Poder Ejecutivo
Ministerio de Educación y Cultura

CONTRATO N° 07/2012

Entre el Ministerio de Educación y Cultura (MEC), con RUC Nº 80005190-4, domiciliado en O'Leary Nº 650 entre Gral. Díaz y Eduardo V. Haedo, Edificio Helipuerto, 8vo. Piso, de la ciudad de Asunción, República del Paraguay, representado para este acto por la Directora General de Administración y Finanzas, **Lic. MARY GARAY RAMIREZ,** autorizada a suscribir el presente contrato según el Art. 3º de la Resolución Nº 12.012 de fecha 07 de junio de 2012, denominado en adelante el CONTRATANTE, por una parte y por la otra la firma **"CONSORCIO COMEPAR"**, con RUC Nº 80072303-1 domiciliada en Ygatimi Nº 1.351 c/Alférez Silva, de la ciudad de Asunción, República del Paraguay, representada para este acto por el Sr. Antolín Javier Genez Miranda con Cédula de Identidad Nº 1.927.161, denominada en adelante la CONTRATISTA, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente "CONTRATO" para la **CONTRATACIÓN POR VÍA DE LA EXCEPCIÓN N° 04/12 – PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR**, en lo que respecta a la adjudicación del **Ítem N° 1** – La Encarnación, **Ítem N° 2** – San Roque, **Ítem N° 3** – Santísima Trinidad, el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.

El presente Contrato tiene por objeto establecer los derechos y obligaciones que asumen el **CONTRATANTE** y la **CONTRATISTA,** con relación al suministro **"PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR"**, que seguidamente se detallan y que se regirán por estas Cláusulas y las contenidas en la ley relativa a la materia.

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.

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

(a) El Contrato;

CONSORCIO COMEPAR

Lic. Mary Garay Ramírez
Directora General
Dirección General de
Administración y Finanzas

(b) El Pliego de Bases y Condiciones, con sus respectivas adendas o modificaciones;
(c) Las Condiciones Generales del Contrato;
(d) Las Condiciones especiales del Contrato;
(e) La Documentación técnica que contiene la descripción de los servicios a suministrar y las Especificaciones Técnicas incluyendo la lista de cantidades preparada por la Contratante;
(f) La Presentación de Oferta y la lista de precios unitarios suministrados por el Proveedor;
(g) El desglose y los análisis de los precios unitarios (Cuando se citen como documentos contractuales en las CEC);
(h) La Resolución MEC Nº 12.012 de fecha 07 de junio de 2012 " Por la cual se adjudica el llamado a **CONTRATACIÓN POR VÍA DE LA EXCEPCIÓN Nº 04/12 - PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR**, del Ministerio de Educación y Cultura y se autoriza la suscripción de los contratos respectivos";
(i) Los Demás documentos entregados por el oferente y no rechazados por la Convocante.

Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o diferencia entre los documentos que forman parte integral del Contrato, la prioridad de los mismos será en el orden enunciado anteriormente.

3. IDENTIFICACIÓN DEL CRÉDITO PRESUPUESTARIO PARA CUBRIR ELCOMPROMISO DERIVADO DEL CONTRATO (Art. 37, a de la Ley Nº 2051).

3.1. El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente contrato está previsto en el objeto del gasto 848 F.F. 10, incluidos en el Presupuesto General de Gastos de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2012; asignado al Ministerio de Educación y Cultura, y que fuera adjudicado ***por Resolución MEC Nº 12.012 de fecha 07 de junio***, para el para el Ítem Nº 1 - La Encarnación - por un monto total **Gs. 930.938.400 (Guaraníes Novecientos treinta millones novecientos treinta y ocho mil cuatrocientos)**I.V.A. incluido; para el Ítem Nº 2-San Roque - por un monto total **Gs.2.449.860.000 (Guaraníes Dos mil cuatrocientos cuarenta y nueve millones ochocientos sesenta mil)**I.V.A. incluido; para el Ítem Nº 3 -Santísima

CONSORCIO COMEPAR

Lic. Mary Garay Ramírez
Directora General
Dirección General de Administración y Finanzas

Trinidad- por un monto total **Gs.1.550.035.200 (Guaraníes Un mil quinientos cincuenta millones treinta y cinco mil doscientos)**I.V.A. incluido.

3.2. Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el Código Nº **240.993.-**

3.3. La modalidad es contrato cerrado.

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN (Art. 37, b de la Ley N° 2051)

El presente contrato es el resultado del procedimiento de **CONTRATACIÓN POR VÍA DE LA EXCEPCIÓN N° 04/12 – PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR** convocado por el Ministerio de Educación y Cultura, según Resolución Nº 8.522 de fecha 07 de mayo de 2012. La adjudicación fue realizada por Resolución N° 12.012 de fecha 07 de junio de 2012.

5. VIGENCIA DEL CONTRATO

El presente contrato entrará en vigencia desde su firma, hasta el 31 de diciembre de 2012.

6. PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES (Art. 37 c de la Ley N° 2051)

De conformidad a lo establecido en la oferta presentada por LA CONTRATISTA y conforme a la Resolución de Adjudicación, de los bienes adquiridos, conforme se establece en la Cláusula 3 de éste contrato y que se reproduce en el siguiente cuadro:

Ítem	Código de Catálogo	Descripción	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad de Porciones (40 Días Hábiles)	Precio Unitario Gs. (IVA Incluido)	Precio Total Gs. (IVA Incluido)
1	90101603 - 999	Provisión de Almuerzo Escolar en el Distrito de "LA ENCARNACIÓN"	Unidad	Ración de Comida	94.320	9.870	930.938.400
2	90101603 – 999	Provisión de Almuerzo Escolar en el Distrito de "SAN ROQUE"	Unidad	Ración de Comida	307.000	7.980	2.449.860.000
3	90101603 - 999	Provisión de Almuerzo Escolar en el Distrito de "SANTISIMA TRINIDAD"	Unidad	Ración de Comida	194.240	7.980	1.550.035.200
						TOTAL	4.930.833.600

CONSORCIO COMEPA

Lic. Mary Garay Ramírez
Directora General
Dirección General de Administración y Finanzas

El Banco y Número de cuenta, del Contratista/Proveedor, en el que se realizará el pago, vía acreditación en cuenta Bancaria debe ser indicado por la Contratista.
6.1 En consideración a los pagos que la Contratante hará al Proveedor conforme a lo estipulado en éste Contrato, el Proveedor se compromete a proveer los Bienes y Servicios al Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad en todo respecto con las disposiciones del Contrato.

6.2 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 el Contrato en el plazo y en la forma prescritos en éste.

7. CONDICIONES DE PAGO

Los pagos serán efectuados a través de la Dirección General de Administración y Finanzas del Ministerio de Educación y Cultura, de acuerdo al plan de caja asignado por el Ministerio de Hacienda contra a la presentación de las facturas por las provisiones efectuadas. La moneda de pago será en todos los casos y sin excepción alguna en guaraníes los efectos de este contrato en aplicación del Art. 41 de la Ley N° 3.439/07 "Que modifica la Ley 2051/03 "De Contrataciones Públicas" y que establece la carta orgánica de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas", se retendrá el 0.4% sobre el importe de cada factura, deducidos los impuestos correspondientes que presente al cobro el Proveedor.

El plazo de pago de factura al proveedor será como máximo de 60 días.

El plazo de pago después del cual la Contratante deberá pagar interés al Proveedor es ***60*** días.

La tasa de interés que se aplicará es del **0,5 %** por el período de la demora hasta que haya efectuado el pago completo.

CONSORCIO COMEPAR

Lic. Mary Garay Ramírez
Directora General
Dirección General de
Administración y Finanzas

8. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA (Art. 37 d de la Ley N° 2051).

El contratista deberá entregar diariamente las porciones del menú, en cantidad equivalente al número de matriculados de cada escuela, en Cantidades o total de Raciones, Escuelas y direcciones conforme se establece en el ANEXO I, que forma parte de este contrato.

Una vez que fuere emitida la orden de compra, el contratista está obligado a cumplir los plazos de entrega especificados en esta sección, por las cantidades y días previstos como periodo de consumo en la orden. La orden de compra podrá notificarse al contratista por fax, por cédula, telegrama, carta certificada y/o algún medio remoto de comunicación. Una vez notificada, el contratista deberá cumplir la entrega en los días y cantidades establecidos.

El suministro de las raciones corresponde a 40 días hábiles para las Instituciones especificadas en el Anexo N° I.

El contratista es responsable de producir los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la entrega de los alimentos a las escuelas, de la distribución de las raciones al interior de las escuelas, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

Para esto se describe cada paso:

8.1 PRODUCCIÓN de los alimentos: se debe tener en cuenta lo establecido en el Pliego en relación a las calorías, tamaños, presentación y modo de cocción y demás especificaciones.

8.2 ENTREGA de los alimentos: La entrega del bien será diaria y deberá llevarse a cabo durante todos los días hábiles escolares (de lunes a viernes) de la semana, correspondiente a los 5 (cinco) días de clase comprendidas en la semana, únicamente en el local de las instituciones educativas, conforme a la nómina de especificada en el Anexo I.

CONSORCIO COMEPAR

Lic. Mary Garay Ramírez
Directora General
Dirección General de
Administración y Finanzas

En caso de asueto, feriado o cualquier otro motivo conocido en virtud del cual las clases están suspendidas, el proveedor no estará obligado a proveer el bien, ni la Institución a recibirlo. En tales casos la orden de compras quedará inválida para los días en que no hubo clases. Y la comunicación deberá hacer la Institución a través de de la Dirección Administrativa, vía Fax o Correo Electrónico, por lo menos hasta las 18:00hs, del día anterior a la suspensión de clases.

Si en la entrega diaria del almuerzo hay algún sobrante de raciones, el/la encargado/a deberá distribuir el alimento entre los demás estudiantes, a fin de evitar que el mismo sea desperdiciado.

Si el excedente de raciones se convierte en una habitual, el responsable de la Institución deberá actualizar la lista de matriculados, a fin de redistribuir las raciones a otras instituciones que sufren de faltantes o beneficiar a más instituciones.

Cualquier irregularidad en la entrega deberá ser comunicada por el responsable de la institución educativa a la Dirección Administrativa del Ministerio de Educación, dentro de las 24 horas de constatado el hecho irregular.

EL contratista tendrá a su cargo el transporte, entrega, carga y descarga de los productos alimenticios en las Instituciones Educativas. Como así también del retiro de los desechos.

8.3 TRASLADO de los alimentos: El contratista debe trasladar el alimento a las instituciones educativas beneficiadas de acuerdo a lo siguiente:

Llevar servida la ración correspondiente a cada niño/a en recipientes térmicos descartables. Estos recipientes deberán ir sellados y bien diferenciados con la ración que corresponde a cada grado, ya sea para el turno mañana y turno tarde con un rótulo.

El menú principal deberá ser servido por ración para cada niño, en envases individuales descartables o en recientes de plástico duro no toxico para alimentos, acompañado de cubiertos como cuchara, tenedor y cuchillo, según corresponda.

En caso que el menú principal llegue a la institución educativa en cantidades a ser distribuidas de acuerdo a las raciones correspondientes a esa institución, el mismo podrá ser trasportado en ollas o marmitas cuidando que se mantengan calientes al momento de su llegada a la institución educativa. En este caso el contratista debe

CONSORCIO COMEPAR

Lic. Mary Garay Ramírez
Directora General
Dirección General de
Administración y Finanzas

de proveer de los utensilios necesarios diariamente para el almuerzo como platos (solo hondo), cubiertos (cuchara, tenedor, cuchillo según la consistencia del alimento).
La ensalada deberá ser transportada en recipientes no tóxicos para alimentos por ración correspondiente a cada niño.
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 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.

8.4 DISTRIBUCIÓN: El contratista es responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas en la lista de escuelas beneficiadas.
El contratista debe garantizar realizar toda la entrega y distribución a cada alumno en el horario por lo menos desde las 11:15hs para el turno mañana y desde por lo menos las 12:30 hs para el turno tarde, en aquellas instituciones educativas de escolaridad simple.
En las instituciones educativas de doble escolaridad la distribución debe ser por lo menos desde las 11:30 hs. El traslado de los alimentos realizarse en vehículos apropiados para tal fin y deberán de contar con el logotipo visible de la empresa.

8.5 RECEPCIÓN: Los responsables de la recepción serán los directores/as de las Instituciones y/o las personas autorizadas por los mismos, El o los autorizados deberá ser autorizado por un Acto Administrativo oficial suscrito por el Director de la Institución, estando el autorizado obligado a recibir los bienes y suscribir las actas de remisiones de entrega hasta tanto el director/a designe otra persona en su reemplazo. La recepción de los bienes deberá realizarse en el menor tiempo posible. No obstante la entrega en un lugar que no sea el indicado y fuera del tiempo establecido, será considerada como un incumplimiento. El Acta de

CONSORCIO COMEPAR

Lic. Mary Garay Ramírez
Directora General
Dirección General de
Administración y Finanzas

recepción especificará la cantidad de raciones recibidas, fechada y llenadas en todos sus campos.

8.6 RETIRO Y LIMPIEZA DE LOS UTENSILIOS: la empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, ollas, cacerolas, etc.) para la posterior limpieza. Así también debe retirar los recipientes descartables para su posterior desecho.

8.7. CONSIDERACIONES El cronograma de almuerzos estipulado deberá ser respetado estrictamente por el contratista.

En caso de que el contratista por algún motivo debidamente justificado necesite cambiar el menú obligatorio, como por ejemplo escasez de algunos de los ingredientes para preparar alguno de los platos principales, deberá comunicar a la Dirección de Gestión Social y Equidad Educativa por escrito, por lo menos con 24 horas de anticipación.

Para garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos, el contratista deberá contar con la competencia de profesionales tecnólogos de alimentos, que aseguren el manejo higiénico de los alimentos y la implementación de sistemas de calidad en el establecimiento.

9. PROGRAMA DE EJECUCIÓN DE LOS TRABAJOS (Art. 37 e de la Ley N° 2051).

El Programa de ejecución de los suministros a realizarse de acuerdo al presente contrato es el especificado en el Programa de Suministros (Sección V), y en la Oferta Adjudicada, conforme con las Condiciones Generales y Especiales del Contrato.

10. PORCENTAJE, NÚMERO Y FECHA DE ENTREGA DE ANTICIPOS Y AMORTIZACIONES (Art. 37 f, Ley N° 2051).

Habrá un anticipo del 50% del monto total de la oferta.

Lic. Mary Garay Ramírez
Directora General
Dirección General de
Administración y Finanzas

11. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZAR LOS ANTICIPOS Y EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO (Art. 37 g, Ley N° 2051).

El anticipo será entregado al contratista dentro del plazo de 5 días hábiles de la firma del contrato, previa solicitud y entrega de una póliza de seguro que garantice el 100% del monto a ser anticipado y la factura legal correspondiente.

A los efectos del cómputo de los plazos del presente contrato, se tendrá en cuenta lo preceptuado en el artículo 36 de la Ley 2051/03.

12. GARANTÍAS PARA EL SUMINISTRO DE LAS PARTES. (Art. 37 h, Ley N° 2051).

Las garantías a ser otorgadas por el contratista para el correcto y adecuado suministro de los bienes adjudicados son las establecidas en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato.

El Contratista presentará una Garantía de Cumplimiento de Contrato por el Diez por Ciento (10 %) sobre el monto total del contrato.

La garantía de cumplimiento de contrato deberá ser presentada por el Proveedor dentro de los diez (10) días calendarios siguientes a partir de la fecha de suscripción del Contrato, salvo que la entrega de los bienes o la prestación de los servicios se realicen dentro del citado plazo.

A tal efecto, deberá presentar a la Contratante una garantía de cumplimiento del Contrato bajo alguna de las siguientes formas:

(a) Garantía Bancaria emitida por un Banco establecido en la República del Paraguay, la que deberá ajustarse a las Condiciones y al Formulario estándar incluido en el Pliego de Bases y Condiciones.

(b) Póliza de seguros emitida por una Compañía de Seguros autorizada a operar y emitir pólizas de seguros estándar correspondiente establecido en la Sección VIII de los Documentos de Licitación. El período de validez de la Garantía será de [30] Treinta días. La liberación de la Garantía de Cumplimiento días posteriores al vencimiento del contrato.

La Garantía de Cumplimiento será liberada por el Contratante a más tardar dentro de los 30 (treinta) días posteriores a la fecha en que le proveedor haya cumplido

CONSORCIO COMEPAR

Lic. Mary Garay Ramírez
Directora General
Dirección General de
Administración y Finanzas

con todas sus obligaciones contractuales, incluidas las relativas a la garantía de calidad de los bienes establecida en la CGC 28.3.
La falta de constitución y entrega oportuna de las garantías será causal de rescisión del contrato por causa imputable al Contratista. La misma se hará efectiva si la Contratante determinare la rescisión.-

13. MULTAS (Art. 37 i, Ley N° 2051).
El valor de las Multas por atrasos: Si el proveedor no diere cumplimiento al suministro de los bienes adjudicados en el plazo establecido en éste contrato y sus eventuales prorrogas autorizadas por caso fortuito o fuerza mayor, se hará pasible de una multa equivalente al CERO COMA CINCO por ciento **(0.5%)** del valor del bien efectivamente no proveído, por cada día de atraso **(días corridos)**, teniendo en cuenta que el total de la misma será hasta alcanzar el monto de la Garantía de fiel cumplimiento de Contrato.

14. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES (Art. 37 j, Ley N° 2051).
Los bienes y servicios a suministrar en virtud del presente Contrato serán los establecidos conforme a las Especificaciones Técnicas y la Resolución Ministerial de Adjudicación N° 12.012 de fecha 07 de junio de 2012.-

Lic. Mary Garay Ramírez
Directora General
Dirección General de
Administración y Finanzas

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Lote	Código de Catálogo	Descripción del Bien	Menú Semanal Principal - Obligatorio	Menú Alternativo	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad de porciones
1	90101603-999	PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR EN EL DISTRITO DE LA ENCARNACIÓN	Lunes: SOPA DE POLLO CON FIDEO CABELLO DE ANGEL, CARACOLITOS O LETRITAS, mas ensalada, más una fruta (manzana, pera, naranja, mandarina o banana). Martes: GUISO DE POROTO CON FIDEO, mas ensalada, más una fruta, naranja, mandarina o un vaso de 200 ml. De jugo fresco de naranja, mandarina, pomelo o limón. Miércoles: PURE DE PAPAS CON PICADITO DE CARNE, mas ensalada, más una fruta (manzana, pera, naranja, mandarina o banana). Jueves: SOPA DE LENTEJA CON VERDURAS Y QUESO PY, mas ensalada, más una fruta, naranja, mandarina o un vaso de 200 ml. De jugo fresco de naranja, mandarina, pomelo o limón. Viernes: POLENTA CON QUESO CON SALSA DE POLLO, mas ensalada, más una fruta (manzana, pera, naranja, mandarina o banana).	1. Guiso de fideo con carne, más ensalada, más una fruta (manzana, pera, naranja, mandarina o banana). 2. Polenta con queso con salsa de carne, más ensalada, más una fruta (manzana, pera, naranja, mandarina o banana).	UNIDAD	RACIÓN DE COMIDA	94.320
2	90101603-999	PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR EN EL DISTRITO DE SAN ROQUE	Lunes: SOPA DE POLLO CON FIDEO CABELLO DE ANGEL, CARACOLITOS O LETRITAS, mas ensalada, más una fruta (manzana, pera, naranja, mandarina o banana). Martes: GUISO DE POROTO CON FIDEO, mas ensalada, más una fruta, naranja, mandarina o un vaso de 200 ml. De jugo fresco de naranja, mandarina, pomelo o limón. Miércoles: PURE DE	1. Guiso de fideo con carne, más ensalada, más una fruta (manzana, pera, naranja, mandarina o banana). 2. Polenta	UNIDAD	RACIÓN DE COMIDA	307.000

CONSORCIO COMESAR

Lic. Mary Garay Ramírez
Directora General
Dirección General de
Administración y Finanzas

			PAPAS CON PICADITO DE CARNE, mas ensalada, más una fruta (manzana, pera, naranja, mandarina o banana). Jueves: SOPA DE LENTEJA CON VERDURAS Y QUESO PY, mas ensalada, más una fruta, naranja, mandarina o un vaso de 200 ml. De jugo fresco de naranja, mandarina, pomelo o limón. Viernes: POLENTA CON QUESO CON SALSA DE POLLO, mas ensalada, más una fruta (manzana, pera, naranja, mandarina o banana).	con queso con salsa de carne, más ensalada, más una fruta (manzana, pera, naranja, mandarina o banana).			
3	90101603-999	PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR EN EL DISTRITO DE SANTISIMA TRINIDAD	Lunes: SOPA DE POLLO CON FIDEO CABELLO DE ANGEL, CARACOLITOS O LETRITAS, mas ensalada, más una fruta (manzana, pera, naranja, mandarina o banana). Martes: GUISO DE POROTO CON FIDEO, mas ensalada, más una fruta, naranja, mandarina o un vaso de 200 ml. De jugo fresco de naranja, mandarina, pomelo o limón. Miércoles: PURE DE PAPAS CON PICADITO DE CARNE, mas ensalada, más una fruta (manzana, pera, naranja, mandarina o banana). Jueves: SOPA DE LENTEJA CON VERDURAS Y QUESO PY, mas ensalada, más una fruta, naranja, mandarina o un vaso de 200 ml. De jugo fresco de naranja, mandarina, pomelo o limón. Viernes: POLENTA CON QUESO CON SALSA DE POLLO, mas ensalada, más una fruta (manzana, pera, naranja, mandarina o banana).	1. Guiso de fideo con carne, más ensalada, más una fruta (manzana, pera, naranja, mandarina o banana). 2. Polenta con queso con salsa de carne, más ensalada, más una fruta (manzana, pera, naranja, mandarina o banana).	UNIDAD	RACIÓN DE COMIDA	194.240

CONSORCIO COMEPAR

Mary Garay Ramírez
Directora General
Dirección General de
Administración y Finanzas

1. ASPECTO NUTRICIONAL

1.1. Requerimientos Nutricionales

Se entenderán como requisitos nutricionales, los aportes de macronutrientes tales como: energía (Kcal totales), P% (Kcal aportadas por proteínas en relación a las Kcal totales), G% (Kcal aportadas por lípidos en relación a las Kcal totales).

Se establece un VCT (Valor Calórico Total) por día de 1.800 Kilocalorías para la edad escolar.

Se deberá aportar el 25% de la recomendación diaria de calorías que equivale a 450 Kcal. Se contempla ± 50 Kcal como variable de aceptación.

Los macronutrientes deben distribuirse en una proporción de:

Proteínas: mínimo 10 %

Grasas: máximo 30 %

2. Composición del Menú propuesto de cumplimiento obligatorio

2.1 SOPA DE POLLO CON FIDEO CABELLO DE ANGEL, CARACOLITOS O LETRITAS

Rendimiento: 5 porciones

Calorías aprox. por plato: 360 Kcal

Porción aprox: 250 ml.

Ingredientes: 1 pollo entero sin piel 1000 gr, locote 1 chico, tomate 1 mediano, cebollita de hoja picada 2 cucharadas, agua hirviendo 15 tazas, sal yodada 2 cucharaditas, orégano seco 2 cucharadas, zapallo cortado en cubos 1 taza, zanahoria 2 medianas, fideo cabello de ángel 2nidos, caracolitos o letritas 160 gr.

2.2 GUISO DE POROTO CON FIDEO

Rendimiento: 5 porciones

Calorías aprox. por plato: 330 Kcal

Porción aprox: 350 gr.

Ingredientes: poroto negro o rojo 5 cucharadas, fideo 400 gr, queso Py desmenuzado 5 cucharadas, tomate 2 medianos, cebolla 1 grande, locote 1 chico, papa 1 mediana, zapallo picado en cubos 2 ½ tazas, aceite 2 cucharadas, sal yodada 2 cucharaditas, laurel 1 hoja, orégano seco 1 cucharadita, agua caliente 5 tazas.

CONSORCIO COMEDAL

Lic. Mary Garay Ramírez
Directora General
Dirección General de
Administración y Finanzas

2.3 PURE DE PAPAS CON PICADITO DE CARNE

Rendimiento: 5 porciones
Calorías aprox. por plato: 550 Kcal
Porción aprox: 350 gr.
Ingredientes: Carnaza 500 g, locote 1chico, tomate 2 medianos, cebolla 1 grande, aceite 3 cucharadas, ajo 2 dientes, sal yodada 2 cucharaditas, agua caliente 2 tazas, papa 10 chicas, leche 1 taza, manteca 5 cucharadas, sal yodada 2 cucharaditas.

2.4 SOPA DE LENTEJA CON VERDURAS Y QUESO PY

Rendimiento: 5 porciones
Calorías aprox. por plato: 300 Kcal
Porción aprox: 250 ml.
Ingredientes: lenteja 5 cucharadas, locote 1 chico, tomate 1 mediano, cebolla 1 mediano, zapallo cortado en cubos 1 taza, zanahoria 2 mediana, sal yodada 2 cucharaditas, agua hirviendo 15 tazas, queso Py. desmenuzado 5 cucharadas.

2.5 POLENTA CON QUESO CON SALSA DE POLLO

Rendimiento: 5 porciones
Calorías aprox. por plato: 500 Kcal
Porción aprox: 350 gr.
Ingredientes: Pollo sin hueso ni piel 1 pechuga grande, locote 1 chico, cebolla 1 grande, zanahoria 2 chicas, tomate 3 chicos, arveja cocida 5 cucharadas, ajo 3 dientes, orégano seco 1 cucharadita, agua caliente 1 taza, aceite 3 cucharadas, sal yodada 2 cucharaditas, harina de maíz cernida 1 ¾ taza, leche ½ taza, queso Py desmenuzado 5 cucharadas, cebolla 1 chica, aceite 2 cucharadas, sal yodada 1 cucharadita agua 2 ½ taza.

2.2 <u>COMPOSICIÓN DEL MENÚ ALTERNATIVO</u>

2.2.1. GUISO DE FIDEO CON CARNE

Rendimiento: 5 porciones
Calorías aprox. por plato: 410 Kcal
Porción aprox: 350 gr.

Lic. Mary Garay Ramírez
Directora General
Dirección General de
Administración y Finanzas

Ingredientes: Carne magra 500gr, fideo 400 gr, tomate 2 medianos, locote 1 chico, cebolla 1 grande, zanahoria 3 chicas, papa 1 mediana, ajo 2 dientes cebollita de hoja picada 2 cucharadas, laurel 1 hoja, aceite 3 cucharadas, sal yodada 2 cucharaditas, agua caliente 4 tazas.

2.2.2. POLENTA CON QUESO CON SALSA DE CARNE
Rendimiento: 5 porciones
Calorías aprox. por plato: 500 Kcal
Porción aprox: 350 gr.
Ingredientes: Carnaza magra 750 gr, locote 1 chico, cebolla 1 grande, zanahoria 2 chicas, tomate 3 chicos, arveja cocida 5 cucharadas, ajo 3 dientes, orégano seco 1 cucharadita, agua caliente 1 taza, aceite 3 cucharadas, sal yodada 2 cucharaditas, harina de maíz cernida 1 ¾ taza, leche ½ taza, queso Py desmenuzado 5 cucharadas, cebolla 1 chica, aceite 2 cucharadas, sal yodada 1 cucharadita agua 2 ½ taza.

2.3. Las ensaladas deberán contener una combinación obligatoria de lechuga y tomate y/o repollo y tomate. Optativamente se le podrá adicionar, chocho, zanahoria, arveja, remolacha o pepino.
2.3.1. Las ensaladas deberán estar aderezadas con aceite vegetal, limón, vinagre y especies aromáticas suaves y agradables como orégano, estragón, romero, salvia o kuratu.
2.3.2. La porción de ensalada por niño deberá ser de 70 a 100 grs.

2.4. Las frutas, deberán ser distribuidas de acuerdo al menú establecido.
2.4.1. Las naranjas y las mandarinas deberán estar peladas para ser servidas a los niños.
2.4.2. En caso de optarse por servir un vaso de jugo fresco (200 ml) de naranja, mandarina, pomelo o limón, el mismo deberá estar endulzado de manera suave con azúcar granulada.

Lic. Mary Garay Ramírez
Directora General
Dirección General de
Administración y Finanzas

3. CONSIDERACIONES GENERALES DE APLICACIÓN OBLIGATORIA PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

3.1. Los alimentos deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, 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 consumidores.

3.2. La presentación de los alimentos debe ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los niños.

- Las carnes (vacuna o de pollo), deben estar cortadas en trozos pequeños, la carne vacuna debe provenir de cortes magros y el pollo no debe contener huesos, piel, ni cartílagos.
- Las verduras que formaran parte de las ensaladas, deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos, ni materias extrañas, y deberán ir cortadas en trozos pequeños y acondicionados en recipientes no tóxicos para alimentos en raciones individuales por niño.
- Las frutas, deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos, ni materias extrañas.

3.3. Solo deberá utilizarse sal yodada, pero deberá evitarse su uso excesivo en la preparación de los platos principales y las ensaladas.

OBSERVACION: el contratista podrá realizar una variación en el orden de los menús propuestos, debiendo comunicar previamente a la Dirección de Gestión Social y Equidad Educativa, para su autorización.

4. ESPECIFICACIONES DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Los alimentos deberán ser elaborados, envasados y distribuidos, de tal manera que se garantice su vida útil en óptimas condiciones generales. No se aceptarán alimentos cuya características organolépticas se encuentren alteradas.

Lic. Mary Garay Ramírez
Directora General
Dirección General de
Administración y Finanzas

5. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE Y TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS

5.1. El menú principal deberá ser servido por ración para cada niño, en envases individuales descartables o en recientes de plástico duro no toxico para alimentos, acompañado de cubiertos como cuchara, tenedor y cuchillo, según corresponda.

5.2. En caso que el menú principal llegue a la institución educativa en cantidades a ser distribuidas de acuerdo a las raciones correspondientes a esa institución, el mismo podrá ser trasportado en ollas o marmitas cuidando que se mantengan calientes al momento de su llegada a la institución educativa.

5.3. La ensalada deberán ser transportada en recipientes no tóxicos para alimentos por ración correspondiente a cada niño.

6. CONTROL DE CALIDAD

6.1. La Contratante se reserva el derecho de acudir al/los Establecimiento/s Elaborado/res para realizar Controles de Calidad en forma individual o en coordinación con el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, INAN/MSPBS, de manera aleatoria en el momento que lo considere necesario. Para el efecto se podrán tomar muestras quedando las mismas sujetas a análisis laboratoriales en laboratorios oficiales.

6.2. Asimismo, posterior a la adjudicación, la Contratante podrá realizar monitoreos de las condiciones organolépticas de los alimentos en las instalaciones educativas beneficiarias con el almuerzo escolar, cuando se encuentren indicios de alteración de los mismos, los técnicos de la Dirección de Gestión Social y Equidad Educativa, podrán tomar muestras y derivarlas a los laboratorios oficiales establecidos en el país.

6.3. Si durante el monitoreo de las condiciones organolépticas de los alimentos se encontrase indicios de la alteración de los mismos, los técnicos de la Dirección de Gestión Social y Equidad Educativa, podrán solicitar al contratista el cambio de toda la partida proveída a esa institución escolar.

6.4. El contratante podrá igualmente solicitar al Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología, INTN, a costa del adjudicado, un muestreo aleatorio de los productos alimenticios para la Certificación de Conformidad que avale el

Lic. Mary Garay Ramírez
Directora General
Dirección General de
Administración y Finanzas

cumplimiento de condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos.

6.5. En caso de que los resultados de ensayos fisicoquímicos y/o microbiológicos, arrojen valores fuera de los considerados como aceptables, el servicio se suspenderá.

7. OTRAS CONDICIONES

7.1. **REGISTROS SANITARIOS**: La empresa elaboradora adjudicada deberá contar con el Registro de Establecimiento (RE) vigente, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, INAN.

7.2. En caso de que la contratista se presente bajo la conformación de un consorcio, cada una de las empresas que conforman el mismo y que prepare el alimentos, deberá contar con el registro de Establecimiento (RE) vigente, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, INAN.

El contratista deberá presentar un informe mensual a la Dirección de Gestión Social y Equidad Educativa sobre capacitaciones realizadas sobre manipulación higiénica de alimentos a sus funcionarios encargados de la preparación y distribución de alimentos

8. CONDICIONES MINIMAS DEL SERVICIO REQUERIDO:

8.1. **REGISTRO SANITARIO** (ESTA CERTIFICACIÓN POSEE CARÁCTER SUBSTANCIAL)

El contratista deberá presentar con la carta oferta el Certificado del Registro de Establecimiento vigente.

8.2. SISTEMA DE ENTREGA. El contratista deberá entregar diariamente el menú, de acuerdo a lo estipulado en el punto 5.

Lic. Mary Garay Ramírez
Directora General
Dirección General de
Administración y Finanzas

15. CAUSALES Y PROCEDIMIENTO PARA SUSPENDER TEMPORALMENTE, DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE O RESCINDIR EL CONTRATO (Art. 37 k, Ley N° 2051).

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° 2051/03 y en las Condiciones Generales del Contrato.

Se dará por terminado el presente contrato por las siguientes causas:

15.1. Por cumplimiento total de las obligaciones contractuales;

15.2. Por mutuo acuerdo de las partes;

15.3. Por sentencia ejecutoria de la autoridad jurisdiccional, que declare su nulidad,

15.4. Resolución o rescisión del contrato;

15.5. Por decisión unilateral del MINISTERIO, en caso de incumplimiento de EL CONTRATISTA;

15.6. Por muerte del proveedor o contratista persona física, o por disolución de la persona jurídica, siempre que ésta última no se origine por decisión interna voluntaria de sus órganos competentes. Los representantes legales y los integrantes de los órganos de dirección de las personas jurídicas cuya disolución se tramita, están obligados, bajo su responsabilidad personal y Solidaria, a informar a la autoridad que compete aprobar la disolución, sobre la existencia de contratos que aquellas tengan pendientes con entidades del sector público y a comunicar a las contratantes respectivas sobre la situación y causales de disolución.

15.7. POR MUTUO ACUERDO

El contrato terminará por mutuo acuerdo entre EL MINISTERIO Y EL CONTRATISTA cuando por circunstancias imprevistas, técnicas o económicas, o causas de fuerza mayor o caso fortuito, no fuere posible o conveniente para los intereses de la institución ejecutar total o parcialmente el contrato, las partes podrán, por mutuo acuerdo, convenir la extinción de todas o algunas obligaciones contractuales, el estado en que se encuentren. La extinción de las obligaciones contractuales por mutuo acuerdo no implicará renuncia a derechos causados o

CONSORCIO COMEPAR

Lic. Mary Garay Ramírez
Director General
Dirección General de

adquiridos a favor de la Contratante o del Contratista. En estos casos, dicha entidad no podrá celebrar contrato posterior sobre el mismo objeto con el mismo sujeto.

15.8. RESCISIÓN DEL CONTRATO por causas imputables al CONTRATISTA

LA CONTRATANTE podrá rescindir administrativamente los contratos, en los siguientes casos:

- Por incumplimiento del proveedor o CONTRATISTA;
- Por quiebra o insolvencia del proveedor o CONTRATISTA;
- Cuando el valor de las multas supera el monto de la garantía de cumplimiento del contrato;
- Por suspensión de los trabajos, imputable a Proveedor o al contratista, por más de sesenta días calendario, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito;
- Por fraude o colusión debidamente comprobado del proveedor o CONTRATISTA desde la adjudicación hasta la finalización del contrato;
- Por haberse celebrado un contrato contra expresa prohibición de la ley; y,
- En los demás casos estipulados en el contrato, de acuerdo con su naturaleza.

LA CONTRATANTE iniciara el procedimiento de rescisión dentro de los quince (15) días calendarios siguientes a aquél en que se hubiere agotado el plazo límite de aplicación de las penas convencionales (multas).

Si previamente a la determinación de dar por rescindido el contrato, se hiciera entrega de los bienes, se prestasen los servicios o se ejecutasen las obras, el procedimiento iniciado quedará sin efecto, sin perjuicio de las responsabilidades del proveedor o contratista.

El procedimiento de rescisión se llevará a cabo conforme a lo siguiente:

- Se iniciará a partir de que a **EL CONTRATISTA** le sea comunicado por escrito el incumplimiento en que haya incurrido, para que en un término de diez (10) días hábiles exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes;
- Transcurrido el plazo a que se refiere el inciso anterior, se resolverá

Lic. Mary Garay Rodríguez
Directora General
Dirección General de
Administración y Finanzas

considerando los argumentos, pruebas y circunstancias del caso; y,

- La determinación de dar o no por rescindido el contrato deberá ser debidamente fundada, motivada y comunicada a **EL CONTRATISTA** dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a lo señalado en el inciso a) de este articulo.

15.9. Por causas imputables a la CONTRATANTE

El proveedor o el contratista podrán dar por terminado el contrato, por las siguientes causas imputables a la Contratante:

a) por incumplimiento de las obligaciones contractuales por más de sesenta días calendario;

b) por la suspensión de los trabajos por más de sesenta días calendario, dispuestos por la Contratante, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito; y,

c) cuando los diseños definitivos sean técnicamente inejecutables y no se hubiesen solucionado los defectos dentro de los sesenta días calendario siguientes a aquél en que el proveedor o contratista lo hubiere hecho del conocimiento de la Contratante.

16. LEYES Y REGLAMENTOS

"LA CONTRATISTA" deberá observar y cumplir todas las leyes y reglamentos vigentes en la República, que de una u otra forma afecten la provisión de los servicios, además de todas las leyes y reglamentos laborales y sociales, convenios laborales y cualesquiera otras disposiciones que regulen las relaciones obrero-patronales.

17. RESPONSABILIDAD CIVIL

La Contratista asumirá toda la responsabilidad por la provisión de lo adjudicado hasta la recepción definitiva.-

CONSORCIO COMEPAR

Lic. Mary Garay Ramírez
Directora General
Dirección General de
Administración y Finanzas

18. RESPONSABILIDAD DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL.

La Dirección Administrativa, dependiente de la Dirección General de Administración y Finanzas, del Ministerio de Educación y Cultura será la responsable de la Ejecución del presente Contrato.

19. LUGAR DE FIRMA DEL CONTRATO.

El Contrato será firmado en la Dirección de Contrataciones ante las personas autorizadas para el efecto.

20. ANULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN POR PARTE DE LA D.N.C.P.

Si la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas resolviera anular la adjudicación de la Contratación debido a la procedencia de una impugnación instaurada en contra del procedimiento, y si dicha nulidad afecta el Contrato ya suscrito entre las partes, el Contrato o la parte del mismo que sea afectada por la nulidad quedará automáticamente rescindido, de pleno derecho a partir de la comunicación oficial realizada por la D.N.C.P., sin responsabilidad alguna para los Contratantes, **salvo las asumidas en concepto de la parte ejecutada del contrato.**

21. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS (Art. 37 l, Ley N° 2051)

Cualquier diferencia que surja durante la ejecución de los contratos se dirimirá conforme con las reglas establecidas en la Ley N° 2051/03 de Contrataciones Públicas y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato.

Para el caso que las Partes no resuelvan las controversias mediante negociación directa o avenimiento, éstas se obligan a someter sus diferencias a arbitraje conforme a las disposiciones de la Ley N° 1879/02 de Arbitraje y Mediación y de la Ley N° 2051/03 de Contrataciones Públicas, siempre que la materia sea arbitrable.

A tales efectos, las Partes someterán el arbitraje ante un tribunal arbitral conformado por tres árbitros designados de la lista del Cuerpo Arbitral del Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay, que decidirá conforme a derecho, siendo el laudo definitivo vinculante para las Partes. Se aplicará el reglamento respectivo y demás disposiciones que regule dicho procedimiento al momento de ser requerido,

CONSORCIO COMPAR

Lic. Mary Garay Ramírez
Directora General
Dirección General de
Administración y Finanzas

declarando las Partes conocer y aceptar los vigentes, incluso en orden a su régimen de gastos y costas, considerándolos parte integrante del presente contrato.

Para la ejecución del laudo arbitral o para dirimir cuestiones que no sean arbitrables, las Partes establecen la competencia de los tribunales de la ciudad de Asunción, República del Paraguay.

En prueba de conformidad se suscriben 3 (tres) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, a los 10 días del mes de julio de 2012.-

CONSORCIO COMEPAR

CONSORCIO COMEPAR
CONTRATISTA

Lic. MARY GARAY RAMÍREZ
Directora General de Administración y Finanzas
CONTRATANTE

Poder Ejecutivo
Ministerio de Educación y Cultura

ANEXO I
LISTADO DE INSTITUCIONES – LUGAR DE ENTREGA

DISTRITO	ORDEN	ESCUELA	NOMBRE DE LA INSTITUCION	LOCALIDAD	DIRECCION	TOTAL
LA ENCAR-NACION	1	OFICIALES	DR.J. G. RODRIGUEZ DE FRANCIA	MARIA AUXILIADORA	OLIVA E/ DON BOSCO Nº 1206	135
	2		SOTERO COLMAN	BAÑADO TACUMBU	MAESTRO URSICINIO VELAZCO Y SOTERO COLMAN Nº 2343	501
	3		JOSE DE ANTEQUERA Y CASTRO	CARLOS ANTONIO LOPEZ	AVDA. COLON Y JUAN LEON MALLORQUIN Nº 1552	127
	4		REPUBLICA DEL PERU	CARLOS ANTONIO LOPEZ	MELO DE PORTUGAL E/ MAYOR MARTINEZ Y CPTAN. ARANDA	865
	5		DR. JUAN LEON MALLORQUIN	CARLOS ANTONIO LOPEZ	CNEL. HERMOSA Y MELO DE PORTUGAL Nº 1921	403
	6		DELIA FRUTOS DE GONZALEZ	DR. GASPAR RODRIGUEZ DE FRANCIA	DR. CORONEL C/ COMANDANTE GAMARRA	127
	7		FUND.M.HARINEROS DEL PY.	ITA PYTA PUNTA	CMDTE. GAMARRA E/JUAN DE GARAY Y MELO DE PORTUGAL	180
			TOTAL DE ALUMNOS Y PORCION DE ALMUERZO			2338

DISTRITO	ORDEN	ESCUELA	NOMBRE DE LA INSTITUCION	LOCALIDAD	DIRECCION	TOTAL
SAN ROQUE	1	OFICIALES	REPUBLICA DE CUBA	SAN FELIPE	AVDA. ARTIGAS C/ GRAL. SANTOS Nº 1145	638
	2		RCA. ORIENTAL DEL URUGUAY	SANTISIMA TRINIDAD	AVDA. STMA.TRINIDAD Nº 3121	614
	3		DR. IGNACIO A. PANE	ASUNCION	33 PROYECTADAS Y MAYOR FLEITAS	402
	4		PDTE. FEDERICO CHAVEZ	TACUMBU	AYOLAS Y TTE. GREGORIO BENITEZ	575
	5		REPUBLICA DE HUNGRIA	YUKYTY	AVDA. PIZZARRO Y 1ª	408
	6		SANTA ANA - OÑONDIVEPA	Bo. SANTA ANA	33 PROYECTADAS Y TACUARI	61
	7		DELFIN CHAMORRO	DR. ROBERTO L. PETIT	TENIENTE HERMINIO PAREDES E/ PERU Y PAI PEREZ	796
	8		DR. JUAN MANUEL FRUTOS	BO. OBRERO	AVENIDA ESTADOS UNIDOS E/ 17 Y 18 PROYECTADAS	683
	9		JARDÍN "EL BUEN SAMARITANO"	ASUNCIÓN	42 PROYECTADAS	36
	10		CLARA IRMA PIACENTINI	ASUNCION	CAPITAN FIGARI E/ 33 Y 34 PROYECTADAS	237
	11		SAN FELIPE	SAN FELIPE	PERÚ Y CAPITÁN LEGUIZAMON	179
	12	SUBEN-CIONADAS	SAN ROQUE HOGAR DE CANILLITAS	SAN ROQUE	ANTEQUERA Y MCAL. LÓPEZ Nº 119	196
	13		PARR. SUBV. SANTA ANA	DR. ROBERTO L. PETIT	ANTEQUERA Y 33 PROYECTADAS	680
	14		SAN CAYETANO DE FE Y ALEGRÍA	ASUNCION	42 PROYECTADAS Y CAPITÁN FIGARI	487
	15		(13673) SANTA ROSA DE LIMA	ROBERTO L. PETTIT	38 PROYECTADAS Y TACUARY	212
	16		PRIV. SUBV. CAACUREMI DE FE Y ALEGRIA	BANCO SAN MIGUEL	BAÑADO NORTE - BANCO SAN MIGUEL	223

CONSORCIO COMEPAR

Lic. Mary Garay Ramírez
Directora General
Dirección General de
Administración y Finanzas