ADENDA Nº 1/2015

CONCURSO DE OFERTAS Nº 02/2016
ID: 313289

"ALMUERZO ESCOLAR".- (FONACIDE)

Sección II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación

Esta sección complementa las Instrucciones a los Oferentes (IAO). Contiene los criterios que la Convocante utilizará para evaluar una oferta y determinar si un Oferente cuenta con las calificaciones requeridas. Ningún otro factor, método o criterio se utilizará.

1. Criterios de Evaluación (IAO 34)

- Se verificará primeramente la presentación de los documentos de carácter sustancial:
  - Formulario de Oferta debidamente completado y firmado. El oferente deberá cotizar todos los ítems indicados en la planilla de precios.
  - Garantía de Mantenimiento de Oferta debidamente extendida
  - Documentos que acrediten la identidad del oferente y representación suficiente del firmante de la oferta.
  - Declaración Jurada de no hallarse comprendido en las inhabilidades del Art. 40 y la Declaratoria de integridad del Art. 20 (Res. 330/07).

Capacidad legal:

- El Comité de Evaluación confirmará que el oferente no se encuentra comprendido en las prohibiciones establecidas en el Art. 40, incisos “a” y “b” de la Ley 2051/03 en base al siguiente análisis:
- En primer lugar, verificará que el oferente haya proporcionado en forma satisfactoria la Declaración Jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones y limitaciones establecidas en el Artículo 40 de la Ley Nº 2051/03 que se incluye como **Formulario Nº 6 de la Sección D. Inciso a)**
- Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso “a” del Artículo 40. **Inciso b)**
- Verificará por los medios disponibles, si el oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones contenidas en la Ley Nº 1626/00 “De la Función Pública”, aparecen en la base de datos de la SINARH o bien de la Secretaría de la Función Pública.
- Si se constata que alguna de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH, el Comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato de que se trate, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.
- El Comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el oferente.
- Si el Comité confirma que el oferente o sus integrantes, poseen impedimentos la oferta será rechazada, y se remitirán los antecedentes a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) para los fines pertinentes.

- Una vez verificada la documentación y analizada la pertinencia de cada uno de los documentos sustanciales mencionados, en caso de que alguno de los oferentes omita la presentación de los mismos o la presente en forma irregular las ofertas serán descalificadas.
- Posteriormente se verificará que se haya proveído la documentación que avale el cumplimiento de los criterios técnicos, legales y financieros conforme a los requisitos de calificación.
- Se seleccionará provisoriamente la oferta más baja la que será analizada en detalle para verificar el cumplimiento de los requisitos de calificación. En caso de que la oferta más baja no cumpla con ellos se la desechará y se analizará la segunda oferta más baja y así hasta llegar a la oferta más solvente que cumpla con todos los requisitos y condiciones y se la propondrá para la adjudicación.
- La Convocante a través de su Comité de Evaluación se reserva el derecho de solicitar los documentos formales que sean necesarios y de solicitar aclaraciones a los oferentes.

- El análisis de las ofertas se basará únicamente en la evidencia documentada requerida por el presente pliego de condiciones.
- A fin de verificar el cumplimiento se utilizará el criterio "cumple" o "no cumple"
- **LA CONVOCANTE TENDRA EN CUENTA LO QUE DISPONE LA RESOL. DNCP No.1173/16 Art.1 que expresa:**

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

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

2. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 36)

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

(a) Capacidad financiera:

Con el objetivo de calificar la situación financiera actual del oferente, se consideraran los siguientes índices para todos los Ítems:

a. *Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente*
Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años (2012 – 2013 y 2014)

b. *Endeudamiento: pasivo total / activo total*
No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años (2012 – 2013 y 2014)

c. *Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital*
El promedio en los últimos 3 años (2012, 2013 y 2014), no deberá ser negativo.

En caso de **oferentes consorciados** cada miembro del consorcio deberá cumplir con la totalidad de los requerimientos legales y financieros.

(b) Antigüedad, Experiencia y Capacidad Técnica:

Los Oferentes deberán acreditar que su actividad principal, sea comercial, industrial o de servicios, se encuentra vinculada a la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos, se determinara su antigüedad en el ramo a partir de la fecha de inscripción en la SET.

- *Presentar listado de Clientes, en donde deberá constar la dirección de su local y número de teléfono.*

- Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados con contratos, facturaciones de ventas y recepciones finales por un monto equivalente al 20 % como mínimo por cada año, del monto total de la ofertado en la presente licitación, de los *años 2012 - 2.013 – 2.014 -2015*

- Serán considerados solo los contratos que estén acompañados por facturas, recepciones finales y certificado de provisión satisfactorias extendido por las contratantes, en donde deberá constar, además, la

cantidad de alimentos entregados, el concepto que mereció la entrega y la fecha de la provisión

- En caso de contrataciones con instituciones públicas, deberá presentar copia de Código de Contratación de cada contrato para su verificación en el portal de la DNCP.
- Podrán presentarse la cantidad de contratos, facturas y recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en los periodos mencionados y documentaciones que acrediten un desempeño satisfactorio.
- En caso de consorcio, todos los integrantes del consorcio deberán cumplir los requisitos legales en su totalidad como ser obligaciones tributarias, laborales, de seguridad social, y las específicas para el cumplimiento de los bienes solicitados, en lo que respecta a la Capacidad Financiera (tanto el líder como los demás miembros), deberán cumplir con los requisitos en un 100%, en cuanto a Experiencia y Capacidad Técnica, el socio líder del consorcio quien debe cumplir con al menos el 60% de los criterios de calificación, en tanto que los demás miembros deberán cumplir con el 40%.

b.1 Capacidad Técnica: en base a un relatorio a presentar indicar:

- El Oferente deberá presentar el Certificado de Registro de Establecimiento - RE, otorgado por el INAN en la Categoría 25 "Alimentos listos para el consumo". En caso de consorcios, el o los miembros del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos, deberá cumplir con este requisito.
- El oferente deberá presentar al momento de su oferta, la Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), otorgada por el INAN, En caso de consorcios, los miembros del consorcio, deberán cumplir con este requisito.
- La empresa deberá contar con todas las habilitaciones y licencias exigidas para su funcionamiento (Patente Comercial, Registro de Establecimiento expedido por INAN, Declaración de Impacto Ambiental expedido por la SEAM. La no presentación de los mismos conllevara la descalificación de la oferta.
- La empresa deberá presentar Constancia de presentación de planilla laboral expedida por la Dirección Nacional del Trabajo.
- El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos que asegure que los alimentos que elabore serán inocuos, de calidad y suficientes de acuerdo al volumen requerido.

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

(c)Margen de Preferencia para productos nacionales:

Ley 5554/16
.- Los Alimentos a ser adquiridos para su distribución a niños y niñas en edad escolar en las Instituciones Públicas y Privadas Subvencionadas en el marco de los programas, subprogramas o proyectos de "Alimentación Escolar", deben ser de "Origen Nacional", certificado por la autoridad competente.

(d) Margen de Preferencia según Decreto 6225 por el cual se establecen mecanismos de apoyo a la producción y empleo Nacional, Márgenes de preferencia y criterios para la realización de los procesos de Contratación, regidos por la Ley 2051/2003.-
En las contrataciones de servicios que realicen las Municipalidades y Gobiernos Departamentales, si la oferta evaluada como la más baja pertenece a una firma domiciliada fuera del territorio departamental de la Contratante, ésta será comparada con la oferta más baja de la firma y empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la Contratante, agregándole al precio total de la oferta propuesta por la primera una suma que no podrá exceder del diez por ciento (10%) del precio. Si en dicha comparación adicional la oferta de la firma o empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la Contratante resultare se la más baja, se la seleccionará para la adjudicación; en caso contrario se seleccionará la oferta de servicios de la firma domiciliada fuera del territorio de la Contratante.

(e) Criterio para desempate de ofertas:

Si dos o más ofertas empataren en precio al momento de ubicarlas de menor a mayor, se procederá a desempatar aplicando los criterios, en el siguiente orden:

a) Por la mayor cantidad de contratos para la provisión de alimentos frescos elaborados, ejecutado satisfactoriamente;

b) Criterios financieros: *Se seleccionara al que tiene mayor rentabilidad, la misma deberá ir acompañado por el recibo de pago del Impuesto a la Renta.*

c) Por el mayor porcentaje de compra comprometido a los productores de la agricultura familiar;

(f) Inspecciones y Pruebas en la etapa de evaluación:
La Convocante*, podrá solicitar a cada oferente la preparación en un centro educativo de un menú tipo a efectos de verificar y comprobar la calidad del almuerzo ofrecido.* La preparación de este evento de demostración no devengará costos ni compromisos a la Convocante.

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

Sección III. Suministros Requeridos

LISTA DE BIENES

Ítem	Cód. Catálogo	Descripción	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad
1	90101603-9997	Almuerzo + Ensalada + Postre	Ración	Unidad	14.952

El Objeto de la presente licitación es la Adquisición de Almuerzo, los días hábiles escolares, en Instituciones Educativas públicas de la Ciudad de Tavapy, conforme a la lista de Escuelas beneficiadas.

Se proveerá el almuerzo escolar, preparado con alimentos naturales frescos, conforme a Especificaciones Técnicas.

Menú cíclico

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Soyo de carne de res	Estofado de pollo con papa	Caldo/sopa de poroto con arroz y zapallo	Fideo con salsa de pollo	Picadito de carne con papa
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate, y zanahoria	Ensalada de acelga, tomate, y pepino	Ensalada de lechuga, tomate, y pepino	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de acelga, tomate y zanahoria
Postre	1 (una) fruta de estación (banana)	1 (una) fruta de estación (Naranja)	1 (una) fruta de estación (Mandarina)	1 (una) fruta de estación (Manzana)	1 (una) fruta de estación (naranja)
KCAL	**468**	**453**	**445**	**452**	**402**

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de poroto con arroz y zanahoria	Picadito de pollo con fideo	Guiso de arroz con carne	Picadito de pollo con puré de papas	Polenta con salsa de carne vacuna
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate, y zanahoria	Ensalada de acelga pepino, y tomate	Ensalada de repollo, tomate y pepino	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y pepino
Postre	1 (una) fruta de estación (mandarina)	1 (una) fruta de estación (Naranja)	1 (una) fruta de estación (Mandarina)	1 (una) fruta de estación (Manzana)	1 (una) fruta de estación (Naranja)

KCAL	**439**	**470**	**410**	**431**	**476**

Semana 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori Vori de carne de res	Tallarín de pollo	Estofado de carne con arroz blanco	Guiso de poroto con fideo	Arroz blanco con picado de pollo
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate, y zanahoria	Ensalada de repollo, pepino, y zanahoria	Ensalada de lechuga, pepino, y tomate.	Ensalada de acelga, pepino y tomate.	Ensalada de lechuga, pepino y tomate.
Postre	1 (una) fruta de estación (manzana)	1 (una) fruta de estación (Naranja)	1 (una) fruta de estación (Mandarina)	1 (una) fruta de estación (Naranja)	1 (una) fruta de estación (banana)
KCAL	**486,3**	**489**	**452,8**	**498**	**428,3**

Semana 4						
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**	
Plato Principal	Guisado de mandioca con carnes de res	Vori Vori de pollo	Guiso de Legumbre con arroz	Sopa/caldo de locro con carne	Picadito de carne con puré de papas	
Guarnición	Ensalada de repollo, pepino y tomate.	Ensalada de repollo, zanahoria y tomate.	Ensalada de acelga, pepino y tomate.	Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate.	Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate.	
Postre	1 (una) fruta de estación (Naranja)	1 (una) fruta de estación (mandarina)	1 (una) fruta de estación (mandarina)	1 (una) fruta de estación (manzana)	1 (una) fruta de estación (Naranja)	
KCAL	**477**	**495**	**426**	**469**	**434**	

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

Anexo b
Recetario del menú

SEMANA 1

1- SOYO DE CARNE DE RES, ENSALADA Y FRUTA

Rendimiento: 1 porción
Calorías aprox. Total por plato: 468Kcal
Porción aprox.: 350 g
Ingredientes: Carne molida 60 g, queso Paraguay desmenuzado 20 g, arroz 20 g, tomate 60 g, zanahoria 20 g, sal yodada 0,5 g, aceite 5ml, cebolla 25 g, cebollita de hoja 2 g, orégano seco 2 g, locote 10 g, ajo 1 g, agua 200 ml.
Preparación:
Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños**.** Saltear en un recipiente cebolla, tomate, zanahoria, zapallo, locote, ajo y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Luego agregar carne molida y sal yodada; revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar orégano.
Ensalada: lechuga 50gr, zanahoria 20gr, tomate 50 gr, sal yodada 0.5gr, aceite 3 ml
Preparación ensalada: Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Postre: Fruta de Estación: 1 banana 110gr.

2- **ESTOFADO DE POLLO CON PAPAS, ENSALADA y FRUTA**

Rendimiento: 1 porción
Calorías aprox. Total por ración: 452,9 Kcal
Porción aprox.: 300 g
Ingredientes: pechuga de pollo sin hueso ni piel 80 g, cebolla 20 g, ajo 1 g, papas 200 g, perejil 2g, tomate 60 g, orégano 2 g, aceite 3 g, sal yodada 0,5 g, agua 250 ml.
Preparación: Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo, luego agregar cebolla, tomate, zanahoria, locote, papa, ajo, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Agregar agua hervida y cocinar hasta obtener la salsa deseada. Apagar el fuego y agregar cebollita de hoja, perejil picado.
Ensalada: Acelga 50gr, tomate 50gr, pepino 50gr, aceite 3 ml, sal yodada 0.5gr. P**reparación:** Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.
Postre: fruta de estación: 1 naranja grande de 200gr.

3- **CALDO/ SOPA DE POROTO CON ARROZ Y ZAPALLO, ENSALADA Y FRUTA**

Rendimiento: 1 porción
Calorías aprox. por plato: 445 Kcal
Porción aprox.: 300 g
Ingredientes: 60 g de zapallo, 45 g de poroto seco, 25 g de tomate, 20 g de zanahoria, 20 g de cebolla, 20 g de arroz, 10 g de locote, 15 g de queso Paraguay, 5 g de aceite, 0,5 g de sal yodada, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n.
Preparaciones:
Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños**.** Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida.

Una vez blandos agregar el zapallo. Luego agregar arroz hasta que esté cocido. Retirar del fuego y agregar el queso Paraguay junto con la sal yodada.
Observación : Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Ensalada: lechuga 50gr, tomate50gr, pepino 50gr, 3 ml de aceite, sal yodada 0.5gr. **Preparación:** Lavar y cortar los vegetales. Colocar los en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Postre. Fruta cítrica: Mandarina 150gr

4- **FIDEO CON SALSA DE POLLO**
Rendimiento: 1 porción
Calorías aprox. por plato: 452 Kcal
Porción aprox.: 280 g
Ingredientes: 60 g de tomate, 50 g de pechuga de pollo, 15 g de cebolla, 10 g de locote, 20 g de zanahoria, 5 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada, 0,2 g de laurel, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n
Fideo
50 g de fideo, 0,5 g de sal yodada, 5 g de perejil/cilantro, Agua potable c/n
Ensalada: 50 g de tomate, 50 g de repollo, 20 g de zanahoria, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada
Postre: Fruta de estación: Manzana 150gr
Preparación:
Salsa de pollo
Limpiar el pollo, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en aceite con ajo y sal yodada. Una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar el tomate y agua caliente hasta cubrir los ingredientes.
Dejar cocinar hasta que se haga salsa, Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.

Fideo
Cocinar el fideo en agua potable hirviendo junto con la sal yodada, de 8 a 10 minutos. Escurrir el agua de cocción, agregar aceite y perejil o cilantro picado. *Observación*: Si el fideo se cocina en abundante agua (1 litro de agua por cada 100 g de fideo) no es necesario poner aceite al agua de cocción.
Ensalada
Lavar y picar los vegetales. (Repollo, tomate y zanahoria) Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con, sal yodada y aceite. Servir.
Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.

5- **PICADITO DE CARNE CON PURE DE PAPA, ENSALADA Y FRUTA DE ESTACION**
Rendimiento: 1 porción
Calorías aprox. por plato: 402 Kcal
Porción aprox.: 280 g
Ingredientes: 60 g de tomate, 50 g de carne molida magra, 40 g de zanahoria, 15 g de cebolla, 10 g de locote, 5 g de perejil o cilantro, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada, 0,2 g de laurel, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n
Puré
200 g de papa, 50 ml de leche fluida, 6 g de margarina, 0,5 g de sal yodada, Agua potable c/n.
Ensalada
50 g de acelga, 30 g de tomate, 20 g de zanahoria, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada
Postre fruta de estación
Naranja 150gr

Preparaciones
Picado de carne
Limpiar la carne, cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.
Puré
Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Ensalada
Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Semana 2
Día 1(439 kcal): Caldo de poroto con arroz y zanahoria, ensalada y fruta
60 g de zapallo, 45 g de poroto seco, 25 g de tomate, 20 g de zanahoria, 20 g de cebolla, 20 g de arroz, 10 g de locote, 15 g de queso Paraguay, 5 g de aceite, 0,5 g de sal yodada, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n
Ensalada
50 g de lechuga, 30 g de tomate, 20 g de zanahoria, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada
Postre: fruta de estación
Mandarina 150gr
Preparaciones
Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños**.** Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con aceite. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua hervida. Una vez blandos agregar el zapallo. Luego agregar arroz hasta que esté cocido. Retirar del fuego y agregar el queso Paraguay junto con la sal yodada.
Observación : Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Ensalada
Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Día 2(469.9 kcal) Picadito de pollo con fideo, ensalada y frutas.
60 g de tomate, 80 g de pechuga de pollo, 40 g de zanahoria, 15 g de cebolla, 10 g de locote, 5 g de perejil o cilantro, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada, 0,2 g de laurel, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n
Fideo
50 g de fideo, 0,5 g de sal yodada, 5 g de perejil/cilantro, Agua potable c/n
Ensalada
50 g de pepino, 50 g de tomate, 50 g de acelga, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada
Postre
Naranja grande 200gr
Preparaciones
Picado de pollo
Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez

sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.

Fideo

Cocinar el fideo en agua potable hirviendo junto con la sal yodada, de 8 a 10 minutos.

Escurrir el agua de cocción, agregar aceite y perejil o cilantro picado. ***Observación*:** Si el fideo se cocina en abundante agua (1 litro de agua por cada 100 g de fideo) no es
necesario poner aceite al agua de cocción

Ensalada

Lavar y picar los vegetales.

Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

<u>Día 3(410 kcal):</u> Guiso de arroz con carne, ensalada y fruta

50 g de carne vacuna magra, 70 g de tomate, 45 g de arroz, 15 g de cebolla, 10 g de locote, 5 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada, 0,2 g de laurel, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n

Ensalada

50 g de repollo, 50 g de tomate, 50 g de pepino, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada

Postre: fruta de estación

Mandarina 150gr

Preparaciones

Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.

Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente).

Ensalada

Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

<u>Día 4(431 kcal):</u> Picadito de pollo con puré de papas, ensalada y fruta

60 g de tomate, 80 g de pechuga de pollo, 40 g de zanahoria, 15 g de cebolla, 10 g de locote, 5 g de perejil o cilantro, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada, 0,2 g de laurel, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n

Puré

200 g de papa, 50 ml de leche fluida, 6 g de margarina, 0,5 g de sal yodada, Agua potable c/n

Ensalada

50 g de lechuga, 30 g de tomate, 20 g de zanahoria, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada

Postre: fruta de estación: Manzana grande 200gr

Preparaciones: Picado de pollo

Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.

Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.

Puré

Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

Ensalada

Lavar y rallar la zanahoria.

Lavar y cortar los demás vegetales.
Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Día 5(476 kcal): Polenta con salsa de carne vacuna, ensalada y fruta
Salsa de Carne Vacuno
60 g de carne vacuna magra, 50 g tomate, 40 g de zanahoria, 10 g de cebolla, 10 g de locote, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada, 0,2 g de laurel, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n
Polenta
100 ml de agua potable, 50 g de harina de maíz, 30 ml de leche fluida, 15 g de cebolla, 10 g de queso Paraguay, 2 ml aceite, 0,5 g de sal yodada
Ensalada
50 g de lechuga, 30 g de tomate, 20 g de pepino, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada
Postre: fruta de estación
Naranja 200gr
Preparaciones
Salsa de carne
Limpiarla carne, cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.
Polenta
Pelar, lavar y picar la cebolla. Saltear la cebolla en el aceite con sal yodada.
Agregar el agua. Cuando hierve, incorporar harina de maíz en forma de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche.
Ensalada
Lavar y rallar la zanahoria.
Lavar y cortar los demás vegetales.
Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Semana 3
Día 1(486.3 kcal): Vori Vori de carne, ensalada y fruta
50 g de carne vacuna magra, 60 g de zapallo, 50 g de harina de maíz, 25 g de tomate, 40 g de zanahoria, 25 g de cebolla, 20 g de locote, 5 ml de aceite, 10 g de queso Paraguay, 0,5 g de sal yodada, 2 g de orégano, ¼ diente de ajo, 0,2 g de laurel, Agua potable c/n
Ensalada
50 g de lechuga, 30 g de tomate, 20 g de zanahoria, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada
Postre: fruta de estación
Manzana 140gr

Preparaciones
Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales.
Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel y continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande.
Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de cocción y amasar para formar las bolitas (vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de vori al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.

Ensalada
Lavar y rallar la zanahoria.
Lavar y cortar los demás vegetales.
Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir

Día 2(489 kcal): tallarín de pollo, ensalada y fruta
Salsa
80 g de pechuga de pollo, 60 g de tomate, 15 g de cebolla, 10 g de locote, 5 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada, 0,2 g de laurel, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n
Fideo
50 g de fideo, 0,5 g de sal yodada, Agua potable c/n
Ensalada
50 g de repollo, 50 g de pepino, 20 g de zanahoria, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada
Postre: fruta de estación
Naranja grande 200gr
Preparaciones
Salsa
Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja.
Fideo
Hervir el fideo en un recipiente con agua y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente.
Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir.
***Observación*:** Si el fideo se cocina en abundante agua (1 litro de agua por cada 100 g de fideo) no es necesario agregar aceite al agua de cocción.
Ensalada
Rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite. Servir.
Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma
Día 3(452.8 kcal): Estofado de carne con arroz blanco, ensalada y fruta
60 g de carne vacuna magra, 70 g de tomate, 45 g de arroz, 15 g de cebolla, 10 g de locote, 5 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada, 0,2 g de laurel, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n
Ensalada
50 g de lechuga, 50 g de pepino, 50 g tomate, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada
Postre: fruta de estación
Mandarina grande 200gr.
Preparaciones
Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja.
Observación : Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.
Ensalada
Lavar y cortar los vegetales.
Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
Día 4(498 kcal) Guiso de poroto con fideo, ensalada y fruta
70 g tomate, 45 g de poroto, 50 g de fideo, 15 g cebolla, 10 g de queso, 10 g locote
5 ml aceite, 5 g cebollita de hoja, 0,5 g de sal yodada, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n

Ensalada
50 g de acelga, 50 g de pepino, 50 g tomate, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada
Postre: fruta cítrica
Naranja pequeña 100gr
Preparaciones
Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.
Incorporar el poroto, fideo, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja.
Observación: Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá.
Ensalada
Lavar y cortar los vegetales.
Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir
Día 5(428.3 kcal): picadito de pollo con arroz blanco
Picadito de pollo
60 g de tomate, 80 g de pechuga de pollo, 40 g de zanahoria, 15 g de cebolla, 10 g de locote, 5 g de perejil o cilantro, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada, 0,2 g de laurel, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n
Arroz
45 g de arroz, 2 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n
Ensalada
50 g de lechuga, 50 g de pepino, 50 g tomate, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada
Postre: fruta de estación
Banana chica 110 gr
Preparaciones
Picadito
Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.
Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.
Arroz
Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Apagar el fuego.
Ensalada
Lavar y cortar los vegetales.
Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Semana 4
Día 1(477 kcal): Guisado de mandioca con carne, ensalada y fruta
80 g de carne vacuna magra, 70 g de tomate, 45 g de arroz, 15 g de cebolla, 10 g de locote, 5 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada, 0,2 g de laurel, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n
Ensalada
50 g de repollo, 50 g de pepino, 50 g tomate, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada
Postre: fruta de estación
Naranja grande 200 gr
Preparaciones
Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños.
Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja.

Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el arroz (15 minutos aproximadamente).

Ensalada

Lavar y cortar los vegetales.

Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.

Día 2(469 kcal): Vori Vori de Pollo, ensalada y fruta

80 g de pechuga de pollo, 60 g de zapallo, 50 g de harina de maíz, 25 g de tomate, 25 g de zanahoria, 20 g de cebolla, 10 g de locote, 5 ml de aceite, 10 g de queso Paraguay, 0,5 g de sal yodada, 2 g de orégano, ¼ diente de ajo, 1 g de laurel, Agua potable c/n.

Ensalada

50 g de repollo, 50 g de Zanahoria, 50 g tomate, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada

Postre: fruta de estación

Mandarina pequeña 100gr

Preparación

Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales.

Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos.

Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de cocción y amasar para formar las bolitas (Vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas de Vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar el fuego y agregar orégano.

Ensalada

Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente, con la sal yodada y aceite. Servir.

Día 3(495 kcal): Guiso de Legumbre con arroz, ensalada y fruta

70 g tomate**, 30 g de poroto, 30 g arroz, 15** g cebolla, 15 g de queso, 10 g locote, 5 ml aceite, 5 g cebollita de hoja, 0,5 g de sal yodada, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n

Ensalada

50 g de acelga, 30 g de pepino, 50 g tomate, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada

Postre: fruta de cítrica

Mandarina 100gr

Preparaciones:

Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear cebolla, tomate, locote, ajo y cocinar hasta que los mismos estén tiernos.

Incorporar el poroto, arroz, sal yodada con agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Por último, agregar la cebollita de hoja.

Observación : Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente.

Ensalada

Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite. Servir.

Día 4(426 kcal): Caldo de Locro con carne, ensalada y fruta

60 g de carne vacuno magra, 60 g de zapallo, 40 g de locro, 25 g de tomate, 20 g de zanahoria, 15 g de cebolla, 10 g de locote, 5 ml de aceite, 5 g de cebollita de hoja, 5 g de cilantro, 2 g de orégano, 0,5 g de sal yodada, 0,2 g de laurel, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n

Ensalada

50 g de lechuga, 30 g de zanahoria, 50 g tomate, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada
Postre: fruta de estación
Manzana grande 200gr
Preparaciones
Dejar en remojo el locro en agua a temperatura ambiente la noche anterior o dejar en remojo en agua caliente una hora antes de empezar la preparación. Desechar el agua de remojo. Pelar, lavar y picar todos los vegetales. Reservar. Cortar la carne en trozos iguales. Reservar. Saltear cebolla, tomate, locote, laurel, ajo. Agregar el locro y agua caliente. Hervir hasta que este blando. Luego agregar los trozos de carne, zapallo, zanahoria y dejar hervir por 15 minutos aprox. Por último, agregar cebollita de hoja, cilantro, orégano y sal yodada.
Ensalada
Rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con la sal yodada y aceite. Servir.

<u>Día 5(434 Kcal)</u> Picadito de carne con puré de papas, ensalada y fruta.
60 g de tomate, 60 g de carne magra, 40 g de zanahoria, 15 g de cebolla, 10 g de locote, 5 g de perejil o cilantro, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada, 0,2 g de laurel, ¼ diente de ajo, Agua potable c/n
Puré
200 g de papa, 50 ml de leche fluida, 6 g de margarina, 0,5 g de sal yodada, Agua potable c/n
Ensalada
50 g de lechuga, 30 g de zanahoria, 50 g tomate, 3 ml de aceite, 0,5 g de sal yodada,
Postre: fruta de estación
Naranja grande 200gr
Preparación
Picado de pollo
Limpiar la carne, Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que estén blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario.
Puré
Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
Ensalada
Rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar, sal yodada y aceite. Servir.

1.1. Descripción General de la alimentación solicitada:
El almuerzo Escolar estará destinado para beneficiar a niños y niñas de educación inicial y Educación Escolar Básica del 1° y 2° ciclo de instituciones educativas del sector público ubicados en contextos vulnerables.
El cálculo de menú por cada niño ha sido preparado por profesional nutricionista y está compuesta por cinco menús distintos por semana en base a lo establecido en calorías exigidas por las normativas legales vigentes en materia de provisión de alimentos para niños en edad escolar.
Cada menú debe contar con una estimación en calorías de 400 a 500 distribuidas en Carbohidratos, proteínas, grasas y sodio.

HC =50-55 %P =10-15 %G= 30-40 %

El almuerzo calórico necesario y suficiente debe contener los siguientes esquemas en la preparación

del alimento tales como:

- Proteínas de origen animal y vegetal;
- Evitar grasas saturadas;
- La correcta distribución de HC complejos y fibras (cereales, legumbres);
- Aporte de vitaminas liposolubles (hortalizas y verduras).

1.2. PREPARACIÓN Y PROVISIÓN DEL ALMUERZO Y POSTRE:

- El oferente es responsable de todo el proceso de elaboración de los alimentos que incluye compra de los insumos necesarios y la preparación de las comidas principales, ensaladas y postres. Los alimentos deberán ser elaborados en las Instituciones Educativas de acuerdo a la cantidad de alumnos, **no se aceptaran alimentos pre elaborados y refrigerados**.
- El oferente deberá entregar diariamente las porciones del menú, en cantidad equivalente al número de destinatarios de cada escuela.
- El oferente 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:

1.2.1 Producción de los alimentos: Los alimentos serán elaborados en el local escolar por poseer la institución una cocina apta para la preparación del alimento.(Los que no cuenta con cocina comedor, la empresa adjudicada se encargara de equipar una sala para la preparación de los alimentos) El oferente es responsable de contar con el equipamiento adecuado para la preparación y entrega del almuerzo dentro de los horarios debidamente establecidos, debiendo proceder a equipar la cocina con los siguientes electrodomésticos y utensilios: heladera, cocina, mesas, freezer, licuadora, utensilios diversos de cocina utilizados en la preparación del almuerzo en la que se incluye los utilizados en el servicio de ración a cada niño/ña.

La empresa adjudicada deberá tener 4 (cuatro) cocineras, 1 (una) para cada Institución, además debe tener una persona encargada de limpieza. Las personas contratadas por la empresa adjudicada deberán contar con certificado de buenas prácticas de manufactura emitida por el Instituto de Alimentación y Nutrición INAN.

La Institución Municipal procederá a la verificación de los electrodomésticos solicitados y se labrara acta correspondiente describiendo las características del bien como ser marca, capacidad, serie, color, si es nuevo o usado.

1.2.2 Entrega de los alimentos:

- Ser servidas en las instituciones. En este caso el oferente debe de proveer de los utensilios necesarios diariamente para el almuerzo como platos (solo hondo), cubiertos (cuchara, tenedor, cuchillo según la consistencia del alimento).
- Las raciones de comida principal y ensalada deben estar servidas en recipientes individuales.
- La adjudicataria deberá contar con Caja térmica para transporte de alimentos caliente, con capacidad de mantener la temperatura sin variación de cómo mínimo por 5 horas, para atender las necesidades los recipientes deberán tener la capacidad de 15, 30, 75, 80, 100 y120 litros. Los Recipientes deben ser fabricado de polietileno atoxico con anti UV, con aislamiento térmico en poliuretano, tapa con hermética y traba. La convocante solicitara muestra de los recipientes a los oferentes, y estos deberán presentar 24 horas después de la apertura de la oferta.

1.2.3 Distribución: El oferente es responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas en la lista de escuelas beneficiadas.
El oferente debe garantizar la realización de toda la entrega y distribución en forma individual a todos los estudiantes de la escuela en el horario por lo menos desde:

- Las 11:00hs en el turno mañana y desde las 12:00 hs en el turno tarde, en aquellas escuelas de escolaridad simple.
- En las escuelas de doble escolaridad la distribución debe ser por lo menos desde las 11:30 hs.

1.2.4 Retiro y limpieza de los utensilios: La empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, recipientes térmicos, etc.) para la posterior limpieza, así también debe retirar los recipientes descartables individuales utilizados.

Debido a que las Instituciones Educativas no cuentan con cocina equipada, la convocante se reserva el derecho de solicitar la Instalación de una cocina dentro de la institución educativa, para lo cual el oferente adjudicatario tendrá a su cargo el equipamiento de la cocina (Heladera, cocina industrial, freezer, horno eléctrico, calentador de agua eléctrica, Licuadora, mesa, manteles, delantales, etc.) y la provisión de toda clase de cubiertos y utensilios en las cantidades requeridas por los beneficiarios. Los mismos serán retirados por la Adjudicada una vez finalizado el contrato.

1.2.5 **Personal**:

- Se deberá prever la participación de una cocinera y una ayudante (de la zona en que se halle ubicada cada institución) por cada 150 alumnos.
- Las personas responsables de elaborar la comida en las Escuelas deberán cumplir con todas las normas de prácticas de higiene y salubridad, para lo cual la empresa adjudicada deberá disponer que tengan control o certificado médico, que estén capacitadas en la manipulación correcta, conservación y almacenamiento de los alimentos, que estén con las vestimentas necesarias y requeridas para la elaboración de la comida (delantal, gorro, guantes y otros); como así también, sean constantemente capacitadas en higiene personal y del ambiente.

1.4. CAPACITACION:

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

1.5. COMISIÓN DE CONTROL DEL SERVICIO DE PROVISION DE ALIMENTOS.

- La Municipalidad de Tavapy para una mejor coordinación de actividades y cumplimiento del objetivo se ha propuesto conformar una comisión de control dedicada en forma exclusiva para el cumplimiento en forma correcta del almuerzo escolar. Esta comisión de control está compuesta por un representante del Ejecutivo Municipal, el Director y un representante de la ACEs de cada Escuela beneficiada. Esta coordinadora de actividades es la única autorizada a realizar actividades con la empresa adjudicada, debiendo en forma mensual emitir un informe referente al tema a la Intendencia y Junta Municipal.

1.6. EVALUACION.

- La empresa adjudicada y la comisión coordinadora deberán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de evaluación a los niños beneficiados cada 60 días vía cuestionario

con un promedio de 3 a 5 preguntas sobre el rendimiento, aceptación, sugerencias y mejoras a implementar en base a solicitud de los propios niños beneficiados.

2. Plan de Entrega (Bienes)

2.1. Menú Semanal Tipo.

El calendario de distribución de almuerzos se ha elaborado para la alternancia entre semanas que se describen en el siguiente detalle:

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Soyo de carne de res	Estofado de pollo con papa	Caldo/sopa de poroto con arroz y zapallo	Fideo con salsa de pollo	Picadito de carne con papa
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate, y zanahoria	Ensalada de acelga, tomate, y pepino	Ensalada de lechuga, tomate, y pepino	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de acelga, tomate y zanahoria
Postre	1 (una) fruta de estación (banana)	1 (una) fruta de estación (Naranja)	1 (una) fruta de estación (Mandarina)	1 (una) fruta de estación (Manzana)	1 (una) fruta de estación (naranja)
KCAL	**468**	**453**	**445**	**452**	**402**

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de poroto con arroz y zanahoria	Picadito de pollo con fideo	Guiso de arroz con carne	Picadito de pollo con puré de papas	Polenta con salsa de carne vacuna
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate, y zanahoria	Ensalada de acelga pepino, y tomate	Ensalada de repollo, tomate y pepino	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y pepino
Postre	1 (una) fruta de estación (mandarina)	1 (una) fruta de estación (Naranja)	1 (una) fruta de estación (Mandarina)	1 (una) fruta de estación (Manzana)	1 (una) fruta de estación (Naranja)
KCAL	**439**	**470**	**410**	**431**	**476**

Semana 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori Vori de carne de res	Tallarín de pollo	Estofado de carne con arroz blanco	Guiso de poroto con fideo	Arroz blanco con picado de pollo
Guarnición	Ensalada de lechuga, tomate, y	Ensalada de repollo, pepino, y	Ensalada de lechuga, pepino, y tomate.	Ensalada de acelga, pepino y	Ensalada de lechuga, pepino y

	zanahoria	zanahoria		tomate.	tomate.
Postre	1 (una) fruta de estación (manzana)	1 (una) fruta de estación (Naranja)	1 (una) fruta de estación (Mandarina)	1 (una) fruta de estación (Naranja)	1 (una) fruta de estación (banana)
KCAL	**486,3**	**489**	**452,8**	**498**	**428,3**

Semana 4						
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**	
Plato Principal	Guisado de mandioca con carnes de res	Vori Vori de pollo	Guiso de Legumbre con arroz	Sopa/caldo de locro con carne	Picadito de carne con puré de papas	
Guarnición	Ensalada de repollo, pepino y tomate.	Ensalada de repollo, zanahoria y tomate.	Ensalada de acelga, pepino y tomate.	Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate.	Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate.	
Postre	1 (una) fruta de estación (Naranja)	1 (una) fruta de estación (mandarina)	1 (una) fruta de estación (mandarina)	1 (una) fruta de estación (manzana)	1 (una) fruta de estación (Naranja)	
KCAL	**477**	**495**	**426**	**469**	**434**	

MENÚ CÍCLICO

El plan de menú debe ser elaborado cumpliendo las normas rígidas del Instituto Nacional de Alimentos y Nutrición (INAN), con las calorías basado en edad y periodo escolar.

2.2. Instituciones Beneficiadas:

Las instituciones beneficiadas con el servicio de almuerzo escolar son:

ORDEN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	DIRECCIÓN/COMPAÑÍA	CANT. ALUMNOS	CANT. RACIONES
1	**Escuela Básica Nº 3.822- Francisca Escobar de Perrier**	**Barrio Línea Francesa**	57	**4.788**
2	**Escuela Básica Nº 1.659- ¨San Sebastián¨**	**Colonia Dolores**	90	**7.560**

23

3	**Escuela Básica Nº 1.772 M.A.V.A.**	**Barrio San Antonio**	31	**2.604**
TOTAL DE ALUMNOS ESTIMADOS			**178**	**14.952**

1.1. Instituciones Beneficiadas

Ítem	Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Beneficiarios	Dirección y Nº de Teléfono	Nombre del Director/a	Cantidad de Raciones	Frecuencia de Entrega
1	**Escuela Básica Nº 3.822- Francisca Escobar de Perrier**	**57**	Barrio. Línea Francés **0983-680095**	**Prof. Angelina Ibarra**	**4.788**	**Desde Mayo) 2016 hasta 30/ 09/2016 De Lunes a Viernes y según menú cíclico**
2	**Escuela Básica Nº 1.659- ¨ San Sebastián ¨**	**90**	Bo. Dolores **0983-316236**	**Prof. Dario Irala**	**7.560**	**Desde Mayo) 2016 hasta 30/ 09/2016 De Lunes a Viernes y según menú cíclico**
3	**Escuela Básica Nº 1.772 M.A.V.A.**	**31**	Bo. San Antonio **0986-378496**	**Prof. Ceferino Fidabel**	**2.604**	**Desde Mayo) 2016 hasta 30/ 09/2016 De Lunes a Viernes y según menú cíclico**

Sección IV. Condiciones Especiales del Contrato (CEC)

Las siguientes Condiciones Especiales del Contrato (CEC) complementarán y/o enmendarán las Condiciones Generales del Contrato (CGC) que se encuentran publicadas en el Portal de Contrataciones Públicas y que forman parte de los documentos de la licitación. En caso de haber conflicto, las provisiones aquí dispuestas prevalecerán sobre las de las CGC.

CGC 1.1(i)	El Contratante es: **Municipalidad de Tavapy -**
CGC 4.2 (b)	La versión de la edición de los Incoterms será*:* **No Aplica.-**
CGC 7.1	Para **notificaciones,** la dirección del Contratante será: **Municipalidad de Tavapy.-** Atención: Ing. Patricia Ester Méndez Pico.- Dirección: calle Amambay Casi San Antonio Ciudad: Tavapy -Paraguay Teléfono: 0983-533.353 Dirección de correo electrónico: pattymendezpico @hotmail.com
CGC 9.5	**El mecanismo formal de resolución de conflictos será:** Cualquier diferencia que surja durante la ejecución del contrato se dirimirá conforme con las reglas establecidas en la Ley N° 2051 y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato
CGC 11.1	Detalle de los documentos de Embarque y otros documentos que deben ser proporcionados por el Proveedor son: **NO APLICA.-** La Contratante deberá recibir los documentos arriba mencionados antes de la llegada de los Bienes; si no recibe dichos documentos, todos los gastos consecuentes correrán por cuenta del Proveedor.

CGC 13.1	El precio del contrato estará sujeto a reajustes. **La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes:** Los precios ofertados estarán sujetos a reajustes, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas, conforme a la siguiente fórmula: $$Pr = \frac{P \times IPC1}{IPC0}$$ **Pr:** Precio Reajustado **P:** Precio adjudicado **IPC1:** Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la entrega del suministro. **IPC0:** Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de ofertas. **En caso de que el Proveedor se halle atrasado con respecto al plazo de entrega indicado en el contrato, no se reconocerá reajuste de precios por variaciones en el IPC con posterioridad a las fechas de entrega establecidas en dicho contrato.**
CGC 14.1; 14.2 y 14.3	**Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes:** 1. La proveedora deberá presentar una planilla de resumen de provisiones de almuerzo identificando claramente la entidad educativa beneficiada, la cantidad por cada día del mes de raciones de almuerzo proveído, el total proveído en el mes que se liquida. Esta planilla deberá llevar la conformidad de la dirección de la entidad educativa beneficiada y de la Encargada del Almuerzo Escolar de la Municipalidad de Tavapy. 2. Confeccionará la Factura, atendiendo a los impuestos gravados o exentos, la referida factura deberá contener los siguientes datos: el lugar, fecha, mes, año, RUC, a nombre de la Municipalidad de Tavapy, cantidad de raciones de almuerzo por Institución Educativa, monto subtotal, monto total a cobrar (en números y letras). Ante las enmiendas o tachaduras en las facturas se procederá al rechazo de las mismas.- 3. La indisponibilidad presupuestaria para el pago de algunas de las obligaciones, por falta de transferencia del Gobierno Central, no podrá generar la suspensión de la provicion de almuerzo escolar. La Municipalidad de Tavapy a través del Departamento de Tesorería realizará las gestiones de pago mensualmente a la proveedora, en un plazo no mayor a **15 (quince) días** contados a partir de la fecha de presentación de la factura.-
CGC 14.4	Todos los pagos se efectuarán en sede de la Municipalidad de Tavapy.-
CGC 14.5	El plazo de pago después del cual la Contratante deberá pagar interés al Proveedor es **(15) quince días** posterior a la recepción de las facturas.- La tasa de interés que se aplicará es del 2 % mensual por el período de la demora hasta que haya efectuado el pago completo.-

CGC 15.1	**NO OTORGARÁ UN ANTICIPO ALGUNO**
CGC 16.1	El Proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes con excepción de los siguientes: **El proveedor será responsable de todos los impuestos y tributos.-**
CGC 17.1	El valor de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, es de 10**% (diez por ciento)** del valor total del contrato.-**la Garantía tendrá vigencia al 31/12/2016**
CGC 17.5	La liberación de la Garantía de Cumplimiento tendrá lugar: TREINTA **(30) días contados a partir de la fecha de Cumplimiento de las obligaciones del Proveedor en virtud del Contrato.**
CGC 22.2	El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indica a continuación: **NO SE APLICA.-**
CGC 23.1	La cobertura de seguro será según se establece en los Incoterms. Si no es de acuerdo con los Incoterms, la cobertura de seguro deberá ser como sigue: **NO SE APLICA.-**
CGC 24.1	La responsabilidad por el transporte de los Bienes será según se establece en los Incoterms. **NO SE APLICA.-**
CGC 25.1	Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación: **NO SE APLICA.-**
CGC 25.2	Las inspecciones y pruebas se realizarán en: **NO SE APLICA.-**
CGC 26.1	El valor de las multas será**:** se aplicará una penalidad diaria, que será del 0,01 % sobre el monto del contrato ***hasta el tope máximo de la Garantía de fiel Cumplimiento del Contrato.***
CGC 27.3	El período de validez de la Garantía será hasta **NO SE APLICA.-**
CGC 27.5	El plazo para reparar o reemplazar los bienes será de **forma inmediata.-**
CGC 33.1 (a) (vi)	La Contratante podrá terminar el Contrato además de los casos señalados en las CGC 33.1, los destacados en las **CGC 33.2 Terminación por Insolvencia y 33.3 Terminación por Conveniencia.** Así también cuando se comprueba variación de la calidad del bien entregado en violación a las exigencias establecidas

Sección V.
Modelo de Contrato N° XX/2016

Entre la **MUNICIPALIDAD DE TAVAPY,** domiciliada en la calle xxxx , Ciudad de Tavapy, República del Paraguay, representada para este acto por el **Intendente Municipal**, Abog. **Anibal Fidabel Romero,** con **Cédula de Identidad Civil Nº** _____, y el **Secretario General, Ing. Amb. Patricia Ester Méndez Pico,** con **Cédula de Identidad Civil Nº** _____, a los efectos de refrendar la firma conforme a lo establecido en el **Art. 54 inc. b) de la Ley Nº 3966/2010 Orgánica Municipal**, con domicilio a los efectos legales correspondientes en la calle Mariscal López y General Díaz de esta ciudad, denominado en adelante **LA CONTRATANTE**, por una parte, y, por la otra, la firma _____, con **RUC Nº** _____**,** domiciliada en _____**, Ciudad** _____**,República del Paraguay**, representada para este acto, por _____, con **Cédula de Identidad Civil N°** _____*(si corresponde: según Poder Especial otorgado por* _____*)*, denominado en adelante el **CONTRATISTA O EL PROVEEDOR**, denominadas en conjunto **"LAS PARTES",** e individualmente, **"PARTE"**; convienen en celebrar el presente "**CONTRATO PARA** "**ALMUERZO ESCOLAR**"**(FONACIDE)**, el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:-

1. OBJETO.

El objeto del presente contrato abierto es la provisión de almuerzo escolar en las siguientes escuelas identificadas por Municipalidad de Tavapy:

ORDEN	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	DIRECCIÓN/COMPAÑÍA	CANT. ALUMNOS	CANT. RACIONES
1	**Escuela Básica Nº 3.822- Francisca Escobar de Perrier**	**Barrio Línea Francesa**	57	**4.788**
2	**Escuela Básica Nº 1.659- ¨San Sebastián¨**	**Colonia Dolores**	90	**7.560**
3	**Escuela Básica Nº 1.772 M.A.V.A.**	**Barrio San Antonio**	31	**2.604**
TOTAL DE ALUMNOS ESTIMADOS			**178**	**14.952**

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.

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

(a) Contrato firmado;
(b) El Pliego de Bases y Condiciones y sus Adendas o modificaciones;
(c) Las Instrucciones al Oferente (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) publicadas en el portal de Contrataciones Públicas;
(d) La oferta del Proveedor;
(e) La resolución de adjudicación del Contrato emitida por la Contratante y su respectiva notificación;
(f) La Póliza de fiel cumplimiento de contrato

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 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	3	1	0	0	848	30	3	10	

Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el **ID Nº 313289**.----

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN.

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de **Concurso de Ofertas N° 02/2016" Almuerzo Escolar" (FONACIDE)**, convocado por la Municipalidad de Tavapy. La adjudicación fue realizada según Resolución I.M. N°**XX/2016** y aprobada por la Resolución Nº**XX/2016** emanada de la Junta Municipal de Tavapy.----------

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

Ítem	Código de Catálogo	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Precio Unitario (IVA) incluido	Precio Total (IVA) incluido
1	90101603-9997	Servicio de Provisión de Almuerzo Escolar	Ración	14.952		

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

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

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

Los pagos se realizaran de la siguiente manera:

La Municipalidad de Tavapy a través del Departamento de Tesorería realizará las gestiones de pago mensualmente a la proveedora, en un plazo no mayor a **15 (quince) días** contados a partir de la fecha de presentación de la factura, previa presentación de la planilla de entregas, aprobadas y firmadas por los Directores de las Instituciones Educativas y por la Encargada del Almuerzo Escolar de la Municipalidad de Tavapy..-

7. VIGENCIA DEL CONTRATO.

El plazo de vigencia de este Contrato será hasta **31 de diciembre de 2016**.----------

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

La provisión de los bienes debe ser entregada dentro de los plazos y en las escuelas públicas

establecidas en el Cronograma de Entregas del Pliego de Bases y Condiciones, dentro del Distrito de Tavapy----------

9. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del contrato estará a cargo de la Unidad Operativa de Contrataciones y la Dirección de Administración y Finanzas de la Municipalidad de Tavapy----------

10. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se regirá por lo establecido en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato, la cual se presentará a más tardar dentro de los 10 (días) calendarios siguientes a la firma del contrato. La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total del contrato con vencimiento al 31/12/2016.----------

11. MULTAS.

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

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

12. 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).----------

Se establece adicionalmente que la falta de créditos presupuestarios facultará a la Contratante a suspender temporalmente o rescindir el contrato, cualquiera sea al plazo de ejecución. Esta situación no facultará a la Proveedora a reclamar resarcimientos o indemnizaciones o cualquier otro tipo de compensaciones.----------

13. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.

Las controversias que se susciten entre el Contratante y Contratista por motivos que no impliquen el ejercicio de las prerrogativas establecidas en la Ley N° 2051/03 podrán ser resueltas conforme a las Condiciones Generales y Especiales del Contrato, o en su defecto se aplicará el procedimiento de avenimiento contemplado en el Título Octavo, Capítulo Segundo de la citada Ley.----------

En todo caso, si el litigio, controversia o reclamación que surja de los términos del presente Contrato o que tenga relación con la misma no fuera posible subsanar por el mecanismo establecido precedentemente, será sometido a la jurisdicción de los Tribunales del Alto Paraná de conformidad a las reglas del Código Procesal Civil.----------

14. ANULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN.

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

EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben 3 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Tavapy, República del Paraguay a los XXX días_____ mes_____ y año_____.----------

…….	……
Abog. Aníbal Fidabel Romero	***Ing. Patricia Ester Méndez Pico***
Intendente Municipal	***Secretaria General***

……
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA XXXXXXX
PROVEEDOR

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* [La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida conforme al modelo indicado en la Sección V, bajo la forma de una garantía bancaria o póliza de seguro de caución. Debe cumplir con los requisitos indicados en las Instrucciones al Oferente]		

C) Documentos legales. Oferentes Individuales. Personas Físicas.		
Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta.*		
Fotocopia simple de la cédula tributaria (Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC).		
En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia autenticada del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el Poder esté inscripto en el Registro de Poderes.*		
Declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad conforme al artículo 20, inc. "w", ambos de la Ley N° 2051/03, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas. *		
Declaración Jurada en la que se garantice que el oferente no se encuentra involucrado en prácticas que violen derechos de los menores estipulados en la Constitución Nacional, los Convenios 138 y 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el Código del Trabajo, Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay, conforme al formato aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en la Resolución DNCP Nº 941/2010.		
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.		
Autorización del fabricante conforme al formulario incluido en la Sección VI para importadores y distribuidores de los bienes ofrecidos. **NO SE APLICA**		
Para los Fabricantes, Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado, o; Para los representantes o distribuidores, Declaración Jurada de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado otorgado por el fabricante.		
Copia autenticada y vigente del Registro de Establecimiento (R.E.) de Alimentos, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) (Decreto N° 1635 del 12 de enero de 1999).		
Copia autenticada y vigente de Constancia de Capacitación en BPM, emitido por INAN		
Declaración de Impacto ambiental emitido por la SEAM		

D) Documentos legales Oferentes Individuales. Personas Jurídicas.		
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.*		
Fotocopia simple de la cédula tributaria (constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes RUC) y de los Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la Sociedad.		
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.*		
Declaración jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad conforme al artículo 20, inc. "w", ambos de la Ley N° 2051/03, de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas. *		
Declaración Jurada en la que se garantice que el oferente no se encuentra involucrado en prácticas que violen derechos de los menores estipulados en la Constitución Nacional, los Convenios 138 y 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el Código del Trabajo, Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay, conforme al formato aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en la Resolución DNCP Nº 941/2010.		
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.		
Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor en caso de que la empresa oferente no haya fabricado o elaborado el producto ofertado, sino sea importador y/o distribuidor de los bienes. **NO SE APLICA**		
Copia autenticada y vigente del Registro de Establecimiento (R.E.) de Alimentos, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) (Decreto N° 1635 del 12 de enero de 1999).		
Copia autenticada y vigente de Constancia de Capacitación en BPM, emitido por INAN		
Declaración de Impacto ambiental emitido por la SEAM		

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 formalizado por Escritura Pública.*		
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: a. 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 b. 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.		

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 III de Programa de 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.		

I) Cualquier otro documento adicional requerido.		
- Declaración Jurada de estar de acuerdo con el Pliego de Bases y Condiciones.		

*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.

ANEXO N° II

DOCUMENTOS A PRESENTAR PARA LA FIRMA DEL CONTRATO

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

1. Personas Físicas / Jurídicas
a) Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
b) Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
c) Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.
d) En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

2. Documentos. Consorcios
a) Cada integrante del Consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los incisos (a), (b), (c) y (d) del apartado 1 precedente.
b) Consorcio constituido, en el que se establecerán con precisión los puntos establecidos en el artículo 48 inciso 4° del Decreto Reglamentario N° 5174/05. El Consorcio debe estar formalizado por Escritura Pública.
c) Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer

solidariamente al Consorcio.
d) En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

3. Documentos. Personas Físicas / Jurídicas y/o Consorcios
a) Si la oferta adjudicada estuviera acompañada de documentos emitidos por autoridades extranjeras, el Oferente deberá acompañar los documentos debidamente legalizados por el Consulado Paraguayo del país de emisión del documento y del Ministerio de Relaciones Exteriores de la República del Paraguay.

Sección VI

Formularios

Índice de Formularios

FORMULARIO Nº 1 .....
Información sobre el Oferente .....
FORMULARIO Nº 2 .....
Información sobre los Miembros del Consorcio .....
FORMULARIO Nº 3 .....
Formulario de Oferta .....
FORMULARIO Nº 4 .....
Garantía de Mantenimiento de Oferta .....
FORMULARIO Nº 5 .....
Declaración Jurada de Inhabilidad de Contratación .....
FORMULARIO Nº 6
Declaración Jurada del Empleo de Menores…….……..
FORMULARIO Nº 7 .....
Formulario de Orden de Compra .....
FORMULARIO Nº 8 .....
Garantía de Anticipo .....
FORMULARIO Nº 9 .....
Garantía de Cumplimiento de Contrato .....

FORMULARIO Nº 1

Información sobre el Oferente

Fecha: _____

LCO Nº: *02/2.016*

1. Nombre o Razón Social del Oferente *[indicar el nombre jurídico del Oferente]*
2. Si se trata de un Consorcio, nombre jurídico de cada miembro: *[indicar el nombre jurídico de cada miembro del Consorcio]*
3. Año de constitución del Oferente: *[indicar el año de constitución del Oferente]*
4. Domicilio del Oferente:
5. Información del Representante autorizado del Oferente: Nombre: *[indicar el nombre del representante autorizado]* Dirección: *[indicar la dirección del representante autorizado]* Números de teléfono y fax: *[indicar los números de teléfono y fax del representante autorizado]* Dirección de correo electrónico: *[indicar la dirección de correo electrónico del representante autorizado]*
6. Se adjuntan los siguientes documentos: *[documentos legales indicados en el Anexo 1]*

FORMULARIO Nº 2

Información sobre los miembros del Consorcio

Fecha: *[Indicar la fecha (día, mes y año) de la presentación de la Oferta]*

LCO Nº: *02/2.016*

Página ____ de ____ páginas

1. Nombre jurídico del Oferente*[indicar el nombre jurídico del Oferente]*
2. Nombre jurídico del miembro del Consorcio *[indicar el Nombre jurídico del miembro del Consorcio]*
3. Año de constitución o incorporación del miembro del Consorcio: *[indicar el año de constitución o incorporación del miembro del Consorcio]*
4. Domicilio del Consorcio: *[Domicilio del miembro del Consorcio]*
5. Información sobre el Representante Autorizado del miembro del Consorcio: Nombre: *[indicar el nombre del representante autorizado del miembro del Consorcio]* Dirección:*[indicar la dirección del representante autorizado del miembro del Consorcio]* Números de teléfono y facsímile:*[indicar los números de teléfono y facsímile del representante autorizado del miembro del Consorcio]* Dirección de correo electrónico: *[indicar la dirección de correo electrónico del representante autorizado del miembro del Consorcio]*
6. Copias adjuntas de documentos originales de: *[marcar la(s) casillas(s) de los documentos adjuntos] (Documentos legales indicados en el Anexo I).*

FORMULARIO Nº 3

Formulario de Oferta

Fecha: _____

LCO Nº: *02/2.016*

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 adjudicación y su notificación, constituirán una obligación contractual entre nosotros, hasta que el contrato formal haya sido perfeccionado por las partes;

g) Entendemos que la Convocante tiene el derecho de cancelar o declarar desierta 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 adquirir los productos necesarios para la preparación de los alimentos de los productores de la Agricultura Familiar registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, en el porcentaje (….) [*el oferente deberá indicar un porcentajeno inferior al establecido en el Pliego de Bases y Condiciones del presente llamado*] %.

i) Si nuestra oferta es aceptada, nos comprometemos a obtener una Garantía de Cumplimiento del Contrato de conformidad con la cláusula 43 de las IAO y cláusula 17 de las CGC;

j) 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;

k) 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 e**l precio de nuestra oferta el que se indica en la siguiente Lista de Precios:**

[Insertar la Lista de precios que corresponda]

Fecha:_____

LCO No:02/2016

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ítem*	Código Catalogo*	Descripción del Bien *	Marca**	Procedencia**	Unidad de Medida*	Cantidad*	Presentación*	Precio unitario (IVA incluido)**	Precio Tota (IVA incluido)**
1-	90101603-9997	**Escuela Básica Nº 3.822- Francisca Escobar de Perrier**			*Ración*	**4.788**	Ración por alumno		
2-	90101603-9997	**Escuela Básica Nº 1.659- ¨ San Sebastián ¨**			*Ración*	**7.560**	Ración por alumno		
3-	90101603-9997	**Escuela Básica Nº 1.772 M.A.V.A.**			*Ración*	**2.604**	Ración por alumno		
								****Precio Total:**	

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

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]*

Garantía de Mantenimiento de Oferta

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

Fecha: _____

LCO No.: *02/2.016.-*

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

POR CUANTO_____, en lo sucesivo denominado "el Oferente" ha presentado su oferta de fecha _____ para la LPN /LCO_____ No. _____ para el suministro de_____ ___ _____en lo sucesivo denominada "la Oferta".

POR LA PRESENTE dejamos constancia que _____de _____ con domicilio legal en _____

_____ (en lo sucesivo denominado "el Garante"), hemos contraído una obligación con _____ (en lo sucesivo denominado "la Convocante") por la suma de _____, que el Garante, sus sucesores o cesionarios pagarán a la Convocante. Otorgada y firmada por el Garante el día _____ de _____ de _____.

Esta Garantía será ejecutada en los siguientes casos:

a) Si un Oferente retira su oferta durante el período de validez de ofertas indicado por dicho Oferente en la Presentación de Oferta;

b) Si no acepta la corrección del precio de su oferta, de conformidad con la Sub-cláusula 31.4 de la Sección I, Instrucciones a los Oferentes (IAO); o

c) Si el adjudicatario no proceda, por causa imputable al mismo a:

   I. Firmar el contrato; o

   II. Suministrar la garantía de cumplimiento de contrato;

   III. Presentar los certificados expedidos por las autoridades competentes que le sean requeridos por la Convocante para comprobar que no se encuentra comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar con el Estado, conforme al artículo 40 de la Ley N° 2051/03 de Contrataciones Públicas y de acuerdo al artículo 47 del Decreto Reglamentario N° 21909/03 y su modificación, el Decreto N° 5174/05.

d) Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas; o

e) si el adjudicatario no presentare las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas

El Garante se obliga a pagar a la Convocante, hasta el monto arriba indicado, contra recibo de la primera solicitud por escrito por parte de la Convocante, sin que ésta tenga que justificar su demanda. El pago se condiciona a que la Convocante haga constar en su solicitud la suma que le es adeudada en razón de que ha ocurrido por lo menos una de las condiciones antes señaladas, y de que indique expresamente las condiciones que se hubiesen dado.

Esta garantía permanecerá en vigor durante el plazo de validez de la Oferta, indicado en el punto 22 de las Instrucciones al Oferente, y toda reclamación pertinente deberá ser recibida por el Garante a más tardar en la fecha indicada.

Nombre _____ En calidad de_____

Firma _____

Debidamente autorizado para firmar la garantía por y en nombre de _____

_____

El día _____ del mes de _____ de _____.

FORMULARIO Nº 5

DECLARACION JURADA

DE NO ENCONTRARSE COMPRENDIDO EN LAS INHABILIDADES PREVISTAS EN EL ARTÍCULO 40 Y DE INTEGRIDAD ESTABLECIDA EN EL ARTICULO 20, INCISO "W", AMBOS DE LA LEY 2051/03 DE CONTRATACIONES PUBLICAS.

Fecha: _____

Proceso de Contratación: Modalidad:

Descripción del llamado:

ID (Portal):

A la Convocante:

_____

Yo/Nosotros, quien suscribe/n, declaro/amos Bajo Fe de Juramento que, no me/nos encuentro/encontramos comprendido/s en ninguna de las inhabilidades previstas por el Artículo 40 de la Ley Nº 2.051/03 para presentar propuestas y/o contratar con el Estado Paraguayo en general, y con esta Convocante en particular y al proceso de contratación arriba individualizado.-

Asimismo, declaro/amos Bajo Fe de Juramento, que me/nos abstengo/abstenemos de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la 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 pudiera/n otorgarme/nos condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes, como por ejemplo, y de manera enunciativa y no limitativa, el soborno y la colusión.-

Asumo/imos el compromiso de comunicar por medios fehacientes a la Entidad 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.-

La presente declaración jurada, la hago/hacemos, en los términos y condiciones del Artículo 47 del Decreto Reglamentario Nº 21.909/03 y el artículo 20, inciso "W", de la Ley 2051/03, de "Contrataciones Públicas". Así mismo, declaro conocer y aceptar el contenido y las disposiciones de la Resolución N° 330/07 de la Dirección General de Contrataciones Públicas.-

_____ _____

Firma El/los Oferente/s Aclaración de Firma/s

FORMULARIO Nº 6

DECLARACION JURADA

POR LA QUE EL OFERENTE GARANTIZA QUE NO SE ENCUENTRA INVOLUCRADO EN PRÁCTICAS QUE VIOLEN LOS DERECHOS DE LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES REFERENTES AL TRABAJO INFANTIL, ESTIPULADOS EN LA CONSTITUCION NACIONAL, LOS CONVENIOS 138 Y 182 DE LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL TRABAJO (OIT), EL CODIGO DEL TRABAJO, EL CODIGO DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA, DEMAS LEYES Y NORMATIVAS VIGENTES EN LA REPUBLICA DEL PARAGUAY

Asunción, __ de_____ de 201_

Señores

Presente

REF.: (Descripción del llamado)…….

ID: (Portal Contrataciones Públicas)……

De mi/nuestra consideración:

La empresa…….., con RUC…….., en su calidad de oferente del llamado de referencia, por medio de su/s representante/s legal/es……....., con cédula/s de identidad Nº…….., formula la presente DECLARACION BAJO FE DE JURAMENTO:

1. QUE no emplea/mos a niños, niñas y adolescentes en tipos de labores consideradas como trabajos prohibidos y en particular "TRABAJO INFANTIL PELIGROSO" de conformidad a lo dispuesto en el Art. 125 del Código del Trabajo, el Art. 54 del Código de la Niñez y la Adolescencia y el Decreto Nº 4951/05 que reglamenta la Ley 1657/01.
2. QUE, en caso de tomar conocimiento de alguna conducta que se aparte de las disposiciones citadas precedentemente y que involucre a nuestros proveedores de bienes y servicios que componen la cadena de producción y comercialización de lo ofertado, denunciare/mos ese hecho ante la instancia pertinente, de conformidad a lo dispuesto en el Artículo 5 del Código de la Niñez y la Adolescencia.

3. QUE en el caso de que emplee/mos adolescentes lo haremos de conformidad a lo que establece el Código del Trabajo y el Código de la Niñez y de la Adolescencia, y sus disposiciones concordantes y complementarias, salvaguardando todos los derechos y garantías del mismo y teniendo presente las obligaciones que como empleador/es me/nos competen.
4. RECONOCEMOS QUE cualquier violación a esta Declaración facultará a la Convocante a descalificarnos durante la etapa de evaluación de ofertas y/o rescindir el contrato respectivo cualquiera sea su etapa de ejecución, de conformidad a la forma establecida en el artículo 59 de la Ley 2051/03. En estos casos reconozco que no tendré derecho a reembolso de gastos ni a indemnización alguna y seré pasible de la aplicación del procedimiento para imposición de sanciones previsto en la ley 2051/03, independientemente de las demás responsabilidades que me pudieran generar.

Atentamente.

Firma El/los Oferente/s	Aclaración de Firma/s

( )[i] En el caso de que emplee/mos adolescentes trabajadores/as entre 14 y 17 años, adjunto/amos copia del Registro del Adolescente Trabajador/a, de conformidad a lo que establece 55 del Código de la Niñez y la Adolescencia.

El presente texto no podrá ser modificado ni alterado, siendo de **Carácter Formal** su presentación.

[1]En caso de corresponder, marque aquí con una X.

FORMULARIO Nº 7

FORMULARIO DE ORDEN DE COMPRA. NO SE APLICA

Membrete de la Institución	ORDEN DE COMPRA de BIENES y/o SERVICIOS	Nº..... (1)

Institución (2) Dirección (5)

Repartición (3) Pedido Interno Nº (6)

Dependencia (4) Fecha: (7) / /

Empresa (8) RUC:

ID del Llamado(9)

Descripción del Llamado ( )

De acuerdo con su oferta presentada en fecha ____ sírvase en proveer el siguiente bien y/o efectuar el siguiente servicio (10)

NOTA. a) La presente orden caduca automáticamente si no se cumplen sus términos y condiciones, dando lugar a las sanciones previstas en la Ley 2051/03 por incumplimiento y/o en el contrato correspondiente.

b) Esta Orden deberá ser adjuntada a factura respectiva, una vez entregado el bien adquirido.

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

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

Obs.: Todos los cuadros del presente

(11) ITEM	(12) Bien y/o Servicio adquirido	DESCRIPCION (13)	CANTIDAD (14)	PRECIO UNITARIO (15)	IMPORTE (16)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
TOTAL (17)					

(18) SON GUARANIES

PLAZO DE ENTREGA Y/O CUMPLIMIENTO (19)	LUGAR DE ENTREGA (20)
FORMA DE PAGO (21)	

IMPUTACION PRESUPUESTARIA (22)		
FIRMA DIRECTOR ADMINISTRATIVO (23)	FIRMA ENCARGADO UOC (24)	FIRMA ORDENADOR (25)
IMPUTACION PRESUPUESTARIA (26)	**FIRMA DEL OFERENTE ADJUDICADO (27)** Fecha: / /	AUDITOR INTERNO (28)

documento, a los efectos de su validez, deben ser debidamente llenados y firmados, según corresponda. En los casos en que la presente Orden sea utilizada como documento que ordene la entrega de bienes o la ejecución de servicios en un contrato abierto, no será necesaria la firma del Ordenador, en su caso.

FORMULARIO Nº 8

Garantía de Anticipo NO SE APLICA

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

Fecha: _____

LCO No.: 02/2.016

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 asegurar el fiel cumplimiento de las obligaciones del Contrato, por la suma de _____ _____.

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 primera solicitud y sin derecho a objeción alguna de nuestras partes y sin que el 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_____.

FORMULARIO Nº 9

Garantía de Cumplimiento de Contrato¡Error! Marcador no definido.

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

Fecha: [_____]

LCO No.: 02/2.016

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

POR CUANTO [_____] (en lo sucesivo denominado "el Proveedor") se ha obligado, en virtud del Contrato Nº [_____] de fecha [_____] de [_____] de [_____] a suministrar [_____] (en lo sucesivo denominado "el Contrato").

Y POR CUANTO se ha convenido en dicho Contrato que el Proveedor le suministrará una garantía [_____] emitida a su favor por un garante de prestigio por la suma ahí establecida con el objeto de garantizar el fiel cumplimiento por parte del Proveedor de todas las obligaciones que le competen en virtud del Contrato.

Y POR CUANTO los suscritos [_____] de [_____], con domicilio legal en [_____ _____], (en lo sucesivo denominados "el Garante"), hemos convenido en proporcionar al Proveedor una garantía en beneficio de la Contratante.

DECLARAMOS mediante la presente nuestra calidad de Garantes a nombre del Proveedor y a favor de la Contratante, por un monto máximo de [_____ _____]y nos obligamos a pagar al Contratante, contra su primera solicitud escrita, en que se afirme que el Proveedor no ha cumplido con alguna obligación establecida en el Contrato, sin argumentaciones ni objeciones, cualquier suma o sumas dentro de los límites de [_____], sin necesidad de que la Contratante pruebe o acredite la causa o razones que sustentan la reclamación de la suma o sumas indicadas.

Esta garantía es válida hasta el [_____] del mes de [_____] de [_____].

Nombre [_____]

En calidad de [_____]

Firma [_____]

Debidamente autorizado para firmar la garantía por y en nombre de _____

_____

El día [_____] del mes de [_____] de [_____.]

_____

EL RESTO DE LOS REQUISITOS SIGUEN SIN ALTERARSE DENTRO DEL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES.

MUNICIPALIDAD DE TAVAPY
SECRETARIA GENERAL

Ing. Amb. Patricia Méndez
Secretaria General