ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS – LPN 02/2016.

ADDENDA 1

FECHA, 24/06/2016

1- EN LA SECCION I IAO 2 DICE

Los rubros para esta Licitación se hallan previstos en la partida *848-30-03 "Transferencia para complemento nutricional"* del Presupuesto de la Municipalidad de Fernando de la Mora para el ejercicio 2016.

Las partidas presupuestarias están sujetas a la aprobación de la partida presupuestaria del ejercicio 2.016 del FONACIDE.

1- EN LA SECCION I IAO 2 DEBE DECIR

Los rubros para esta Licitación se hallan previstos en la partida *848-30-03 "Transferencia para complemento nutricional", FONACIDE* del Presupuesto de la Municipalidad de Fernando de la Mora para el ejercicio 2016.

2- EN LA SECCION I SE AGREGA EL IAO 4.6

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 del 20% con relación al monto total del contrato.

3-

SE AGREGA DICTAMEN DE CONFORMIDAD A LA RESOLUCION 2915/15 ART. 8

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA
Unidad Operativa de Contrataciones
U.O.C.

Lic. Eligio Acosta
Director de UOC

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA

DIRECCION UOC

Fernando de la Mora, 03 de junio de 2016

DICTAMEN DE UOC

REF.: Llamado LPN NRO 02/16 "ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS".-

Con relación a la referencia, cabe mencionar:

a) Que, la resolución DNCP 2915/15, aprueba el reglamento que establece el mecanismo para la aplicación de los requisitos de calificación de compra de los productores de la agricultura familiar registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería establecido en el art.17 inciso a del decreto nro. 3000 de fecha 27 de enero 2015, por el cual se establece la modalidad complementaria de contrataciones denominada proceso simplificado para la adquisición de productos agropecuarios de la agricultura familiar y se fijan criterios para la realización de los procesos de contratación y selección aplicadas para estas adquisiciones.----------

Que es importante aplicar lo mencionado en la resolución up supra mencionado, de ser adquiridos de los productores de la Agricultura Familiar registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, en un porcentaje del 20% con relación al monto total del contrato, con este procedimiento se da fuente de trabajos a los productores nacionales por ende el crecimiento del pais.----------

Que, el Art. 8 de la RESOLUCION 2915/15 DE LA DNCP, cuando la convocante comunique a la DNCP la convocatoria de un llamado para la alimentación Escolar, deberá acompañar el dictamen que justifique la determinación del porcentaje mínimo exigido de adquisición de los productores.----------

POR TODO LO EXPUESTO, SE RECOMIENDA:

ART. 1º: RECOMENDAR APLICAR EL PORCENTAJE DEL 20 % PARA LOS PRODUCTOS DE LA AGRICULTARA FAMILIAR EN LA LPN NRO 02/2016 "ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS), conforme a lo expuesto, previa aprobación de la Máxima Autoridad.

Es mi DICTAMEN

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA Unidad Operativa de Contrataciones U.O.C.

Lic. Elgio Acosta
Director U.O.C

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA Unidad Operativa de Contrataciones U.O.C.

Lic. Elgio Acosta
Director de UOC

4- EN LA SECCION II CRITERIO DE EVALUACION B) EXPERIENCIA Y CAPACIDAD EXPRESA CLARAMENTE LO SIGUIENTE

(b) Experiencia y Capacidad Técnica

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

- Contratos suscriptos en el rubro de Provisión de Alimentos para personas de los 2 (dos) últimos años. Para el efecto, deberán presentarse Copias autenticadas por Escribanía Pública de contratos (mínimo 6) y sus respectivas facturas legales de provisión de servicios mencionados, ***con entidades publicas y/o privadas***; éstos documentos deberán estar comprendidos dentro de los dos últimos años en una proporción no menor al 50% del monto total licitado.

- Registro de Establecimiento Vigente categoria N° 25 expedido por la INAN de la planta elaboradora del Oferente. (Copia Autenticada)
- El oferente deberá presentar por lo menos 6 (seis) Constancias o Certificados de Cumplimiento en tiempo y forma con las Entidades Públicas con la cual se trabajó en el periodo de los últimos dos años. (Copia autenticada).
- Listado detallado de clientes indicando contratos relacionados al llamado de la licitación, con nombre del responsable, direcciones y número de teléfono de por lo menos 6 (seis) clientes relacionados en el presente llamado.
- Patente Comercial Municipal vigente (Año 2016) del Oferente, que deberá ser de la localidad en donde se encuentra asentada el establecimiento del oferente.(Copia Autenticada)
- No haber estado inhabilitado durante los ultimos tres ejercicios cerrados.

POR LO TANTO NO SE LIMITA LA PARTICIPACION

5 EN LA SECCION II CRITERIO DE DESEMPATE DE OFERTAS DICE

En caso de que existan dos o más oferentes que cumplan con todos los requisitos establecidos en el pliego de bases y condiciones del llamado, la convocante determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato. Dicha determinación se dará a partir de la información requerida por la Convocante y provista por el oferente en su oferta.
En primer lugar, analizará la Capacidad financiera del oferente, y la que posea la mejor capacidad, según los ratios establecidos en la Sección III Criterios de Evaluación, será considerada la mejor calificada.
Si aún aplicando este criterio de desempate, existiera empate, la Convocante analizará la capacidad técnica de los oferentes a partir de los años de experiencia, mayor cantidad de contratos ejecutados satisfactoriamente o capacidad en materia de personal en ALMUERZO ESCOLAR

5- SECCION II CRITERIOS DE DESEMPATE DEBE DECIR

En caso de que existan dos o más oferentes que cumplan con todos los requisitos establecidos en el pliego de bases y condiciones del llamado, la convocante determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato. Dicha determinación se dará a partir de la información requerida por la Convocante y provista por el oferente en su oferta.
En primer lugar, analizará la Capacidad financiera del oferente, y la que posea la mejor capacidad, según los ratios establecidos en la Sección III Criterios de Evaluación, será considerada la mejor calificada.
Si aún aplicando este criterio de desempate, existiera empate, la Convocante analizará la capacidad técnica de los oferentes a partir de los años de experiencia, mayor cantidad de contratos ejecutados satisfactoriamente o capacidad en materia de personal en ALMUERZO ESCOLAR
Para esto se tendrá en cuentas los 3 últimos años (2013-2014-2015)

6- EN LA SECCIONN III SUMINISTROS REQUERIDOS NO SE visualiza las especificaciones técnicas aprobada por el mec folios 3 y 4 documentos de aprobación del mec

SE AGREGA ESPECIFICACIONES APROBADAS POR EL MEC

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA Unidad Operativa de Contrataciones

Lic. Eligio Acosta
Director de UOC

TETA REKUAI
GOBIERNO NACIONAL

Formulario N° 1

"PROYECTO PARA LA APROBACION DE ALMUERZO ESCOLAR DE GOBERNACIONES Y MUNICIPIOS" MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA

1. IDENTIFICACION DE LA GOBERNACION O MUNICIPIO

Departamento/Distrito: **Central/Fernando de la Mora**

Dirección de la Municipalidad: Mcal. Estigarribia esq. Cap. Montiel

Nombre del Intendente: Alcides Riveros Candia

Tel: 021-522143 Celular: 0982-299043

Correo Electrónico: mgrauoc2016@hotmail.com

Responsable de la Alimentación Escolar: Lic. Eligio Acosta

Tel: 021-522143 Celular: **0971-241717 / 0981-379390**

Correo Electrónico: e_acosta71@hotmail.com

Cantidad de Instituciones Beneficiadas: 18 (Dieciocho)

2. INSTITUCIONES BENEFICIADAS

Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Matriculados Nivel Inicial, 1er y 2do Ciclo	Dirección y Nº de Teléfono	Nombre del Director/a
ESCUELA BASICA N° 2001 DON BOSCO	106	Federico Smith y Don Bosco/ 0981808135/021670313	Lic. Lilian Raquel Garay
ESCUELA BASICA N°15351 KOEJU	109	Progreso y Hernandarias/ 021535-489	Lic. Vidalina Aurora Cardozo
ESCUELA BASICA N° 4823 SAN MIGUEL ARCANGEL	163	Mainumby y Paraguarí/ 021508-604/0981708-295	Lic. Nancy Núñez
ESCUELA BASICA N°360 PANCHITO LOPEZ	141	Mcal López esq. Santa Teresa/ 021680-874	Prof. Blásida Celestina Ferreira Quiñónez
ESCUELA BASICA N° 3650 SAN FRANCISCO DE ASIS	316	Hernandarias y Progreso/ 021535-222	Lic. Oscar Darío Oviedo Rojas
ESCUELA BASICA N° 4693 SAN BALTAZAR	103	Cruzada de la Amistad casi Mcal. López/ 0981951-417	Lic. Alejo Alexis Morel Lezcano
ESCUELA BASICA N° 4822 ITA KA'AGUY	204	Juan de Salazar y Natalicio González	Lic. Nadia Torres

IO DE EDUCACIÓN Y CULTURA
eral de Gestión Social y Equidad Educativa
ción de Alimentación Escolar
n de Programas de Alimentación Escolar

Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa
Dirección de Alimentación Escolar
Edificio Beckelman

MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA
Dirección General de Gestión Social y Equidad Educativa

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA
Unidad Operativa de Contrataciones

Lic. Eligio Acosta
Director de UOC

ESCUELA BASICA N° 3657 SANTA TERESA DE AVILA	143	Nanawa casi Coronel Martinez/ 021671100	Prof. Mirian Rosario Doldán de Benitez
ESCUELA BASICA N° 133 RI 3 CORRALES	277	Prof. Lidia Morales esq. Pitiantuta/ 021500-506	Prof. Graciela Martinez de Jara
ESCUELA BASICA N° 144 COMANDANTE LEO NOWAT	297	Tte. Ettiene y Prof. Miciades de la Paz Giménez/ 021506-200/ 021684789/0982450403	Prof. Patricia Rolón
ESCUELA BASICA N° 959 PROFESOR MERCEDES IBARRA	414	Ruta Acceso Sur casi Avelino Martinez/ 021513-074	Prof. Oscar Catslino Sánchez López
ESCUELA BASICA N° 703 MARIA LUISA GOMEZ DE FRANCO (REPSA2)	239	Mainamby y Paraguarí/ 021683722	Prof. Catalina Barreto Prof. Elva Gómez
ESCUELA BASICA N° 3651 SAGRADO CORAZON DE JESUS	306	Progreso y Elsa de Escalante/ 0981810-743/ 0991-764-719	Prof. Meraida Britez de Castro
ESCUELA BASICA N° 4411 DIVINO NIÑO JESUS	108	Acceso Sur N° 2464 casi Elsa de Escalante/ 021943111	Prof. Sara Marina Espinoza de Gonzáiez
ESCUELA BASICA N° 1823 SAN VICENTE FERRER	323	Isla Po'i N° 2125 esq. Ayolas/ 021-521-700	Prof. Stella Noemi Ovelar de Vázquez
ESCUELA BASICA N° 824 REVERENDO PADRE LUCIANO CESTAC	577	Policarpo Cañete y algodonales/ 021502-194/ 0983-368-939	Prof. Mirtha Graciela Acosta
ESCUELA BASICA N°662 MARIA AUXILIADORA (REPSA1)	281	Capitán Bado N° 51 esq. Gral. Caballero y las Residentas / 021514-478/0981409-951	Lic. Rosalba Larrea de Díaz
ESCUELA BÁSICA N° 7729 MARIA AUXILIADORA	56	Lapacho c/ India Telef: 0984-356-142	Lic. Maria Cristina Alcaraz Alegre

Total de Alumnos beneficiados: 4.163 alumnos.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal del menú proveido por día)	**400 a 500 kcal.** **SEMANA 1:** Día 1: 450 kcal Día 2: 500 kcal Día 3: 450 kcal Día 4: 480 kcal Día 5: 500 kcal **SEMANA 2:** Día 1: 450 kcal Día 2: 480 kcal Día 3: 500 kcal Día 4: 500 kcal Día 5: 450 kcal **SEMANA 3:** Día 1: 470 kcal Día 2: 480 kcal Día 3: 480 kcal Día 4: 500 kcal Día 5: 500 kcal **SEMANA 4:**

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA
Unidad Operativa de Contrataciones
U.O.C.

Lic. Eligio Acosta
Director de UOC

7 – CONTROL DE CALIDAD QUE FUE APROBADO POR EL MEC

DONDE DICE

- INSPECCIONES Y PRUEBAS –CONTROL DE CALIDAD

- El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado, designado por la Municipalidad de Fernando de la Mora y cuyo informe deberá acompañar a la Intendencia junto a la solicitud de pago de las facturas a ser presentadas.

- La capacitación del personal responsable de la elaboración del alimento y del menú estará a cargo del técnico de la empresa adjudicada.

- La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el Cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados.

- Los técnicos calificados recolectarán muestras al azar para la verificación de la calidad de la comida.

- La empresa dispondra de un equipo tecnico de Nutricionista encargado de realizar un control y monitoreo de por lo menos 1 vez al mes durante que dure el Contrato y a la finalizacion debera realizar un informe a la entidad Contratante en base a una encuesta que como minimo tendra 3 cuestionarios y sobre los datos se debera compilar e informar sobre el grado de aceptacion del servicio.

DEBE DECIR

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA
Unidad Operativa de Contrataciones
U O C

Lic. Eligio Acosta
Director de UOC

4. CONTROL DE CALIDAD

Describir el sistema de calidad a ser implementado (controles, fiscalizaciones, monitoreos), según corresponda.	- El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado, como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la Municipalidad de FERNANDO DE LA MORA -La capacitación del personal responsable de la elaboración del alimento y del menú estará a cargo del técnico de la empresa adjudicada. -La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida. - En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. -La Municipalidad de FERNANDO DE LA MORA a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes. **El tiempo de provisión de almuerzo será de 60 días, dependiendo del**

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA
Unidad Operativa de Contrataciones
U.O.C.

Lic. Elgio Acosta
Director de UOC

	proceso licitatorio y las modificaciones que pudiera tener dentro del proceso como así también dependiendo del tiempo que lleve la autorización del MEC, para ello se estipuló la contratación con contrato cerrado desde julio, agosto respectivamente.

Anexo a
Ejemplo de menú cíclico

Lic. Eligio Acosta
Director de UOC

8 EN LA SECCION III SUMINISTROS REQUERIDOS, LAS CALORIAS DE LA SEMANA 2 NO COINCIDEN CON LA APROBACION DEL DONDE DICE

SEMANA 2

LUNES: Caldo de poroto con fideo.

Calorías aproximada por persona 450 kcal. aproximadamente.

Caldo de poroto con fideo y zanahoria:

-Poroto negro 45 g

-Fideo 25 g

-Ajo 1 g

-Cebolla 40 g

-Locote 12 g

-Tomate 65 g

-Zanahoria 22 g

-Agua mineral 320 ml

-Cebollita 4 g

-Laurel 1 g

-Aceite 5 g

Ensalada:

-Sal fina yodada 1 g

- Aceite 5 g

-Cebollita 4 g

-Zanahoria 22 g

-Cebolla 26 g

-Lechuga 32 g

-gotitas de limón

Postre: Frutas

- Piña 200 g

Preparación del plato:

1. Colocar los porotos en un recipiente con agua y dejar en remojo la noche anterior o dejarlos reposar en agua caliente una hora antes de empezar la preparación del plato. Luego lavar los porotos y desechar el agua de remojo.

2. Saltear en una olla con el aceite, las verduras y dejar cocinar hasta obtener una salsa espesa.

4. Luego incorporar a la salsa los porotos remojados, el agua caliente y la sal yodada en pequeña cantidad. Dejar cocinar hasta que los porotos estén blandos.

5. Luego agregar el fideo previamente lavado, revolver la preparación y dejar hervir por 15 minutos.

6. Revolver bien y retirar del fuego. Luego servir.

MARTES: Picadito de pollo con arroz.

Calorías aproximada por persona 480 kcal. aproximadamente.

Picado de pollo:

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA
Unidad Operativa de Contrataciones
U.O.C.

Lic. Elgio Acosta
Director de UOC

-Locote 11 g

-Zanahoria 22 g

-Ajo 1 g

-Aceite 5 g

-Sal yodada 1 g

-Laurel 1 g

-Agua cantidad necesaria

Arroz:

-Arroz 35 g

-Sal yodada 1 g

-Agua cantidad necesaria

Ensalada:

-Aceite 2 g

-Pepino 78 g

-Zanahoria 22 g

-Tomate 39 g

Postre: Frutas

-Banana 110 g (1 unid)

Preparación del plato:

1. Lavar y cortar en pequeños trozos el pollo.

2. Lavar y cortar las verduras.

3. En una olla con aceite, sellar el pollo, con el ajo, agregar tomate y luego las demás verduras, junto con el agua caliente.

4. Por último agregar el arroz y cocinar hasta que estén blandas. Servir.

MIERCOLES: Guiso de fideo con carne.

Calorías aproximada por persona 500 kcal. aproximadamente.

Guiso de fideo con carne:

-Carne de primera 95 g

-Fideo 45 g

-Tomate 65 g

-Cebolla 40

-Locote 11 g

-Aceite 5 g

-Ajo 1 g

-Sal yodada 1 g

-Agua cantidad necesaria

Ensalada:

-Tomate 40 g

-Zanahoria 22 g

-Perejil 3 g

-Repollo 48 g

-Aceite 2 g

-Sal yodada 1 g

-Limón cantidad necesaria

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA
Unidad Operativa de Contrataciones

Lic. Elizio Acosta
Director de UOC

1. Lavar y cortar en trozos pequeños la carne.

2. Lavar y cortar las verduras en trozos medianos.

3. En una olla con aceite, sellar la carne agregar el tomate y luego las demás verduras, junto con el agua caliente. Dejar hervir la preparación.

4. Por último, agregar el fideo, dejar cocinar hasta que esté blando.

JUEVES: Polenta con salsa de pechuga de pollo.

Calorías aproximada por persona 500 kcal. aproximadamente.

Salsa de pollo:

-Pechuga de pollo 84 g

-Tomate 65 g

-Cebollita 4 g

-Locote 11 g

-Zanahoria 22 g

-Ajo 1 g

-Aceite 3 g

-Sal yodada 1 g

-Laurel 1 g

-Cebolla 20 g

-Agua cantidad necesaria

-Orégano 5 g

Polenta:

-Harina de maíz 50 g

-Leche 20 ml

-Queso paraguay 10 g

-Cebolla 20 g

-Aceite 2 g

-Sal yodada 1 g

-Agua cantidad necesaria

Ensalada:

-Tomate 65 g

-Perejil 3 g

-Cebolla 26 g

-Aceite 2 g

Postre: Frutas

-Manzana 200 g

Preparación del plato:

POLENTA:

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA
Unidad Operativa de Contrataciones
UOC

Lic. Eligio Acosta
Director de UOC

1. En una olla poner la manteca y la cebolla, rehogamos hasta q ue quede bien tierna (transparente).

2. Agregar la leche y dejar hervir, poner la sal yodada con moderación.

3. Luego ir agregando la harina de maiz de a poco, revolviendo para que no se formen pelotitas.

4. Agregar el queso paraguay desmenuzado y mezclar. Servir.

3. En una olla con aceite, sellar el pollo, con el ajo, agregar tomate y luego las démas verduras, junto con el agua caliente.

4. Cocinar hasta que estén blandas. Servir.

VIERNES: Caldo de hortalizas con carne.

Calorías aproximada por persona 450 kcal. aproximadamente.

Caldo de hortalizas con carne:

-Fideo nido 45 g

-Carne de primera 106 g

-Ajo 1 g

-Cebolla 39 g

-Cebollita 4 g

-Locote 11 g

-Tomate 65 g

-Zanahoria 22 g

-Zapallo 49 g

-Laurel 1 g

Ensalada:

-Cebollita 4 g

-Lechuga 32 g

-Tomate 39 g

-Cebolla 26 g

-Zanahoria 22 g

Postre: Frutas

-Pera 200 g (1 unid)

Preparación del plato:

1. Lavar la carne.

2. Lavar y cortar las verduras en trozos pequeños.

3. Hervir el agua y agregar el zapallito, la zahoria. Cocinar con la olla tapada.

3.Cuando las primera verduras están listas agregar la carne, la cebolla, el tomate, el fideo y por ultimo la cebollita y el perejil picado.

4. Cuando las verduras estén blandas agregar la sal yodada con moderación, revolver y retirar del fuego. Servir.

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA
Unidad Operativa de Contrataciones
U.O.C.

Lic. Eligio Acosta
Director de UOC

DEBE DECIR

SEMANA 2

LUNES: Caldo de poroto con fideo.

Calorías aproximada por persona 450 kcal. aproximadamente.

Caldo de poroto con fideo y zanahoria:

-Poroto negro 45 g

-Fideo 25 g

-Ajo 1 g

-Cebolla 40 g

-Locote 12 g

-Tomate 65 g

-Zanahoria 22 g

-Agua mineral 320 ml

-Cebollita 4 g

-Laurel 1 g

-Aceite 5 g

Ensalada:

-Sal fina yodada 1 g

- Aceite 5 g

-Cebollita 4 g

-Zanahoria 22 g

-Cebolla 26 g

-Lechuga 32 g

-gotitas de limón

Postre: Frutas

- Piña 200 g

Preparación del plato:

1. Colocar los porotos en un recipiente con agua y dejar en remojo la noche anterior o dejarlos reposar en agua caliente una hora antes de empezar la preparación del plato. Luego lavar los porotos y desechar el agua de remojo.
2. Saltear en una olla con el aceite, las verduras y dejar cocinar hasta obtener una salsa espesa.
4. Luego incorporar a la salsa los porotos remojados, el agua caliente y la sal yodada en pequeña cantidad. Dejar cocinar hasta que los porotos estén blandos.
5. Luego agregar el fideo previamente lavado, revolver la preparación y dejar hervir por 15 minutos.
6. Revolver bien y retirar del fuego. Luego servir.

MARTES: Picadito de pollo con arroz.

Calorías aproximada por persona 480 kcal. aproximadamente.

Picado de pollo:

-Pechuga de pollo 96 g

-Tomate 65 g

-Cebolla 39 g

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA
Unidad Operativa de Contrataciones
U.O.C

Lic. Eligio Acosta
Director de UOC

-Sal yodada 1 g

-Laurel 1 g

-Agua cantidad necesaria

Arroz:

-Arroz 35 g

-Sal yodada 1 g

-Agua cantidad necesaria

Ensalada:

-Aceite 2 g

-Pepino 78 g

-Zanahoria 22 g

-Tomate 39 g

Postre: Frutas

-Banana 110 g (1 unid)

Preparación del plato:

1. Lavar y cortar en pequeños trozos el pollo.

2. Lavar y cortar las verduras.

3. En una olla con aceite, sellar el pollo, con el ajo, agregar tomate y luego las demás verduras, junto con el agua caliente.

4. Por último agregar el arroz y cocinar hasta que estén blandas. Servir.

MIERCOLES: Guiso de fideo con carne.

Calorías aproximada por persona 500 kcal. aproximadamente.

Guiso de fideo con carne:

-Carne de primera 95 g

-Fideo 45 g

-Tomate 65 g

-Cebolla 40 g

-Locote 11 g

-Aceite 5 g

-Ajo 1 g

-Sal yodada 1 g

-Agua cantidad necesaria

Ensalada:

-Tomate 40 g

-Zanahoria 22 g

-Perejil 3 g

-Repollo 48 g

-Aceite 2 g

-Sal yodada 1 g

-Limón cantidad necesaria

Postre: Frutas

-Naranja 204 g

Preparación del plato:

1. Lavar y cortar en trozos pequeños la carne.

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA
Unidad Operativa de Contrataciones

Lic. Eligio Acosta
Director de UOC

4. Por último, agregar el fideo, dejar cocinar hasta que esté blando.

JUEVES: Polenta con salsa de pechuga de pollo.

Calorías aproximada por persona 500 kcal. aproximadamente.

Salsa de pollo:

-Pechuga de pollo 84 g

-Tomate 65 g

-Cebollita 4 g

-Locote 11 g

-Zanahoria 22 g

-Ajo 1 g

-Aceite 3 g

-Sal yodada 1 g

-Laurel 1 g

-Cebolla 20 g

-Agua cantidad necesaria

-Orégano 5 g

Polenta:

-Harina de maíz 50 g

-Leche 20 ml

-Queso paraguay 10 g

-Cebolla 20 g

-Aceite 2 g

-Sal yodada 1 g

-Agua cantidad necesaria

Ensalada:

-Tomate 65 g

-Perejil 3 g

-Cebolla 26 g

-Aceite 2 g

Postre: Frutas

-Manzana 200 g

Preparación del plato:

POLENTA:

1. En una olla poner la manteca y la cebolla, rehogamos hasta que quede bien tierna (transparente).
2. Agregar la leche y dejar hervir, poner la sal yodada con moderación.
3. Luego ir agregando la harina de maiz de a poco, revolviendo para que no se formen pelotitas.
4. Agregar el queso paraguay desmenuzado y mezclar. Servir.

SALSA DE PECHUGA DE POLLO:

1. Lavar y cortar en pequeños trozos el pollo.
2. Lavar y cortar las verduras.
3. En una olla con aceite, sellar el pollo, con el ajo, agregar tomate y luego las démas verduras, junto con el agua caliente

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA
Unidad Operativa de Contrataciones
U.O.C.

Lic. Eligio Acosta
Director de UOC

VIERNES: Caldo de hortalizas con carne.

Calorías aproximada por persona 450 kcal. aproximadamente.

Caldo de hortalizas con carne:

-Fideo nido 45 g

-Carne de primera 106 g

-Ajo 1 g

-Cebolla 39 g

-Cebollita 4 g

-Locote 11 g

-Tomate 65 g

-Zanahoria 22 g

-Zapallo 49 g

-Laurel 1 g

Ensalada:

-Cebollita 4 g

-Lechuga 32 g

-Tomate 39 g

-Cebolla 26 g

-Zanahoria 22 g

Postre: Frutas

-Pera 200 g (1 unid)

Preparación del plato:

1. Lavar la carne.

2. Lavar y cortar las verduras en trozos pequeños.

3. Hervir el agua y agregar el zapallito, la zahoria. Cocinar con la olla tapada.

3.Cuando las primera verduras están listas agregar la carne, la cebolla, el tomate, el fideo y por último la cebollita y el perejil picado.

4. Cuando las verduras estén blandas agregar la sal yodada con moderación, revolver y retirar del fuego. Servir

9 EN LA SECCION III SUMINISTROS REQUERIDOS NO SE VISUALIZA ANEXO C APROBADO POR EL MEC AGREGAR

Se agrega anexo c aprobado por el mec

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA
U.O.C. Unidad Operativa de Contrataciones

Lic. Eligio Acosta

Anexo c
Descripción de la modalidad empleada

1. La modalidad a ser empleada es: Suministro y elaboración de Almuerzo Escolar en instituciones públicas y su distribución en platos individuales a los niños y niñas conforme indicados más arriba.

Mecanismo de distribución de alimentos:

El sistema de trabajo propuesto para que el almuerzo escolar sea servido a los niños en sus propias escuelas es la siguiente:

a- Se realiza la entrega de los víveres no perecederos mensualmente, en vehículos adecuados para que los mismos lleguen a destino en buenas condiciones. Así también se hace la entrega de los alimentos perecibles semanalmente a las instituciones educativas; los mismos son transportados de manera refrigerada en vehículos apropiados para ese fin. El sistema de distribución de los alimentos debe ser manera a garantizar la elaboración del alimento de manera diaria, y debe contar con el equipamiento necesario para el almacenamiento adecuado de los mismos.

Los equipos que se disponen para el almacenamiento de los alimentos son:

Heladera o Freezer.

Cocina Industrial.

Balón de gas.

Utensilios para la preparación de los mismos: (ollas, olla a presión, cuchillo, cucharones, tenedor, tabla para cortar carne y verduras, palanganas grandes, agarrador de fideo, espumaderas, rallador de queso, colador de fideo)

Utensilios para el servicio (platos, tenedores, cucharas, vasos, todos de plásticos)

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA
Unidad Operativa de Contrataciones
UOC

Lic. Elinio Acosta
Director de UOC

Personal capacitado para la elaboración de los menús:

Se contrata una cocinera por cada 150 niños/as.

Plan de capacitación realizado a los personales encargados de la preparación y distribución de los alimentos:

Se realiza de manera trimestral una jornada de capacitación para las cocineras encargadas de cada escuela, la misma es dictada por una nutricionista.

- El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado, como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento y/o Nutricionista, a ser contratado por la empresa adjudicada.
-La capacitación del personal responsable de la elaboración del alimento y del menú estará a cargo del técnico de la empresa adjudicada.
-La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. El profesional técnico calificado recolectará muestras al azar para la verificación de la calidad (cumplimiento de las condiciones fisicoquímicas y/o microbiológicas aceptables, de acuerdo a las normas vigentes en materia de alimentos) de la comida.
- En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas.
-La Municipalidad de FERNANDO DE LA MORA a través de un funcionario a ser designado, verificará el cumplimiento de todo lo

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA
Unidad Operativa de Contrataciones

Lic. Eligio Acosta
Director de UOC

solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.

Lic. Adriana Samudio
Técnica
Direcc. de Alimentación Escolar - MEC
Registro Nº 953

Adriana Samudio
Técnica
Alimentación Escolar - MEC
Registro Nº 953

Folio 33

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA
Unidad Operativa de Contrataciones

Lic. Eligio Acosta
Director de UOC

10- HORARIO DEL SERVICIO APROBADOS POR EL MEC AGREGAR

Donde dice

- Las raciones de alimentos frescos serán servidas en las Instituciones en forma diaria de lunes a viernes en el horario comprendido entre las 11:00 a 12:30, esto atendiendo tanto al turno mañana como turno tarde, pudiendo flexibilizarse el horario establecido conforme a criterio de ingreso y salida de los escolares en ambos turnos.

Debe decir

Horario de distribución	*Turno Mañana:* **11:30 hs.** *Turno Tarde:* **12:30hs.**

11- EN LA SECCION IV SE AGREGA LO SIGUIENTE

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.

12 Y 13 LA SECCION CGC 14.1 14.2 Y 14.3 QUEDA COMO SIGUE

MUNICIPALIDAD DE PEDRO JUAN CABALLERO · U.O.C. Unidad Operativa de Contrataciones

Lic. Eligio Acosta
Director de UOC

CGC 14.1; 14.2 y 14.3	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: El pago de los bienes proveídos será efectuado a crédito y en guaraníes por la MUNICIPALIDAD, previa presentación de la FACTURA CREDITO en el Departamento de Finanzas acompañada con llas documentaciones *(Notas de Remisión, Actas de Recepción de Entrega y/o Notas de Recepción Institucional)*, con la firma del/os funcionario/s distrital/es que hayan recepcionado el/los producto/s, 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., la contratante efectuara los pagos, de acuerdo a los recursos provenientes del presupuesto Institucional, prontamente, sin exceder sesenta (60) días después de la presentación de una factura por el proveedor y después de que la contratante haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo, deberá darse a más tardar en quince (15) días posteriores a su presentación.

14- LA SECCION IV CGC 27.3 QUEDA COMO SIGUE

CGC 27.3	El período de validez de la Garantía será: hasta el 31 de diciembre de 2016. Para fines de la Garantía, el lugar de destino final será: **Municipalidad de Fernando de la Mora.- NO APLICA**

15- LA SECCION V MODELO DE CONTRATO QUEDA COMO SIGUE

Sección V. Modelo de Contrato N°

Entre la MUNICIPALIDAD DE ……, domiciliada en_____-, 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 ALMUERZO ESCOLAR", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. **OBJETO.**

a. La Municipalidad de FERNANDO DE LA MORA contrata a EL PROVEEDOR a los fines de la ALMUERZO ESCOLAR, que realizará en las mismas condiciones establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones, y la oferta de fecha --/--/-.

b. El presente Contrato tiene por objeto establecer los derechos y obligaciones que asumen la CONTRATANTE y El PROVEEDOR, con relación a la adquisición de "ALMUERZO ESCOLAR" adjudicada por Resolución Nº ... de ... de 2016, que seguidamente se detallan y se regirán por estas Cláusulas y las contenidas en la ley relativa a la materia.

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;

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA Unidad Operativa de Contrataciones

Lic. Eligio Acosta
Director de UOC

respectiva notificación;

(f) La resolución de adjudicación del Contrato emitida por la Junta Municipal.

Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o discrepancia entre los documentos que forman parte integral del Contrato, la prioridad de los mismos será en el orden enunciado anteriormente. Siempre que no contradigan las disposiciones del pliego de bases y condiciones en cuyo caso prevalecerá lo dispuesto en el pbc

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 siguiente detalle:

Año	T.P.	Programa	Sub Programa	Proyecto	Objeto de Gasto	F.F.	O.F.	Departamento	Monto
2016	2	2	2	840	848	30	003	11	-

Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el ID Nº 300345

4. **PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN**

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de Licitación Pública Nacional N° 01/2016, convocado por la MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA. La adjudicación fue realizada según acto administrativo N°_____

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

1	2	3	4	5	6	7	8
N° Item*	**Código Catalogo***	**Descripción del Servicio***	**Unidad de Medida***	**Cantidad***	**Presentación***	**Precio unitario (IVA incluido)****	**Precio Total (IVA incluido)* ***
1.	90101603-9997	ALMUERZO ESCOLAR CON MENU VARIADO, ENSALADA Y POSTRE	*unidad*	149.859	*racion*	*[indicar el precio unitario por item]*	*[indicar el precio total por item]*
						**** Precio total:**	

El monto total del presente contrato asciende a la suma 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, del PBC y demás documentos legales relacionadas a la misma.

La Contratante se compromete a pagar al Proveedor como contrapartida del suministro de los

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA
Unidad Operativa de Contrataciones

Lic. Eligio Acosta
Director de UOC

6. **VIGENCIA DEL CONTRATO**

El plazo de vigencia de este Contrato será desde la fecha de su suscripción y hasta el 31 de diciembre de 2016.

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; (se indicará la dirección de las Instituciones Educativas a la firma adjudicada).

8. **ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.**

La administración del contrato estará a cargo de: Dirección de Administración y Finanzas.

9. **FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.** La garantía de fiel cumplimiento del contrato se regirá por lo establecido en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato, la cual se presentará a más tardar dentro de los 10 (días) calendarios siguientes a la firma del contrato. La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al **05%** 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 deCumplimiento 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

Lic. Eligio Acosta
Director de UOC

LAS PARTES las responsabilidades y obligaciones derivadas de lo ejecutado del contrato.

EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de ....., Republica del Paraguay, el día .... del mes de ..... del año .....-

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

16- EN LA SECCION VI FORMULARIO DE OFERTA QUEDA COMO SIGUE

FORMULARIO Nº 3

Formulario de Oferta

[El Oferente completará este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas. No se permitirán alteraciones al contenido de este formulario ni se aceptarán substituciones.]

Fecha: _____

LPN No.: 02/2016.-

A: (*Indicar nombre del Convocante y su dirección*) _____

Nosotros, los suscritos, declaramos que:

a) Hemos examinado y no tenemos objeción alguna a los Documentos de Licitación, incluyendo las Instrucciones a los Oferentes (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) aprobadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas y difundidas en el Sistema de Información de las Contrataciones y las Adendas publicadas,

b) Nuestra firma no está comprendida en las limitaciones o prohibiciones para contratar con el Estado en general y con esta Convocante en particular, establecidas en el artículo 40 de la Ley N° 2051/03.

c) Nos abstenemos de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados del Convocante en el presente llamado, induzcan o alteren las exigencias del llamado, las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, la ejecución contractual u otros aspectos que pudieran otorgarnos condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes, como por ejemplo, y de manera enunciativa y no limitativa, el soborno y la colusión.

d) Asumimos el compromiso de comunicar por medios fehacientes al Convocante, de manera inmediata a su surgimiento, cualquier alteración en la situación jurídica respecto de las citadas inhabilidades, dejando expresa constancia que independiente a esta situación, automáticamente resta eficacia y validez a la presente.

e) Declaramos que hemos verificado toda la documentación que compone nuestra oferta y conocemos el contenido de los mismos, incluso de aquellos gestionados por terceros para nosotros, y autorizamos a la Convocante a confirmar la información por nosotros suministrada en nuestra oferta, a través de cualquier fuente pública o privada de información.

f) Entendemos que esta oferta, junto con su debida aceptación por escrito incluida en la

licitación, rechazar todas las ofertas en cualquier momento con anterioridad a la adjudicación del contrato, conforme con lo dispuesto en los artículos 30 y 31 de la Ley Nº 2051/03 de Contrataciones Públicas, sin que por ello incurra en responsabilidad alguna frente a los Oferentes.

h) Si nuestra oferta es aceptada, nos comprometemos a obtener una Garantía de Cumplimiento del Contrato de conformidad con la cláusula 42 de las IAO y cláusula 16 de las CGC;

i) Nuestra oferta se mantendrá vigente por el período establecido en la cláusula 19.1 de las DDL, a partir de la fecha límite fijada para la presentación de las ofertas de conformidad con la cláusula
19.1 y 23.1 de las Instrucciones a los Oferentes. Esta oferta nos obliga y podrá ser aceptada en cualquier momento hasta antes del término de dicho período;

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA
Unidad Operativa de Contrataciones

Lic. Eligio Acosta
Director de UOC

j) Ofrecemos proveer los siguientes *[Bienes / Servicios]* de conformidad con los Documentos de la Licitación y de acuerdo con el Plan de Entregas y nos comprometemos a que estos *[Bienes / Servicios]* cumplan a cabalidad con las Especificaciones Técnicas y Requerimientos del Pliego de Bases y Condiciones, siendo el **precio de nuestra oferta el que se indica en la siguiente Lista de Precios:**

Lista de Precios

1	2	3	4	5	6	7	8
N° Item*	**Código Catalogo***	**Descripción del Servicio***	**Unidad de Medida***	**Cantidad***	**Presentación***	**Precio unitario (IVA incluido)****	**Precio Total (IVA incluido)* ***
1.	90101603-9997	ALMUERZO ESCOLAR CON MENU VARIADO, ENSALADA Y POSTRE	*UNIDAD*	149.859	*RACION*	*[indicar el precio unitario por item]*	*[indicar el precio total por item]*
						Precio total:	

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

****Campo a ser completado por el Oferente.**

Firma: *[indicar el nombre completo de la persona cuyo nombre y calidad se indican]* En calidad de

[indicar la calidad jurídica de la persona que firma el Formulario de la Oferta]

Nombre: *[indicar el nombre completo de la persona que firma el Formulario de la Oferta]*

Debidamente autorizado para firmar la oferta por y en nombre de: [*indicar el nombre completo del Oferente]*

El día_____del mes_____del año

_____*[indicar la fecha de la firma]*

17- LA SECCION VI FORMULARIO 8 QUEDA COMO SIGUE

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA
Unidad Operativa de Contrataciones
Lic. Eligio Acosta
Director de UOC

FORMULARIO Nº 8 NO APLICA

Garantía de Anticipo

[Formulario a utilizarse exclusivamente cuando se instrumente por Garantía Bancaria]

Fecha: _____ LPN No.: 0

A:_____*[nombre completo de la Convocante]*

De acuerdo con lo establecido en el Contrato, en relación con pagos de anticipos,

_____ (en lo sucesivo denominado "el Proveedor") suministrará al Contratante una garantía_____, para ase

_____ _____.

Nosotros los suscritos_____, de _____, con domicilio legal en _____ (en lo sucesivo denominado "el Garante"), en cumplimiento de instrucciones recibidas del Proveedor, nos obligamos incondicional e irrevocablemente a garantizar, en calidad de obligados principales y no como simple fiadores, a pagar al Contratante, contra su solicitud y sin derecho a objeción alguna de nuestras partes y sin que la Contratante tenga que presentar primero una reclamación ante el Proveedor, una suma que no excederá de_____.

Esta garantía permanecerá válida y en pleno vigor desde la fecha en que el Proveedor reciba el anticipo en virtud del Contrato hasta el día_____de_____de_.

Nombre _____ En calidad de_

Firma _____

Debidamente autorizado para firmar la garantía por y en nombre de

_____

_____

El día_____del mes de_____de_____.

Debidamente autorizado para firmar la garantía por y en nombre de

_____

_____

El día_____del mes de_____.

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA
Unidad Operativa de Contrataciones
U.O.C.

Lic. Eligio Acosta
Director de UOC

18- LA SECCION VII –ANEXOS QUEDA COMO SIGUE

Sección VII. Anexos

ANEXO N° I

DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

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

C) Documentos legales Oferentes Individuales. Personas Físicas.		
1. Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta.*		
2. Fotocopia simple de la cédula tributaria (Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC).		
3. 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.*		
4. 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. *		
5. Declaración Jurada en la que se garantice que el oferente no se encuentra involucrado en prácticas que violen derechos de los menores estipulados en la Constitución Nacional, los Convenios 138 y 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el Código del Trabajo, Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay, conforme al formato aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en la Resolución DNCP Nº 941/2010.		
6. Fotocopia autenticada de la última declaración de IVA y/o del Impuesto a la Renta o Certificado de Cumplimiento Tributario expedido en el mes anterior a la presentación de la oferta.		
7. Autorización del fabricante conforme al formulario incluido en la Sección VI para importadores y distribuidores de los bienes ofrecidos. NO SE APLICA		
8. Certificado de Origen Producto y Empleo Nacional Vigente expedido por la Direccion General de Desarrollo Empresarial del Ministerio de Industria y Comercio para todos los platos de alimentos que componen el Menu solicitado en este PBC.		
9. Registro de Establecimiento Vigente categoria N° 25 expedido por la INAN de la planta elaboradora del Oferente. (Copia Autenticada)		
10. Contratos suscriptos en el rubro de Provisión de Alimentos para personas de los 2 (dos) últimos años. Para el efecto, deberán presentarse Copias autenticadas por Escribanía Pública de contratos (mínimo 6) y sus respectivas facturas legales de provisión de servicios mencionados, con entidades publicas y/o privadas, éstos documentos deberán estar comprendidos dentro de los dos últimos años en una proporción no menor al 50% del monto total licitado.		
11. Patente Comercial Municipal vigente (Año 2016) del Oferente, que deberá ser de la localidad en donde se encuentra asentada el establecimiento del oferente.		

Julio Acosta
Director de UOC

12. Flujograma de Proceso de elaboración de alimentos de los platos que componen el menú solicitado en el PBC, firmado por el profesional Tecnólogo en Alimentos. (Copia autenticada por Escribanía).		
13. No haber estado inhabilitado durante los ultimos tres ejercicios cerrados.		
14. Certificado de capacitación para manipuladores de alimentos en buenas prácticas de manufactura, emitido por el INAN. (Copia Autenticada)		
15. Certificado de inscripción en el REPSE expedido por la Direccion General de Desarrollo Empresarial del Ministerio de Industria y Comercio. (Vigente).		
16.Registro Industrial vigente otorgado por el Ministerio de Industria y Comercio.		
17.Contrato suscripto, Cédula de Identidad Civil, Registro de Profesional y Curriculum con la DIRECCION TECNICA: 1 (UN) PROFESIONAL DIRECTOR TECNICO Tecnólogo en Alimento que se desarrolle en funciones contempladas en la Regencia de la Empresa Elaboradora de Alimentos, conforme a las normativas del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, y su acreditación ante el mismo como regente de la empresa, según establece Decreto N° 898/2008 del 20 de Noviembre de 2008, "POR EL CUAL SE ESTABLECEN EL PERFIL Y LAS CONDICIONES PARA EL EJERCICIO DE LA DIRECCIÓN TÉCNICA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA CONSUMO HUMANO.		
18.Contrato suscripto, Cédula de Identidad Civil, Registro de Profesional y Curriculum con la DIRECCION DE CONTROL Y MONITOREO: 2 (DOS) PROFESONALES NUTRICIONISTAS POR CADA 40 ESCUELAS BENEFICIARIAS.		
19.La empresa debera contar como minimo (8) ocho empleados incriptos en IPS y debera ser demostrado a traves de la planilla de pago actualizada.		

D) Documentos legales

Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.

1. Fotocopia autenticada 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.*		
2. Fotocopia simple de la Constancia del Registro Único de Contribuyentes RUC) y de los Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la Sociedad.		
3. Fotocopia autenticada de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); ó los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.		
4. 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. *		
5. Declaración Jurada en la que se garantice que el oferente no se encuentra involucrado en prácticas que violen derechos de los menores estipulados en la Constitución Nacional, los Convenios 138 y 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el Código del Trabajo, Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay, conforme al formato aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en la Resolución DNCP Nº 941/2010.		
6. Fotocopia autenticada de la declaración de IVA del último mes vencido y/o del Impuesto a la Renta o Certificado de Cumplimiento Tributario expedido en el mes anterior a la presentación de la oferta.		

Lic. Eligio Acosta
Director de UOC

7. Certificado de Origen Producto y Empleo Nacional Vigente expedido por la Direccion General de Desarrollo Empresarial del Ministerio de Industria y Comercio para todos los platos de alimentos que componen el Menu solicitado en este PBC.		
8. Registro de Establecimiento Vigente categoria N° 25 expedido por la INAN de la planta elaboradora del Oferente. (Copia Autenticada)		
9. Contratos suscriptos en el rubro de Provisión de Alimentos para personas de los 2 (dos) últimos años. Para el efecto, deberán presentarse Copias autenticadas por Escribanía Pública de contratos (mínimo 6) y sus respectivas facturas legales de provisión de servicios mencionados, con entidades publicas y/o privadas; éstos documentos deberán estar comprendidos dentro de los dos últimos años en una proporción no menor al 50% del monto total licitado.		
10. Patente Comercial Municipal vigente (Año 2016) del Oferente, que deberá ser de la localidad en donde se encuentra asentada el establecimiento del oferente.		
11. Flujograma de Proceso de elaboración de alimentos de los platos que componen el menú solicitado en el PBC, firmado por el profesional Tecnólogo en Alimentos. (Copia autenticada por Escribanía).		
12. No haber estado inhabilitado durante los ultimos tres ejercicios cerrados.		
13. Certificado de capacitación para manipuladores de alimentos en buenas prácticas de manufactura, emitido por el INAN. (Copia Autenticada)		
14. Certificado de inscripción en el REPSE expedido por la Direccion General de Desarrollo Empresarial del Ministerio de Industria y Comercio. (Vigente).		
15. Registro Industrial vigente otorgado por el Ministerio de Industria y Comercio.		
16. *Contrato suscripto, Cédula de Identidad Civil, Registro de Profesional y Curriculum con la DIRECCION TECNICA: 1 (UN) PROFESIONAL DIRECTOR TECNICO Tecnólogo en Alimento que* se desarrolle en funciones contempladas en la Regencia de la Empresa Elaboradora de Alimentos, conforme a las normativas del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, y su acreditación ante el mismo como regente de la empresa, según establece Decreto N° 898/2008 del 20 de Noviembre de 2008, "POR EL CUAL SE ESTABLECEN EL PERFIL Y LAS CONDICIONES PARA EL EJERCICIO DE LA DIRECCIÓN TÉCNICA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA CONSUMO HUMANO.		
17. Contrato suscripto, Cédula de Identidad Civil, Registro de Profesional y Curriculum con la DIRECCION DE CONTROL Y MONITOREO: 2 (DOS) PROFESONALES NUTRICIONISTAS POR CADA 40 ESCUELAS BENEFICIARIAS.		
18. La empresa debera contar como minimo (8) ocho empleados incriptos en IPS y debera ser demostrado a traves de la planilla de pago actualizada.		

E) Oferentes en Consorcio.		
a. 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 el Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales en el apartado (D) precedente.		
b. 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		

Lic. Hugo Acosta
Dirección de UOC

c. Fotocopia autenticada de los Documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en: 1) un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada Miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o 2) 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.*		
d. Fotocopia autenticada de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al Consorcio, cuando se haya formalizado el Consorcio. Estos documentos pueden consistir en: 1. un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o 2. los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.		
3. Certificado de Origen Producto y Empleo Nacional Vigente expedido por la Direccion General de Desarrollo Empresarial del Ministerio de Industria y Comercio para todos los platos de alimentos que componen el Menu solicitado en este PBC.		
4. Registro de Establecimiento Vigente categoria N° 25 expedido por la INAN de la planta elaboradora del Oferente. (Copia Autenticada)		
5. Contratos suscriptos en el rubro de Provisión de Alimentos para personas de los 2 (dos) últimos años. Para el efecto, deberán presentarse Copias autenticadas por Escribanía Pública de contratos (mínimo 6) y sus respectivas facturas legales de provisión de servicios mencionados, con entidades publicas y/o privadas; éstos documentos deberán estar comprendidos dentro de los dos últimos años en una proporción no menor al 50% del monto total licitado.		
6. Patente Comercial Municipal vigente (Año 2016) del Oferente, que deberá ser de la localidad en donde se encuentra asentada el establecimiento del oferente.		
7. Flujograma de Proceso de elaboración de alimentos de los platos que componen el menú solicitado en el PBC, firmado por el profesional Tecnólogo en Alimentos. (Copia autenticada por Escribanía).		
8. No haber estado inhabilitado durante los ultimos tres ejercicios cerrados.		
9. Certificado de capacitación para manipuladores de alimentos en buenas prácticas de manufactura, emitido por el INAN. (Copia Autenticada)		
11. Certificado de Origen de Servicios Gastronomicos, expedido por la Direccion General de Desarrollo Empresarial del Ministerio de Industria y Comercio.		
12. Certificado de inscripción en el REPSE expedido por la Direccion General de Desarrollo Empresarial del Ministerio de Industria y Comercio. (Vigente).		
13. Registro Industrial vigente otorgado por el Ministerio de Industria y Comercio.		
14. *Contrato suscripto, Cédula de Identidad Civil, Registro de Profesional y Curriculum con la DIRECCION TECNICA: 1 (UN) PROFESIONAL DIRECTOR TECNICO Tecnólogo en Alimento que* se desarrolle en funciones contempladas en la Regencia de la Empresa Elaboradora de Alimentos, conforme a las normativas del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, y su acreditación ante el mismo como regente de la empresa, según establece Decreto N° 898/2008 del 20 de Noviembre de 2008, "POR EL CUAL SE ESTABLECEN EL PERFIL Y LAS CONDICIONES PARA EL EJERCICIO DE LA DIRECCIÓN TÉCNICA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA CONSUMO HUMANO.		
15. Contrato suscripto, Cédula de Identidad Civil, Registro de Profesional y Curriculum con la DIRECCION DE CONTROL Y MONITOREO: 2 (DOS) PROFESONALES NUTRICIONISTAS POR CADA 40 ESCUELAS BENEFICIARIAS.		

Migio Acosta
Director de UOC

16. La empresa debera contar como minimo (8) ocho empleados incriptos en IPS y debera ser demostrado a traves de la planilla de pago actualizada.		

F) Documentos que demuestren que el Oferente es elegible para presentar una oferta de conformidad con la cláusula 16 de las IAO.		
Declaración Jurada de No hallarse comprendido en las inhabilidades del Art. 40 de la Ley Nº 2.051/03 conforme se indica en el anexo respectivo del presente pliego de bases y condiciones.		

G) Documentos adicionales a la oferta que demuestren que los Bienes o Servicios ofertados cumplen con las especificaciones de la Sección III, Suministros Requeridos.		
• Declaración Jurada simple (con membrete de la empresa) que cumplirá íntegramente lo indicado en la Sección V, Programa Suministros.		
H) Documentos que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada, de conformidad con la cláusula 18 de las Instrucciones a los Oferentes.		
• Certificado de Cumplimiento Tributario Art. 194 inciso c) de la Ley 125/91 • Balance General de los ejercicios 2013, 2014, 2015. • El oferente deberá presentar por lo menos 6 (seis) Constancias o Certificados de Cumplimiento en tiempo y forma con las Entidades Públicas con la cual se trabajó en el periodo de los últimos dos años. (Copia autenticada). • Listado detallado de clientes indicando contratos relacionados al llamado de la licitación, con nombre del responsable, direcciones y número de teléfono de por lo menos 6 (seis) clientes relacionados en el presente llamado.		

I) Cualquier otro documento adicional requerido.		
• Declaración Jurada de estar de acuerdo con el Pliego de Bases y Condiciones.		
• Declaración de Jurada de contar con la infraestructura necesaria para la cobertura de los servicios a ser contratados.		

*Documentos Sustanciales conforme a la cláusula 31.2 de las IAO

Los oferentes que estén inscriptos en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE), al momento de la presentación de las ofertas no necesitarán acompañar los documentos que consten en la Constancia emitida por el sistema, bastando la presentación de la misma, siempre que dichos documentos se hallen **"ACTIVOS"**.

La inscripción en el SIPE no constituirá requisito previo para la presentación ni adjudicación de los oferentes; no obstante los adjudicatarios deberán inscribirse al SIPE como requisito previo a la obtención del Código de Contratación.

MUNICIPALIDAD DE FERNANDO DE LA MORA
Unidad Operativa de Contrataciones
U.O.C.

Julio Acosta
Director de UOC