
REPÚBLICA DEL PARAGUAY

MUNICIPALIDAD DE SAN CRISTOBAL
Pliego de Bases y Condiciones

LICITACION POR CONCURSO DE OFERTAS
05/2017

“PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR, en la
Modalidad de Catering”

3ra. Versión

Aprobado por Resolución DNCP N° 4371 de fecha 16 de diciembre 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° 5210/2014. 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)]

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 Cristóbal
IAO 1.1 b	La descripción y número del llamado a Licitación son: Licitación por Concurso de Ofertas Nro 05/2017 Provisión de Almuerzo Escolar para Varias Instituciones Educativas
IAO 1.1 c	El identificador (id) del llamado en el Portal de Contrataciones Públicas, es él: 326373
IAO 1.1 d	El Sistema de Adjudicación de la presente contratación es: por el TOTAL
IAO 1.1 e	<p>Los Documentos de la Licitación difundidos a través del Sistema de Información de las Contrataciones Públicas, se detallan a continuación:</p> <p>Instrucciones a los Oferentes (IAO)</p> <p>Condiciones Generales del Contrato (CGC)</p> <p>Sección I – Datos de la Licitación (DDL)</p> <p>Sección II – Criterios de Evaluación y Calificación</p> <p>Sección III – Suministros Requeridos</p> <p>Sección IV – Condiciones Especiales del Contrato (CEC)</p> <p>Sección V – Modelo de Contrato</p> <p>Sección VI – Formularios</p> <p>Sección VII – Anexos</p> <p>Anexo I – Documentos que componen la Oferta</p> <p>Anexo II – Documentos a presentar para la firma del Contrato</p> <p>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.</p>
IAO 2	Los rubros para esta Licitación, se hallan previstos en la partida 848 30 003 (FONACIDE) del Presupuesto General de la Municipalidad de San Cristóbal para el Ejercicio Fiscal 2017.
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 1% con relación al monto total del contrato.
	B. CONTENIDO DE LOS DOCUMENTOS DE LA LICITACIÓN

IAO 7.1	<p>Para aclaraciones de las ofertas, solamente, la dirección de la Convocante es:</p> <p>Atención: Delci Santander Gimenez Dirección: Avda. Inmigrantes c/ Pindo Barrio Santo Domingo Km 32 Ciudad: San Cristobal,Paraguay Teléfono: 0992 385 167 Fax: -- Dirección de correo electrónico: muni.sancristobal@gmail.com</p> <p>La fecha y hora límites para realizar consultas es: 8 de junio del 2017 hasta las 12:00 hs</p>
IAO 7.2	<p>La Convocante realizará una Junta de Aclaraciones: NO</p> <p>Dirección: No Aplica Ciudad: No Aplica Teléfono: No Aplica Fax: No Aplica Dirección de correo electrónico: No Aplica Fecha y hora de realización: No Aplica</p>
C. PREPARACIÓN DE LAS OFERTAS	
IAO 13.1	Se considerarán ofertas alternativas NO.
IAO 14.2	Se utilizará la modalidad de Contrato Abierto , por cantidades mínimas y máximas.
IAO 19.1	El plazo de validez de la oferta será de 90 (noventa) días.
IAO 20.2	El porcentaje de garantía de mantenimiento de oferta deberá ser del 3% de conformidad al Art. 39 a) de la Ley N° 2051/03.
IAO 20.2 (e)	El periodo de validez de la garantía de mantenimiento de ofertas será de 120 (ciento veinte) 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: Las ofertas serán presentadas en un solo sobre, conteniendo la oferta Original y la Copia.
IAO 23	<p>Para propósitos de la presentación de las ofertas, la dirección de la Convocante es:</p> <p>Atención: Delci Santander Gimenez Dirección: Avda. Inmigrantes c/ Pindo Barrio Santo Domingo Km 32 Número del Piso/Oficina: Oficina de la UOC Ciudad: San Cristóbal, Paraguay Código postal: ---</p> <p>La fecha límite para presentar oferta es: Fecha: 14 de junio del 2017 Hora: 09:30 a.m.</p>

IAO 26.1	<p>La apertura de las ofertas tendrá lugar en:</p> <p>Dirección: Delci Santander Gimenez</p> <p>Número de Piso/Oficina: Oficina de la UOC</p> <p>Ciudad: San Cristóbal, Paraguay</p> <p>Fecha: 14 de junio del 2017</p> <p>Hora: 10:00 a.m.</p>
	F. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO
IAO 40	<p>La adjudicación se dará a conocer por nota personalmente o en su defecto a través de facsímil y/o correo electrónico a cada uno de los oferentes participantes, dentro de los 5 (cinco) días siguientes a la emisión de la Resolución de Adjudicación, conforme a la información proporcionada por el oferente en el Formulario N° 01 y en caso de consorcio Formulario N° 02, Información sobre el Oferente de la Sección VI del presente PBC.</p> <p>Así mismo será difundido en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP).</p>

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 PÚBLICA, 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. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN POSTERIOR(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 tres últimos años (2013, 2014 y 2015).

b) Endeudamiento: pasivo total / activo total

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

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

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

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

Adicionalmente se solicitaran balances y estados de resultados de años 2012 al 2015 incluidos, no podrán reflejar perdidas los años mencionados.

b) Margen de Preferencia para productos nacionales

Se aplicará el margen de preferencia nacional de conformidad a la legislación vigente. Para la acreditación de Origen Nacional del Producto, en el marco del proceso de contratación, deberá ser a través del Certificado de Origen Nacional, expedido por Autoridad competente. No será suficiente la presentación de la constancia en trámite del mismo.

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.

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

- Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados con contratos, facturaciones de ventas y recepciones finales por un monto equivalente al 25 % como mínimo por cada año, del monto total ofertado en la presente licitación, de los años 2013 - 2.014 - 2.015 – 2016.

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.

- Serán considerados solo los contratos que estén acompañados por facturas, recepciones finales y certificado de provisión satisfactoria extendida por las contratantes, en donde deberá constar, además, la cantidad de alimentos entregados, el concepto que mereció la entrega y la fecha de la provisión.

- 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, se determinara su antigüedad en el ramo a partir de la fecha de inscripción en la SET. Se solicita estar inscripto en SET mínimo desde el año 2012 en el rubro de Comidas y alimentos para personas.

- Presentar listado de Clientes, en donde deberá constar la dirección de su local y número de teléfono. Además para acreditar dicha experiencia, el contrato deberá ir acompañado de:

- Nota de Remisión firmada y sellada por el encargado de la Institución contratante, donde conste la cantidad total de raciones entregadas en ese Periodo de tiempo.

- En caso de contrataciones con instituciones públicas, deberá presentar copia de Código de Contratación de cada contrato para su verificación en el portal de la DNCP.

- Un/a Nutricionista con título y matrícula habilitante, para lo cual deberá presentar Curriculum Vitae acompañado con los documentos que lo acrediten.

- La empresa deberá contar con todas las habilitaciones y licencias exigidas para su funcionamiento, VIGENTES AL DIA DE LA APERTURA DE SOBRES (Patente Comercial, Registro de Establecimiento expedido por el INAN, Declaración de Impacto Ambiental expedido por la SEAM. La no presentación de los mismos conllevará la descalificación de la oferta. RE vigente expedido por INAN , en caso de consorcio, ambos integrantes deben presentar su Registro de Establecimiento correspondiente.

- En caso de consorcio, todos los integrantes del consorcio deberán cumplir los requisitos legales en su totalidad como ser obligaciones tributarias, laborales, de seguridad social, y las específicas para el cumplimiento de los bienes solicitados, en lo que respecta a la Capacidad Financiera (tanto el líder como los demás miembros), deberán cumplir con los requisitos en un 100%, en cuanto a Experiencia y Capacidad Técnica, el socio líder del consorcio quien debe cumplir con al menos el 60% de los criterios de calificación, en tanto que los demás miembros deberán cumplir con el 40%.

Para Consorcios: Para consorcios formados por 2 integrantes el principal deberá cumplir con el 60 % del requisito experiencia y el otro integrante con el 40%. Para consorcios conformados por 3 y más integrantes; el Principal deberá cumplir con el 40% del requisito y los demás miembros deberán cumplir con el 30 % cada uno.

En virtud del decreto Nro 1.056/13 y 3000 / 15, La Convocante tendrá en cuenta en carácter de Vinculante al presente llamado en la Evaluación de las Ofertas, la presentación de Convenios con Asociaciones de Productores de las familias agrícolas campesinas de la zona ,inscriptos en RENAF

Los alimentos deben confeccionarse con hortalizas y frutas nacionales adquiridas de estos comités de productores de la región del Alto Paraná.

Los oferentes deben presentar Copias simples autenticadas de Convenios con Productores Nacionales de la Agricultura familiar Campesina , Comites con personería Juridica reconocida, ,con un minimo de 6 seis meses al momento de la apertura.

Se tendra en cuenta el Decreto N° 6225/11 Art. 2º inc. d)

En las contrataciones de servicios que realice las Municipalidades y Gobiernos Departamentales, si la oferta evaluada como la más baja pertenece a una firma u empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la Contratante, ésta será comparada con la oferta más baja de la empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la contratante, agregándole al precio total de la oferta propuesta por la primera suma que no podrá exceder del 10% del precio.

Si en dicha comparación adicional, la oferta de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la Contratante resultare ser la más baja se la seleccionará para la adjudicación; caso contrario, se seleccionará la oferta de servicios de la firma domiciliada fuera del territorio departamental de la Contratante.

Para verificación y aplicación de margen preferencia se deberá presentar los documentos que acrediten la localia, como Título de propiedad, o Contrato de alquiler , habilitación Municipal en el rubro ,vigente de por lo menos los últimos dos 2 años.,predio habilitado para Stoqueo y almacenamiento de mercaderías de consumo humano., compuesto mínimo de 1 deposito y oficina. La Convocante podrá visitar el predio si fuere necesario para constatar las instalaciones mínimas solicitadas .

Los Oferentes deben presentar su Planilla de MJT actualizada de los funcionarios dependientes de los años 2015 y 2016 .

Se debe tener una plantilla mínima de empleados de 9 nueve personas reflejada en la planilla de IPS vigente.

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, 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, 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 , en cantidad suficiente 02 (dos) vehículos mínimo para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos que componen el almuerzo.Los vehículos deben poseer todas las habilitaciones vigentes de Dinatran , y Senave de transporte de insumos frutihortícolas.
- 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.
- Se deben presentar fichas de Educación Nutricional de los años 2015 y 2016 de por lo menos 5 cinco instituciones por cada año, a quienes se haya proveído el servicio de almuerzo,cenas y/o catering de comidas frescas.Las mismas deben tener todos los datos precisos de la profesional firmante ,sello , matrícula y teléfono., como de la encargada que recepciona dicho servicio en la institución.

El Oferente deberá presentar Copias simples de Capacitaciones a Cocineras y personal de Gastronomía de los sitios donde haya realizado su experiencia como proveedor de alimentos para personas, servicio de platos terminados, etc. Estos cursos de capacitación deben estar avalados por funcionarios del INAN como ente rector. Debe ser de los años 2015 y 2016 como mínimo

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.

Nota 1: 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

El Almuerzo Escolar, deberá ajustarse a la estructura de un Menú que evite la repetición excesiva de platos de comida, simplifique la preparación del día, optimice las compras y provisión de insumos, facilite el servicio y el entrenamiento del personal y finalmente, haga efectiva la operación del servicio de alimentación.

Los platos o los alimentos a ser servidos deben ser de reciente elaboración debiendo asegurarse la inocuidad y la calidad para su consumo. Deben ser procesados, envasados y transportados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud de los estudiantes.

ASPECTOS NUTRICIONALES

Para la edad escolar se establece un valor calórico total (VCT) promedio por día de 1800 kilocalorías. De este VCT el 25% corresponde al almuerzo por lo tanto se debe aportar el equivalente a un valor medio de 450 kilocalorías con una variación de ± 50 kilocalorías que incluye a todos los platos servidos y acompañamientos.

- Carbohidratos: entre 50-55%
- Proteínas: entre 10-15%. De estos más del 50% deberá ser proteína de alto valor biológico.
- Grasas: entre 25-30%

Composición del menú

Las preparaciones culinarias a ser servidas deben ser elaboradas en el día.

El almuerzo deberá incluir:

- Plato principal (con guarnición cuando el menú así lo requiera)
 - Ensalada
 - Postre
- a) Plato principal.** el esquema del mismo responde a las características citadas a continuación.

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
-----	--------	-----------------------	---------------------	-------------

Menú 1 (460 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Tallarín con salsa de Pollo		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 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.
		Pollo	80 g	
		Cebolla	15 g.	
		Tomate	60 g.	
		Locote	10 g.	
		sal yodada	0,5	
		aceite	5 ml.	
		Laurel	0,2 g.	
		Diente de ajo	0.5 g.	
		Agua Potable	c/n	
		Fideo		
		Fideo	50 g.	
		Sal yodada	0,5 g	
		Agua potable	c/n	
				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.
	ENSALADA	Ensalada		Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada, aceite. Servir.
		Lechuga	50 g.	
		Cebolla	15 g.	
		Tomate	50 g.	
		Aceite	3 ml.	
		Sal yodada	0,5 g	
	POSTRE	Banana	70 g	Pelar la Banana
Menú 2 (424 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Guiso de Arroz con poroto manteca		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.
		Poroto Manteca	30 g.	
		Cebolla	15 g.	
		Tomate	70 g	
		Locote	10 g.	
		Diente de Ajo	0,5 gr	
		Arroz	45 g.	
		Queso	15 g.	
		Sal yodada	0,5 g.	
		Aceite	5 ml.	
		Cebollita de hoja	5 g.	
		Agua potable	c/n	

	ENSALADA	Ensalada Lechuga Zanahoria Tomate Aceite Sal yodada	50 g. 20 g. 30 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	150 g.	Lavar, pelar y consumir.
Menú 3 (420 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Soyo Carne vacuna molida Tomate Cebolla Zapallo Diente de Ajo Sal yodada Aceite Orégano Arroz Queso Paraguay Agua potable	60 g. 40 g. 20 g. 40 g. 0,5 g 0,5 g. 5 ml 2 g. 20 g. 10 g. c/n	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.
	ENSALADA	Ensalada Lechuga	50 g.	Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales.
		Zanahoria Pepino Sal Yodada Aceite	20 g. 50 g 0,5 g. 3 ml	Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	Ensalada de Frutas Naranja Piña Banana	50 g. 40 g. 50 g.	Lavar y pelar las frutas. Cortar en cubos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir

Menú 4 (476 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Polenta y Salsa de pollo Pechuga de pollo 60 g. Locote 10 g. Zanahoria 40 g. Cebolla 10 g. Tomate 40 g. Diente de Ajo 0,5 g. Sal yodada 0,5 g. Aceite 3 ml. Laurel 0,2 g. Agua potable c/n Polenta Harina de maíz 50 g. Cebolla 15 g. Queso Paraguay 10 g. Aceite 2 ml. Sal yodada 0,5 g. Leche fluida 30 ml. Agua Potable 100 ml.	Preparaciones Salsa de carne Limpiarla carne, cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne 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 hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aprox 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	Ensalada Lechuga 50 g. Cebolla 20 g. Tomate 50 g. Aceite 3 ml. Sal yodada 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	Fruta de estación (banana) 70 g	Pelar y consumir.
Menú 5 (451 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Caldo de Poroto con fideo Poroto seco 45 g.	Preparaciones Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con

		Zapallo Zanahoria Tomate Locote Diente de Ajo Fideo Sal Yodada Aceite Agua Potable	40 g. 20 g. 25 g. 10 g. 0,5 g 25 g. 0,5 g. 5 ml c/n	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 fideo, una vez totalmente cocido, retirar del fuego y agregar queso Paraguay. <i>Observación:</i> 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	Ensalada Lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	50 g. 30 g. 20 g. 0,5 g. 3 ml.	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	Fruta cítrica Mandarina	150 g	Lavar, pelar y consumir.

SEGUNDA SEMANA

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (486,3 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Vori Vori de carne Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Zanahoria Zapallo Diente de Ajo Harina de Maíz Queso paraguay Sal yodada Orégano Aceite laurel Agua potable	60 g. 25 g. 25 g. 10 g. 40 g. 40 g. 0,5 g 40 g. 10 g. 0,5 g. 2 g. 5 ml. 0,2 g. c/n	Preparaciones 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

0

				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	Ensalada Lechuga Zanahoria Pepino Sal yodada Aceite	50 g. 20 g. 50 g. 0,5 g. 3 ml.	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	Banana	70 g	Pelar la Banana	
Menú 2 (431 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Picadito de Pollo con Puré de papa Pechuga de Pollo Cebolla Zanahoria Locote Perejil o cilantro Tomate Aceite Sal yodada Laurel Agua potable	60 g. 15 g. 25 g. 10 g. 5 g. 40 g. 5 ml. 0,5 g. 0,2 g. c/n	Preparación 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 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.	
		Puré de Papas Papa Leche Fluida Margarina Sal yodada Agua potable	200 g. 50 ml. 6 g. 0,5 g. c/n		
		ENSALADA	Ensalada Lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite		50 g. 30 g. 20 g. 0,5 g. 3 ml.
		POSTRE	Naranja		150 g.
Menú 3 (486 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Caldo de Poroto con arroz Poroto seco Tomate Cebolla Locote	45 g. 25 g. 20 g. 10 g.	Preparaciones 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	

		Zapallo Zanahoria Diente de Ajo Arroz Sal yodada Orégano Aceite Queso Paraguay Agua potable	60 g. 20 g. 0,5 g. 20 g. 0,5 g. 5 ml. 15 g c/n	poroto y agua 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.
	ENSALADA	Ensalada Lechuga Cebolla Tomate Sal Yodada Aceite	50 g. 15 g. 50 g. 0,5 g. 3 ml	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	Fruta cítrica Mandarina		Lavar, pelar y consumir
Menú 4 (454 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Guiso de Mandioca y carne Carne vacuna Tomate Cebolla Locote Mandioca Diente de Ajo Sal yodada Aceite Laurel Agua potable	80 g. 40 g. 20 g. 10 g. 200 g. 0,5 0,5 g. 5 ml. 0,2 g. c/n	Preparación 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.
	ENSALADA	Ensalada Repollo Cebollita de hoja Tomate Aceite	50 g. 5 g. 40 g. 3 ml.	Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez

				picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
	POSTRE	Dulce de Mamón Mamón Azúcar Agua Potable	100 g. 10 g. c/n	Lavar, pelar, cortar y retirar las semillas del mamón. Cocinar el mamón con el azúcar y el agua hasta que se estén cocidos en su totalidad.
Menú 5 (470 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Estofado de pollo con fideo Pollo Zanahoria Tomate Cebolla Locote Cebollita de hoja Diente de Ajo Sal yodada Orégano Aceite Laurel Agua potable Fideo Fideo Sal yodada Agua potable	60 g. 30 g. 60 g. 25 g. 10 g. 5 g. 0,5 g. 0,5 g. 0,5 g. 5 ml. 0,2 g. c/n 50 g. 0,5 g. 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. Fideo Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta
	ENSALADA	Ensalada Lechuga Tomate Zanahoria Sal yodada Aceite	50 g. 30 g. 20 g. 0,5 g. 3 ml.	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar sal yodada y aceite. Servir.
	POSTRE	Banana	70 g	Pelar y consumir.

TERCERA SEMANA

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 (452 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Guiso de Arroz con Carne Sal yodada Carne vacuna magra Zanahoria	0,5 g. 80 g. 40 g.	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

		Arroz Diente de Ajo Cebolla Locote Tomate Laurel Aceite Agua potable	45 g. 1/4 25 g. 10 g. 60 g. 0,2 g. 5 ml. c/n	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	Ensalada de Lechuga, Zanahoria y pepino. Lechuga Zanahoria Pepino Aceite Sal	50 g. 20 g. 50 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	150 grs.	Lavar, pelar y consumir.
Menú 2 (407 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Caldo De pollo con Fideo Pechuga de pollo Zapallo Zanahoria Tomate Fideo Cebolla Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Laurel Diente de ajo Agua potable c/n	80 g. 60 g. 30 g. 25 g. 20 g. 15 g. 10 g. 5 ml. 5 g. 0,5 g. 0,2 g. 1/4	Preparación 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.
	ENSALADA	Ensalada 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 trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
	PLATO PRINCIPAL	Salsa de poroto con arroz		Preparación

Menú 3 (473 kcal)		Poroto Seco Cebolla Tomate Locote Diente de Ajo Sal yodada Aceite Cebollita de hoja Agua potable Arroz Arroz Aceite Sal yodada Diente de Ajo Agua potable	30 g. 20 g. 60 g. 10 g. 0,5 g. 0,5 g. 5 ml. 5 g. c/n 45 g. 3ml. 0,5 g. 0,5 g. c/n	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, sal yodada con un poco de agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Observación: Si la legumbre utilizada es seca deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente. 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. Servir
	ENSALADA	Ensalada Berro Cebolla Tomate Aceite Sal yodada	40 g. 15 g. 30 g. 3ml. 0,5 g.	Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la 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	Naranja	150 g.	Lavar, pelar y consumir.
Menú 4 (412 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Locro con carne Carne vacuno magra Tomate Zapallo Cebollita de hoja Cilantro Orégano Diente de Ajo Cebolla Zanahoria Locote Aceite Sal yodada Locro Laurel Agua potable	80 g. 40 g. 50 g. 5 g. 5 g. 2 g. 0,5 15 g. 20 g. 10 g. 5 ml. 0,5 g. 40 g. 0,2 g. c/n	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	Ensalada de Repollo Tomate Repollo Zanahoria Aceite Sal yodada	40 g. 50 g. 20 g. 3 ml. 0,5 g.	Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
	POSTRE	Maní con miel Miel Maní tostado sin sal	12 g. 8 g.	Colocar los granos de maní tostado sin sal en una compotera o taza. Agregar encima miel. Servir.

Menú 5 (493 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Albóndigas de pollo con puré de papa Albóndigas Pechuga de Pollo 60 g. Tomate 60 g. Cebolla 15 g. Locote 15 g. Galleta molida 10 g. Aceite 5 ml. Sal yodada 0,5 g. Laurel 0,2 g. Diente de ajo 0,5 g. Agua potable c/n Puré de Papas Papa 200 g. Leche Fluida 50 ml. Margarina 6 g. Sal yodada 0,5 g. Agua potable c/n		Preparaciones 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. 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.
	ENSALADA	Ensalada Lechuga 50 g. Tomate 30 g. Zanahoria 20 g. Aceite 3 ml. Sal yodada 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	Fruta de estación Mandarina 150 g.		Lavar, pelar y consumir.

CUARTA SEMANA

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
-----	--------	-----------------------	---------------------	-------------

Menú 1 (452 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Vori Vori de Pollo 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. 0,5 1 g. c/n	Preparación Preparaciones 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	Ensalada Lechuga Pepino Zanahoria Aceite Sal yodada	50 g. 50 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 trozos pequeños. Colocar las frutas en un recipiente. Servir.
Menú 2 (407 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Estofado de carne con papa Papa Carne vacuna magra Tomate Cebolla Zanahoria Locote Aceite Sal yodada Diente de ajo Agua potable	200 g. 80 g. 40 g. 20 g. 30 g. 10 g. 5 ml. 0,5 g. 0,5 g. c/n	Preparaciones 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.

	ENSALADA	Ensalada 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	Banana con miel Banana Miel	110 g. 12 ml.	Lavar y pelar la fruta. Cortar en partes iguales. Agregar en una computera o taza con miel. Servir.
Menú 3 (473 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Guiso de poroto con arroz Tomate Poroto Arroz Cebolla Queso Locote Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Diente de ajo Agua potable	50 g. 30 g. 30 g. 15 g. 15 g. 10 g. 5 ml. 5 g. 0,5 g. 0,5 g. c/n	Preparaciones 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 deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
	ENSALADA	Ensalada Tomate Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	50g. 30 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.
	POSTRE	Naranja	150 g.	Lavar y pelar antes de servir

Menú 4 (445 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Picadito de carne Tomate 60 g. Carne vacuna magra 50 g. Cebolla 15 g. Locote 10 g. Zanahoria 20 g. Aceite 5 ml Sal yodada 0,5 g. Laurel 0,2 g. Diente de ajo 0,5 g. Agua potable c/n Fideo Fideo 50 g. Sal yodada 0,5 g. Prejil/cilantro 5 g. Agua potable c/n	Preparaciones 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 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.
	ENSALADA	Ensalada Lechuga 50 g. Pepino 50 g. Zanahoria 20 g. Sal yodada 0,5 g. Aceite 3 ml.	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	Dulce de Mamón Mamón 100 g. Azúcar 10 g. Agua Potable c/n	Lavar, pelar, cortar y retirar las semillas del mamón. Cocinar el mamón con el azúcar y el agua hasta que se estén cocidos en su totalidad.

Menú 5 (433 kcal)	PLATO PRINCIPAL	Salsa de Pollo con arroz Salsa de pollo Pechuga de pollo 60 g. Tomate 50 g. Zanahoria 40 g. Cebolla 10 g. Locote 10 g. Aceite 3 ml. Sal yodada 0,5 g. Laurel 0,2 g. Diente de ajo 0,5 g. Agua Potable c/n Arroz Arroz 45 g. Aceite 2 ml. Sal yodada 0,5 g. Diente de ajo 0,5 g. Agua Potable c/n	Preparaciones 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 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 Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
	ENSALADA	Ensalada Lechuga 50 g. Zanahoria 30 g. Cebolla 15 g. Aceite 3 ml. Sal yodada 0,5 g.	Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, 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	Fruta de estación Banana 70 g	Lavar antes de servir

Si la oferente dispone de la capacidad para realizar preparaciones horneadas, tales como tartas, soufflés, budines salados, y otros similares; podrá combinar los vegetales (hortalizas, cereales y/o legumbres). Esto debe ser autorizado por la convocante previo a su distribución.

Asimismo, se sugiere un esquema de combinación de alimentos por día de cada semana correspondiente a un menú cíclico.

d) Ensaladas. Debe ser servida en un recipiente independiente del plato principal, y la porción debe ser equivalente a medio plato grande o un plato pequeño y estará compuesta por al menos 3 hortalizas.

e) Postres. las opciones de los mismos se encuentran a continuación:

- *Opción 1.* 1 fruta fresca, con una variación de por lo menos 2 frutas diferentes a la semana (frutas de estación y según disponibilidad; por ejemplo: banana, naranja, manzana, mamón, mandarina, melón, pera, piña, entre otros); puede ser reemplazada por 1 porción de ensalada de frutas.

- *Opción 2.* Compota de fruta (150 g aprox.) 1 vez por semana.
- *Opción 3.* 1 porción de maní (8 g) o 1 banana con 2 cucharitas de miel (12 ml).
- *Opción 4.* 1 porción de dulce de mamón o de calabaza (andai) (1 compotera con 50 g de mamón o calabaza).
- *Opción 5.* 1 porción de dulce de batata (50 g).
- *Opción 6.* 1 porción de candial o arroz con leche.
- *Opción 7.* 1 porción de mazamorra con leche (mazamorra con 50 ml de leche).
- Otras opciones deben ser autorizadas por la convocante previo a su distribución.

Tabla 2. Aspectos generales a tener en cuenta para los postres**La variedad y frecuencia debe ser obligatoriamente respetada con relación a las frutas**

Postre/Opciones	Variiedad	Frecuencia
Frutas o ensalada de frutas	Al menos 2 frutas diferentes por semana	Diaria o al menos 3 veces en la semana
Compota de frutas	Según disponibilidad estacional	
Dulces	Según disponibilidad estacional	Cualquiera de las opciones, 1 a 2 veces por semana
Postres con leche	Según disponibilidad	

Se recomienda utilizar tres esquemas de menú cíclico para el año lectivo, siendo obligatorio al menos dos de los propuestos a continuación; lo cual depende de la disponibilidad de alimentos. A continuación, se presenta el esquema básico de un menú cíclico.

Semana 1					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Tallarín con salsa de Pollo	Guiso de arroz con poroto manteca	Soyo	Polenta con salsa de pollo	Caldo de poroto con fideo
Ensalada	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate	Ensalada de Tomate Cebolla y berro	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria
Postre	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (Naranja)	Ensalada de Frutas	Fruta de estación (Banana)	Fruta cítrica (Mandarina)
KCAL	460	424	420	476	451

Semana 2					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vori Vori con carne	Picadito de Pollo con puré de papa	Caldo de poroto con arroz y verduras	Guiso de mandioca y carne	Estofado de pollo con fideo
Ensalada	Ensalada de lechuga, zanahoria y pepino	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, cebolla y tomate	Ensalada de repollo, cebollita y tomate	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria
Postre	Fruta de estación (Banana)	Fruta de estación (Naranja)	Fruta cítrica (mandarina)	Dulce de mamón	Fruta de estación (Banana)

KCAL	486,3	431	486	454	470
-------------	--------------	------------	------------	------------	------------

Semana 3					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Guiso de arroz con carne	Caldo de Pollo con verduras y fideo	Salsa de poroto con arroz blanco	Locro con carne	Albóndigas de pollo con puré de papa
Ensalada	Ensalada de lechuga, zanahoria y pepino	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de Tomate Cebolla y berro	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria
Postre	Fruta de estación (Naranja)	Ensalada de frutas	Fruta cítrica (Naranja)	Maní con miel	Fruta de estación (Mandarina)
KCAL	452	407	473	412	493

Semana 4					
	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Vori Vori de pollo	Estofado de carne con papa	Guiso de poroto con arroz	Picadito de carne con fideo	Salsa de pollo con arroz
Ensalada	Ensalada de lechuga, zanahoria y pepino	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de Tomate Zanahoria y Cebolla	Ensalada de lechuga, zanahoria y pepino	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla
Postre	Ensalada de Frutas	Banana con Miel	Fruta de estación (Naranja)	Dulce de mamón	Fruta de estación (Banana)
KCAL	452	407	473	445	433

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 constatare 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, 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.

La contratada será responsable de las Instalaciones necesarias en cada Institución Beneficiada que requiera el proceso de elaboración de Almuerzo Escolar sin que esto tenga un costo adicional para la convocante, a tal efecto la empresa deberá instalar en cada Institución como mínimo los siguientes equipos;

- Bandejas o plato de acero inoxidable con compartimientos para los alimentos, y Cubiertos de acero inoxidable (cuchara, tenedor y cuchillo).
- Espumadera grande, Cucharones grandes, Espátulas grandes, (se evaluara si es o no de acero inoxidable)
- Mesas y Bancos (de Madera, Formica, Melanina) 1 Mesa c/ 2 Bancos
- Gorra o Cofia (de color claro)
- Barbijo o tapaboca descartables
- Guantes Descartables (de látex)
- Delantal de algodón y de Colores Claros con ajustador en el cuello (cordones para atar en el cuello y en la cintura), con medida de 60 cm. De ancho y 90 cm. De alto como mínimo.
- Cocina industrial o fogón de material con horno y plancha de hierro como mínimo para la cocción de los alimentos.
- Utensilios para la elaboración de los alimentos (03 ollas o tachos y fuentes inoxidables como mínimo), tabla para cortar carnes y verduras, bol, bandeja, etc., según
- Heladera de 100 litros como mínimo.
- Frezeer de dos puertas como mínimo.
- Piletas de lavado para cacerolas.
- Un estante tipo fiamblera como mínimo para el almacén de los alimentos no perecederos y utensilios.

- Un estante como mínimo para el almacenamiento de verduras.

- Tachos grandes para Basura.

La contratada será responsable de los Personales necesarios que requiere cada Institución Beneficiada el proceso de elaboración y distribución de Almuerzo Escolar sin que esto tenga un costo adicional para la convocante, a tal efecto la empresa deberá contar en cada Institución como mínimo los siguientes personales;

Personal Necesario Recomendado

- 1 Cocinera por cada 100 niños/as
- 1 Auxiliar de Cocina por cada 100 alumnos, capacitación de los mismos, responsables de la capacitación y del control de calidad.
- 1 Personal para la limpieza de utensilios y del espacio.
- 1 Profesional Nutricionista (*La misma deberá presentar un informe mensual del servicio ofrecido por cada Institución Beneficiada*).

OTRAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO Almacenamiento de los

Alimentos

- Evitar el exceso de humedad ya que favorece el crecimiento de los microorganismos.
- Nunca almacenar los alimentos directamente sobre el suelo.
- Almacenar separadamente los alimentos crudos y los cocinados con el fin de evitar la contaminación cruzada entre ellos.
- Proteger los alimentos almacenados mediante envolturas de material inocuo o envases herméticos (platos cocinados, carnes y pescados crudos, restos de latas abiertas, salsas etc.)
- Se debe refrigerar siempre los alimentos perecederos.
- Mantener en condiciones de refrigeración o congelación, según el caso, todos los alimentos perecederos y semi perecederos.
- Se debe verificar la temperatura del refrigerador y del congelador.
- Disponer de un depósito, área o zona limpia y aireada donde se almacena el alimento, bajo el control estricto de las instituciones educativas.
- Evitar la proliferación de plagas como insectos y roedores dentro del depósito
- Los alimentos deben ser colocados sobre una base de madera y no directamente sobre el piso.
- Los alimentos no deben almacenarse junto a sustancias tóxicas y o químicas desinfectantes, detergentes, plaguicidas, etc.
- Se deben rotar los productos almacenados de acuerdo al orden de adquisición de los mismos, de modo que los primeros en entrar sean los primeros en salir.

Conservación de Alimentos

- Cocinar adecuadamente los alimentos para destruir los microbios causantes de enfermedades.
- Utilizar ollas de hierro o cacerolas de acero inoxidable para cocinar los alimentos.
- Consumir los alimentos inmediatamente después de cocinarlos. Si no se consumen de inmediato colocarlos en la heladera o congelador.
- No se deben congelar grandes cantidades de alimentos, es mejor dividirlos en porciones para consumo diario.
- Comprar los pescados frescos con ojos brillantes y salientes, escamas duras y agallas bien rojas. Si no se va a consumir en el momento se deben congelar inmediatamente.
- Mantener limpios y bien tapados todos los alimentos aún dentro de la heladera para evitar la contaminación.
- Lavar y secar bien las frutas y verduras antes de guardarlas en la heladera, envueltas en bolsas de plásticos o recipientes cerrados.
- Antes de guardar los huevos en la heladera, se deben limpiar con un paño limpio y colocarlos en el recipiente bien separado uno de otro.
- Guardar los alimentos en recipientes de vidrio o plástico, evitando los de aluminio porque son perjudiciales para la salud

PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- **ENTREGA DE LOS ALIMENTOS:** El menú deberá ser servido por ración para cada niño/a, en envases individuales no tóxico para alimentos según el menú que corresponda, acompañado de cubiertos, según establecido en presente Pliego de Bases y Condiciones, La ensalada y el postre deben ser servidos en recipientes no tóxicos para alimentos.
- Los personales encargados de la distribución de los alimentos deberán portar uniformes, delantales y gorros con logo de la empresa. Deberán llevar el pelo recogido, tapaboca, guantes de látex descartables, porta nombres y calzados cerrados de color blanco. Además deberán de tener en cuenta herramientas como las cinco claves sobre las buenas prácticas y manejos de alimentos recomendados por la OPS/INAN.
- **ELABORACION DE LOS ALIMENTOS:** se debe tener en cuenta lo establecido en el Pliego en relación a las calorías, porciones, presentación y demás especificaciones.

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:

Turno escolar	Horario del almuerzo escolar
Mañana	11:30 a 12:30

Tarde	12:00 a 13:00
Doble escolaridad	11:30 a 13:00

La contratada es responsable de elaborar y distribuir en el local de la institución beneficiada los alimentos según la cantidad de raciones establecidas para cada institución educativa, de acuerdo a lo establecido por la convocante.

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.

1.1.

Código de la Institución	Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Beneficiarios	Dirección y N° de Teléfono	Nombre del Director/a	Fuente de Financiación
1012010	Escuela Básica N° 14081	82	Ka'ajovai-0983393550	Juan Lucas Aquino	03
1012009	Escuela Básica N° 1766 Cnel. Juan C. Benitez	149	San Cristóbal-0983300969	Eulogia Mendez	03
1012029	Esc. Bas. N 6813 San Roque Gonzalez de Santa Cruz	73	San Cristóbal-0984330516	Epifanio Benitez	03

Obs.: En la columna Cantidad de Beneficiarios serán de E.I. (Pre jardín- Jardín- Preescolar) y E.E.B. 1er y 2do Ciclos solamente. No incluirá el 3er Ciclo.

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, el traslado, estiba, desestiba y distribución de los menús a 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 rescisión del contrato, como así también la comunicación del incumplimiento del Contrato a las instancias correspondientes, conforme a las normativas legales vigentes

C) PROCEDIMIENTO PARA ENTREGA DEL ALMUERZO ESCOLAR

- a) La convocante establecerá el cronograma de entrega de los menús.
- 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)	La Contratante es: Municipalidad de San Cristóbal
CGC 7	<p>Para notificaciones, la dirección de la Contratante será:</p> <p>Atención: Delci Santander</p> <p>Dirección: Avda. Inmigrantes c/ Pindo Barrio Santo Domingo Km 32</p> <p>Piso/Oficina Oficina de UOC</p> <p>Ciudad: San Cristóbal, Paraguay</p> <p>Código postal:---</p> <p>Teléfono:0992 385 167</p> <p>Fax: ---</p> <p>Dirección electrónica: muni.sancristobal@gmail.com</p>
CGC 9.6	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	<p>El precio del contrato estará sujeto a reajustes. El precio del contrato estará sujeto a reajustes.</p> <p>La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes: El ajuste de precios será cuando exista una variación igual o mayor a 15% referente a la fecha de apertura de ofertas y esta se vea reflejada en el Índice de Precios del Consumo (IPC) publicado por el Banco Central del Paraguay, conforme a lo siguiente:</p> $Pr = (Px \text{ IPC1}) / \text{IPC0}$ <p>DONDE:</p> <p>Pr = Precio Reajustado</p> <p>P = Precio Adjudicado</p> <p>IPC1= Índice de Precios al consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes del pedido de reajuste.</p> <p>IPC0= Índice de Precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de Apertura de Ofertas.</p> <p>Los reajustes deberán ser solicitados por escrito a la Municipalidad de San Cristobal, por el Oferente. La solicitud debe realizarse indefectiblemente dentro del mes siguiente al cual se produjeron las variaciones, bajo pena de no poder solicitarlo posteriormente. No se reconocerán reajuste de precios si la entrega de los bienes se encuentra atrasada respecto al cronograma de entrega. El reajuste tendrá aplicación sobre los bienes entregados posteriores al mes en el cual se produjeron las variaciones, previa resolución de la máxima autoridad de la Municipalidad de San Cristóbal.</p> <p>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</p>

	IPC con posterioridad a las fechas de entrega establecidas en dicho contrato.
CGC; 14.1; 14.2 y 14.3	<p>Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: La solicitud de pago del Proveedor a la Contratante deberá ser por escrito, acompañada de recibos que describan según corresponda, los bienes entregados y los servicios conexos cumplidos, y las Notas de Remisión debidamente completados y firmados por la persona encargada de recepcionar los bienes en la Institución Educativa beneficiada con el Proyecto Complemento Nutricional, en cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el Contrato. Los pagos se efectuarán por las cantidades efectivamente entregadas.</p> <p>La factura y solicitud de pago deberán expresar claramente por separado el impuesto al valor agregado (I.V.A.) de conformidad con las disposiciones tributarias aplicables. En ningún caso el valor total facturado podrá exceder el precio total del contrato incluyendo las ampliaciones aprobadas.</p> <p>Para la aplicación del Art. N° 41 de la Ley N° 3439/07 “De Contrataciones Públicas”, se retendrá el 0,4 % sobre el importe de cada factura, deducido los impuestos correspondientes.</p> <p>La Contratante efectuará los pagos dentro del plazo que no excederá 30 días calendarios, después de la entrega efectiva de los bienes y servicios conexos y la presentación de una factura por el proveedor, y luego de que la Contratante la haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo, deberá darse a más tardar en quince (15) quince días posteriores a su presentación.</p> <p>La Contratante no realizará pago alguno antes de obtener el correspondiente código de contratación emitido por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, referente al proceso de contratación del que deriva el contrato.</p> <p>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.</p>
CGC 14.5	Todos los pagos se efectuarán en moneda nacional.
CGC 14.6	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 [insertar el número] % 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 otorgará un anticipo financiero: NO APLICA
CGC 16.1, 16.2	El Proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes con excepción de los siguientes: NO HAY EXCEPCION
CGC 17.1 Y 17.2	El valor de la Garantía de Fiel cumplimiento de contrato, es de 10%. <i>La garantía de Cumplimiento de Contrato deberá ser presentada por el CONTRATISTA, dentro de los 10 días siguientes a partir de la fecha de suscripción del contrato, de conformidad con lo dispuesto en el Art. 39 de la Ley 2051/03.</i>
CGC 17.5	La liberación de la Garantía de Cumplimiento tendrá lugar: Mediante nota emitida por la

	Unidad Operativa de Contratación, a más tardar dentro de los 30 (treinta) días posteriores a la fecha en que el proveedor haya cumplido con todas sus obligaciones contractuales.
CGC 20.3	NO APLICA
CGC 21.a	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 22	La responsabilidad por el transporte deberá ser como sigue: <i>“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”</i> . NO APLICA
CGC 23	El control de calidad se realizará de acuerdo a lo indicado en la Sección III, “Especificaciones Técnicas”.
CGC 24.1	El valor de las multas será: 01 (Un) % por cada 1(una) hora de atraso en la entrega de los bienes o prestación de los servicios contratados..
CGC 24.3	El plazo para subsanar la provisión deficiente será de 30 minutos.
CGC 28	Vigencia del Contrato Sera desde la firma hasta el 31 de diciembre del 2017.
CGC 29.1 (a) (iv)	El Contratante podrá terminar el Contrato además en los siguientes casos: según lo establecido en las condiciones Generales del Contrato.

SECCIÓN V

MODELO DE CONTRATO N°

Entre MUNICIPALIDAD DE SAN CRISTOBAL, domiciliada en Avda. Inmigrantes c/ Pindo, república del Paraguay, representada para este acto por _____, con cédula de identidad n° _____, 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 _____", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO

"ADQUISICIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR PARA DISTINTAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO"

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) *[Agregar aquí cualquier otro(s) documento(s)]*

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° 326373

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de Licitación por Concurso de Ofertas N° 05/2017, convocado por la *[Nombre de la Unidad Operativa de Contrataciones]*. 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: _____

[Formato de Tabla para contrato abierto - Cantidades mínimas y máximas]

Nro. De Orden	Nro. De Ítem/Lote	Descripción	Marca	Procedencia	Unidad de Medida	Cantidad mínima	Cantidad máxima	Precio Unitario	Monto mínimo	Monto máximo

Total: *[sumatoria de columna de montos mínimos y sumatoria de columna de montos máximos]*

Total: *[sumatoria de columna de montos mínimos y sumatoria de columna de montos máximos]*

El monto mínimo del presente contrato asciende a la suma de [_____] y el monto máximo es de [_____]

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).

6. VIGENCIA DEL CONTRATO

El plazo de vigencia de este Contrato es 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: [_____]

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO

La administración del contrato estará a cargo de: [_____]

9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se registrará 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.-

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

<p>A) Formulario de Oferta <i>[El formulario de oferta debe ser completado y firmado por el oferente conforme al modelo indicado en la Sección VI]</i></p>
<p>B) Garantía de Mantenimiento de Oferta</p>
<p>C) Documentos legales <u>C.1 Oferentes Individuales. Personas Físicas.</u></p>
<p><i>Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta.</i></p>
<p><i>Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes</i></p>
<p><i>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.</i></p>
<p><i>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.</i></p>
<p><i>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 N° 941/2010.</i></p>
<p><i>Certificado de Cumplimiento Tributario vigente, y/o IVA del último mes .</i></p>
<p><i>Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente.</i></p>
<p><i>Copia del Registro de Establecimiento (R.E.), vigente en la Categoría 25, y el Certificado y/o Constancia de BPM expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.)</i></p>
<p><u>Documentos legales</u> <u>C.2 Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.</u></p>
<p><i>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.</i></p>
<p><i>Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes.</i></p>
<p><i>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.</i></p>
<p><i>Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la Sociedad</i></p>
<p><i>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.</i></p>

<i>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 N° 941/2010.</i>
<i>Certificado de Cumplimiento Tributario vigente, y/o IVA del último mes.</i>
<i>Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente.</i>
<i>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.)</i>
C.3. Oferentes en Consorcio.
<i>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.</i>
<i>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.</i>
<p>1) <i>Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>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</i> <i>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.</i>
<p>2) <i>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></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>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</i> <i>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.</i>
<i>Los integrantes 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.)</i>
D) <u>Documentos, que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada.</u>
<i>Documento que avale la antigüedad en el ramo solicitada en el punto b.1 de la Sección II;</i>
<i>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;</i>
<i>Declaración Jurada de poseer la capacidad de provisión en los volúmenes requeridos y en el tiempo solicitado.</i>
E) <u>Cualquier otro documento adicional requerido</u>
<ul style="list-style-type: none"> <i>• Presentar constancia de educación nutricional mínimo de 5 cinco Instituciones/Comedores etc, con sello firma , aclaración de responsable de la Institución, telefono y del técnico Nutricionista.</i> <i>• Declaración Jurada de contar con la infraestructura necesaria para prestar el servicio y autorización a la Municipalidad para verificar la veracidad de las informaciones</i>

- *Curriculum Vitae del profesional Nutricionista*
- *Balance General año 2012,2013, 2014 y 2015 los que se deberán presentar con el formulario N° 101,y Estado de resultados.*
- *Declaración jurada que dispone de medios de transporte propios , en cantidad suficiente, dos vehículos para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos que componen el almuerzo.*
- *Declaración jurada donde 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.*

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. <u>Personas Físicas / Jurídicas</u>
1) <i>Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;</i>
2) <i>Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;</i>
3) <i>Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.</i>
4) <i>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.</i>
B. <u>Documentos. Consorcios</u>
1) <i>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.</i>
2) <i>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.</i>
3) <i>Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al Consorcio.</i>
4) <i>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.</i>
C. <u>Documentos. Personas Físicas / Jurídicas y/o Consorcios</u>
1) <i>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.</i>

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.