MUNICIPALIDAD DE NATALIO
RUC Nº 80044855-3
AVDA. LOS LAPACHOS Nº 137 E/ B. CABALLERO
TELEFAX 0765 – 206 031
E-MAIL: muni_natalio@yahoo.com.mx
CIUDAD DE VIRGEN DE FÁTIMA
ITAPÚA – PARAGUAY
***

ADENDA N° 1

Esta Adenda modifica las bases y condiciones del llamado a Licitación Pública Nacional N° 01/2017, convocada por la Municipalidad, para lo cual reemplaza totalmente el pliego de bases y condiciones, en cumplimiento de lo establecido en la Resolución DNCP N° 4371/2016, el cual queda establecido de la Siguiente manera:

MUNICIPALIDAD DE NATALIO
Unidad Operativa de Contrataciones
ITAPÚA

Lic. Alberclo David Cabañas
Unidad Operativa de Contratación

REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Dirección Nacional de Contrataciones Públicas

MUNICIPALIDAD DE NATALIO

Unidad Operativa de Contrataciones

PLIEGODE BASES Y CONDICIONES ESTÁNDAR

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Nº 01/2017
"PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR" –
PLURIANUAL - AÑOS 2017 Y 2018."

"Adquisición de Bienes y/o Prestación de Servicios"

7ma. Versión

Aprobado por Resolución DNCP N° 4371 de fecha 16 de diciembre de 2016

Prefacio

Este Pliego Estándar para Adquisición de Bienes y/o Prestación de Servicios ha sido preparado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas para ser utilizado en los procedimientos ordinarios de Licitación Pública Nacional y Concurso de Ofertas y cuando se exija la utilización de pliegos en los procesos realizados por vía de la excepción, regidos por la Ley N° 2051/2003 “de Contrataciones Públicas”.

Está basado en los Documentos estándar preparados por el Banco Interamericano de Desarrollo y el Banco Mundial y en los Documentos Máster para la Adquisición de Bienes elaborados por los Bancos Multilaterales de Desarrollo y las Organizaciones Financieras Internacionales.El pliego está compuesto por siete secciones destinadas a ser completadas por la Convocante en el respectivo proceso de elaboración y conformación del documento.

Las Secciones de carácter estándar: “INSTRUCCIONES A LOS OFERENTES (IAO)” y las “CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO (CGC)”, se encuentran publicadas en el Sistema de Información de las Contrataciones Públicas (SICP – www.contrataciones.gov.py) y forman parte de este Pliego de Bases y Condiciones con todos sus efectos.

En los datos de la Convocatoria de cada llamado en particular que se encuentra en el Portal de Contrataciones Públicas, el Oferente encontrará un vínculo web destinado a descargar las Instrucciones a los Oferentes (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC), requisito sin el cual no se habilita la descarga del presente documento.

Este documento para Adquisición de Bienes y Servicios ha sido preparado para ser utilizado cuando no se ha llevado a cabo un proceso de precalificación antes de la licitación.

El formato de este Pliego de Bases y Condiciones, así como la remisión a las secciones estándares al Portal de Contrataciones fue preparado por la DNCP con el objetivo de facilitar a los Compradores y Oferentes la revisión del documento de manera más práctica, y permitir la rápida ubicación de sus secciones y cláusulas esenciales.

INDICE DE CONTENIDO

SECCIÓN I. DATOS DE LA LICITACIÓN (DDL)

Esta sección contiene disposiciones específicas para cada adquisición y complementa las Instrucciones a los Oferentes (IAO).

SECCIÓN II. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Esta sección detalla los criterios que se utilizarán para establecer la oferta evaluada como la más baja y las calificaciones que deberá poseer el Oferente para ejecutar el contrato.

SECCIÓN III. SUMINISTROS REQUERIDOS

Esta sección incluye la Lista de Bienes o Servicios, Plan de Entregas, las Especificaciones Técnicas, Planos y las Inspecciones y/o Pruebas concernientes a los Bienes a ser adquiridos o Servicios a ser prestados.

SECCIÓN IV. CONDICIONES ESPECIALES DEL CONTRATO (CEC)

Esta sección incluye cláusulas específicas que son propias para cada contrato y que complementan las Condiciones Generales del Contrato (CGC)

SECCIÓN V. MODELO DE CONTRATO

Esta sección incluye la pro-forma del Contrato que una vez perfeccionada deberá incluir las correcciones o modificaciones que se hubiesen hecho a la oferta seleccionada y que están permitidas bajo las Instrucciones a los Oferentes, las Condiciones Generales del Contrato y las Condiciones Especiales del Contrato.

SECCIÓN VI. FORMULARIOS

Esta sección contiene los Formularios de la Licitación que el Oferente deberá presentar con la oferta y además las que además son requeridas para la firma del Contrato.

SECCIÓN VII. ANEXOS

Esta sección contiene la Lista de Documentos de carácter formal y sustancial a ser presentados por el oferente junto con su oferta, así como las requeridas para la firma del contrato, una vez notificada la adjudicación.

SECCIÓN I. DATOS DE LA LICITACIÓN (DDL)

Los numerales a que se hace referencia en la presente Sección, corresponden a las

Instrucciones a los Oferentes (IAO), que se encuentran publicadas en el portal de Contrataciones Públicas, y forman parte de los Documentos de la presente Licitación.

Cláusula en las IAO	A. DISPOSICIONES GENERALES
IAO 1.1 a	La Convocante es*: **MUNICIPALIDAD DE NATALIO*** ****
IAO 1.1 b	La descripción y número del llamado a Licitación son:***LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Nº 01/2017 "PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR" – PLURIANUAL - AÑOS 2017 Y 2018.".***
IAO 1.1 c	El identificador (id) del llamado en el Portal de Contrataciones Públicas, es él:***332861***
IAO 1.1 d	El Sistema de Adjudicación de la presente contratación es: ***por la Totalidad***
IAO 1.1 e	Los Documentos de la Licitación difundidos a través del Sistema de Información de las Contrataciones Públicas, se detallan a continuación: ➢ **Instrucciones a los Oferentes (IAO)** ➢ **Condiciones Generales del Contrato (CGC)** **Sección I** – Datos de la Licitación (DDL) **Sección II** – Criterios de Evaluación y Calificación **Sección III** –Suministros Requeridos **Sección IV** – Condiciones Especiales del Contrato (CEC) **Sección V** – Modelo de Contrato **Sección VI** –Formularios **Sección VII** – Anexos **Anexo I** – Documentos que componen la Oferta **Anexo II** – Documentos a presentar para la firma del Contrato Las Instrucciones a los Oferentes (IAO) y las Condiciones Generales del Contrato (CGC) corresponden a las publicadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en el Sistema de Información de las Contrataciones Públicas, las cuales son de uso general para todas las unidades compradoras determinadas en el Art. 1 de la Ley Nº 2.051/03.
IAO 2	Los rubros para esta Licitación se hallan previstos se hallan previstos en la partida 848 FF 30 - 0F 003 (FONACIDE y el Fondo para la excelencia de la Educación y la Investigación) del Presupuesto General de la Municipalidad de Natalio, para el ejercicio fiscal del año 2017 y las partidas presupuestarias correspondiente al ejercicio 2018 estará sujeta a la aprobación de la partida presupuestaria.
	B. CONTENIDO DE LOS DOCUMENTOS DE LA LICITACIÓN

IAO 7.1	Para **aclaracionesde las ofertas,** solamente, la dirección de la Convocante es: Atención: *Municipalidad de Natalio - Oficina de la UOC* Dirección: *Avda. Los Lapachos esq. Bernardino Caballero, Natalio Km.* *10, Paraguay.* Ciudad: Ciudad Virgen de Fátima, Natalio, Itapúa, Paraguay. Teléfono: 0765 206 031 Fax:0765 206 031 **La fecha y hora límites para realizar consultas es***: lunes 21 de agosto de 2.017 hasta las 12:00 horas*
IAO 7.2	La Convocante realizará una **Junta de Aclaraciones**: ***NO APLICA*** Dirección: Ciudad: Paraguay Teléfono: Fax: Dirección de correo electrónico: fecha y hora de realización:
	C. PREPARACIÓN DE LAS OFERTAS
IAO 10	La Convocante aceptará catálogos, anexos técnicos, folletos y otros textos complementarios en idioma diferente al castellano: ***[NO]*** En forma solo enunciativa y no limitativa, se podrán presentar los siguientes documentos en el idioma de origen del documento: ***[NO APLICA]***
IAO 13	Se **considerarán** ofertas alternativas *NO*
IAO 14.2	*Se utilizará la modalidad de* ***Contrato Abierto*** *Cantidades Mínimas: 84.880 raciones* *Cantidades Máximas: 169.760 raciones*
IAO 14.4	La edición de Incoterms es ***NO APLICA***
IAO 17.3	El período de tiempo estimado de funcionamiento de los Bienes (para efectos de repuestos) es: ***NO APLICA***
IAO 18.1 (a)	*Se requiere autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor:* ***NO APLICA***
IAO 19.1	El plazo de validez de la oferta será de **90 (noventa)**días.
IAO 20.2	El porcentaje de garantía de mantenimiento de oferta deberá ser del 3%. conformidad al Art. 39 a) de la Ley N° 2051/03]
IAO 20.2 (e)	El periodo de validez de la garantía de mantenimiento de ofertas será de **110 (ciento diez)** días.

IAO 21.1	Además del original, el oferente deberá presentar 1 (una) copia.
	D. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS
IAO 22.1	**Las ofertas serán presentadas por el Sistema de:un solo sobre**
IAO 23	**Para propósitos de la presentación de las ofertas**, la dirección de la Convocante es: Atención: Municipalidad de Natalio –Oficina de la UOC Dirección: Avda. Los Lapachos, esq. Bernardino Caballero Número del Piso/Oficina: Oficina de la UOC de la Municipalidad de Natalio. Ciudad: Virgen de Fátima, distrito de Natalio, Itapúa , Paraguay **La fecha límite para presentar las ofertas es:** Lunes 28 de agosto de 2.017 Hora: 08:00 horas a.m. La Convocante no considerará ninguna oferta en los casos que la oferta llegue con posterioridad al plazo límite para la presentación de ofertas
IAO 26.1	**La apertura de las ofertas tendrá lugar en**: Dirección: Avda. Los Lapachos, esq. Bernardino Caballero Número de Piso/Oficina Oficina de la UOC de la Municipalidad de Natalio. Ciudad: Virgen de Fátima, distrito de Natalio, Itapúa , Paraguay Lunes 28 de agosto de 2.017 Hora: 08:15 horas a.m.
	F. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO
IAO 33.2	Se solicitará Muestras ***[NO]***
IAO 41.1	La adjudicación se dará a conocer **POR NOTA** remitida vía fax, vía correo electrónico o notificación personal dentro de los 5 días calendario siguientes a la fecha de emisión de la Resolución de Aprobación de la Adjudicación por parte de la Junta Municipal.

Observación: **Los insumos necesarios para la preparación del almuerzo escolar, deberán ser adquiridos de los productores de la Agricultura Familiar registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, en un porcentaje mínimo de 3% (tres por ciento) con relación al monto total del contrato.**

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 35)

- Se verificará primeramente la presentación de los documentos de carácter sustancial:
  - Formulario de Oferta debidamente completado y firmado. El Oferente deberá cotizar solo los ítems o lotes en los cuales desee participar, para los casos de adjudicación por ítems o lotes. En este supuesto no podrá ser descalificada la oferta que no contenga todos los ítems o lotes 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 a los oferentes.
- El análisis de las ofertas se basará únicamente en la evidencia documentada requerida por el presente pliego de condiciones.
- A fin de verificar el cumplimiento se utilizará el criterio “cumple” o “no cumple”
- **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 W 2051/03, en base al siguiente análisis:

En primer lugar, verificará que el Oferente haya proporcionado en forma satisfactoria la Declaración Jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones y limitaciones establecidas en el Artículo 40 de la Ley N° 2051/03 que se incluye como formulario pro forma en los documentos del llamado.

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.

Verificará por los medios disponibles, si el Oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones contenidas en la Ley N° 1626/00 "De la Función Pública", aparecen en la base de datos del SINARH o bien 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.

2. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 37)

Después de determinar la oferta evaluada como la más baja, la Convocante efectuará la calificación posterior del Oferente de conformidad con lo establecido en la Cláusula 37de las IAO, empleando únicamente los requisitos aquí estipulados. Los requisitos que no estén incluidos en el siguiente texto no podrán ser utilizados para evaluar las calificaciones del Oferente.

(a) Capacidad financiera

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

a. *Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente*
Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 3 últimos años (2014, 2015, 2016)

b. *Endeudamiento: pasivo total / activo total*
No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 3 últimos años (2014, 2015, 2016)

c. *Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital*
El promedio en los últimos 3 años (2014, 2015, 2016), no deberá ser negativo ningún año.

(b) Análisis de los precios ofertados

.

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

Si el Oferente no respondiese la solicitud, o /a 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 a oferta, independientemente del sistema de adjudicación adoptado por el llamado (por el total, Iotes, Ítems)".

(c) Antigüedad, Experiencia y Capacidad Técnica

Antigüedad:

De conformidad los oferentes deberán presentar y acreditar que su actividad económica principal, comercial, industrial o de servicios se encuentra vinculado a la comercialización y/o producción de alimentos para personas.Se cotejara cinco años de experiencia en el rubro con la fecha de inscripción en la SET

Listado detallado de clientes indicando contratos relacionados al llamado de la licitación, con nombre del responsable, direcciones y número de teléfono de por lo menos 10 (diez)

Experiencia:

- *Experiencia General: Se tendrá en cuenta como referencia los contratos con sus correspondientes actas de recepción satisfactoria, facturaciones de ventas y recepciones finales de venta de alimentos para personas comprendidos dentro de los últimos años cerrados (2013, 2014, 2015 y 2016), a instituciones públicas y/o privadas como mínimo por el 50% del monto total a ser contratado.*

- *Experiencia Especifica:Demostrar a través de Contratos y facturaciones, con sus recepciones finales, la elaboración y distribución de alimentos frescos para personas en los años 2014, 2015 y 2016 en un porcentaje mínimo del 50% anual con respecto a la oferta, probado desde la fecha de habilitación del Registro de Establecimiento en la categoría de alimentos listos para el consumo expedido por el Instituto Nacionalde Alimentación y Nutrición*

- *Deberán presentarse la cantidad de contratos y facturaciones para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado y documentación que acredite un desempeño satisfactorio.*

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

Capacidad Técnica:

- *El Oferente deberá presentar el Certificado de Registro de Establecimiento - RE, otorgado por el INAN en la Categoría 25 "Alimentos listos para el consumo" con una antigüedad mínima treinta y seis meses. En caso de consorcios, los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito.*
- *El oferente deberá presentar al momento de su oferta, la Constancia de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura y el Certificado de Cumplimiento de Buenas Prácticas, otorgada por el INAN, En caso de consorcios, los miembros del consorcio deberán cumplir con este requisito*
- *El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos que asegure que los alimentos que elabore serán inocuos, de calidad y suficientes de acuerdo al volumen requerido.*
- *El oferente deberá demostrar mediante declaración jurada que cuenta con un plantel de recursos humanos que asegure que los alimentos que elabore serán inocuos, de calidad y suficientes de acuerdo al volumen requerido, según lo establecido en la Resolución Nº 15866 del MEC, además disponer de los siguientes Recursos Humanos en las siguientes áreas, comprobable con Contrato firmado entre las partes: dirección técnica: 1 (uno) profesional director técnico tecnólogo en alimento que se desarrolle en funciones contempladas en la regencia de la empresa elaboradoras de alimentos, conforme a las normativas del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN, y su acreditación ante el mismo como regente de la empresa, según establece Decreto N° 898/2008 del 20 de noviembre de 2008, "Por el cual se establecen el perfil y las condiciones para el ejercicio de la dirección técnica de los establecimientos de productos alimenticios y aditivos alimentarios para consumo humano". Dirección de control y monitoreo: 2 (dos) profesionales nutricionistas para el monitoreo constante de las escuelas beneficiarias. la empresa deberá contar como mínimo con dieciocho funcionarios inscriptos en ips y deberá ser demostrado a través de la planilla de pago de los seis últimos meses.*

- *El oferente deberá demostrar que dispone de medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente, como mínimo 2 (dos) vehículos cerrados furgonados con Habilitación SENAVE de los transportes (Resolución 354/12 y 551/15) para el transporte de frutas y hortalizas "in natura" y 2 (dos) vehículos cerrados refrigerados para transportar carne, con el Certificado de Habilitación vigente por el SENACSA, para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos que componen el almuerzo.*
- *Los vehículos deben contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimento a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los alimentos. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ej. productos de limpieza, insecticidas, entre otros), que puedan contaminar al alimento. El Comité de Evaluación, se reserva el derecho de efectuar las verificaciones in situ de la infraestructura con que cuenta el Oferente para corroborar los requisitos declarados. En caso de realizarse la verificación in situ se deberá labrar acta circunstanciada de lo actuado.*

(d) Margen de Preferencia para productos nacionales

Se aplicará el margen de preferencia nacional de conformidad a la legislación vigente. La acreditación de Origen Nacional del Producto, en el marco del proceso de contratación, será a través del Certificado de Origen Nacional, expedido por Autoridad competente.

Conforme a lo que dispone el artículo 146 de la Ley N° 5554 por la cual se aprueba el presupuesto general de Gastos de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2017 expresa… conforme al objeto de la licitación, aun cuando comprendieren servicios, los alimentos a ser adquiridos para su distribución a niños y niñas en edad escolar en las instituciones Públicas y Privadas Subvencionadas en el marco de los programas, subprogramas o proyectos de "Alimentación Escolar", deben ser de "Origen Nacional". Certificado por la autoridad competente. Los certificados de Origen Nacional vigentes, deberán presentarse al momento de la apertura, conforme al Menú aprobado por el MEC correspondiente a cada alimento que lo conforma.

En estos casos no se aplicará el margen de preferencia dispuesto por la Ley N° 4.558/2011 "QUE ESTABLECE MECANISMOS DE APOYO A LA PRODUCCIÓN Y EMPLEO NACIONAL, A TRAVÉS DE LOS PROCESOS DE CONTRATACIONES PÚBLICAS".

(e) *Criterio para desempate de ofertas*

En caso de que existan dos o más oferentes solventes que cumplan con todos los requisitos establecidos en el pliego de bases y condiciones del llamado, igualen en precio y sean sus ofertas las más bajas, el comité de Evaluación determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato utilizando los criterios en el siguiente orden.

a) En primer lugar, la convocante tendrá en cuenta al oferente que tenga mayor cantidad de empleados inscriptos en el Instituto de Previsión Social – IPS, en promedio en los últimos seis meses anteriores al Acto de Apertura, para ello se requerirá la presentación de la "Declaración Jurada de Salarios" que el empleador utilizó para el pago del seguro social, en caso de que la documentación no esté contenida en la oferta o en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE)

b) De persistir el empate, se analizará la capacidad financiera del Oferente, para cuyo efecto se verificará quien posea el mayor coeficiente en el Ratio de Liquidez (activo corriente / pasivo corriente) del último año.

c) Si aun aplicando este criterio de desempate, persistiera el mismo, la Convocante analizará la capacidad técnica de las ofertas evaluándose lo siguiente:

El que posea la mayor cantidad de contratos ejecutados satisfactoriamente en el último año.

En caso de Consorcios;
Para los criterios a) y b), se sumarán los promedios y los coeficientes, respectivamente, de cada miembro, a los efectos de promediar los resultados; para el criterio c) se sumarán las cantidades de los contratos de todos los miembros.

De persistir el empate luego de la aplicación de los criterios precedentemente indicados, la Convocante determinará cuál es la oferta a ser adjudicada, exponiendo las razones de su elección en el Informe de Evaluación o en el acto administrativo de adjudicación.

(f) Inspecciones y Pruebas en la etapa de evaluación NO APLICA

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

A) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Se encuentra en un archivo a parte las Especificaciones Técnicas aprobadas por el MEC para la Municipalidad de Natalio.

Se dará cumplimiento a todos los lineamientos técnicos y administrativos según lo indicado en la Resolución MEC 15866 de fecha 18 de junio de 2015.

1. ALMUERZO ESCOLAR

1.1Especificaciones Técnicas

Aspecto nutricional	
Aporte de Kcal por día (consignar la cantidad de Kcal y la porción en g. del menú proveído por día)	**400– 500 kcal por menú** **Semana 1** **Día 1:** 462 kcal **Día 2:** 482 kcal **Día 3:** 415 kcal **Día 4:** 500 kcal **Día 5:** 481 kcal **Semana 2** **Día 1:** 462 kcal **Día 2:** 428 kcal **Día 3:** 423 kcal **Día 4:** 415 kcal **Día 5:** 495 kcal **Semana 3** **Día 1:** 440 kcal **Día 2:** 448 kcal **Día 3:** 449 kcal **Día 4:** 458 kcal **Día 5:** 400 kcal

	Semana 4 **Día 1:** 478 kcal **Día 2:** 447 kcal **Día 3:** 418 kcal **Día 4:** 460 kcal **Día 5:** 485 kcal
Composición del menú	
Horario de preparación del menú	La elaboración del menú será en el local de institución educativa, estará cargo de un personal responsable de cocina y capacitado en las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM) dictadas por las Licenciadas en Nutrición representantes de la Empresa. El horario establecido para la elaboración del menú será de 07:00 a 10:30 hs esto implica el lavado, procesamiento y cocción de todos los insumos a ser utilizados ya sea vegetales y productos cárnicos.
Horario de distribución	La distribución estará a cargo del personal de cocina y su ayudante si así lo corresponde, el servicio se deberá realizar en el comedor de la Institución o en las aulas si no cuentan con un comedor. El orden a ser servido será plato principal, guarnición y por último el postre. El horario de distribución del almuerzo será de 11:00hs a 13:00 hs.
Constitución del menú (consignar si se compone de plato principal, acompañamiento cuando el menú así lo requiera, ensalada y postre)	El menú consiste en alimentos frescos y naturales, constituido por plato principal, ensalada y como postres frutas de estación
Completar el menú cíclico, item 3	Menú para 4 semanas con 20 platos diferentes – ver Item 3
Completar el recetario del menú, ítem 4	Ver Item 4
Modalidad del almuerzo escolar (consignar si es por catering o elaborado en la institución educativa).	Almuerzo escolar elaborado en la Institución por cocineras contratadas y capacitadas por personal de la empresa.

1.1. Control De Calidad

Describir el sistema de calidad a ser implementado (controles, fiscalizaciones, monitoreos), según corresponda.	La Adjudicada realizará un monitoreo permanente en cada escuela beneficiada. Dicho procedimiento estará a cargo de un Director Técnico con título de Tecnólogo de Alimentos así como de un equipo de Nutricionistas en una proporción de un profesional por cada 10 escuelas, quienes verificaran in situ el cumplimiento de las normas básicas de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura). Además se establece un sistema de monitoreo vía telefónica

	diario tanto a cocineras como directores a fin de descartar o solucionar inconvenientes que pudieran surgir. La Convocante, designa a la Lic. Ruth Noemí Martínez Olmedo como representante técnica a cargo del Control del servicio en cada escuela, quien tendrá a su cargo la coordinación de las actividades en cada unidad con la Adjudicada, así como la fiscalización periódica in situ de los establecimientos y la preparación de Informes de situación mensuales. La fiscalización básica del servicio estará a cargo del Director de cada escuela, debiendo estos informar a la Municipalidad y/o Gobernación sobre cualquier incumplimiento en que incurra el proveedor. La Municipalidad y/o Gobernación se reserva el derecho de realizar los controles de salubridad que crea necesarios.

2. MENÚ CÍCLICO

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori vori de carne	Guiso de arroz con pollo	Estofado de carne con papa	Picadito de pollo con fideo	Caldo de poroto con arroz
Ensalada	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria
Postre	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	Fruta de estación (banana o mamón)	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	Fruta de estación (banana o mamón)	Fruta cítrica (naranja o mandarina)
KCAL	**462**	**482**	**415**	**500**	**481**

Semana 2

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Tallarín de pollo	Jopara	Guiso de arroz con carne	Soyo con Mandioca	Guiso de fideo con pollo
Ensalada	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria
Postre	Fruta de estación (banana o mamón)	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	Fruta de estación (banana o mamón)	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	Fruta cítrica (naranja o mandarina)
KCAL	**462**	**428**	**423**	**495**	**415**

Semana 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Locro	Polenta con salsa de pollo	Guiso de poroto con arroz	Picadito de carne con puré de papas	Caldo de pollo con verduras
Ensalada	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria
Postre	Ensalada de fruta	Fruta de estación (banana o mamón)	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	Fruta de estación (banana o mamón)	Fruta cítrica (naranja o mandarina)
KCAL	**440**	**448**	**449**	**458**	**400**

Semana 4					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori vori de pollo	Guiso de mandioca con carne	Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con pollo	Picadito de carne con arroz blanco
Ensalada	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.
Postre	Fruta de estación (banana o mamón)	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	Fruta de estación (banana o mamón)	Fruta de estación (banana o mamón)
KCAL	**478**	**447**	**460**	**418**	**485**

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normatizada de los menús para un periodo de tiempo de 20 días, con el objetivo de brindar variabilidad. El menú estará sujeto a cambios a la disponibilidad de la zona enfatizando a las frutas de estación y vegetales con autorización previa de las profesionales nutricionistas. Para los proyectos locales se considerara la posibilidad de utilizar mínimamente dos semanas de menú cíclico, y excepcionalmente se podrá realizar la repetición de los platos, bajo autorización de la Gobernación/Intendencia.

3. RECETARIO DEL MENÚ.

SEMANA 1

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 Vori Vori de carne (492 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Carne vacuna magra Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Queso Paraguay Orégano Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	60 gr 50gr 40gr 25gr 20gr 10gr 10gr 5ml 10gr 2gr 0,5gr 0,2gr 0,2gr c/n	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote , ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que estén blandos, luego agregar tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel continuar la cocción por 10 minutos aprox. Agregar zapallo y cocinar hasta que se ablande. Mezclar en un bol, la harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar el caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas. Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa uniforme. Agregar las bolitas de maíz al caldo. Cocinar hasta que salgan a la superficie y luego apagar el fuego, agregar el orégano.
	ENSALADA	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 50 gr 20 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	150gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.
Menú 2 Guiso de arroz con pollo (461 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Pechuga de pollo Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Ajo	80 gr 70 gr 45 gr 15 gr 10 gr 5 ml 1 gr	Lavar, sacar la piel y Cortar el pollo en trozos pequeños. Cortar el pollo en cubos y saltear con el aceite y ajo. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Agregar tomate, cebolla, locote y cocinar hasta que las mismas estén tiernas.

		Sal fina Agua potable	0,5 gr c/n	Incorporar el arroz y cocinar hasta que estén blandos. Apagar el fuego agregar la sal y servir.
	ENSALADA	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 15 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta de estación (Banana o mamón)	110gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada
Menú 3 Estofado de carne con papa (415 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Papa Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Laurel Ajo Sal yodada Agua	135 gr 80gr 60 gr 30 gr 20 gr 10 gr 5 ml 2 gr 1 gr 0,5 gr c/n	Lavar y cortar la carne en porciones pequeñas. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas.
	ENSALADA	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50gr 50gr 30gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	150gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada
Menú 4 Picadito de pollo con fideo (448 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Ingredientes Salsa** Pechuga de pollo Tomate Cebolla Locote Aceite Orégano Ajo Sal yodada Agua potable **Ingredientes Fideo** Fideo caracolito Aceite Sal yodada Agua potable	 80 gr 60 gr 15 gr 10 gr 5 ml 2 gr 1 gr 0,5 gr c/n 50 gr 2 ml 0,5 gr cantidad necesaria	**Salsa** Lavar, sacar la piel y Cortar el pollo en trozos pequeños Lavar, pelar y cortar las verduras Sellar la carne de pollo con el ajo y aceite Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal **Fideo** Hervir el fideo en aproximadamente 1litro agua hirviendo con 1cda de aceite Luego de 8 a 10minutos, extraer el agua de cocción y agregar la sal.
	ENSALADA	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 50gr 20gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta de	150gr	Las frutas serán consumidas de

		estación (banana o mamón)		manera individual previamente lavada y cortada
Menú 5 Caldo de poroto con arroz (448 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Zapallo Poroto Tomate Arroz Cebolla Zanahoria Queso Py Locote Aceite Sal yodada ajo Agua potable	60gr 45gr 25 gr 20 gr 20 gr 20 gr 15 gr 10gr 5ml 0,5 gr 0,2gr c/n	Colocar en un recipiente agua y la porción de porotos. Dejar en reposo 1 día aproximadamente para su consumo. Retirar del agua, escurrir y reservar. Lavar y cortar los vegetales, llevara cocción con agua y cuando se encuentren blandos añadir los porotos y agua a medida que necesite. Añadir la porción de arroz, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato.
	ENSALADA	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 50 gr 20gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta Cítrica (naranja o mandarina)	150gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada

SEMANA 2

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 Tallarín de pollo (462kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Ingredientes** **Salsa de pollo** Pechuga de pollo Tomate Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel Ajo	 80 gr 60 gr 15 gr 10 gr 3 ml 0,5 gr 0,2 gr 0,2gr	**Fideo** Hervir el fideo en aproximadamente 1litro agua hirviendo con 1cda de aceite Luego de 8 a10 minutos, extraer el agua de cocción y agregar la sal. **Salsa** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las

		Agua potable **Ingredientes Fideo** Fideo tallarín Aceite Sal yodada	cantidad necesaria 50 gr 2 ml 0,5 gr	verduras. Sellar la carne de pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
	ENSALADA	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 50 gr 20 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta de estación (banana o mamón)	110gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada
Menú 2 Jopara (428 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Zapallo Tomate Locro Poroto Queso Paraguay Cebolla Locote Aceite Sal yodada Agua potable	60 gr 60gr 40 gr 20 gr 20gr 15 gr 10 gr 5ml 0,5gr c/n	Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños**.** Saltear el tomate y cebolla, cocinar hasta que las mismas estén tiernas. Incorporar el poroto (remojado 1 día antes), locro y zapallo con el agua hervida y cocinar hasta que estén blandos. Luego agregar la sal y retirar del fuego.
	ENSALADA	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 15 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	150gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada
Menú 3 Guiso de arroz con carne (423 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Carne vacuna Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel Ajo Agua potable	80gr 70gr 45gr 15gr 10gr 5ml 0,5gr 0,5gr 0,2 cantidad necesaria	Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne con el aceite y ajo, agregar cebolla, tomate, locote con la sal yodada. Cocinar hasta formar una salsa roja. Incorporar el arroz, revolver un poco y luego agregar el agua. Cocinar hasta que se ablande el arroz(15 minutos aproximadamente)
	ENSALADA	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 50 gr 20 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.

	POSTRE	Fruta de estación (banana o mamón)	110gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada
Menú 4 Soyo con mandioca (495 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Mandioca Carne vacuna molida Zapallo Tomate Zanahoria Cebolla Arroz Locote Queso Paraguay Aceite Orégano Sal yodada	100gr 60gr 50gr 40gr 30gr 20gr 20gr 10gr 10gr 5ml 2gr 0,5gr	Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. Saltear en un recipiente cebolla, tomate, zanahoria, zapallo, locote, ajo y cocina hasta que estén tiernos. Incorporar arroz con agua hervida. Cocinar hasta que estén blandos. Luego agregar carne molida y sal yodada; revolver lentamente hasta que la carne este cocida. Retirar del fuego y agregar orégano. Mandioca: Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que estén blandos.
	ENSALADA	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 50gr 30gr 3 ml 0,2 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	150 gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada
Menú 5 Guiso de fideo con pollo (415 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Pechuga de pollo Tomate Fideo nido Cebolla Zanahoria Locote Aceite Laurel Sal yodada Agua potable	80gr 70 gr 45gr 20 gr 15 gr 10 gr 5 ml 0,2gr 0,5gr c/n	Lavar, sacar la piel y Cortar el pollo en trozos pequeños. Cortar el pollo en cubos y saltear con el aceite y ajo. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños Agregar tomate, cebolla, locote y cocinar hasta que las mismas estén tiernas. Incorporar el fideo y cocinar hasta que estén blandos. Apagar el fuego agregar la sal y servir.
	ENSALADA	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 50gr 30gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	150 gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada

SEMANA 3

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 Locro (440 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Carne vacuna magra Zapallo Locro Tomate Zanahoria Locote	80gr 60gr 40gr 35gr 15gr 10 gr	Cortar la carne en cubos y cocinarlas con abundante agua hasta que estén blandas Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Saltear los vegetales y cocinar hasta que las mismas estén tiernas Incorporar el locro y la cantidad de

		Aceite Cebollita de hoja Sal yodada Agua potable	5ml 5 gr 0,5gr cantidad necesaria	agua necesaria y cocinar hasta que estén blandos Agregar la sal y sacar del fuego
	ENSALADA	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 50 gr 30gr 3 ml 0,5gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Ensalada de fruta	Mamón 100gr Naranja 70gr Banana 50gr Azúcar 10gr	Lavar y pelar las frutas. Cortar en cubos pequeños. Coloca las frutas en un recipiente. servir
Menú 2 Polenta con salsa de pollo (440kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Salsa de pollo:** Pechuga de pollo Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Sal yodada Ajo Laurel Agua potable **Ingredientes del polenta:** Agua potable Harina de maíz Leche fluida Cebolla Queso Py Aceite Sal yodada	 50gr 50gr 40gr 10gr 10gr 3ml 0,5ml 0,2 gr 0,2gr c/n 100 ml 50gr 30ml 15gr 10gr 2ml 0,5	**Picadito de pollo** Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar el pollo con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal. **<u>Polenta</u>** 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 nieve de lluvia con un cernidor a fin de evitar grumos. Agregar leche y retira del fuego.
	ENSALADA	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 50 gr 30 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta de estación (banana o mamón)	110 gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.
Menú 3 Guiso de poroto con arroz (449 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Tomate Poroto Arroz Cebolla Locote Queso Paraguay Cebollita de hoja Aceite Ajo Sal yodada	70gr 45 gr 45gr 15 gr 10 gr 10gr 5gr 5ml 0,5gr 0,5 gr	Lavar el poroto y dejar en remojo un día antes o colocar en agua caliente una hora antes de cocinar. Luego lavar los porotos y desechar el agua de remojo Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños Saltear las verduras en el aceite, dejar cocinar hasta obtener una salsa espesa Luego incorporar a la salsa los porotos remojados con agua y cocinar hasta que estén blandos

		Agua potable	c/n	Cuando el poroto esté listo agregar el arroz y cocinar hasta que estén blandos Apagar el fuego agregar la sal.
	ENSALADA	Lechuga Zanahoria cebolla Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 20gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	150gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada
Menú 4 Picadito de carne con puré de papas (458 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Perejil y cilantro Aceite Sal yodada Ajo Laurel Agua potable **Ingredientes Fideo** Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	80 gr 60 gr 15 gr 10 gr 5gr 3ml 0,5 gr 0,2gr 0,2gr c/n 135gr 50ml 6gr 0,5gr c/n	***Salsa*** Lavar y cortar la carne en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar las verduras. Sellar la carne con el ajo y aceite. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes, dejar cocinar 40minutos aproximadamente Servir con e fideo tallarín. ***Puré de papas:*** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocar en un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocción y hacer el puré. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.
	ENSALADA	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 50 gr 30 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta de estación (banana o mamón)	110 gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.
Menú 5 **Caldo de pollo con verduras (400 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	Pechuga de pollo Zapallo Tomate Zanahoria Cebolla Fideo nido Locote Aceite Sal yodada Orégano Laurel Ajo Agua potable	80 gr 60g 40gr 30gr 20 gr 20 gr 10 gr 5 ml 0,5 gr 0,2gr 0,2gr 0,2gr c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños y sellar con el aceite y sal fina, lavar y cortar los vegetales en trozo pequeños, y añadir a la preparación del pollo. Dejar cocinar a fuego lento el recipiente tapado. Agregar agua hasta hervir, añadir el fideo una vez que este blando retirar del fuego, agregar la sal y servir.
	ENSALADA	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 50 gr 20gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.

	POSTRE	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	150gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada

SEMANA 4

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Menú 1 Vori Vori de pollo (478 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Pechuga de pollo Zapallo Harina de maíz Tomate Zanahoria Cebolla Locote Aceite Queso Paraguay Orégano Sal yodada Laurel Ajo Agua potable	80gr 60gr 50gr 25gr 25gr 20gr 10gr 5ml 10gr 2gr 0,5gr 0,2gr 0,2gr c/n	Limpiar el pollo y dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne con aceite, agregar cebolla, locote, ajo, zanahoria, sal yodada y cocinar hasta que queden blandos. Luego agregar el tomate. Cocinar hasta que el tomate forme una salsa roja, agregar agua caliente, laurel. Continuar la cocción por aproximadamente 10 minutos. Agregar zapallo y cocinar hasta que queden blandos. Mezclar en un bol harina de maíz con el queso Paraguay e integrar bien, luego agregar un poco del caldo de la cocción y amasar para formar las bolitas(vori). Se debe agregar poca cantidad de agua, apenas para que se ligue todo y poder formar una masa. Agregar las bolitas del vori al caldo y cocinar hasta que salgan a la superficie. Apagar del fuego y agregar el orégano.
	ENSALADA	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 50gr 20gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta de estación (mamon)	200gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada
Menú 2 Guiso de mandioca con carne (440 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Sal yodada Ajo Laurel Agua potable	100gr 80gr 60gr 15gr 10gr 5ml 0,5gr 0,2gr 0,2gr c/n	Mandioca: Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. Guiso de mandioca: Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la

				mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario.
	ENSALADA	Lechuga Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada	50 gr 30 gr 15 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	150gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada
Menú 3 Caldo de poroto con fideo (460 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Zapallo Poroto Tomate Zanahoria Cebolla Fideo nido Queso Paraguay Locote Aceite Sal yodada Ajo Agua potable	60gr 45gr 25 gr 20gr 20 gr 20gr 15gr 10 gr 5ml 0,5 gr 0,2gr c/n	En un recipiente agua y la porción de porotos. Dejar en reposo 1 día aproximadamente para su consumo. Retirar del agua, escurrir y reservar. Lavar y cortar los vegetales, llevar a cocción con agua y cuando se encuentren blandos añadir los porotos y agua a medida que necesite. Añadir la porción de fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato.
	ENSALADA	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 50 gr 30 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta de estación (banana o mamón)	110 gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada
Menú 4 Guiso de arroz con pollo (418 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	Pechuga de pollo Tomate Arroz Cebolla Locote Aceite Sal yodada Laurel Ajo Agua potable	80 gr 70gr 45gr 15 gr 10 gr 5ml 0,5gr 0,2 gr 0,2gr c/n	Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. Saltear el pollo con el aceite y ajo. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños Agregar los vegetales y cocinar hasta que las mismas estén tiernas. Incorporar el arroz y cocinar hasta que estén blandos. Apagar el fuego agregar la sal y servir.
	ENSALADA	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 50gr 30gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	150gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada
Menú 5 Picadito	**PLATO PRINCIPAL**	**Ingredientes** **Picadito** Tomate	 60 gr	**Preparación:** **Picadito** Limpiar la carne, dejarlo libre de

de carne con arroz blanco (485 kcal)		Carne vacuna magra Zanahoria Cebolla Aceite Sal yodada Ajo Laurel Agua potable **Arroz** Arroz Queso Paraguay Aceite Sal yodada Ajo Agua potable	50 gr 20 gr 15 gr 3 ml 0,5 gr 0,2 gr 0,2 gr c/n 45 gr 10 gr 2 ml 0,5 gr 0,2 gr c/n	ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Lavar, pelar y cortar los vegetales en cubos pequeños. Sellar la carne en aceite con ajo y sal yodada. Una vez sellado agregarlos vegetales sin el tomate. Cocinar hasta que estén blandos, por ultimo agregar el tomate y el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que se haga salsa y cambie de color (rojo). Aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin líquido. Agregar agua si es necesario. **Arroz** Saltear el ajo en aceite. Agregar arroz y sal yodada. Revolver y agregar el agua caliente. Dejar hervir por 15 minutos aproximadamente. Agregar el queso Paraguay desmenuzado. Apagar el fuego.
	ENSALADA	Repollo Tomate Zanahoria Aceite Sal yodada	50 gr 50 gr 30 gr 3 ml 0,5 gr	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta de estación (banana o mamón)	150gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada

4. DESCRIPCIÓN DE LA MODALIDAD EMPLEADA

Elaboración en la Institución Educativa

RECEPCION:

Selección de materia prima, teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando las que no cumplen con dichas normativas, ya sean cárnicos y/o productos frutihorticolas.

ALMACENAMIENTO:

Se tienen en cuenta las características de cada alimento, permitiendo así la protección ante agentes contaminantes, establecimiento adecuado para reducir al mínimo el deterioro de la materia prima. Para ello cada institución cuenta con una heladera, estantería adecuada y contenedores varios para cada tipo de alimento, proveídos por la empresa contratada.

HIGIENE:

Se establecen sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimientos, personal encargado y de los alimentos que serán almacenados y las que se utilizarán como materia prima, a fin de eliminar sustancias toxicas y todo posible agente contaminante. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

PREELABORACION Y ELABORACION:
En este proceso, se tienen en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato, técnicas de cocción, respetando el menú del día. Se cuenta con el personal técnico y profesional requerido, un encargado de cocina y un auxiliar de cocina previamente capacitados.
El horario de Elaboración será a partir de las 7:00 hs.
Se cuentan con los menajes y utensilios necesarios aprovisionados por la empresa contratada, para la elaboración eficaz de los menús, ollas de diferentes dimensiones, cucharones, cucharas de madera, tablas de cortar, cuchillo de cocina, indumentaria adecuada para el personal de cocina.

DISTRIBUCION:
Se realizará de manera ordenada y equitativa, se tendrá en cuenta el horario establecido de 11:00 a 12:30 hs. a fin de que los alimentos mantengan la temperatura adecuada para su consumo, se utilizarán utensilios que serán proveídos por la empresa contratada, adecuados para los niños consistente en un plato de plástico reutilizable no tóxico, una cuchara, , un pote de plástico reutilizable no tóxico, para los postres, se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de los alimentos asegurando así la inocuidad de los mismos.

PLAN DE CAPACITACION, MONITOREO Y CONTROL DE CALIDAD:
CAPACITACION: Se realiza antes de iniciar la ejecución del proyecto, a través de una convocatoria de los futuros encargados y auxiliares de cocina. La capacitación consiste en entrenar al personal en Higiene y Manipulación de Alimentos y en Elaboración correcta de los menús establecidos, con la colaboración de Expertos Profesionales en el área de Nutrición y Gastronomía capacitados en Buenas Prácticas de Manufactura avalados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) según la Resolución Nº128/15.
MONITOREO Y CONTROL DE CALIDAD: Consiste la realización de visitas a las instituciones con relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los Alimentos. Los controles se realizarán 1 vez por mes. Se entregarán informes mensuales de la situación detectada a la convocante.
Se cuenta con los Profesionales en Tecnología de Alimentos y Nutrición, del departamento técnico de la municipalidad.

SECCIÓN IV. CONDICIONES ESPECIALES DEL CONTRATO (CEC)

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

CGC 1.1(i)	La Contratante es: MUNICIPALIDAD DE NATALIO - ITAPUA

CGC 4.2 (b)	La versión de la edición de los Incotermsserá*: NO APLICA*
CGC 7	Para **notificaciones,** la dirección del Contratante será: Atención: *Albercio David Cabañas, encargado de la UOC* Dirección: Avda. Los Lapachos N° 137, esq. Bernardino Caballero *Piso/Oficina Oficina de la UOC* Ciudad: *Virgen de Fátima, distrito de Natalio, Paraguay* Código postal: *6500* Teléfono: *0765 206 031* Fax: *0765 206 031* Dirección electrónica: *uoc_natalio@hotmail.com*
CGC 9.6	El mecanismo formal de resolución de conflictos será: el procedimiento de Avenimiento previsto en Título Octavo, Capítulo Segundo de la Ley N° 2051/03
CGC 11	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	El precio del contrato estará sujeto a reajustes. La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes: Los precios ofertados estarán sujetos a reajustes, siempre y cuando la variación del IPC publicado por el BCP haya sufrido una variación igual o mayor al quince por ciento (15%) referente a la fecha de apertura de ofertas, conforme a la siguiente fórmula: $Pr = \frac{P \times IPC1}{IPC0}$ Donde: **Pr:** Precio Reajustado **P:** Precio adjudicado **IPC1:** Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la entrega del suministro. **IPC0:** Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de ofertas. **En caso de que el Proveedor se halle atrasado con respecto al plazo de entrega indicado en el contrato, no se reconocerá reajuste de precios por variaciones en el IPC con posterioridad a las fechas de entrega establecidas en dicho contrato.**
CGC 14.1; 14.2 , 14.3 Y 14.4	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: A Crédito en guaraníes. La solicitud deberá ser presentada mediante una nota dirigida al **señor Ramón Shneider Castillo,** Intendente de la Municipalidad de Natalio por mesa de entrada general de la institución acompañada de la Factura correspondiente y la Nota de Remisión de la empresa a la Convocante por la entrega de los bienes. El pago correspondiente se realizará dentro de los 30 días posteriores a la recepción de la solicitud. El pago correspondiente se realizará dentro de los 30 días posteriores a la recepción de la solicitud. La proveedora deberá presentar una planilla de resumen del consumo en el mes, con

	los comprobantes del bien y/o servicio proveído que dieron origen al suministro y confeccionará la Factura, atendiendo a los impuestos gravados o exentos, la referida factura deberá contener los siguientes datos: el lugar, fecha, mes, año, RUC, a nombre de la **Municipalidad de Natalio**, cantidad de bienes y/o servicios, monto en guaraníes (en números y letras). Ante las enmiendas o tachaduras en las facturas se procederá al rechazo de las mismas.
CGC 14.5	Todos los pagos se efectuarán en moneda nacional.
CGC 14.6	En caso de mora de los pagos previstos en la CEC 14.6 por parte de la Convocante, la tasa de interés que se aplicará es del *[insertar el número]* % por cada día de atraso hasta que haya efectuado el pago completo. La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del pago.
CGC 15.1	Habrá un anticipo del 20 % sobre el monto total correspondiente a la cantidad mínima del Contrato. El cual será descontado de las provisiones a medida que estás se vayan realizando.
CGC 16.1	El Proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes con excepción de los siguientes: no habrá excepciones
CGC 17.1 y 17. 2	El valor de la Garantía de Fiel cumplimiento de contrato, es de 10% del valor total del contrato. El periodo de validez de la garantía hasta el 31 de enero de 2019. A tal efecto, El PROVEEDOR deberá presentar al CONTRATANTE, dentro de los diez (10) días calendario siguiente a partir de la fecha de suscripción del Contrato, una garantía de cumplimiento del Contrato bajo alguna de las formas indicadas en el numeral 17.1 de las CGC.
CGC 17.5	La liberación de la Garantía de Cumplimiento tendrá lugar: a más tardar veintiocho (28) días contados a partir de la fecha de Cumplimiento de las obligaciones del PROVEEDOR en virtud del Contrato, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los servicios.
CGC 23.2	El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indica a continuación: *No aplica*
CGC 24	La cobertura de seguro será según se establece en los Incoterms.**NO APLICA** Si no es de acuerdo con los Incoterms, la cobertura de seguro deberá ser como sigue: **NO APLICA**
CGC 25	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: **NO APLICA**
CGC 26.1	Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación: Se cuenta con un departamento técnico conformado por profesionales como tecnólogo y/o nutricionista. Los mismos se encargan de realizar una fiscalización periódica in situ de los establecimientos, se realizarán relevamiento de datos específicos en cuanto a instalaciones, almacenamiento y áreas de producción. Se analizan los datos y se realizan las intervenciones correspondientes en caso de presentarse irregularidades. Se establece un sistema de monitoreo vía telefónica diario tanto a cocineras como directores a fin de descartar o solucionar inconvenientes que pudieran surgir. Las fiscalizaciones in situ se realizarán 1 vez por semana en cada una de las instituciones y/o en otras fechas cuando sea necesario. El Oferente será responsable de la calidad del Servicio prestado, por tanto no se garantiza el pago de Alimentos en mal estado; además, serán devueltos a cuenta y

	cargo del Proveedor. Si notificado por la Convocante de la situación señalada precedentemente, no procediera a la reparación en forma inmediata, La Convocante podrá aplicar la multa correspondiente.
CGC 26.2	Las inspecciones y pruebas se realizarán en: Las instituciones detalladas en el PBC, autorizadas para el control de calidad de los alimentos.
CGC 27	El valor de las multas será: 0.04 % (cero punto cero cuatro por ciento) por cada 15 (quince) minutos de atraso de la hora estimada para la provisión del almuerzo para cada turno (es decir se aplicará la multa para la provisión del almuerzo a los alumnos del turno mañana a partir de 11:15 horas sobre el valor total del bien en demora; así también se aplicará la multa para la provisión del almuerzo a los alumnos del turno tarde a partir de las 12:45 sobre el valor total del bien en demora) hasta que se realice la entrega del bien. 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". La Convocante en caso de no rescindir Contrato podrá seguir aplicando la multa establecida.
CGC 28.3	El período de validez de la Garantía será días. Para fines de la Garantía, el (los) lugar(es) de destino(s) final(es) será(n): **NO APLICA** *[indicar el (los) nombre(s) del (los) lugar(es)]***NO APLICA**
CGC 28.5	El plazo para reparar o reemplazar los bienes será**: *20 MINUTOS UNA VES CUMPLIDO EL HORARIO DE ALMUERZO ESTABLECIDO*.**
CGC 33	Vigencia del contrato Este contrato tendrá de vigencia desde la firma del mismo hasta el cumplimiento total de las obligaciones
CGC 34.1 (a) (vi)	La Contratante podrá terminar el Contrato además en los siguientes casos: *Según las señaladas en la CGC 33.1*

SECCIÓN V.
MODELO DE CONTRATO N° _____

Entre_____, domiciliada en _____, República del Paraguay, representada para este acto por_____, con Cédula de Identidad N° _____, denominada en adelante la CONTRATANTE, por una parte, y, por la otra, la firma _____, domiciliada en _____, República del Paraguay, representada para este acto por _____, con Cédula de Identidad N° _____, denominada en adelante el PROVEEDOR, denominadas en conjunto "LAS PARTES" e, individualmente, "PARTE", acuerdan

celebrar el presente "CONTRATO DE _____", el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:

1. OBJETO.

(Especificar el objeto del contrato)

2. DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.

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

(a) Contrato;

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

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

(d) La oferta del Proveedor;

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

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

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

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

El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato está previsto conforme al Certificado de Disponibilidad Presupuestaria vinculado al Programa Anual de Contrataciones (PAC) con el ID N°_____

4. PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El presente Contrato es el resultado del procedimiento de _____ [*insertar nombre del tipo de procedimiento]* N° _____, convocado por la *[Nombre de la Unidad Operativa de Contrataciones]*. La adjudicación fue realizada según acto administrativo N°_____

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

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

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

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

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

Este contrato tendrá de vigencia hasta el cumplimiento total de las obligaciones.

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

Los bienes deben ser entregados dentro de los plazos establecidos en el Cronograma de Entregas del Pliego de Bases y Condiciones, en la siguiente dirección; _____

8. ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO.

La administración del contrato estará a cargo de: _____

9. FORMA Y TÉRMINOS PARA GARANTIZA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

La garantía para el fiel cumplimiento del contrato se 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 _____% del monto total del contrato.-

10. MULTAS.

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

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

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

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

12. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.

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

Especiales del Contrato.

13. ANULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN

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

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

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

LA SECCION VI FORMULARIOS SE ENCUENTRA DISPONIBLE EN ARCHIVO APARTE, A TAL EFECTO LA CONVOCANTE DEBERA MANTENERLO EN FORMATO WORD A FIN DE QUE EL OFERENTE LO PUEDA UTILIZAR EN LA PREPRACION DE SU OFERTA

SECCIÓN VII - ANEXOS

ANEXO N° I

DOCUMENTOS QUE COMPONEN LA OFERTA

A) Formulario de Oferta *[El formulario de oferta debe ser completado y firmado por el oferente conforme al modelo indicado en la Sección VI]*
B) Garantía de Mantenimiento de Oferta
C) Documentos legales *C.1 Oferentes Individuales.* ***Personas Físicas.***
Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta.
Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes
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.
Certificado de Cumplimiento Tributario vigente.
Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente.
Copia del Registro de Establecimiento (R.E.), vigente en la Categoría 25 y el CertificadoBPM y la Constancia de Capacitación expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.)
Documentos legales *C.2 Oferentes Individuales.* ***Personas Jurídicas.***
Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos.
Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes.
Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.
Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la Sociedad
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.
Certificado de Cumplimiento Tributario vigente.
Fotocopia simple de la patente Municipal del Oferente.
Copia del Registro de Establecimiento (R.E.)vigente en la Categoría 25 y el CertificadoBPM y la Constancia de Capacitación expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.)
C.3. Oferentes en Consorcio.
Cada integrante del Consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales especificados en el apartado (C) precedente. Cada integrante del Consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales especificados en el apartado (D) precedente.
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.
1) *Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en:* *i. un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada Miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o* *ii. los documentos societarios de cada Miembro del Consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.*
2) *Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al Consorcio, cuando se haya formalizado el Consorcio. Estos documentos pueden consistir en:* *i. 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* *ii. los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.*
El integrante del consorcio deberá presentar copia del Registro de Establecimiento (R.E.)vigente en la Categoría 25 y el CertificadoBPM y la Constancia de Capacitación expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.)
D) <u>Documentos, que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada.</u>
Documento que avale la antigüedad en el ramo solicitada en el punto b.1 de la Sección II;
Fotocopias de contratos y facturaciones y recepciones finales u otros documentos que avalen la Experiencia solicitada en el punto b.2 de la Sección II;
Registro Sanitario de Productos Alimenticios expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición vigente de todos los productos empaquetados. *Balances Generales de los años solicitados para demostrar la Capacidad Financiera, con sus respectivas Declaraciones* *El oferente deberá demostrar que dispone de medios de transporte propios o tercerizados, en cantidad suficiente, como mínimo dos vehículos cerrados furgonados con Habilitación SENAVE de los transportes (Resolución 354/12 y 551/15) para el transporte de frutas y hortalizas "in natura" y 2 (dos) vehículos cerrados refrigerados para transportar carne, con el Certificado de Habilitación vigente por el SENACSA, para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en sitio de los alimentos que componen el almuerzo. El oferente no deberá estar sancionado por la DNCP en los últimos tres años.* *Declaración Jurada de poseer la capacidad de provisión en los volúmenes requeridos y en el tiempo solicitado.* *El oferente deberá acompañar con su oferta la Declaración Jurada de las Nutricionistas de conocer las Especificaciones Técnicas del Menú aprobado por el Mec para su implementación, con certificación de firma por un escribano público habilitado.*
E) <u>Cualquier otro documento adicional requerido</u>
Referencias satisfactorias expedidas, mínimo un banco de plaza, Registro Industrial vigente, Licencia Comercial. *Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;* *Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;*

*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 de Origen Extranjero. 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 apostillados para los países partes del “Convenio para la supresión de la Exigencia de legalización de documentos públicos extranjeros o de la Haya del 5 de Octubre de 1961”, caso contrario los documentos deberánlegalizados por el Consulado Paraguayo del país de emisión del documento y del Ministerio de Relaciones Exteriores de la República del Paraguay.
b)	Los documentos de origen privado emitidos en el extranjero, deberán estar legalizados por el Consulado Paraguayo del país de emisión del documento y del Ministerio de Relaciones Exteriores de la República del Paraguay.