ADENDA Nº 1

Ref.: LCO 01/2016 – ID 314.038

La Municipalidad de Vaquería comunica a los oferentes participantes de la Licitación por Concurso de Ofertas Nº 01/2016 “ADQUISCION DE ALMUERZO ESCOLAR” que a través de la presente Adenda se procede a realizar modificaciones, que pasaran a formar parte del Pliego de Bases y Condiciones

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).
- 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 sobre los términos de la oferta con respecto al Pliego de Bases y Condiciones (PBC). **Se deja expresa constancia que la documentación formal deberá ser presentada dentro de un plazo de 1 (un) día hábil, contados desde el día siguiente de la fecha de**

recepción de la solicitud correspondiente. La falta de presentación en tiempo y forma de la documentación solicitada por la Convocante y/o la falta de contestación de las aclaraciones realizadas a las empresas oferentes en la etapa de evaluación de ofertas dentro del plazo establecido, será motivo de rechazo de la oferta

- 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"

ANÁLISIS DE PRECIOS UNITARIOS OFERTADOS:

Se realizará el análisis de los precios ofertados conforme a lo dispuesto en la Resolución DNCP Nº 956/2016, "POR LA CUAL SE ESTABLECEN DIRECTRICES RELATIVAS A LA ESTIMACIÓN DE COSTOS Y SE APRUEBA EL CRITERIO PARA LA EVALUACIÓN DE LOS PRECIOS OFERTADOS EN LOS PROCESOS DE CONTRATACIONES REGIDOS POR LA LEY Nº 2051/03 "DE CONTRATACIONES PÚBLICAS" Y LA RESOLUCIÓN DNCP N° 1173/2016 DE FECHA 18 DE ABRIL DE 2016, POR LA CUAL SE DISPONE LA MODIFICACIÓN DEL ARTÍCULO 2° DE LA RESOLUCIÓN N° 956/16".

ARTICULO 2º 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 debajo del precio referencial y del veinte por ciento (20%) para ofertas que se encuentren por encima del referencial preparado por la Convocante y difundido con el llamado a contratación.

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

El análisis de los precios, con esta metodología, será aplicado a cada precio ítem, rubro o partida que contenga la oferta. Independientemente del sistema de adjudicación adoptado por el llamado (por el total, lotes, ítems).

AGRICULTURA FAMILIAR

En cumplimiento a la Resolución DNCP 2.915/15 por la cual se aprueba el reglamento que establece el mecanismo para la aplicación de los requisitos de calificación de las compras a los productores de la agricultura familiar registrados en el MAG establecido en el Artículo 17 inciso A) del Decreto 3.000 de fecha 27 de enero de 2015 "por el cual se establece la modalidad complementario de contratación denominada proceso simplificado para la adquisición de productos agropecuarios de la agricultura familiar y se fijan criterios para la realización de los procesos de contratación y selección aplicadas para estas adquisiciones". En tal sentido todo oferente deberá señalar en su oferta mediante declaración jurada que "Asume el compromiso de elaborar el almuerzo escolar con insumos adquiridos de los

comité de productores de la agricultura familiar de la zona que se encuentren inscriptos en el Ministerio de Agricultura y Ganadería en un porcentaje mínimo equivalente al diez por ciento (10%) del monto total del contrato.- El proveedor adjudicado deberá presentar para el cobro correspondiente las actas de entrega efectiva del almuerzo para cada institución seleccionada y la factura legal acompañada de copias legibles de facturas expedidas por los comités de productores o de auto facturas en su caso de manera a demostrar efectivamente la transacción realizada entre la empresa adjudicada y los productores, salvo que en dicho período no se haya realizado transacción alguna entre las partes, sin embargo para el pago final del contrato la empresa adjudicada deberá demostrar haber cumplido con el porcentaje comprometido

OFERENTES EN CONSORCIO

En caso de firmas vinculadas en consorcios, el socio líder debe cumplir con al menos el 60% de los criterios de calificación, en tanto los demás integrantes pueden cumplir con el 40%.

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:

Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años (2013-2014-2015)

b. *Endeudamiento: pasivo total / activo total*

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años (2013-2014-2015)

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

El promedio en los últimos 3 años, no deberá ser negativo (2013-2014-2015)

(b) Experiencia y Capacidad Técnica

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

b.1) Experiencia

De conformidad los oferentes deberán presentar y acreditar que su actividad comercial, industrial o de servicios se encuentra vinculado a la comercialización y producción de comidas frescas para personas.

1. *Se estudiará la experiencia del oferente teniendo en cuenta como referencia los contratos anteriores, facturaciones de ventas y/o recepciones finales de venta de alimentos frescos para personas correspondientes a los* años 2013, 2014 y 2015 en promedio, a *instituciones públicas y/o privadas* equivalentes al **50 % (cincuenta por ciento)** de su oferta, como mínimo
    - *Deberán presentarse la cantidad de contratos y/o facturaciones para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado.*
      .

b.2) Capacidad Técnica: en base a un relatorio a presentar indicar:

1. Copia autenticada del Registro de Establecimiento (R.E.) de Alimentos, expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) vigente para el momento de la Adjudicación en la Categoría 25.(que deberá estar vigente en el momento de la presentación de la oferta), el establecimiento no debe encontrarse mas de 250 km de la convocante Municipalidad de Vaquería
2. Certificado vigente de habilitación de transportes de productos, sub-productos y derivados de origen animal para carne bovina, aviar o embutidos expedido por el SENACSA. (Ley Nº: 2426/04, 1146/66 y 1356/88 y el Decreto Nº 1324/13 y se halla inscripta en la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal).
3. Adjuntar el Curriculum Vitae y la copia autenticada de la patente profesional de los técnicos en las áreas de Licenciatura en Ciencias y Tecnología de Alimentos y Licenciatura en Nutrición.
4. Adjuntar el Certificado de Registro de Prestadores de Servicios del Paraguay (REPSE), expedido por el Ministerio de Industria y Comercio conforme al Decreto Nº 6866/11 y Resolución Nº 957/13 de los profesionales técnicos, administrativos y jurídicos vigentes al momento de presentación de ofertas.
5. Certificado vigente de habilitación de transporte terrestre de frutas y hortalizas in natura, expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE), según Resoluciones Nºs. 354/12 y 551/15.

6. Certificado vigente del Estudio de Disposición de Efluentes (EDE) del Proyecto y la Declaración del Impacto Ambiental del local comercial encargado de la preparación de alimentos, expedido por la Secretaría del Ambiente (SEAN).
7. Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).
8. Constancia de Registro Industrial en la actividad de elaboración de comidas frescas expedido por el Ministerio de Industria y Comercio (MIC).
9. Certificado de Origen de los Menús a ser elaborados y que deberán estar vigente en el momento de la presentación de la oferta según ID del llamado – Expedido por el Ministerio de Industria y Comercia (MIC).

La Convocante podrá, en los casos que el Comité de Evaluación crea pertinente, confirmar la información de precios suministrada por las ofertas, a través de cualquier fuente pública o privada de información, prestando especial atención a los supuestos en que los precios ofertados sean excesivamente bajos e irrisorios, ya que esta situación podría evidenciar la falta de seriedad de las ofertas y constituir indicios de una falta de capacidad de cumplimiento real del contrato. Constituye tal situación una eventual violación al principio de libre competencia y un riesgo al interés general que compromete la ejecución regular del contrato.

El Comité de Evaluación ponderará las variaciones del Índice de Precios al Consumidor (IPC) relacionados de los ítems de los precios ofertados y los precios históricos de adjudicaciones anteriores realizadas por la Convocante, y, a partir de este examen, se determinará si las ofertas son compatibles y de ejecución posible. A este efecto se tendrá en cuenta además las disposiciones de la Ley N° 4956/13 “De Defensa de la Competencia”, para recomendar la adjudicación de la oferta.

La oferta, que a criterio de la Convocante no demuestre estas condiciones será rechazada, a este efecto se hará constar en el informe de evaluación las razones técnicas por las cuales la Convocante considera inejecutables los precios ofertados.
No se admitirán cotizaciones globales o unitarias con valor cero.

(c) Capacidad Legal

La Capacidad Legal del oferente se evaluará conforme a las disposiciones de la Resolución DNCP N° 849/2015 “Por la cual se aprueba un criterio de evaluación para la Calificación de la Capacidad Legal del Oferente con respecto a la prohibición prevista en los incisos “A” y “B” del art. 40 de la ley 2051/03 “De Contrataciones Públicas”, se recomienda a los Organismos, Entidades y Municipalidades su utilización en los procesos regidos por la Ley N° 2051/03 y se dispone su difusión en el portal de Contrataciones Públicas”.

Calificación legal. Prohibiciones de los Incs. "a" y "b" del Artículo 40.
El Comité de Evaluación confirmará que el Oferente no se encuentra comprendido en las prohibiciones establecidas en el Art. 40, Incs. "a" y "b" de la Ley Nº 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 pro forma en los documentos del llamado.

Inciso a) *Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el Oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso "a" del artículo 40.*

Inciso b) *Verificará por los medios disponibles, si el Oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones contenidas en la Ley Nº 1626/00 "De la Función Pública", aparecen en la base de datos del SINARH o bien de la Secretaría de la Función Pública. Si se constata que alguna de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH, el Comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato de que se trate, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso. El Comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el Oferente. Si el Comité confirma que el Oferente o sus integrantes, poseen impedimentos la oferta será rechazada, y se remitirán los antecedentes a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) para los fines pertinentes.*

(d) *Margen de Preferencia para productos nacionales*

Decreto Nº 6225/11 Art. 2º inc. d) En las contrataciones de servicios que realice las Municipalidades y Gobiernos Departamentales, si la oferta evaluada como la más baja pertenece a una firma u empresa domiciliada fuera del territorio Distrital de la Contratante, ésta será comparada con la oferta más baja de la empresa domiciliada dentro del territorio Distrital de la Contratante, agregándole al precio total de la oferta propuesta por la primera suma que no podrá exceder del 10% del precio. Si en dicha comparación adicional, la oferta de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio Distrital de la contratante resultare ser las más baja se seleccionará para la adjudicación; caso contrario, se seleccionara la oferta de servicios de la firma domiciliada fuera del territorio departamental de la contratante. Se deberá verificar el domicilio del oferente mediante la Constancia de Inscripción de RUC del proveedor expedida por la Sub-Secretaría de Estado de Tributación del Ministerio de Hacienda a los efectos de la aplicación del margen previsto.

INDUSTRIA NACIONAL En cumplimiento a la legislación vigente el producto ofertado debe cumplir con el requisito de ser de Origen Nacional. La Convocante solicita al Oferente la presentación el Certificado de Origen Nacional emitido por el MIC según ID del llamado con el objeto constatar fehacientemente el cumplimiento de esta condición.

(e) *Criterio para desempate de ofertas*

En caso de que existan dos o más oferentes que cumplan con todos los requisitos establecidos en el pliego de bases y condiciones del llamado, la convocante determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato. Dicha determinación se dará a partir de la información requerida por la Convocante y provista por el oferente en su oferta.

- En primer lugar, analizará la capacidad financiera del oferente, y la que posea la mejor capacidad, según los ratios establecidos en la sección III Criterios de Evaluación, será considerada la mejor calificada.
- Si aún aplicado este criterio de desempate, existiera empate, la Convocante analizará la capacidad técnica de los oferentes a partir de la mayor cantidad de contratos para la provisión de almuerzo escolar a entes estatales.

(f) Inspecciones y Pruebas en la etapa de evaluación: N/A

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.

Nota 2: Conforme a lo previsto por la Ley de Presupuesto del año en curso los adjudicatarios de los contratos resultantes de los procesos mencionados, deberán inscribirse en el Sistema de Información de Proveedores del Estado, como requisito previo a la emisión del Código de Contratación respectivo, ***no siendo la inscripción una exigencia para participar en el proceso.***

Sección III. Suministros Requeridos

Ítem	Código de catalogo	Descripción del Servicio	Unidad de Medida	Presentación	Horario de Entrega
1	90101603-9997	**Almuerzo Escolar**, incluye: (Plato principal + acompañamiento + postre) en estado fresco y natural s/especificaciones técnicas	Unidad	Ración	La empresa contratada debe realizar toda la entrega y distribución a cada estudiante a las 11:00 hs. a 12:30 hs para el turno mañana; y para el turno tarde a las 12:00 hs a 13:00 hs., en aquellas instituciones educativas de escolaridad simple. En las instituciones educativas de doble escolaridad la distribución debe ser a las 12:00 hs.

LISTADO DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE SANTA ELENA BENEFICIADAS CON EL PROGRAMA DE ALMUERZO ESCOLAR

Nº	Distrito	Institución Educativa	Ubicación	Descripción del Bien o Producto	Total de Alumnos	Entrega a cargo de:	Frecuencia de Entrega :
1	Vaquería	Esc. Bas. Nº 3756 "Vaquería".	Planta Urbana	Almuerzo con Menú variado	301	Proveedor Adjudicado	De Lunes a Viernes
		Total Beneficiarios					

1. Especificaciones Técnicas

Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal del menú proveído por día)	El almuerzo debe cubrir el 30% de las necesidades nutricionales del/a niño/a en edad escolar y aportara 400-500 kcal. Según necesidad de requerimiento de acuerdo a la Organización Mundial de la Salud
Composición del menú	
Horario de preparación del menú	Las raciones serán elaborados en las Instituciones en forma diaria de lunes a viernes en el horario 7:00 a 10:00 hs
Horario de distribución	Turno mañana 11:00 hs a 12:30 hs; turno tarde 12:00 hs a 13:00 hs
Constitución del menú	Plato principal, guarnición, postre
Modalidad del almuerzo escolar	Elaborado en la Institución Educativa

1.1. Descripción General de la Alimentación Solicitada.

El almuerzo escolar estará destinado para beneficiar a niños/as de educación inicial y Educación Escolar Básica del 1º y 2º ciclo de instituciones educativas del sector oficial 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 450 a 550 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 adjudicatario será el responsable de la preparación de los alimentos en los establecimientos de la Cocina/Comedor del local de la Institución Educativa y su distribución a cada alumno en el horario establecido. De la misma manera, la firma contratada deberá contar con los personales necesarios y los enseres necesarios como ser

platos, vasos, cucharas, cacerolas, etc. para la elaboración y distribución de los alimentos, quienes serán los encargados de la elaboración diaria de los alimentos y la provisión de los mismos en los sitios comedores y en los horarios convenidos por las partes involucradas, así como del servicio de limpieza diaria a la finalización de los almuerzos.

1.3. <u>INSPECCIONES Y PRUEBAS – CONTROL DE CALIDAD:</u>

1-Fiscalizaciones periódicas del estado de higiene de los alimentos y del establecimiento dedicado a la cocina.

- El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado, designado por la Municipalidad y cuyo informe deberá acompañar a la solicitud de pago de las facturas a ser presentadas por la empresa proveedora.
- La capacitación del personal responsable de la elaboración de los alimentos y del menú estará a cargo del técnico de la empresa adjudicada.
- La empresa adjudicada estará sujeta a control que será realizado en cualquier momento, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregado.
- Los técnicos calificados recolectarán muestras al azar para la verificación de la calidad de la comida.
- La Municipalidad a través del personal técnico designado verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando crea conveniente pedir los cambios pertinentes.

2. *Controles semanales* del cumplimiento de las especificaciones técnicas del menú diario establecido.

3. *Plan de monitoreo* para el control de calidad de los alimentos.

El profesional nutricionista será el encargado de realizar las fiscalizaciones, controles semanales y la ejecución del Plan de monitoreo, que consistirá en elaboración de un plan de seguimiento inicial y consecutivo desde el inicio del proceso de entregas de los alimentos de almuerzo hasta la culminación de contrato de provisión de almuerzo escolar en cada Institución Educativa.

El profesional nutricionista debe realizar visitas semanales en las instalaciones educativas para asesorar y verificar que los alimentos suministrados se encuentran en perfecto estado de higiene.

La empresa adjudicada deberá disponer de un equipo técnico Licenciado en Tecnología de Alimentos, conformado por un trabajador social y un profesional nutricionista quienes serán los encargados del monitoreo en forma mensual de los servicios brindados por la empresa adjudicada y dentro de los seis primeros días del mes siguiente al culminar deberán presentar a la MUNICIPALIDAD, un informe técnico del resultado obtenido por mes, especificando el análisis de aceptación del producto a los beneficiados que en este caso son los niños de las escuelas. En el mismo informe mensual deberá sugerir otras propuestas de mejor aceptación en caso de que sea necesaria, siempre en cumplimiento con los requisitos exigidos en materia de caloría y costo, de acuerdo a lo establecido en el

pliego de bases y condiciones y en el contrato que será evaluado por el/la profesional contratado/a por la Convocante.

1.4. EVALUACION:

La empresa adjudicada a través de su equipo técnico, el Director de la Institución Educativa y la Municipalidad podrán trabajar en forma coordinada debiendo realizar encuestas de evaluación a los niños beneficiados vía cuestionario sobre el rendimiento, aceptación, sugerencias y mejoras a implementar en base a solicitud de los propios niños, en el momento que consideren oportuno realizar.

1.5. CONSIDERACIONES GENERALES DE APLICACIÓN OBLIGATORIA PARA LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

1.5.1. Los alimentos deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, deben ser procesados, envasados y transportados en condiciones que no produzcan, desarrollen o agreguen sustancias físicas, químicas o biológicas que pongan en riesgo la salud de los consumidores.

1.5.2. La presentación de los alimentos debe ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los niños/as, en especial para las instituciones educativas especiales, habida cuenta que la comida es también un espacio de enseñanza aprendizaje para los estudiantes discapacitados.

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

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

1.6. HIGIENE Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS MISMOS.

El personal encargado de la preparación y distribución de los alimentos deberá portar uniformes, delantales, gorros y llevar el pelo recogido. Además deberán tener en cuenta las cinco claves sobre las buenas prácticas y manejos de alimentos, herramienta recomendada por la OPS/INAN y citadas a continuación:

a. Mantener la limpieza

- Lávese las manos antes de preparar alimentos y varias veces durante la preparación
- Cuide su higiene personal
- Lávese las manos después de ir al baño

- Lave y desinfecte todas las superficies, utensilios y equipos usados en preparación de alimentos
- Proteja los alimentos y las áreas de la cocina de la entrada de insectos, mascotas y otros animales (guarde alimentos en recipientes cerrados)

b. Separe alimentos crudos y cocinados

- Separe siempre los alimentos crudos de los cocinados y de los listos para comer.
- Use equipos y utensilios como cuchillos o tablas de cortar diferentes para manipular carne, pollo y pescado de otros alimentos crudos como verduras y frutas.
- Mantenga los alimentos en recipientes separados para evitar contacto entre crudos y cocinados.

c. Cocine completamente

- Cocine correctamente los alimentos especialmente carne, pollo, huevo y pescado.
- Hierva los alimentos como caldos y guisos para asegurarse que alcancen 70°C. para carnes rojas y pollo cuide que no queden partes rojas en su interior.
- Se recomienda el uso de termómetros
- Recaliente completamente la comida cocinada, hasta alcanzar 70°C

d. Mantenga los alimentos a temperaturas seguras

- No deje alimentos cocinados a temperatura ambiente por más de 2 horas.
- Enfríe lo más pronto posible los alimentos cocinados y los preparados y manténgalos por debajo de 5°C.
- Mantenga la comida caliente arriba de 60°C
- No guarde las comidas preparadas por mucho tiempo, ni siquiera en la heladera.
- No descongele los alimentos a temperatura ambiente.

e. Use agua y alimentos seguros

- Use agua potable o asegúrese de potabilizarla para su consumo y antes de la preparación de alimentos. En caso de no poseer, se deberá potabilizarlo para el consumo procediendo de la siguiente manera:
  - hervir el agua durante 5 minutos
  - Agregar 2 gotas de lavandina (hipoclorito de sodio) en 1 litro de agua, agitar y dejar reposar durante 20 a 30 minutos antes de utilizarla.

- Seleccione alimentos sanos y frescos
- Elija alimentos ya procesados como leche pasteurizada en lugar de leche cruda.
- Lave correctamente las frutas y verduras, especialmente si se comen cruda
- No utilice ni consuma alimentos después de su fecha de vencimiento.

1.7. MODALIDAD DEL ALMUERZO

Descripción de la modalidad empleada

La elaboración de los almuerzos escolares es realizada en la Institución Educativa, mediante el acondicionamiento de una cocina escolar, garantizando la calidad del producto final en cuanto a higiene y salubridad.

Es importante resaltar que para certificar la calidad del almuerzo escolar se debe realizar capacitaciones al personal encargado de la manipulación del alimento, como así también la adquisición de equipos, electrodomésticos y utensilios de cocina (freezers, heladeras, estantes, cocinas industriales, licuadoras, hervidoras eléctricas, ollas, bandejas, cubiertos, etc.), todo esto llevado a cabo según exigencias y criterios del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependencia del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSP y BS).-

Hay que destacar que los almuerzos deben ser elaborados con materia prima natural sin agregado de ningún tipo de aditivos y bajo la supervisión de un nutricionista y tecnólogo de alimentos.-

La modalidad a ser empleada en la preparación del almuerzo escolar es *la elaboración del menú diario en la institución educativa*.

En esta modalidad la preparación del menú se realiza en un espacio de la institución educativa (Cocina – Comedor Escolar), esta área debe ser adecuada y equipada mínimamente para la manipulación higiénica de los alimentos y contar con profesionales capacitados para la atención.

1.8. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

- ✓ Evitar el exceso de humedad ya que favorece el crecimiento de los microorganismos.
- ✓ Nunca almacenar los alimentos directamente sobre el suelo.
- ✓ Almacenar separadamente los alimentos crudos y los cocinados con el fin de evitar la contaminación cruzada entre ellos.

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

1.9. CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

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

1.10. PERSONAL NECESARIO DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

- ✓ 1 Cocinero/a por cada 150 niños/as
- ✓ 1 Auxiliar de Cocina
- ✓ 1 Personal para la limpieza de utensilios y del espacio.
- ✓ 1 Profesional Nutricionista

Observación: La empresa contratada podrá realizar una variación en el orden de los menús propuestos, así como también podrá ajustar proporción de los ingredientes con el fin de lograr mayor aceptabilidad de los mismos, debiendo comunicar a la Dirección de la Institución.

1.11. ESPECIFICACIONES DE LA VIDA UTIL DEL PRODUCTO

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

1.12. ESPECIFICACIONES DEL ENVASE Y TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS

1.12.1 El menú deberá ser servido por ración para cada niño/a, en envases individuales descartables o en recipientes de plástico duro no toxico para alimentos, acompañado de cubiertos adecuados para su consumo.
1.12.2 Las ensaladas deberán ser servidas en recipientes no tóxicos para alimentos.

1.13. SISTEMA DE ENTREGA

La contratada deberá entregar diariamente el menú, de acuerdo a lo estipulado en el pliego de base condiciones. La empresa contratada es responsable de la elaboración de los alimentos conforme al menú establecido, de la distribución de las raciones, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado. Para esto se describe cada paso:

1.13.1 ELABORACION de los alimentos: Se debe respetar el menú aprobado, en relación a la cantidad de calorías, porciones, presentación y demás especificaciones técnicas.

1.13.2 Mecanismos de distribución de los alimentos:

- ✓ La empresa debe elaborar diariamente el menú únicamente en el local de la institución educativa.
- ✓ La empresa contratada es responsable de la elaboración de los alimentos conforme al menú establecido, de la distribución de las raciones, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

Para esto se describe cada paso:

1.13.1.1. Elaboración de los alimentos:

- ✓ Se debe respetar el menú aprobado, en relación a la cantidad de calorías, porciones, presentación y demás especificaciones técnicas.

1.13.1.2. Entrega de los alimentos:

La empresa contratada deberá elaborar y distribuir los alimentos, de acuerdo a lo siguiente:

Servir la ración correspondiente a cada estudiante en recipientes térmicos descartables o en recientes de plástico duro no tóxico para alimentos, acompañado de cubiertos, según corresponda.

1.13.1.3. Distribución de los alimentos:

- ✓ La empresa es responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones

establecidas en la lista de escuelas beneficiadas.

- ✓ La empresa contratada debe realizar toda la entrega y distribución a cada estudiante a las 11:30 hs. para el turno mañana; y para el turno tarde a las 12:30 hs., en aquellas instituciones educativas de escolaridad simple.
- ✓ En las instituciones educativas de doble escolaridad la distribución debe ser a las 12:00 hs.
- ✓ La contratada deberá contar con el personal apropiado en números de acuerdo a la cantidad de niños matriculados en cada institución educativa (aproximadamente se debe considerar un personal para servir a 150 estudiantes).
- ✓ El personal encargado de la distribución de los alimentos debe portar uniforme, delantal y gorro con logo de la empresa. Debe llevar el pelo recogido, tapaboca, guante de látex descartable, porta nombre y calzado cerrado de color blanco. Además debe haber sido capacitado como mínimo en las cinco claves sobre buenas prácticas y manejo de alimentos, recomendados por la OPS/INAN.
- ✓ La empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, ollas, cacerolas, etc.) para su posterior desecho o limpieza.
- ✓ La empresa debe contar con un plan de capacitación y monitoreo.

Se debe proporcionar a las Instituciones Educativas el Menú cíclico que se implementará durante el año lectivo, y debe estar visible a la Comunidad Educativa.

1.14 RETIRO Y LIMPIEZA DE LOS UTENSILIOS: La empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, ollas, cacerolas, etc.) para su posterior desecho o limpieza.

1.15 CONSIDERACIONES GENERALES

El cronograma de almuerzos estipulado deberá ser respetado estrictamente por la empresa contratada. En caso de que la empresa contratada por algún motivo debidamente justificado necesite cambiar el menú, como por ejemplo la escasez o aceptabilidad de algunos de los ingredientes para preparar cualquiera de los platos componentes del menú, deberá comunicar ese hecho a la Dirección de institución Beneficiada por escrito, por lo menos con 24 horas de anticipación para garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos.

1.17) MENU.

1.17.1 Composición del Menú.

El menú estará compuesto por un plato principal, más acompañamiento, más postre.

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori – vori de carne	Estofado de pollo con papa	Poroto manteca con fideo	Sopa de pescado	Tallarín de carne
Guarnición	Ensalada de Lechuga	Rodajas de tomate y pepino	Ensalada de Lechuga	Rodajas de tomate y pepino	Ensalada de Repollo
Postre	Piña	Banana	Naranja	Pera	Manzana
KCAL	478	494,5	497,2	487,8	499,7

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori – vori de pollo	Lenteja con arroz	Picadito de Mandioca	Fideo moñito con salsa con pollo	Guiso de arroz con carne
Guarnición	Rodajas de Tomate	Ensalada de lechuga	Ensalada de Repollo	Ensalada de lechuga	Ensalada de repollo
Postre	Manzana	Naranja	Pera	Piña	Banana
KCAL	496,1	499,6	468,8	477,3	488

Semana 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Sopa de pollo con hortalizas	Albóndigas de carne con arroz	Estofado de carne com papas	Sopa de poroto con fideo	Arroz blanco con salsa con pollo y arveja
Guarnición	Ensalada de repollo	Ensalada de lechuga	Ensalada de repollo	Ensalada de lechuga	Ensalada de repollo
Postre	Piña	Banana	Pera	Naranja	Mandarina
KCAL	490,2	474,5	490,2	492,7	488,8

Semana 4					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Sopa de hortalizas con carne	Picadito de pollo con fideo	Sopa de poroto con arroz	Polenta con salsa con carne	Puré de papa con salsa con pollo
Guarnición	Ensalada de repollo	Ensalada de lechuga	Ensalada de lechuga	Ensalada de repollo	Ensalada de lechuga
Postre	Piña	Manzana	Naranja	Mandarina	Pera
KCAL	466,5	497,4	499,7	494,7	499,7

1.17.2 RECETARIO DEL MENU CÍCLICO

1. Recetario del menú

SEMANA 1

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Día 1 **478 kcal**	**Plato principal** **VORI – VORI DE CARNE**	66 g de carne vacuna magra 35 g de zapallo 50 g de harina de maíz 24 g de tomate 35 g de zanahoria 23 g de cebolla 15 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	66 35 50 24 35 23 15 5 10 0.5 2 0.2	½ med ½ chico ½ chico ½ peq ½ taza 1 cda 4 cdas ½ porción 1 cdita 1 hoja 1 pizca	Reahogar la cebolla picadita con el locote y tomate cortados en cuadraditos, con aceite. Incorporar el zapallo, zanahoria en cubitos y la carne cortado en trozos pequeños y cocinar, agregar agua caliente (c/n) dejar cocinar. En un bol mezclar la harina de maíz con el queso demenuzado una pisca de sal y una cda del caldo caliente. amazas bien y formar bolitas e incoporarlas al caldo, espolvorear con orégano y cebollita en hoja picadita
	Guarnición ENSALADA DE LECHUGA	-Lechuga -Tomate -Zanahoria rallada -Aceite -Sal yoyada	47 g 29 g 15 g 3 mL 0,5 g	1 Plato chico ½ peq ½ chica 1 Cdita	Lavar y cortar en juliana la lechuga, el tomate en rodajas, mezclar agregando zanahoria rallada. condimentar
	Postre	Piña	100 g	1 rodaja	
Día 2 **494,5 kcal**	**Plato principal** **ESTOFADO DE POLLO CON PAPA**	135 g de papa 56 g de pechuga de pollo 59 g de tomate 18 g cebolla 25 g de zanahoria 8 g de locote 5 mL de aceite 5 g cebollita de hoja	135 56 59 18 25 8 5 5 0.5	sin hueso ni piel 1 peq ½ chico ¼ chico ½ med 1 med 1 Cda ½ diente	***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.

		0,5 g de sal yodada ¼ diente de ajo Agua potable c/n		1 hoja	Agregar agua hervida y cocinar hasta obtener la salsa deseada. Apagar el fuego y agregar cebollita de hoja, perejil o cilantro picado.
	Guarnición RODAJAS DE TOMATE..	-Tomate -Pepino -Zanahoria rallada -Perejil -Aceite -Sal yodada	49 g 37 g 16 g 3 mL de aceite 0,5 g de sal yodada	½ peq ½ peq ½ med 1 Cda	Cortar en rodajas el tomate y pepino previamente lavados, agregar la zanahoria rallada y perejil picado , condimentar
	Postre	Banana	70 g	1 peq	
Día 3 **497,2 kcal**	**Plato principal** **POROTO MANTECA CON FIDEO**	35 g de zapallo 45 g de poroto seco 24 g de tomate 15 g de zanahoria 18 g de cebolla 20 g de fideo 15 g de queso Paraguay 8 g de locote 5 g de aceite 0,5 g de sal yodada ¼ diente de ajo Agua potable c/n	35 45 24 15 18 20 15 8 5 0.5	4 cdas 1 nido ½ peq ¼ chico ¼ chico ½ chica ¼ taza	. ***Preparación*** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños**.** Saltear cebolla, tomate, zanahoria, locote y ajo con aceite y sal yodada. Cocinar hasta que los mismos estén tiernos. Incorporar el poroto y agua potable, una vez blandos agregar el zapallo. Luego el fideo, una vez totalmente cocido, retirar del fuego y agregar queso Paraguay. ***Observación :*** Si la legumbre utilizada es seca (excepción lenteja) deberá ser remojada 1 día antes en agua a temperatura natural o 1 hora antes en agua caliente
	Guarnición ENSALADA DE LECHUGA	- 47 g de lechuga 29 g de tomate 15 g de zanahoria 3 mL de aceite 0,5 g de sal yodada	47 29 15 3 0.5	1 plato chico ½ peq ½ Cda	Lavar y cortar en juliana la lechuga, el tomate en rodajas y perejil picadito. Mezclar y condimentar
	Postre	Naranja	100 g	1 peq	

Día 4 **487,8 kcal**	**Plato principal** **CALDO DE PESCADO**	**Caldo de pescado** (El pescado debe estar cortado en trozos pequeños sin espinas ni piel) • Tilapia o surubi sin hueso ni piel • Queso paraguay • Cebolla • Locote • Tomate • Aceite • Sal yodada • Oregano • Agua potable	66 10 8 16 69 5 0,5 2	Sin piel, sin hueso, ½ med ½ chico ¼ chico ½ chica ¼ taza ½ peq ½ porción 1 cdita ½ diente	Saltear el surubí , previamente lavado y cortado en rodajas, luego agregar las verduras (previamente lavadas y cortados en cuadraditos) y agua (c/n). Una vez blandos agregar el queso paraguay. Retirar y servir
	Guarnición	-Tomate -Pepino -Zanahoria rallada -Aceite -Sal yodada	49 g 37 g 15 g 3ml 0,5 g	½ peq ½ peq ½ peq 1 cda	Lavar y cortar en rodajas el tomate y pepino, luego agregar la zanahoria rallada. Condimentar.
	Postre	Pera	140 g	1 peq	
Día 5 **499,7 kcal**	**Plato principal** **TALLARÍN CON CARNE**	**Salsa** 66 g de carne magra 59 g de tomate 14 g de cebolla 8 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		1 peq ½ chico ¼ chico 1 cdita 1 puño ½ diente 1 hoja	Saltear la carne, agregar las verduras previamente lavadas y cortadas en cuadraditos y agua (c/n). condimentar. Dejar cocinar. Por otro colocar el fideo en agua hervida. Cocinar por unos minutos, una vez cocida retirar y servir con la salsa encima.
	Guarnición	-Repollo	40 g	½ plato chico	El repollo deberá estar en remojo en agua fria unas horas

	ENSALADA DE REPOLLO	-Pepino -Zanahoria rallada -Perejil -Aceite -Sal yodada	37 g 15 g 10 g 3ml 0,5 g	½ peq ½ peq ½ chica 1 cdita	antes de su consumo. Cortar el repollo en finas julianas, y pepino en rodajas, agregar la zanahoria rallada. condimentar
	Postre	Manzana	129 g	1 peq	

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Día 1 **496,1 kcal**	**Plato principal VORI – VORI DE POLLO**	56 g de pechuga de pollo 35 g de zapallo 50 g de harina de maíz 24 g de tomate 25 g de zanahoria 18 g de cebolla 8 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	56 35 50 24 25 18 8 5 10 0.5 2 1	Sin hueso, sin piel ½ med ½ chico ½ chico ½ peq ½ taza 1 cda 4 cdas 1 cda 1 cdita 1 hoja 1 pizca	Reahogar la cebolla picadita con el locote y tomate cortados en cuadraditos, con aceite. Incorporar el zapallo, zanahoria en cubitos y el pollo y cocinar, agregar agua caliente (c/n) dejar cocinar. En un bol mezclar la harina de maíz con el queso demenuzado una pisca de sal y una cda del caldo caliente. amazas bien y formar bolitas e incoporarlas al caldo, espolvorear con orégano y cebollita en hoja picadita
	Guarnición RODAJAS DE TOMATE	-Tomate -Zanahoria rallada pepino -Aceite -Sal yodada	49g 25g 37 g 3ml 0,5 g	½ peq ½ peq 1 cdita	Cortar en rodajas el tomate previamente lavado, agregando la zanahoria rallada. Mezclar y condimentar.
	Postre	Manzana	129 g	1 peq	
Día 2 **499,6 kcal**	**Plato principal** **LENTEJA CON**	69 g tomate 45 g de poroto 45 g arroz 14 g cebolla 15 g de queso 8 g locote 5 mL de aceite	69 g 45 g 45 g 14 g 15 g 8g	4 cdas 2 cdas 1 peq ½ chico ¼ chico ½ peq	Dejar en reposo con agua la lenteja por unas horas antes de su cocción. Saltear el tomate, cebolla y locote, luego agregar la lenteja, zanahoria (cortado en cubos) agua c/n, una vez blando agregar el arroz.

	ARROZ	5 g cebollita de hoja 0,5 g de sal yodada ¼ diente de ajo Agua potable c/n	5 ml 5g 0.5g	1 cdita 1 hoja ½ diente	Luego de unos minutos retirar y servir.
	Guarnición ENSALADA DE LECHUGA	-Lechuga -Tomate zanahoria -Aceite -Sal yodada	37g 29 g 15g 3 ml 0,5 g	1 plato chico ½ peq 1 cdita	Lavar y cortar en juliana la lechuga, el tomate en rodajas. Mezclar y condimentar
	Postre	Naranja	130 g	1 peq	
Día 3 **468,8 kcal**	**Plato principal** **REVUELTO DE MANDIOCA**	116 g de mandioca 18 g de cebolla 20 g de queso Paraguay 8 g de locote 1 huevo 5 mL de aceite 5 g de cebollita de hoja 0,5 g de sal yodada ¼ diente de ajo Agua potable c/n	116 g 18 g 20g 8 g 5ml 0.5	1 porción 1 peq ½ chico ¼ chico 1 cdita 1 hoja ½ diente	**Mandioca** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que esté blando. **Revuelto** Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear ajo, cebolla, locote en aceite y cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente hervida y cortada en trozos pequeños. Agregar huevo, sal yodada y queso. Cocinar hasta que el mismo este totalmente cocido (coagule).
	Guarnición ENSALADA DE REPOLLO	-lechuga -Pepino -Zanahoria rallada -Aceite -Sal yodada	47 g 37 g 16 g 3ml 0,5 g	1 plato chico ½ peq ½ chica 1 cdita	El repollo deberá estar en remojo unas horas antes de su consumo. Cortar el repollo en finas julianas, pepino en rodajas, agregar la zanahoria rallada. condimentar
	Postre	Pera	110 g	1 peq	
Día 4 **477,3 kcal**	**Plato principal** **FIDEO MOÑITO CON SALSA CON POLLO**	**Salsa de pollo** 35 g de pechuga de pollo 49 g de tomate 39 g de zanahoria 9 g de cebolla 8 g de locote 3 mL de aceite 0,5 g de sal yodada	35 g 49 g 39 g 9 g 8 g 3ml 0,5 g 0.2g	½ taza Sin piel, sin hueso 1 peq ½ chico ¼ chico 1 cdita 1 hoja ½ diente	Saltear el pollo (previamente lavados y cortado en cubitos), con las verduras, condimentar, agregar agua c/n. una vez blanda las verduras agregar el fideo moñito. Cocinar por unos minutos. Retirar y servir

		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	 50 0.5 5		
	Guarnición ENSALADA DE REMOLACHA	-zanahoria -Tomate -Remolacha -Aceite -Sal yodada	15g 49 g 54 g 3 ml 0,5 g	½ peq ½ peq ¼ peq 1 cdita	Lavar y cortar en juliana la lechuga, agregar en rodajas el tomate y la remolacha cortaditas (previamente cocida), condimentar.
	Postre	Piña	100 g	1 rodaja	
Día 5 **488 kcal**	**Plato principal GUISO DE ARROZ CON CARNE**	- 66 g de carne vacuna magra 69 g de tomate 45 g de arroz 9 g de cebolla 8 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	66 69 45 9 8 5 0,5 0,2	 3 cdas 1 peq ½ chico ¼ chico ½ taza 1 cdita 1 hoja ½ diente	Lavar y cortar la carne en cuadraditos, saltear con las verduras (previamente lavadas y cortadas en cubitos) agregar agua c/n, condimentar y dejar cocinar. Una vez blando agregar el arroz. Cocinar por unos minutos. Agregar el perejil picadito. Retirar y servir.
	Guarnición ENSALADA DE REPOLLO	-Repollo -Tomate -Zanahoria rallada -Aceite -Sal yodada	40 g 29 g 15 g 3 ml 0,5 g	1 plato chico ½ peq ½ peq 1 cdita	El repollo deberá estar en remojo unas horas antes de su consumo. Cortar el repollo en finas julianas, el tomate en rodajas, agregar la zanahoria rallada. condimentar
	Postre	Banana	70 g	1 chica	

SEMANA 3

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Día 1	**Plato principal**	- 56 g pechuga de	65 g	Sin hueso, sin piel	Preparación **Caldo de pollo**

490,2 kcal	**CALDO DE POLLO CON VERDURAS**	pollo 35 g de zapallo 25 g de zanahoria 24 g de tomate 20 g de arroz 14 g de cebolla 8 g de locote 5 mL de aceite 5 g de cebollita de hoja 0,5 g de sal yodada 0,2 g de laurel ¼ de diente de ajo Agua potable c/n	50 g 30 25 g 35 g 40 g 35 g 5 g 45 g 2,5 0,5 g	½ peq ¼ chico ¼ chico ½ peq ½ taza 1 cda 1 nido 1 cdita 1 hoja 1 pizca	Limpiar el pollo y dejarlo libre de piel, hueso y cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate, locote, laurel, zanahoria, zapallo, sal yodada y cocinar hasta que estén tiernas. Agregar agua potable caliente. Por ultimo, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo.
	Guarnición ENSALADA DE REPOLLO	-Repollo -Tomate -Zanahoria rallada -Aceite -Sal yodada	40g 29 g 15g 3 ml 0,5 g	1 plato chico ¼ med ½ peq 1 cda	El repollo deberá estar en remojo unas horas antes de su consumo. Cortar el repollo en finas julianas, tomate en rodajas, agregar la zanahoria rallada. condimentar
	Postre	Piña	100 g	1 rodaja	
Día 2 **474,5 kcal**	**Plato principal** **ALBÓNDIGAS DE CARNE**	**Albóndigas** 56 g de carne magra 59 g de tomate 14 g de cebolla 8 g de locote 10 g de galleta molida 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	56 59 14 8 10 3 0.5 0.2 45 2 0.5	 2 cdas 2 cdas ½ med ½ chico ¼ chico ½ taza 1 cdita ½ diente 1 hoja 1 pizca	Colocar la carne molida en un bol. Mezclar bien con la galleta molida, la sal, y orégano. Formar bolitas, hervilas durante 15 minutos. Por otro lado saltear el tomate, locote, cebolla (previamente lavados y cortados en cubitos) luego agregar agua c/n y el zapallo cortado en cubos. Condimentar. Dejar cocinar Luego agregar el arroz y las bolitas. Retirar y servir

		Agua potable c/n			
	Guarnición ENSALADA DE LECHUGA	-Lechuga -Tomate -Zanahoria rallada -Aceite -Sal yodada	47 g 29g 15 g 3ml 0,5 g	1 plato chico ½ peq ½ peq 1 cdita	Lavar y cortar en julianas las lechugas, el tomate en rodajas y agregar la zanahoria rallada. Condimentar.
	Postre	Banana	70 g	1 peq	
Día 3 **453,2 kcal**	**Plato principal** **ESTOFADO DE CARNE CON PAPAS**	135 g de papa 56 g de carne magra 59 g de tomate 18 g cebolla 25 g de zanahoria 8 g de locote 5 mL de aceite 5 g cebollita de hoja 0,5 g de sal yodada ¼ diente de ajo Agua potable c/n	135 56 59 18 25 8 5 0.5	 Sin piel, sin huesito ½ grande ½ med ½ chico ¼ chico 1 cda 1 cdita ½ diente 1 pizca	Saltear la carne vacuna, previamente lavado y cortado en rodajas, luego agregar las verduras (previamente lavadas y cortados en cuadraditos) y agua (c/n). Una vez blandos aqregar el perejil. Retirar y servir
	Guarnición ENSALADA DE REPOLLO	-Repollo -Tomate -Zanahoria rallada -Aceite -Sal yodada	40 g 49 g 16 g 3 ml 0,5 g	1 plato chico ½ peq ½ peq 1 cdita	El repollo deberá estar en remojo unas horas antes de su consumo. Cortar el repollo en finas julianas, tomate en rodajas, agregar la zanahoria rallada. condimentar
	Postre	Pera	150 g	1 peq	
Día 4 **492,7 kcal**	**Plato principal** **CALDO DE POROTO CON FIDEO**	35 g de zapallo 45 g de poroto seco 24 g de tomate 15 g de zanahoria 18 g de cebolla 20 g de fideo 15 g de queso Paraguay 8 g de locote 5 g de aceite 0,5 g de sal yodada ¼ diente de	 35 45 24 15 18 20 15 8 5 0.5	 4 cdas 1 nido ½ med ¼ chico ¼ chico ½ taza ½ peq 1 cda 1 cdita 1 cda	Dejar en reposo con agua el poroto por unas horas antes de su cocción. Saltear el tomate, cebolla y locote, luego agregar el poroto, zanahoria y zapallo (cortados en cubos) agua cantidad necesaria, una vez blando agregar el fideo. Luego de unos minutos echar en el, queso paraguay, cebollita en hoja retirar y servir.

		ajo Agua potable c/n			
	Guarnición	-Lechuga -Tomate zanahoria -Aceite -Sal yodada	47g 29 g 16g 3ml 0,5 g	1 plato chico ½ peq 1 cdita	Lavar y cortar en julianas las lechugas, el tomate en rodaja mezclar y condimentar.
	Postre	Naranja	100 g	1 peq	
Día 5 **488,8 kcal**	**Plato principal** **ARROZ BLANCO CON SALSA CON POLLO**	**Salsa de pollo** 35 g de pechuga de pollo 49 g de tomate 39 g de zanahoria 9 g de cebolla 8 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 **Arroz** 45 g de arroz 2 mL de aceite 0,5 g de sal yodada ¼ diente de ajo Agua potable c/n	 35g 49g 39g 9g 8g 3ml 0,5 0,2 45g 2ml 0,5g	Sin hueso, sin piel ½ med ¼ chico ¼ chico 1 cda 1 cdita ½ diente ¼ cdita té 1 hoja 3 cdas ½ cdita	Saltear el pollo con el tomate, cebolla y locote previamente todos lavados y cortados en cubitos. Agregar agua c/n. condimentar y dejar cocinar. Luego agregar la arveja. Por otro lado saltear la cebolla con el ajo y el arroz, agregar agua c/n. hasta ablandarse. Una vez blanda el arroz retirar servir con la salsa encima.
	Guarnición ENSALADA DE LECHUGA	-Lechuga -Tomate -Zanahoria rallada -Aceite -Sal yodada	47 g 49 g 16 g 3 ml 0,5 g	1 plato chico ½ peq ½ peq 1 cdita	El repollo deberá estar en remojo unas horas antes de su consumo. Lavar y cortar en finas julianas el repollo, el tomate en rodajas y agregar la zanahoria rallada. condimentar
	Postre	Mandarina	110 g	1 peq	

SEMANA 4

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Unidad de Medida Casera	Preparación
Día 1 **490,2 kcal**	**Plato principal** **CALDO DE CARNE CON VERDURAS**	- 66 g carne vacuna magra 35 g de zapallo 25 g de zanahoria 24 g de tomate 20 g de arroz 14 g de cebolla 8 g de locote 5 mL de aceite 5 g de cebollita de hoja 0,5 g de sal yodada 0,2 g de laurel ¼ de diente de ajo Agua potable c/n	66g 35g 25g 24g 20g 14g 8g 5ml 5g 0,5 0,2	Sin hueso, sin piel ½ peq ¼ chico ¼ chico ½ peq ½ taza 1 cda 1 nido 1 cdita 1 hoja 1 pizca	***Preparación*** **Caldo de carne** Limpiar la carne cortarlo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales. Sellar la carne en aceite con ajo. Una vez sellado agregar cebolla, tomate, locote, laurel, zanahoria, zapallo, sal yodada y cocinar hasta que estén tiernas. Agregar agua potable caliente. Por ultimo, agregar el arroz y cocinar hasta que esté listo.
	Guarnición **ENSALADA DE REPOLLO**	-Repollo -Tomate -Zanahoria rallada -Aceite -Sal yodada	40g 29 g 16g 3 ml 0,5 g	1 plato chico ¼ med ½ peq 1 cda	El repollo deberá estar en remojo unas horas antes de su consumo. Cortar el repollo en finas julianas, tomate en rodajas, agregar la zanahoria rallada. condimentar
	Postre	Piña	100 g	1 rodaja	
Día 2 **474,5 kcal**	**Plato principal** **Picadito de polloconfideo**	**Picado de pollo** 59 g de tomate 35 g de pechuga de pollo 35 g de zanahoria 14 g de cebolla 8 g de locote 5 g de perejil o cilantro 3 mL de aceite 0,5 g de sal yodada 0,2 g de laurel	 59g 35g 35g 14g 8g 5g 3ml 0,5g	 2 cdas 2 cdas ½ med ½ chico ¼ chico ½ taza 1 cdita ½ diente 1 hoja 1 pizca	**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

		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	 50g 0,5g 5g		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.
	Guarnición ENSALADA DE LECHUGA	-Lechuga -Tomate -Zanahoria rallada -Aceite -Sal yodada	47 g 29g 15 g 3ml 0,5 g	1 plato chico ½ peq ½ peq 1 cdita	Lavar y cortar en julianas las lechugas, el tomate en rodajas y agregar la zanahoria rallada. Condimentar.
	Postre	manzana	129g	1 peq	
Día 3 **453,2 kcal**	**Plato principal** **Caldo de poroto con arroz**	35 g de zapallo 45 g de poroto seco 24 g de tomate 15 g de zanahoria 18 g de cebolla 20 g de arroz 8 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	 35g 45g 24g 15g 18g 20g 8g 15g 5g 0,5g	 Sin piel, sin huesito ½ grande ½ med ½ chico ¼ chico 1 cda 1 cdita ½ diente 1 pizca	**Preparación** 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 este 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.
	Guarnición ENSALADA DE LECHUGA	-lechuga -Tomate -Zanahoria rallada -Aceite -Sal yodada	47 g 49 g 16 g 3 ml 0,5 g	1 plato chico ½ peq ½ peq 1 cdita	***Preparación*** Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y cortar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir.
	Postre	naranja	130 g	1 peq	
Día 4 **492,7 kcal**	**Plato principal** **POLENTA CON SALSA DE CARNE**	**Salsa de pollo** 35 g de pechuga de pollo 49 g de tomate 39 g de zanahoria 9 g de cebolla 8 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 14 g de cebolla 10 g de queso Paraguay 2 mL aceite 0,5 g de sal yodada		4 cdas 1 nido ½ med ¼ chico ¼ chico ½ taza ½ peq 1 cda 1 cdita 1 cda	**Salsa de pollo** Limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar el pollo en el aceite con el ajo y sal yodada, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por último agregar tomate, posteriormente agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **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.
	Guarnición	-Lechuga -Tomate zanahoria -Aceite -Sal yodada	47g 29 g 15g 3ml 0,5 g	1 plato chico ½ peq 1 cdita	Lavar y cortar en julianas las lechugas, el tomate en rodaja mezclar y condimentar.
	Postre	Mandarina	110 g	1 peq	

Día 5 **488,8 kcal**	**Plato principal** **Salsa de pollo con puré de papa**	**Salsa de pollo** 35 g de pechuga de pollo 49 g de tomate 39 g de zanahoria 9 g de cebolla 8 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 **Puré** 135 g de papa 50 mL de leche fluida 6 g de margarina 0,5 g de sal yodada Agua potable c/n	 35g 49g 39g 9g 8g 3ml 0,5g 0,2g 135g 50ml 6g 0,5g	Sin hueso, sin piel ½ med ¼ chico ¼ chico 1 cda 1 cdita ½ diente ¼ cdita té 1 hoja 3 cdas ½ cdita	**Salsa de pollo** 35 g de pechuga de pollo 49 g de tomate 39 g de zanahoria 9 g de cebolla 8 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 **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.
	Guarnición ENSALADA DE LECHUGA	-Lechuga -Tomate -Zanahoria rallada -Aceite -Sal yodada	47 g 29 g 16 g 3 ml 0,5 g	1 plato chico ½ peq ½ peq 1 cdita	***Preparación*** 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	pera	110 g	1 peq	

1.18. CRITERIOS GENERALES PARA LA ELABORACIÓN DEL MENÚ PARA ALMUERZO ESCOLAR

Para la elaboración del menú se deberá aplicar el Sistema de Menú Cíclico, lo cual evitará la repetición de platos de comida, simplificara la preparación del menú, optimizara las compras y la provisión de insumos, facilitara el servicio y el entrenamiento del personal, y finalmente hará efectiva la operación del Servicio de Alimentación.

Estos alimentos deberán ser elaborados en el día a ser servidos.

La presentación de los alimentos deberá ser acorde a las posibilidades de masticación para la edad de los/as alumnos/as, en especial para las instituciones educativas especiales, habida cuenta que la comida es también un espacio de enseñanza aprendizaje para los estudiantes. Se debe tener en cuenta:

- **Que las carnes (vacuna, de pollo o pescado),** deberán estar cortados en trozos pequeños, la carne vacuna debe provenir de cortes magros (sin grasa visible) al igual que el pollo (muslo o pechuga) sin piel.
- **Que las verduras,** al igual que las carnes deberán estar cortadas en pequeños trozos.
- **Que las ensaladas,** deberá contener una combinación variada a la semana, siendo obligatoria la combinación de dos o más de los siguientes componentes: lechuga, berro, tomate, repollo, choclo, zanahoria, arveja, remolacha, pepino, chaucha, rabanito, chauchas, porotos en cualquiera de sus variedades, lentejas, papa, (según disponibilidad local).
    - Las mismas deberán estar aderezadas con aceite vegetal, limón, especies aromáticas suaves y agradables como, perejil, orégano, limón, romero, etc.
- Se deberá tener en cuenta las recomendaciones de la Guía alimentarias del Paraguay, que destaca la importancia de la combinación de los colores de las verduras para proporcionar un alimento más óptimo. Toda ensalada debe contener verduras de colores rojo, amarillo y verde.
- La porción de ensalada por niño es la mitad de un plato.
- **Que las legumbres**, porotos, lentejas, habillas, soja- (1 porción = 1 cda. Sopera de legumbre crudo), se deben consumir 2 veces por semana combinando con cereales, ya que juntas se complementan y aportan proteínas de buena calidad.
    - **Observación:** Para cocinar más fácilmente las legumbres secas es conveniente dejarlas en remojo antes, para que se ablanden y así tarden menos en cocinarse.
- **Que los cereales**, locro, maíz, arroz, fideo - (1 porción= 3 cda. Sopera de cereal crudo), se deben combinar con las legumbres en una proporción de 1 – 3 (1 porción de legumbres y 3 porciones de cereales).
- **Que solo se deberá utilizar sal yodada**, pero deberá evitarse su uso excesivo en la

preparación de los platos principales y las ensaladas.

- **Que el consumo de agua potable**, es de vital importancia porque ayuda a eliminar las sustancias tóxicas del organismo, previene la deshidratación, ayuda a la digestión y mejora el aprovechamiento de los alimentos. Se recomienda consumir como mínimo 8 vasos diario.
- **Que para el consumo de postres**, pueden elegirse de las siguientes opciones:
    - 1 fruta por niño
    - 1 porción (1 vaso de 200ml) de ensalada de frutas sin azúcar.

Observación: Las frutas deberán estar cuidadosamente lavadas, no deberán contener arena, insectos ni materias extrañas para ser servidas a los/as niños/as. Deberán evitarse las frutas muy sobremaduras.

2. Plan de Entrega (Bienes)

NO APLICA

3. Plan de Entrega (Servicios)

3.1. SISTEMA DE ENTREGA

La contratada deberá entregar diariamente el menú, de acuerdo a lo estipulado en el pliego de base condiciones. La contratada es responsable de elaborar los alimentos conforme al menú establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, de la distribución de las raciones a cada alumno, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

3.2. ELABORACION de los alimentos: se debe tener en cuenta lo establecido en las especificaciones técnicas en relación a las calorías, porciones, presentación y demás especificaciones.

3.2.1. Mecanismos de distribución de los alimentos:

✓ La empresa debe elaborar diariamente el menú únicamente en el local de la institución educativa.

✓ La empresa contratada es responsable de la elaboración de los alimentos conforme al menú establecido, de la distribución de las raciones, así como del retiro y la limpieza de todo lo utilizado.

Para esto se describe cada paso:

3.2.1.1. Elaboración de los alimentos:

✓ Se debe respetar el menú aprobado, en relación a la cantidad de calorías, porciones, presentación y demás especificaciones técnicas.

3.2.1.2. Entrega de los alimentos:

La empresa contratada deberá elaborar y distribuir los alimentos, de acuerdo a lo siguiente:

- ✓ Servir la ración correspondiente a cada estudiante en recipientes térmicos descartables o en recientes de plástico duro no tóxico para alimentos, acompañado de cubiertos, según corresponda.

3.2.1.3. Distribución de los alimentos:

- ✓ La empresa es responsable de distribuir los alimentos según la cantidad de raciones establecidas en la lista de escuelas beneficiadas.
- ✓ La empresa contratada debe realizar toda la entrega y distribución a cada estudiante a las 11:30 hs. para el turno mañana; y para el turno tarde a las 12:30 hs., en aquellas instituciones educativas de escolaridad simple.
- ✓ En las instituciones educativas de doble escolaridad la distribución debe ser a las 12:00 hs.
- ✓ La contratada deberá contar con el personal apropiado en números de acuerdo a la cantidad de niños matriculados en cada institución educativa (aproximadamente se debe considerar un personal para servir a 150 estudiantes).
- ✓ El personal encargado de la distribución de los alimentos debe portar uniforme, delantal y gorro con logo de la empresa. Debe llevar el pelo recogido, tapaboca, guante de látex descartable, porta nombre y calzado cerrado de color blanco. Además debe haber sido capacitado como mínimo en las cinco claves sobre buenas prácticas y manejo de alimentos, recomendados por la OPS/INAN.
- ✓ La empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, ollas, cacerolas, etc.) para su posterior desecho o limpieza.
- ✓ La empresa debe contar con un plan de capacitación y monitoreo.
- ✓ Se debe proporcionar a las Instituciones Educativas el Menú cíclico que se implementará durante el año lectivo, y debe estar visible a la Comunidad Educativa.

3.3. RETIRO Y LIMPIEZA DE LOS UTENSILIOS: La empresa debe retirar los utensilios utilizados para el almuerzo (platos, cubiertos, bandejas, ollas, cacerolas, etc.) para su posterior desecho o limpieza.

3.4. CONSIDERACIONES GENERALES

El cronograma de almuerzos estipulado deberá ser respetado estrictamente por la empresa contratada. En caso de que la empresa contratada por algún motivo debidamente justificado necesite cambiar el menú, como por ejemplo la escasez o aceptabilidad de algunos de los ingredientes para preparar cualquiera de los platos componentes del menú, deberá comunicar ese hecho a la Dirección de institución Beneficiada. Por escrito, por lo menos con 24 horas de anticipación para garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos.

LUGAR DE ENTREGA A ESCUELAS BENEFICIADAS

Nº	Distrito	Institución Educativa	Descripción del Bien o Producto	Total de Alumnos	Entrega a cargo de:	Frecuencia de Entrega :
1	Vaquería	Esc. Bas. Nº 3756 "Vaquería".	Almuerzo con Menú variado	301	Proveedor Adjudicado	De Lunes a Viernes
Total Beneficiarios						

4. Planos o Diseños (NO APLICA)

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 VAQUERIA**
CGC 4.2 (b)	La versión de la edición de los Incotermsserá*:* ***NO SE APLICA***
CGC 7.1	Para **notificaciones,** la dirección del Contratante será: Atención: Municipalidad de Vaqueria Dirección: Avda. San Blas *Piso/Oficina: Unidad Operativa de Contrataciones* Ciudad: Vaqueria - Paraguay Código postal: *no posee* Teléfono: 021-1371313 Fax: 021-1371313 Dirección electrónica: muni_vaqueria2016*@hotmail.com*
CGC 9.5	El mecanismo formal de resolución de conflictos será: *De común acuerdo entre las partes.* *Si los conflictos no pueden ser solucionados de común acuerdo entre las partes, las mismas se dirimirán en la jurisdicción ordinaria de los Juzgados y Tribunales de la Circunscripción de Caaguazú y San Pedro, de la República del Paraguay.*
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: El ajuste de precios será cuando exista una variación igual o mayor a 15% referente a la fecha de apertura de ofertas y esta se vea reflejada en el Índice de Precios del Consumo (IPC) publicado por el Banco Central del Paraguay, conforme a lo siguiente: ***PR = (PX IPC1)*** ***IPC0*** *DONDE:* *PR = PRECIO REAJUSTADO* *P = PRECIO ADJUDICADO* *IPC1= ÍNDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR PUBLICADO POR EL BANCO CENTRAL DEL PARAGUAY, CORRESPONDIENTE AL MES DEL PEDIDO DE REAJUSTE.* *IPC0= ÍNDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR PUBLICADO POR EL BANCO*

	CENTRAL DEL PARAGUAY, CORRESPONDIENTE AL MES DE APERTURA DE OFERTAS.
CGC 14.1; 14.2 y 14.3	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: De acuerdo a la disponibilidad del Plan de Caja y a los Fondos efectivamente recibidos del Ministerio de Hacienda, dentro de los (30) treinta días hábiles posteriores a la presentación de la factura legal correspondiente, acompañada de las certificaciones mensuales de raciones entregadas, la planilla de entregas diarias de almuerzo firmadas y selladas por la empresa oferente y el director de la escuela beneficiada. El proveedor adjudicado deberá presentar par el pago, copias legibles de las facturas expedidas por los productores o autofacturas en su caso, que instrumenten la transacción entre el proveedor y el productor, salvo que en dicho periodo no se haya realizado transacción alguna con los productores. Sin embargo, para la finalización del contrato el proveedor deberá demostrar haber cumplido con el porcentaje comprometido
CGC 14.4	Todos los pagos se efectuarán en ***GUARANIES***
CGC 14.5	El plazo de pago después del cual la Contratante deberá pagar interés al Proveedor es ***31 DIAS CALENDARIOS****POSTERIORES A LA PRESENTACION DE LA FACTURA LEGAL PREVIA RECEPCIÒN DE LOS SERVICIOS POR LA CONTRATANTE Y DE ACUERDO A LA DISPONIBILIDAD DEL PLAN DE CAJA Y A LOS FONDOS EFECTIVAMENTE TRANSFERIDOS POR EL MINISTERIO DE HACIENDA.* La tasa de interés que se aplicará es del ***0,5 %****sobre el valor total de la factura* por por el período de la demora hasta que haya efectuado el pago completo.
CGC 15.1	NO SE OTORGARA ANTICIPO FINANCIERO
CGC 16.1	El Proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes con excepción de los siguientes: ***NO APLICA.***
CGC 17.1	El valor de la Garantía de Fiel cumplimiento de contrato, es de ***10%*** *del valor total del contrato, de conformidad al Art. 81 Numeral 2 del Decreto Reglamentario Nº 21909/03.*
CGC 17.5	La liberación de la Garantía de Cumplimiento tendrá lugar: mediante nota emitida por la Unidad Operativa de Contratación, a más tardar dentro de los 30 (treinta) días posteriores a la fecha en que el proveedor haya cumplido con todas sus obligaciones contractuales.
CGC 22.2	El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indica a continuación: **NO APLICA**
CGC 23.1	La cobertura de seguro será según se establece en los Incoterms: **NO SE APLICA** 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. Si no está de acuerdo con los Incoterms, la responsabilidad por el transporte deberá ser como sigue: *El Proveedor está obligado bajo los términos del Contrato a transportar los Bienes al lugar de destino final dentro del Paraguay, definido como el Sitio del Proyecto, transportarlos a dicho lugar de destino en el Paraguay, incluyendo seguro y almacenamiento, y tal como se estipulará en el Contrato, será contratado por el Proveedor, y todos los gastos relacionados estarán incluidos en el Precio del Contrato; o bajo otro término comercial que se haya acordado.*
CGC 25.1	Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación: en la Sección III Especificaciones Técnicas.

CGC 25.2	Las inspecciones y pruebas se realizarán en: como se indica en las Especificaciones Técnicas.
CGC 26.1	El valor de las multas será: **0,01 (cero coma cero uno)%** por cada *minuto* de atraso en la entrega de los bienes o prestación de los servicios contratados. Una vez llegado al porcentaje de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato se procederá a la rescisión de dicho contrato.
CGC 27.3	El período de validez de la Garantía será ***NO APLICA***.
CGC 27.5	El plazo para reparar o reemplazar los bienes será: ***20 (veinte) minutos*** a partir de la nota emitida por el área encargada de recepcionar los bienes y servicios.
CGC 33.1 (a) (vi)	El Contratante podrá terminar el Contrato además en los siguientes casos: según lo establecido en las Condiciones Generales del Contrato.

Sección V.
Modelo de Contrato N° _____

Entre la MUNICIPALIDAD DE VAQUERIA, domiciliada en la Avda. San Blas, República del Paraguay, representada para este acto por el Sr. Lorenzo Duarte Garay, con Cédula de Identidad N° 869.623, denominada en adelante la CONTRATANTE, por una parte, y, por la otra, la firma _____, domiciliada en _____, República del Paraguay, representada para este acto por _____, con Cédula de Identidad N° _____, denominada en adelante el PROVEEDOR, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan celebrar el presente "CONTRATO DE PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.

Provisión de Almuerzo Escolar para Instituciones Educativas del Municipio de Año Lectivo 2016.

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.

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

(a) Contrato;

(b) El Pliego de Bases y Condiciones y sus Adendas o modificaciones;

(c) Las Instrucciones al Oferente (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) publicadas en el portal de Contrataciones Públicas;

(d) La oferta del Proveedor;

(e) La resolución de adjudicación del Contrato emitida por la Contratante y su respectiva notificación;

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

Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o discrepancia entre los mismos, la prioridad se dará en el orden enunciado anteriormente, siempre que no contradigan las disposiciones del Pliego de Bases y Condiciones, en cuyo caso prevalecerá lo dispuesto en este.

3. IDENTIFICACIÓN DEL CRÉDITO PRESUPUESTARIO PARA CUBRIR EL COMPROMISO DERIVADO DEL CONTRATO.

El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato está previsto conforme al siguiente detalle:

[Tabla]

Año	T.P.	Programa	Sub Programa	Proyecto	Objeto de Gasto	F.F.	O.F.	Departamento	Monto
2016	*2*	*2*	*1*	*0*	*840*	*30*	*03*	*5*	*313.880.000*

Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el ID Nº 314.038

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS (LCO) N° 01/2016, convocado por la *Unidad Operativa de Contrataciones de la MUNICIPALIDAD DE VAQUERIA*. La adjudicación fue realizada según acto administrativo N°_____

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

Item	Código Catalogo	Descripción del Bien	Marca	Procedencia	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Precio unitario (IVA incluido)	Precio Total (IVA incluido)

Total: *[sumatoria]*

El monto total del presente contrato asciende a la suma de:_____

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

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

6. VIGENCIA DEL CONTRATO

El plazo de vigencia de este Contrato es desde la suscripción hasta el 31 de diciembre de 2016.

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

Los bienes deben ser entregados dentro de los plazos establecidos en el Cronograma de Entregas del Pliego de Bases y Condiciones, en la siguiente dirección; en las escuelas beneficiadas en los diferentes lotes adjudicados, incluidas en la Sección III de las Especificaciones Técnicas del Pliego de Bases y Condiciones.

Nº	Distrito	Institución Educativa	Descripción del Bien o Producto	Total de Alumnos	Entrega a cargo de:	Frecuencia de Entrega :
1	Vaquería	Esc. Bas. Nº 3756 "Vaquería".	Almuerzo con Menú variado	301	Proveedor Adjudicado	De Lunes a Viernes
Total Beneficiarios						

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del contrato estará a cargo de: Intendencia Municipal de Vaqueria

9. 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% del monto total del contrato.-

10. MULTAS.

Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con las Condiciones Especiales y Generales del Contrato. Llegado al monto equivalente a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Contratante podrá aplicar el procedimiento de rescisión de

contratos de conformidad al Artículo 59 inc. c) de la Ley N° 2.051/03 “De Contrataciones Públicas”, caso contrario deberá seguir aplicando el monto de las multas que correspondan.
La rescisión del contrato o la aplicación de multas por encima del porcentaje de la Garantía de Cumplimiento del Contrato deberá comunicarse a la DNCP a los fines previstos en el artículo 72 de la Ley N° 2051/03 “De Contrataciones Públicas”.

11. CAUSALES Y PROCEDIMIENTO PARA SUSPENDER TEMPORALMENTE, DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE O RESCINDIR EL CONTRATO.

Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el contrato, son las establecidas en la Ley N° 2.051/03, y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato (CGC y CEC).

12. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.

Cualquier diferencia que surja durante la ejecución de los Contratos se dirimirá conforme las reglas establecidas en la legislación aplicable y en las Condiciones Generales y Especiales del Contrato.

13. ANULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN

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

EN TESTIMONIO de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de _____ República del Paraguay al día_____ mes_____ y año_____.

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

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 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.) vigente para el momento de la Adjudicación en la categoría 25, el Establecimiento no debe encontrarse más de 250 km de la convocante		
Certificado vigente de habilitación de **transportes** de productos, sub-productos y derivados de origen animal para carne bovina, aviar o embutidos expedido por el SENACSA. (Ley Nº: 2426/04, 1146/66 y 1356/88 y el Decreto Nº 1324/13 y se halla inscripta en la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal		

del SENACSA). Curriculum de los profesionales, contar con un plantel de profesionales en la áreas técnicas (regente Licenciatura en Ciencias y Tecnología de Alimentos, acompañado por un profesional de Licenciada en Nutrición) y en las áreas administrativas y jurídicas (Contador y Abogado) con sus respectivas inscripciones y habilitaciones en el Registro de Prestadores de Servicios del Paraguay (REPSE), expedido por el Ministerio de Industria y Comercio.		
Certificado vigente de habilitación de transporte terrestre de frutas y hortalizas in natura, expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)		
Certificado vigente del Estudio de Disposición de Efluentes (EDE) del Proyecto y la Declaración del Impacto Ambiental del local comercial encargado de la preparación de alimentos, expedido por la Secretaría del Ambiente (SEAN).		
Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).		
Constancia de Registro Industrial en la actividad de elaboración de comidas frescas expedido por el Ministerio de Industria y Comercio (MIC).		
La Empresa Oferente deberá presentar el REPSE de la misma		
Adjuntar el Curriculum Vitae y la copia autenticada de la patente profesional de los técnicos en las áreas de Licenciatura en Ciencias y Tecnología de Alimentos y Licenciatura en Nutrición.		

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 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.) vigente para el momento de la Adjudicación en la categoría 25, el Establecimiento no debe encontrarse más de 250 km de la convocante		
Certificado vigente de habilitación de **transportes** de productos, sub-productos y derivados de origen animal para carne bovina, aviar o embutidos expedido por el SENACSA. (Ley Nº: 2426/04, 1146/66 y 1356/88 y el Decreto Nº 1324/13 y se halla inscripta en la Dirección General de Calidad e Inocuidad de Productos de Origen Animal del SENACSA).		
Curriculum de los profesionales, contar con un plantel de profesionales en la áreas técnicas (regente Licenciatura en Ciencias y Tecnología de Alimentos, acompañado por un profesional de Licenciada en Nutrición) y en las áreas administrativas y jurídicas (Contador y Abogado) con sus respectivas inscripciones y habilitaciones en el Registro de Prestadores de Servicios del Paraguay (REPSE), expedido por el Ministerio de Industria y Comercio.		
Certificado vigente de habilitación de transporte terrestre de frutas y hortalizas in natura, expedido por el Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas (SENAVE)		
Certificado vigente del Estudio de Disposición de Efluentes (EDE) del Proyecto y la Declaración del Impacto Ambiental del local comercial encargado de la preparación de alimentos, expedido por la Secretaría del Ambiente (SEAN).		
Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).		
Constancia de Registro Industrial en la actividad de elaboración de comidas frescas expedido por el Ministerio de Industria y Comercio (MIC).		
La Empresa Oferente deberá presentar el REPSE de la misma		
Adjuntar el Curriculum Vitae y la copia autenticada de la patente profesional de los técnicos en las áreas de Licenciatura en Ciencias y Tecnología de Alimentos y Licenciatura en Nutrición		

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.		
- Los Oferentes deberán presentar DECLARACIONES JURADAS con su oferta, que demuestran que los servicios a ser prestados cumplirán con los requerimientos de la Sección III. Suministros Requeridos. **- El oferente deberá presentar Registro de Establecimiento (R.E del elaborador) vigente a la fecha de apertura de sobres, emitido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN) y una vez adjudicada deberá inscribir ante el INAN el listado de Instituciones Educativas que recibirá el almuerzo escolar.**		

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 18de las Instrucciones a los Oferentes.		
- Documentación sobre la experiencia en el ramo, fotocopias de contratos o facturaciones de provisión de alimentos para personas, como mínimo de hasta el 50 % del monto ofertado, de los últimos 3 años (2013, 2014 y 2015). (Sección II - b.1) - Declaración Jurada de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado.		

- Declaración Jurada de emplear mano de obra de personal domiciliado en el territorio de la Convocante de por lo menos el **noventa (90%)**.		

I) Cualquier otro documento adicional requerido.		
- Copia de Patente Comercial del ramo del servicio requerido, vigente. - Balance General de los últimos tres años (2013,2014 y 2015). - Declaración Jurada de pago de Impuesto a la Renta correspondientes a los años 2013,2014 y 2015. Certificado de Origen Nacional expedido por el MIC		

***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.