deberá ser mayor a 0,080 en promedio, en los años 2015 y 2016.

- ***Rentabilidad:*** *Porcentaje de utilidad después de impuestos o perdida con respecto al Capital.*

El promedio en los años 2015 y 2016, no deberán ser negativos

(c) Capacidad técnica

- *Copia autenticada del Registro de Establecimiento (R.E.) de alimentos, expedido por el Instituto Nacional de Alimentos y Nutrición (I.N.A.N.) vigente para el momento de la Adjudicación en la categoría 25. (que deberá estar vigente en el momento de la presentación de la oferta).*
- *Certificado Vigente de habilitación de transportes de productos, sub-productos y derivados de origen animal para carne bovina, aviar o embutidos expedido por el SENACSA. (Ley Nº: 2426/04, 1146/66 y 1356/88 y el Decreto Nº 1324/13 y se halla inscripta en la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal)*
- *Constancia de Capacitación de los empleados de la empresa, sobre Sistemas de Aseguramiento de la Inocuidad en Establecimientos Dedicados al Rubro de Alimentos.*
- *Adjuntar el Curriculum Vitae y la copia autenticada de la patente profesional de los técnicos en las areas de Licenciatura en Ciencias y Tecnologías de Alimentos y Licenciatura en Nutrición con sus respectivos Certificados de Registro de Presentadores de Servicios del Paraguay (REPSE).*
- *Adjuntar el Certificado de Registro de Presentadores de Servicios del Paraguay (REPSE) de la empresa, expedido por el Ministerio de Industria y Comercio conforme al Decreto Nº 6866/11 y Resolución Nº 957/13 de los profesionales técnicos, administrativos y jurídicos vigentes al momento de presentación de ofertas.*
- *Certificado vigente y habilitación de terrestre de frutas y hortalizas in naura, expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y Semillas (SENAVE), según Resolución Nº 354/12 y 551/15.*
- *Constancia de Capacidad en Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).*
- *Constancia de Registro Industrial en la actividad de elaboración de comidas frescas expedido por el Ministerio de Industria y Comercio (MIC).*
- *Constancia de Capacitación en inocuidad de alimentos y prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos – ETAs, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).*
- *Certificado de Origen de los Menús a ser elaborados y que deberán estar vigentes en el momento de la presentación de la oferta según ID del llamado – Expedido por el Ministerio de Industria y Comercio (MIC). No será suficiente la presentación de la constancia en trámite del mismo.*
- *Adjuntar el Certificado de Registro de Prestadores de Servicios del Paraguay (REPSE), expedido por el Ministerio de Industria y Comercio conforme al Decreto Nº 6866/11 y Resolución Nº 957/13 de la Empresa prestadora de Servicio, vigente al momento de presentación de oferta.*

(d) Experiencia:

La convocante analizara la presentación de documentos de los últimos 3 años (2016-2015-2014) que acrediten la capacidad de venta de productos alimenticios tanto a instituciones públicas y/o privadas, requeridas en la presente carta. Se estudiara la antigüedad en el ramo que acredita su experiencia (fecha de inscripción en el rubro de alimentos. Si bien no se considerara experiencia específica en el ramo de Provisión de Alimentos pre-elaborados, solo se tendrá en cuenta en provisión de alimentos frescos ya sea con otras entidades del estado o empresa privadas. El oferente deberá presentar copia de contratos ejecutados de provisión o facturaciones y recepciones finales, de las provisiones de almuerzos frescos tanto a personas o instituciones públicas y privadas, equivalente por lo menos al 50% del monto total ofertado en los 3(tres) últimos años (2014-2015-2016). Podrán presentarse la cantidad de contratos y recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en los últimos tres años.

21. **El margen de preferencia a ser utilizado es:** Se aplicará el margen de preferencia nacional de conformidad a la legislación vigente. La acreditación de Origen Nacional del Producto, en el marco del proceso de contratación, será a través del Certificado de Origen Nacional, expedido por Autoridad competente.

    En caso de que los oferentes que se encuentren dentro del rango del porcentaje para beneficiarse del margen, no presentaren con su oferta el certificado o presentare la constancia en trámite del mismo, el Comité de Evaluación solicitará por escrito el certificado, otorgando para su presentación un plazo de 10(diez) días. Si luego del requerimiento realizado por el Comité el oferente no presentare el documento, o la presentación sea deficiente o tardía, la oferta no será descalificada, pero no podrá acogerse al beneficio. A fin de acogerse al beneficio, el certificado debe ser emitido como máximo a la fecha tope de presentación y apertura de ofertas.

    Durante la evaluación de la oferta, si la oferta evaluada como la más baja es una oferta de un bien o servicio importado o que no haya presentado el Certificado de Origen de Producto y Empleo Nacional, esta será comparada con la oferta más baja del bien nacional que ha presentado el aludido certificado, agregándole al precio total del bien que no cuenta con el Certificado de Origen de Producto y Empleo Nacional una suma equivalente al porcentaje establecido en la legislación vigente. Si en dicha comparación adicional, la oferta del bien producido del bien o servicio producido en el Paraguay que haya acreditado mediante la presentación del certificado, resultare ser la más baja se la seleccionará para la adjudicación; caso contrario se seleccionará la oferta del bien o servicio proveniente del extranjero o que no haya presentado el citado documento.

22. **Criterio de evaluación y calificación de las muestras:** *NO APLICA.*

23. **Criterio para desempate de ofertas:** En caso de que existan dos o más oferentes que cumplan con todos los requisitos establecidos en el pliego de bases y condiciones del llamado y coticen el mismo precio, la Convocante determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato.

    Dicha determinación se dará a partir de la información requerida por la Convocante y provista por el Oferente en su oferta:

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 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)
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.
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 en provisión de bienes de la misma naturaleza, satisfactoriamente con Instituciones Públicas o Privadas, 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 en el orden enunciado, 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.

24. **Notificación de Adjudicación: La adjudicación se dará a conocer** *por nota la cual podra ser entregado en forma personal, vía fax o correo electrónico.* **"Dicho procedimiento sustituirá a la notificación personal".**

25. **La convocante formalizará la contratación mediante:** *Contrato*

26. **El precio adjudicado estará sujeto a reajustes. La fórmula y procedimiento para el cálculo de reajustes serán los siguientes:**

Los precios ofertados estar 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 formula

$$A = \frac{P \times I.I.BCP}{15\%}$$

A= *Precio ajustado de los servicios conexos facturados.*

P= *Precio facturado de los servicios conexos facturados.*

I.I.BCP= *Índice de inflación emitido por el Banco Central del Paraguay.*

15%= *Mínimo necesario para reajuste de precio.*

No se reconocerán reajustes de precio si el suministro se encuentra atrasado respecto al cronograma de entregas aprobado. Para realizar le reajuste la empresa adjudicada deberá presentar su solicitud por escrito en el departamento UOC

27. **Las formas y condiciones de pago:** el pago será en forma mensual, por la cantidad que será entregado por el proveedor, pagados a más tardar 30 (treinta) días de haber presentado la factura en tesorería. El proveedor adjudicado para el pago, copias legibles para facturas expedidas por los productores o autofactura en su caso, que instrumenten la transacción entre el proveedor y el productor, salvo en dicho periodo que no se haya realizado 6ttransacciones alguna con los productores, sin embargo, para la finalización del contrato el proveedor deberá demostrar haber cumplido con el porcentaje comprometido, tambien deberá presentar actas de recepción diarias, nota de remisión realizadas en las instituciones beneficiadas con firma del director/a o encargado de la escuela.

28. En caso de mora, de los pagos previstos en el punto anterior 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**.**

29. **Se otorgará Anticipo:** NO APLICA.

30. **El valor de la Garantía de Cumplimiento de Contrato es de:** *5% del valor total del contrato.*

31. **La convocante podrá aceptar la garantía de cumplimiento de contrato en forma de declaración jurada.** *No se aceptara mediante declaración jurada, solo se permitirá presentación de la garantía mediante una póliza de seguro o garantía bancaria.*

32. **La liberación de la Garantía de Cumplimiento tendrá lugar:** *28 días contados a partir de la fecha de complimiento de las obligaciones del proveedor. Si se precisa detallar más condiciones sobre este punto, recurrir a la cláusula 17.5 de las condiciones generales del contrato del PBC Estándar Adquisición de Bienes y Servicios vigente.*

33. **Obligatoriedad de declarar Información del Personal del contratista en el SICP.**

    33.1 El Contratista deberá proporcionar los datos de identificación de sus subcontratistas, así como de las personas físicas por medio de las cuales propone cumplir con las obligaciones del contrato, dentro de los treinta días posteriores a la formalización del contrato, y con anterioridad al primer pago que vaya a percibir en el marco de dicho contrato, con las especificaciones respecto a cada una de ellas, para ello el Contratista deberá consignar dichos datos en el Formulario de Información del Personal (FIP) y en el Formulario de Informe de Servicios Personales (FIS), disponibles a través del SIPE.

    33.2 Cuando ocurra algún cambio en la nómina del personal o de los subcontratistas propuestos, el proveedor o contratista está obligado a actualizar el FIP.

    33.3 En el caso de que el proveedor o contratista, incumpla con lo indicado en los puntos anteriores, sobre la obligatoriedad de completar y mantener actualizados tanto el FIP como el FIS, la Contratante deberá emplazar al mismo,

para que en el plazo de tres (3) días hábiles, cumpla con la provisión de la información solicitada en el FIP y FIS, caso contrario, será considerado como incumplimiento de contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

33.4 Como requerimiento para efectuar los pagos a los proveedores o contratistas, la contratante, a través del procedimiento establecido para el efecto por la entidad previsional, verificará que el proveedor o contratista se encuentre al día en el cumplimiento con sus obligaciones para con el IPS.

33.5 La Contratante podrá realizar las diligencias que considere necesarias para verificar que la totalidad de las personas que prestan servicios personales en relación de dependencia para la contratista y eventuales subcontratistas se encuentren debidamente individualizados en los listados recibidos.

33.6 El proveedor o contratista deberá permitir y facilitar los controles de cumplimiento de sus obligaciones de aporte obrero patronal, tanto los que fueran realizados por la contratante como los realizados por el Instituto de Previsión Social, así como por funcionarios de la DNCP. La negativa expresa o tácita se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

33.7 En caso de detectarse que el proveedor o contratista o alguno de los subcontratistas, no se encontraran al día con el cumplimiento de sus obligaciones para con el IPS, deberán ser emplazados por la contratante para que en diez (10) días hábiles cumplan con sus obligaciones pendientes con la previsional. En el caso de que no lo hiciera, se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

34. **El plazo de entrega de los bienes o prestación de los servicios es de:** *a los 3 (tres) días como máximo de la remisión de la Orden de Servicio emitida por la Convocante.- La distribución estará a cargo del personal autorizado para distribución de los alimentos, el servicio deberá realizar en el comedor de la institución o en las aulas si no cuentan con un comedor.*

    El menú consistirá en una ración de almuerzo escolar por alumno, incluye; Plato principal, guarnición y postre.

    El menú establecido es elaborado en la institución educativa en el horario comprendido entre 7:00 has y las 12:30 has. Es elaborado en forma separada para el turno de la mañana y de la tarde
    Turno mañana: 11:00 has
    Turno Tarde: 12:00 has a 12:30 has
35. **El lugar de entrega de los bienes o prestación de los servicios es de:** en la institución educativa conforme al listado establecido en las Especificaciones Técnicas.

36. **El valor de las multas será:** *1* **% por cada día de atraso en la entrega de los bienes o prestación de los servicios contratados.**

37. **La vigencia del contrato u orden de compra/servicio será hasta el cumplimiento total de las obligaciones.**

ANEXO C

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES O SERVICIOS A SER ADQUIRIDOS

1.1. Especificaciones Técnicas

Instituciones Beneficiadas

Código de la Institución	Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Beneficiarios	Dirección y Nº de Teléfono	Nombre del Director/a	Fuente de Financiación
4067	Escuela Santa Lucia	85	3´ línea San Isidro	Eladio Rojas	Fonacide
4808	Escuela Alemancue	72	Alemancue	Oscar Dávalos	Fonacide
4066	Escuela Cristo Rey	85	1´ Línea San Isidro	Emigdio Santacruz Moran	Fonacide
2845	Escuela San Isidro	63	Vya Renda	Humberto Concepción Alfonzo Prieto	Fonacide
2933	Escuela Yby Pora	139	2´ Ybu Pora	Derlis Esteban González	Fonacide
2792	Escuela San Nicolás	103	Yrybucua	Néstor González	Fonacide
15195	Escuela Arroyo Sa yju	39	Comunidad Indígena	Carlos Vera	Fonacide
7950	Escuela Mburucuya	28	Comunidad Indígena	Diosnel Vera	Fonacide

1.1. Especificaciones Técnicas

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal y la porción en g. del menú proveído por día)	**Semana 1.** Día 1: 489 kcal. Día 2: 406,5 kcal. Día 3: 500 kcal. Día 4: 408 kcal. Día 5: 500 kcal. **Semana 2.** Día 1: 500 kcal. Día 2: 408 kcal. Día 3: 489 kcal. Día 4: 492 kcal.

	Día 5: 485 kcal. **Semana 3** Día 1: 500 kcal. Día 2: 408 kcal. Día 3: 550 kcal. Día 4: 500 kcal. Día 5: 485 kcal.
Composición del menú	
Horario de preparación del menú	El menú establecido es elaborado en la institución educativa en el horario comprendido entre 7:00 has y las 12:30 has. Es elaborado en forma separada para el turno de la mañana y de la tarde
Horario de distribución	Turno mañana: 11:00 has Turno Tarde: 12:00 has a 12:30 has
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento cuando el menú así lo requiera, ensalada y postre)	El menú consistirá en una ración de almuerzo escolar por alumno, incluye; Plato principal, guarnición y postre.
Completar el menú cíclico, item 3	Ver Item 3
Completar el recetario del menú, ítem 4	Ver Item 4
Modalidad del almuerzo escolar (consignar si es por catering o elaborado en la institución educativa).	Elaboración en la institución educativa.

1.2 Control De Calidad

Describir el sistema de calidad a ser implementado (controles, fiscalizaciones, monitoreos), según corresponda.	Se cuenta con un encargado/a y una Profesional Nutricionista a cargo de L control, monitoreo y fiscalización periódica de los establecimientos, relevamiento de datos específicos en cuanto a las instalaciones, almacenamiento y área de producción. Se establece como mecanismo de control el monitoreo vía telefónica y visitas en forma semanales de manera a descartar o solucionar inconvenientes que pudieran surgir. Al igual que el control de la calidad y cantidad de productos de elaboración para el menú establecido. Se sugiera que los ingredientes para guarnición sean comprados de productores de la zona de manera a que puedan acercar a la escuela fresco y en buenas condiciones, a través del gerenciamiento del/laencargado/a.

1. MENÚ CÍCLICO

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Soyo c/ Mandioca	Picadito de pollo con puré de papas	Guiso de poroto con arroz	Vorivori de pollo	Tallarín de carne
Ensalada	Ensalada mixta (lechuga + tomate zanahoria)	Ensalada mixta (lechuga + pepino, zanahoria)	Ensalada mixta (repollo + tomate, zanahoria)	Ensalada mixta (tomate + pepino y zanahoria)	Ensalada mixta (repollo + tomate, zanahoria)
Postre	Fruta de estación	Fruta de estación	Fruta cítrica	Ensalada de frutas	Fruta de estación
KCAL	437	470	475	500	460

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de poroto con fideo	Polenta con salsa de pollo	Locro	Estofado de pollo	Guiso de carne con arroz
Ensalada	Ensalada mixta (lechuga + tomate, zanahoria)	Ensalada mixta (lechuga + pepino, zanahoria)	Ensalada mixta (berro + tomate, zanahoria)	Ensalada mixta (lechuga + pepino, zanahoria)	Ensalada mixta(repollo+ tomate, zanahoria)
Postre	Fruta cítrica	Fruta de estación	Ensaladas de frutas	Fruta de estación	Fruta de estación
KCAL	451	445	400	415	420

Semana 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	VoriVori de carne	Picado de pollo con fideo	Salsa de legumbre con arroz	Estofado de pollo	Picadito de carne con puré de papas
Ensalada	Ensaladamixta (lechuga con tomate, zanahoria	Ensalada mixta (lechuga + tomate,zanahoria)	Ensalada mixta (lechuga + tomate pepino)	Ensalada mixta (repollo ,pepino ,zanahoria)	Ensalada mixta (lechuga + tomate, zanahoria)
Postre	Ensalada de frutas	Fruta de estación	Fruta cítrica	Fruta de estación	Fruta de estación
KCAL	500	456	458	490	462

1. RECETARIO DEL MENÚ

Describir cada uno de los menús a ser elaborados según el ítem 3 presentado. Consignar las Calorías del Menú e ingredientes por una persona.

4.1- SEMANA I

Día	Comida	Menú/ Ingredientes en gramos	Preparación
Menú 1 (500kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Soyo con mandioca**	-Carne de primera molida 50g -Fideo 15 g -Ajo 1 g -Cebolla 18 g -Locote 10 g -Tomate 39 g -Zanahoria 25 g -Zapallo 25 g -Queso Paraguay 10 g -Orégano 3 g -Agua 320 ml. -Laurel 1 g -Aceite 5ml - Sal fina yodada 0,5 g Mandioca 100gr	. Lavar y cortar las verduras. 2. Cocinar en otra olla el tomate con el aceite, revolver hasta que se cocine bien, luego agregar la cebolla, locote, zanahoria, zapallo, ajo y el orégano seco; cocinar hasta que se forme una salsa. 3. La carne molida disuelta junto con el agua fría, agregar a la olla, junto con las verduras y sal yodada y revolver continuamente hasta que hierva. Luego agregar los fideos y seguir revolviendo hasta que quede espeso y no se corte. 4. Una vez blandos los fideos retirar del fuego y agregar el orégano. Tapar con 5 minutos para concentrar el sabor; servir caliente. Mandioca Pelar y luego la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando.
	ENSALADA DE VEGETALES	Cebolla 20g -Lechuga 50 g Tomate 45 g -Aceite 3 ml Sal yodada 0,5 g	Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE Fruta	1 Naranja 130g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 2 (470kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Picadito de pollo con puré de papas**	**Picado de pollo** -tomate 59 g -pechuga de pollo 50g -zanahoria 40 g -cebolla 15 g -locote 10 g -perejil 5 g -aceite 5ml -sal yodada 0.5 g	**Picado de pollo** Limpiar el pollo dejarlo libre 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

		-laurel0.2 g -diente de ajo ¼ -Agua potable c/n **Puré** -papa 135 g -leche fluida 50ml -margarina 6 g -sal yodada 0.5 g -Agua potable c/n	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 seablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
	ENSALADA DE VEGETALES	-lechuga 47 g -pepino 37 g -zanahoria 15 g -aceite 3 ml - sal yodada 0.5 g	Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE Fruta	-1 banana 70g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 3 (475kcal)	**PLATO PRINCIPAL Guiso de poroto con arroz**	-Poroto negro 45 g -Arroz 20 g -QuesoParaguay 15 g -Ajo 1 g -Cebolla 20 g -Locote 10 g -Tomate 25 g -Zanahoria 20 g - Zapallo 60g -Agua mineral 320 ml -Cebollita 4 g -Laurel 1 g -Aceite 5 ml - Sal yodada 0,5 g	Colocar los porotos en un recipiente con agua y dejar en remojo la noche anterior o dejarlos reposar en agua caliente una hora antes de empezar la preparación del plato. Luego lavar los porotos y desechar el agua de remojo. 2. Saltear en una olla con el aceite, las verduras y dejar cocinar hasta obtener una salsa espesa. 4. Luego incorporar a la salsa los porotos remojados, el agua caliente y la sal yodada en pequeña cantidad. Dejar cocinar hasta que los porotos estén blandos. 5. Luego agregar el arroz previamente lavado, revolver la preparación y dejar hervir por 15 minutos. 6. Revolver bien y retirar del fuego. Luego servir.
	ENSALADA DE VEGETALES	-Sal fina yodada 0,5 g - Aceite 3ml -Zanahoria 20 g	Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite.

		-Tomate 45 g -Lechuga 50 g -gotitas de limón	Servir.
	POSTRE **Fruta cítrica**	-1 mandarina 120g	
Menú 4 (500kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Vorivori de pollo**	- pechuga de pollo 56 g - zapallo 35 g - harina de maíz 50 g - tomate 24 g - zanahoria 25 g - cebolla 18 g -locote 8 g - aceite 5 ml - queso Paraguay 10 g - sal yodada 0.5 g - orégano 2 g -diente de ajo 1/4 - laurel 1 g -Agua potable c/n	**Preparación** 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.
	ENSALADA DE VEGETALES	Lechuga 47gr pepino 37gr zanahoria 15gr Aceite 3ml Sal yodada 0.5gr	Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE **Ensalada de frutas**	- mamón 51 g - naranja 55 g - banana 30 g	**Preparación** Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 5 (460kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **- Tallarín con salsa de carne**	- carne vacuna magra 56g -tomate 59 g -cebolla 14 g - locote 8g - aceite 5ml - sal yodada 0.5 g - laurel 0.2 g	**Salsa** Limpiar la carne. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar la carne 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

		-diente de ajo 1/4 -Agua potable c/n **Fideo** -fideo 50 g 0,5 g de sal yodada -Agua potable c/n	ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. **Fideo** Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté 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 necesarioagregar aceite al agua de cocción.
	ENSALADA DE VEGETALES	- repollo 40 g - tomate 19 g - zanahoria 25 g - aceite 3 ml - sal yodada 0.5 g	Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE Fruta	1 naranja 130 g	Lavar y pelar antes de consumir

4.2- SEMANA II

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Preparación
Menú 1 (451 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Caldo de poroto con fideo**	- zapallo 35 g - poroto seco 45 g -tomate 24 g - zanahoria 15 g - cebolla 18 g - fideo 20 g - queso Paraguay 15 g - locote 8 g - aceite 5ml - sal yodada 0.5 g ¼ diente de ajo -Agua potable c/n	**Preparación** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños**.** Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con aceite y sal yodada. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua potable, una vez blandos agregar el zapallo. Luego el arroz, una vez totalmente cocido, retirar del fuego y 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.
	ENSALADA DE VEGETALES	- lechuga 47 g - tomate 29 g - zanahoria 15 g -aceite 3ml	Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

		- sal yodada 0.5 g	
	POSTRE **Fruta**	1 mandarina 110 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 2 **(445kcal)**	**PLATO PRINCIPAL** **Salsa de pollo con polenta**	**Salsa de pollo** - pechuga de pollo 35 g -tomate 49 g - zanahoria 39 g - cebolla 9 g - locote 8 g - aceite 3ml - sal yodada 0.5 g - laurel 0.2 g -¼ diente de ajo -Agua potable c/n - cebolla 10 g - locote 10 g - aceite 3 ml - sal yodada 0.5 g - laurel 0.2 g -¼ diente de ajo -Agua potable c/n **Polenta** - agua potable 100 ml - harina de maíz 50 g - leche fluida 30ml - cebolla 14 g - queso Paraguay 10 g - aceite 2 ml - sal yodada 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 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. **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.
	ENSALADA DE VEGETALES	- lechuga 47 g - pepino 37 g - zanahoria 16 g - aceite 3 ml - sal yodada 0.5g	Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE **Fruta**	1 naranja 130 g	Lavar y pelar antes de consumir.

Menú 3 (400kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **locro**	- carne vacuno magra 66 g - zapallo 35 g - locro 40 g - tomate 24 g - zanahoria 15 g - cebolla 14 g - locote 8 g - aceite 5 ml - cebollita de hoja 5 g - cilantro 5 g - orégano 2 g - sal yodada 0.5 g - laurel 0.2 g -¼ diente de ajo Agua potable c/	**Preparación** 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.
	ENSALADA DE VEGETALES	- berro 30 g - tomate 19 g -zanahoria 25 g - aceite 3 ml - sal yodada 0.5 g	***Preparación*** Rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE ensalada de Fruta	- mamón 100 g - naranja 70 g - banana 50 g	**Preparación** Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 4 (415kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Estofado de pollo**	- papa 135 g - pechuga de pollo 56 g - tomate 59 g - cebolla 18 g - zanahoria 25 g - locote 8 g - aceite 5ml - cebollita de hoja 5 g - sal yodada 0.5 g -¼ diente de ajo -Agua potable c/n	***Preparación*** Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo, luego agregar cebolla, tomate, zanahoria, locote, papa, ajo, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Agregar agua hervida y cocinar hasta obtener la salsa deseada. Apagar el fuego y agregar cebollita de hoja, perejil o cilantro picado.
	ENSALADA DE VEGETALES	- repollo 40 g - pepino 37 g -zanahoria 16 g	Rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un

		-aceite 3 ml -sal yodada 0.5g	recipiente y mezclar con perejil, sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE Ensalada de Frutas	- banana 70 g	Lavar y pelar antes de consumir
Menú 5 (420kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Guiso de carne con arroz**	- carne vacuna magra 66 g - tomate 69 g - arroz 45 g - cebolla 9 g - locote 10 g - aceite 5 ml - sal yodada 0.5 g - laurel 0.2 g -¼ diente de ajo -Agua potable c/n	**Preparación** 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).
	ENSALADA DE VEGETALES	- repollo 4 0 g - tomate 49 g - zanahoria 15 g - aceite 3 ml - sal yodada 0.5 g	**Preparación.** Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite. **OBS:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a in de mejorar la aceptabilidad de las misma
	POSTRE Fruta	- mandarina 110 g	Lavar y pelar antes de consumir.

4.3- SEMANA 3

2. P

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Preparación
Menú 1 (500 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Vorivori de carne**	- carne vacuna magra 66 g - zapallo 60 g - harina de maíz 50 g - tomate 25 g - zanahoria 40 g - cebolla 20 g - locote 15 g - aceite 5 ml - queso Paraguay 10 g - sal yodada 0.5 g	**Preparación** 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.

		- orégano 2 g -¼ diente de ajo - laurel 0.2 g -Agua potable c/n	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.
	ENSALADA DE VEGETALES	- lechuga 47 g - zanahoria 40 g - tomate 49 g - aceite 3 ml - sal yodada 0.5g	Rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con perejil, sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE Ensalada de fruta	- mamón 51 g - naranja 55 g - banana 30 g	**Preparación** Lavar y pelar las frutas. Cortar en trozos Pequeños Colocar las frutas en un recipiente Servir
Menú 2 (456kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Picadito de pollo con fideo**	- tomate 59 g - pechuga de pollo 56 g - cebolla 14 g - locote 8 g - zanahoria 15 g - aceite 5ml - sal yodada 0.5 g - laurel 0.2 g ¼ diente de ajo Agua potable c/n **Fideo** - fideo 50 g - sal yodada 0.5 g - perejil/cilantro 5 g -Agua potable c/n	**Picadito** Limpiar el pollo, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el 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 y luego agregar el fideo. Dejar hervir hasta que se cocine y apagar el fuego Fideo Cocinar el fideo en agua Potable hirviendo junto Con la sal yodada /de 8 a 10 minutos
	ENSALADA DE VEGETALES	- lechuga 47 g -tomate 29 g - zanahoria 15 g	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales Colocar los vegetales en recipiente y mezclar

		- aceite 3 ml - sal yodada 0.5 g	con sal yodada y aceite servir
	POSTRE Fruta	1 banana 70 g	Lavar pelar antes de Consumir
Menú 3 (458 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Salsa de legumbres con arroz**	- tomate 69 - poroto 45 g -arroz 45 g - cebolla 14 g - queso 15 g - locote 8 g - aceite 5 ml - cebollita de hoja 5 g - sal yodada 0.5 g -¼ diente de ajo -Agua potable c/n	**Preparación** 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. **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.
	ENSALADA DE VEGETALES	- lechuga 40 g -zanahoria 29 g - pepino 37 g - de aceite 3 ml - sal yodada 0.5 g	Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales Colocar los vegetales en recipiente y mezclar con sal yodada y aceite servir
	POSTRE Fruta	-1 naranja 130 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 4 (490 kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Estofado de pollo**	- papa 135 g - pechuga de pollo 56 g - tomate 59 g - cebolla 18 g - zanahoria 25 g -locote 8 g - aceite 5 ml - cebollita en hoja 5 g - sal yodada\0.5 g -¼ diente de ajo -Agua potable c/n	**Revuelto de mandioca** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. Por otro lado lavar, pelar y picar los vegetales y saltear hasta que estén tiernos, incorporar agua c/n y la mandioca cocinada + sal, huevo y queso. Revolver y ya está listo para servir
	ENSALADA DE VEGETALES	40 g de repollo 40 g 37 g de pepino 37 g 16 g zanahoria 16 g 3 mL de aceite 3 ml 0,5 g de sal yodada 0.5 g	**Preparación.** Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mesclar con sal yodada y aceite. **OBS:** El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua

			helada durante 90 minutos a in de mejorar la aceptabilidad de las misma
	POSTRE Fruta	**1** Mandarina 130 g	Lavar y pelar antes de consumir.
Menú 5 (462kcal)	**PLATO PRINCIPAL** **Picadito de carne con puré de papas**	59 g de tomate 59 g 42 g de carne vacuna magra 42g 14 g de cebolla 14 g 8 g de locote 8 g 15 g de zanahoria 15 g 5 ml de aceite 5ml 0,5 g de sal yodada 0.5g 0.2 g e laurel 0.2 g 1/4 diente de ajo Agua potable c/n **Puré de papas** - papa 135 g - leche fluida 50 ml - margarina 6 g - sal yodada 0.5 g -Agua potable c/n	**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 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 afuego 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.
	ENSALADA DE VEGETALES	- lechuga 47 g - tomate 29 g - zanahoria 15 g - aceite 3ml - sal yodada 0.5 g	**Preparación** Lavar y rallar la zanahoria Lavar y cortar los demás vegetales Colocar los vegetales en recipiente y mezclar con sal yodada y aceite servir
	POSTRE Fruta	1 naranja 130 g	Lavar y pelar antes de consumir.

2. DESCRIPCIÓN DE LA MODALIDAD EMPLEADA

1. Si la modalidad empleada es elaborado en el local escolar, describir la distribución del Servicio: tipo de móvil utilizado para el efecto es camioneta, recipiente en el que se distribuye (hot bock, olla, taper), si la misma se distribuye en platos individuales a los niños y niñas o en cantidades, quién distribuye en la escuela a los niños y niñas, si la

empresa cuenta con plan de capacitación mensual para su personal.

-**Recepción:**

Selección de materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihorticolas que no cumplen con dicha normas.

-**Almacenamiento:**

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tiene en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con heladeras, frezeer y estantes en ordenar sus productos adecuadamente.

-Higiene:

Se establecen sistema de limpieza tanto de los utensilios, establecimientos, cocineras y de los alimentos a ser alimentados. Los residuos se destinan en bolsa adecuadas para su posterior deposición.

-Pre Elaboración y Elaboración:

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 has. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato, respetando el menú del día.

Para dicha elaboración se cuenta con cocineras con previas capacitaciones y auxiliar de cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

-Distribución:

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 13:00 has, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, y un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momentos de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, distribución y posterior limpieza del área utilizada.

Plan de Capacitación, Monitoreo y Control de calidad:

-Capacitación:

Es realizado en un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene, manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).

-Monitoreo y control de calidad:

Para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionista, personal de apoyo y una encargada del Programa Alimentación Escolar dentro de la Institución (Municipalidad). Mediante las visitas semanales de las instituciones educativas se realiza el relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Se entregan informes mensuales de la situación detectada en dicha visita. La nutricionista responsable debe

presentar informe de Evaluación Antropométrica (peso y talla según edad) en tres etapas; al inicio de la ejecución del Programa, que sería en el mes de abril, luego Julio-agosto y finalmente en la última semana de octubre y noviembre previendo las constantes inclemencias del tiempo.

2. Si se Elabora en la Institución, describir el mecanismo de distribución de los alimentos, equipos que se disponen para el almacenamiento de los mismo (heladera, estantes, refrigerados, etc.), para la preparación (ollas, cucharones, etc.)y los utensilios para la posterior distribución a los niños (platos, cubiertos, etc.), si se cuenta con personal capacitado para la elaboración de los menús, si cuenta con un auxiliar de cocina, si se cuenta con personal específico para la limpieza, especificar el plan de capacitación realizado a los personales encargados de la preparación y distribución de los alimentos, especificar el plan de monitoreo para el control de la calidad de los alimentos, proporcionar los datos de la nutricionista responsable del proyecto.
3.

EL ANEXO D FORMULARIOS SE ENCUENTRA EN ARCHIVO APARTE, A TAL EFECTO LA CONVOCANTE DEBERÁ MANTENERLO EN FORMATO WORD A FIN DE QUE EL OFERENTE LO PUEDA UTILIZAR EN LA PREPARACION DE SU OFERTA

ANEXO E

DOCUMENTOS DE LA OFERTA

I. Documentos comunes para Personas Físicas y Jurídicas.
a) Formulario de Oferta *   *El formulario de oferta debe ser completado y firmado por el oferente conforme al modelo indicado en el anexo D*
Garantía de Mantenimiento de Oferta*
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.

II. Documentos legales para Oferentes individuales que sean Personas Físicas.
a) Fotocopia simple de la cédula de identidad del firmante de la oferta*.
Constancia de Inscripción en el registro único de contribuyentes - RUC
Fotocopia simple de su certificado de cumplimiento tributario vigente.
) Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente.
e) 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.*
) Fotocopia simple del Cumplimiento Tributario vigente.

II. Documentos legales para Oferentes individuales que sean Personas Jurídicas
a) 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.*
b) Constancia de Inscripción en el registro único de contribuyentes - RUC
c) Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la Sociedad, copia simple.

d)	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); ó 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.*
e)	Fotocopia simple del Certificado de Cumplimiento Tributario vigente.
f)	Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente.

IV. **Documentos legales para Oferentes en Consorcio**
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 (II) precedente. Cada integrante del Consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en el Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales en el apartado (III) precedente.
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.*
a) 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.*
b) 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: 1. 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 2. 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.

V. Otros documentos.
• *Declaración Jurada de poseer capacidad de provisión en los volúmenes y en el tiempo solicitado.* • *Documentacion acida Anexo B Punto 20 Inciso b) c) d) y e)* • ***Certificado de Origen Nacional, expedido por Autoridad competente. (documentacion requerida de carácter OBLIGATORIA. SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA LEY Nº 5.554/2016 en su Artículo 146.Que establece:*** *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, subprogramas o proyectos de ´´Alimentación Escolar``, deben ser de ´´Origen Nacional``, certificado por la autoridad competente.

EL CERTIFICADO DE ORIGEN NACIONAL DEBE CORRESPONDER AL ID DEL LLAMADO DE REFERENCIA

- Una vez que la empresa sea adjudicada, la misma queda obligada a adquirir productos de los productores de la Agricultura familiar registrados en el Ministerio de Agricultura, en un porcentaje del 10% del monto del contrato, mediante ese procedimiento se fomentan fuentes de trabajo a los productores nacionales y por ende el desarrollo del país.
- LOS PRODUCTOS QUE SERÁN UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR Y EL POSTRE, DEBERÁN SER ADQUIRIDOS DE PRODUCTORES DE LA CIUDAD DE YRYBUCUA REGISTRADOS EN EL MINISTERIO DE AGRICULTURA, Y EN CASO DE QUE NUESTRA ZONA NO CUENTE CON LA CANTIDAD NECESARIA DE PRODUCTORES EL OFERENTE DEBERÁ RECURRIR A LAS ZONAS MAS ALEÑADAS DE NUESTRO MUNICIPIO. PARA ACREDITACIÓN DEL HECHO SOLICITAREMOS A LA EMPRESA ADJUDICADA FACTURAS DE COMPRAS REALIZADAS DE LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES REGISTRADO EN EL MINISTERIO DE AGRICULTURA, COMO TAMBIEN UN CONTRATO CELEBRADO CON LOS PEQUEÑOS PRODUCTORES Y LA EMPRESA OFERENTE PARA LA PROVISIÓN DE LOS PRODUCTOS, POR EL MISMO PERIODO DE LA VIGENCIA DE CONTRATO CELEBRADO ENTRE LA MUNICIPALIDAD DE YRYBUCUA Y LA EMPRESA ADJUDICADA.

***Documentos Sustanciales: presentar con la oferta pues no son susceptibles de presentación posterior a la fecha de presentación y a apertura de ofertas.-**

Observación: 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 consten en la Constancia emitida por el sistema, bastando la presentación de la misma, siempre que dichos documentos se hallen **"ACTIVOS".**

DOCUMENTOS A PRESENTAR PARA LA FIRMA DEL CONTRATO O EMISIÓN DE ORDEN DE COMPRA.

Los siguientes documentos deberán ser para la firma del contrato cuando no hayan sido presentados junto con la oferta, y no consten como "activos" en el SIPE.

1. **Personas Físicas / Jurídicas**

a) Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores

expedido por la Dirección General de Registros Públicos;

b) Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;

c) Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.

d) 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.

2. Documentos. Consorcios

a) 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 1 precedente.

b) 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.

c) Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al Consorcio.

d) 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.

3. Documentos de origen extranjero. Personas Físicas / Jurídicas y/o Consorcios

a) Si la oferta adjudicada estuviera acompañada de documentos emitidos por autoridades extranjeras, el Oferente deberá acompañar los documentos debidamente apostillados para los países partes del “Convenio para la supresión de la Exigencia de legalización de documentos públicos extranjeros o de la Haya del 5 de Octubre de 1961”, caso contrario los documentos deberán legalizados por el Consulado Paraguayo del país de emisión del documento y del Ministerio de Relaciones Exteriores de la República del Paraguay.

b) Los documentos de origen privado emitidos en el extranjero, deberán estar legalizados por el Consulado Paraguayo del país de emisión del documento y del Ministerio de Relaciones Exteriores de la República del Paraguay.