Municipalidad de Nueva Italia

Gobierno Democrático

Avda. Próceres de Mayo Nº 524 e/ Rodríguez de Francia

Telefax: 0292-935218

ADENDA 01

Señores:

Oferentes

Presente

La MUNICIPALIDAD DE NUEVA ITALIA **emite la** ADENDA Nº 01, **que forma parte integrante del** PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES **del Llamado a Licitación por Concurso de Ofertas Nº 02/2017 para la "PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA LA ESCUELA BASICA N° 474 REPUBLICA ITALIANA - FONACIDE".**

A partir de la emisión de esta Adenda:

El pliego queda de la siguiente manera:

REPÚBLICA DEL PARAGUAY

Municipalidad de:

NUEVA ITALIA

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES ESTÁNDAR

LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS (LCO) N° 02/2017

- **PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA LA ESCUELA BASICA N° 474 REPUBLICA ITALIANA - FONACIDE**

AÑO 2017.

3ra. Versión

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

PREFACIO

[Este Pliego de Bases y Condiciones Estándar, ha sido diseñado para la Provisión de Almuerzo Escolar, cuyas especificaciones fueron elaboradas en conjunto por técnicos del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, y por la Dirección de Alimentación Escolar del Ministerio de Educación y Cultura, con el objeto de orientar a las Unidades Operativas de Contratación en la definición de las especificaciones técnicas de los menús y proporcionar información acerca de los documentos legales que deben ser requeridos a los Oferentes y Proveedores que resulten adjudicados en el marco de estas contrataciones, facilitando su comprensión y utilización con miras a una correcta y eficiente ejecución de la alimentación escolar.]

[Este Pliego de Bases y Condiciones estándar deberá ser utilizado obligatoriamente en los procedimientos ordinarios de Licitación Pública Nacional o Concurso de Ofertas que tengan por objeto la Provisión de Almuerzo Escolar, correspondientes a la Alimentación Escolar y Control Sanitario, aprobado por Ley N° 5210/2014. Así también en los procesos de Contratación Directa o Contratación por Excepción si la Convocante opta por este tipo de provisión, deberán utilizarse las especificaciones técnicas insertas en el presente documento.

[Las especificaciones técnicas deberán ser completadas por la Institución en sus llamados particulares, únicamente cuando así lo permita el texto].

[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)]

INDICE DE CONTENIDO

SECCIÓN I – DATOS DEL LLAMADO:

Esta sección contiene disposiciones específicas que complementan 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 las Especificaciones Técnicas concernientes a los Bienes y servicios conexos a ser adquiridos.

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 deberá ser perfeccionado entre la Contratante y el Oferente adjudicado.

SECCIÓN VI – FORMULARIOS:

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

SECCIÓN VII –ANEXOS:

Anexo I – Documentos que componen la oferta:

Este anexo contiene la Lista de Documentos de carácter formal y sustancial a ser presentados por el oferente junto con su oferta.

Anexo II – Documentos a presentar obligatoriamente para la firma del contrato:

Son las requeridas para la firma del contrato, una vez notificada la adjudicación.

SECCIÓN I

DATOS DE LA LICITACIÓN (DDL)

Los numerales a los que se hacen referencia en la presente Sección, corresponden a las Instrucciones a los Oferentes (IAO), que se encuentran disponibles 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 NUEVA ITALIA*
IAO 1.1 b	La descripción y número del llamado a Licitación son: *LICITACION POR CONCURSO DE OFERTAS N° 02/17"PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA LA ESCUELA BASICA N° 474 REPUBLICA ITALIANA - FONACIDE"* **.**
IAO 1.1 c	El identificador (id) del llamado en el Portal de Contrataciones Públicas, es él: 331632
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 obligatorios y forman parte de este pliego de bases y condiciones.
IAO 2	Los rubros para esta Licitación se hallan previstos en la partida 848-30-003 del Presupuesto General de la Municipalidad de Nueva Italia, para el ejercicio 2017, Ley 4758/2012 Fondo Nacional de Inversión Pública y Desarrollo (FONACIDE), aprobado por Resolución de la Junta Municipal N° 272.– 2017.
IAO 4.6	Los insumos necesarios para la preparación del almuerzo escolar, deberán ser adquiridos de los productores de la Agricultura Familiar registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, en un porcentaje mínimo *3% con relación a los insumos necesarios para la elaboración del almuerzo escolar.*
	B. CONTENIDO DE LOS DOCUMENTOS DE LA LICITACIÓN
IAO 7.1	Para **aclaraciones de las ofertas,** solamente, la dirección de la Convocante es: Atención: *Señor Ángel Ramón López – Encargado de la UOC* Dirección: *1er. Piso – oficina de la UOC ubicada en Avda. Próceres de Mayo 524 c/ Gaspar Rodriguez de Francia B° San Francisco – Nueva Italia* Ciudad: *Nueva Italia,* Paraguay Teléfono: *0292935218* Fax: *0292935218* Dirección de correo electrónico: *ramonl1980@hotmail.com* **La fecha y hora límites para realizar consultas es***:* *FECHA: 13 de mayo de 2017* *HORA LIMITE: hasta las 12 :00 horas*

IAO 7.2	La Convocante realizará una **Junta de Aclaraciones**: *no aplica*
	C. PREPARACIÓN DE LAS OFERTAS
IAO 13.1	Se **considerarán** ofertas alternativas *no aplica*
IAO 14.2	No se utilizará la modalidad de Contrato Abierto**.**
IAO 19.1	El plazo de validez de la oferta será de *60 (Sesenta)* días.
IAO 20.2	El porcentaje de garantía de mantenimiento de oferta deberá ser del 3%, *de conformidad al Art. 39 a) de la Ley N° 2051/03. La misma deberá ser presentada en forma de póliza de seguro o garantía bancaria.*
IAO 20.2 (e)	El periodo de validez de la garantía de mantenimiento de ofertas será de *90 (noventa) días*.
IAO 21.1	**Además del original, el oferente deberá presentar 1 copias**
	D. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS
IAO 22.1	**Las ofertas serán presentadas por el Sistema de:** *las ofertas serán presentadas en un solo sobre*
IAO 23	**Para propósitos de la presentación de las ofertas**, la dirección de la Convocante es: Atención: *MUNICIPALIDAD DE NUEVA ITALIA* Dirección:, *Avda. Próceres de Mayo 524 c/ Gaspar Rodríguez de Francia* Número del Piso/Oficina: *1er. Piso – oficina de la UOC* Ciudad: *Nueva Italia,* Paraguay La fecha límite para presentar las ofertas es: Fecha: 20 de mayo de 2017 Hora: 07:20 a.m
IAO 26.1	**La apertura de las ofertas tendrá lugar en**: Dirección: *Avda. Próceres de Mayo 524 c/ Gaspar Rodríguez de Francia* Número del Piso/Oficina: *1er. Piso – oficina de la UOC* Ciudad: *Nueva Italia,* Paraguay Fecha: 20 de mayo de 2017 Hora: 07:30 a.m
	F. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO
IAO 40	La adjudicación se dará a conocer por nota via fax o correo electronico dirigida a los oferentes de conformidad al Art. 28 de la Ley N° 2051/03 “De Contrataciones Públicas”, en un plazo no mayor de 5 días posteriores de la emisión de la Resolución de adjudicación. -

SECCIÓN II
CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Esta sección complementa las Instrucciones a los Oferentes (IAO). Contiene los criterios que la Convocante utilizará para evaluar las ofertas y determinar si un Oferente cuenta con las calificaciones requeridas. Ningún otro factor, método o criterio no contemplado en esta Sección 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 todos los ítems/lotes indicados en la planilla de precios; Asimismo, deberá indicar que se compromete a comprar los insumos necesarios para la preparación del almuerzo escolar de los productores de la Agricultura Familiar registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, de conformidad a lo establecido en la Resolución DNCP N° 2915.
- 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).

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 N° 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.

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 N° 1626/00 "De la Función Pública", aparecen en la base de datos del SINARH O BIEN SE DESPRENDEN DE DATOS QUE SE OBTIENEN DE LA SECRETARIA 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 O EN LOS REGISTROS DE LA SECRETARIA DE LA FUNCIÓN PUBLICA, el Comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato de que se trate, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.

El Comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el Oferente.

Si el Comité confirma que el Oferente o sus integrantes, poseen impedimentos la oferta será rechazada, y se remitirán los antecedentes a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) para los fines pertinentes.

- Una vez verificada la documentación y analizada la pertinencia de cada uno de los documentos sustanciales mencionados, en caso de que alguno de los oferentes omita la presentación de los mismos o la presente en forma irregular las ofertas serán descalificadas.
- Posteriormente se verificará que se haya proveído la documentación que avale el cumplimiento de los criterios técnicos, legales y financieros conforme a los requisitos de calificación recurriendo para el efecto a los documentos exigidos en el Anexo I.
- Luego de haber efectuado las correcciones aritméticas que hayan sido necesarias, se seleccionará provisoriamente la oferta más baja la que será analizada en detalle para verificar el cumplimiento de los demás 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.

- La Convocante podrá verificar la veracidad de la información proporcionada por el Oferente en el presente proceso, para lo cual el Oferente autoriza a la Convocante, a recurrir a las fuentes públicas de información o a los contactos de las fuentes privadas, mencionadas en cada uno de los documentos que componen su Oferta. Al evaluar las ofertas, la Convocante utilizará únicamente todos los criterios y metodologías que se definen en el presente Pliego de Bases y Condiciones. No se permitirá el uso de ningún otro criterio o metodología.

  El análisis de las ofertas se basará únicamente en la evidencia documentada requerida por el presente pliego de bases y condiciones.

- A fin de verificar el cumplimiento se utilizará el criterio "cumple" o "no cumple"
- **Análisis de precios ofertados.**

Durante la evaluación de las ofertas, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y ordenar las ofertas de menor a mayor, conforme los precios ofertados, el Comité procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado cuando la diferencia entre el precio ofertado y el precio referencial sea superior al treinta por ciento (30%) para ofertas por debajo del precio referencial y 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)

2. REQUISITOS DE 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 36 de la 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:

a. **Ratio de Liquidez:** activo corriente / pasivo corriente
Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los 4 años (2012 -2013-2014-2015)

b. **Endeudamiento**: pasivo total / activo total
No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los 4 años (2012 - 2013-2014-2015)

c. **Rentabilidad:** Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital. En los últimos 4 años cerrados (2012-2013-2014-2015), no deberá ser negativo ningún año citado.

Los oferentes al efecto de lo anteriormente señalado, deberán presentar balances de los años mencionados con sus respectivos formularios de impuesto a la renta.

Para Consorcios: Todos los integrantes del consorcio deberán cumplir los requisitos legales en su totalidad como ser obligaciones tributarias, laborales, de seguridad social, y las específicas para el cumplimiento de los bienes licitados. Para consorcios formados tanto el socio líder como los demás miembros del mismo, deberán cumplir con este requisito en un 100%, cada uno. Los oferentes al efecto de lo anteriormente señalado, deberán presentar los documentos que se indican en el Anexo I.

b) Margen de Preferencia para productos nacionales

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".

c) ANTIGÜEDAD, EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA

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

- Los Oferentes deberán acreditar que su actividad económica principal, sea comercial, industrial o de servicios, se encuentra vinculada a la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para personas con una antigüedad mínima de cuatro años que se verificara según su 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) clientes relacionados al objeto del presente llamado tanto del sector privado y/o público.
- Patente Comercial Municipal vigente del oferente. (Copia Autenticada)

C 1. Experiencia General:

Demostrar provisión de servicios de alimentos para colectividades públicas o privados en los últimos cuatro años (2013, 2014, 2015 y 2016), en un promedio equivalente al 70 % (setenta por ciento) como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación.

Podrán presentarse la cantidad de contratos y constancias de cumplimiento y/o facturaciones y recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizadas 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.

C 1.1. Experiencia Específica:

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 Nacional de Alimentación y Nutrición.

Podrán presentarse la cantidad de contratos y constancias de cumplimiento y/o facturaciones y recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizadas 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.

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

- El Oferente deberá presentar el Certificado de Registro de Establecimiento (RE) , otorgado por el INAN en la Categoría 25 "Alimentos listos para el consumo" con una antigüedad mínima treinta 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/o 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, 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 quince 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 furgones cerrados, adecuados al volumen de alimento a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución de los alimentos. No deberán transportarse conjuntamente consustancias 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) 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.

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 - SIPE, como requisito previo a la emisión del Código de Contratación respectivo, ***no siendo la inscripción una exigencia para participar en el proceso.***

Nota 3: A los fines de la presente modalidad de conformidad a lo establecido en el **Decreto N° 6258/11** entiéndase por **Industria Nacional**, a la transformación de materia prima o materiales e insumos en nuevos productos, realizados en un establecimiento que opera dentro del territorio de la República y administrada por una o más personas físicas o jurídicas.

SECCIÓN III – SUMINISTROS REQUERIDOS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

"Resumen de las Especificaciones Técnicas. Los servicios deberán cumplir con las siguientes Especificaciones Técnicas y Normas:

Ítem	Cód. Catálogo	Descripción	Especificaciones	Cantidad	Presentación	Unidad de Medida
1	90101603-9997	Almuerzo	Variedad de platos preparados en el día con ingredientes naturales. Variedad de ensaladas mixta con lechuga, tomate, zanahoria rallada o repollo. Postres Frutas de estación, banana, mandarina, mamon, naranja.	16.371	Unidad	Ración

Recetario del menú

ANEXO 3 - A

Formulario N° 01: PROYECTO PARA LA APROBACION DE ALMUERZO ESCOLAR DE GOBERNACIONES Y MUNICIPIOS

1. IDENTIFICACION DE LA GOBERNACION O MUNICIPIO

Departamento/Distrito*: Nueva Italia

Dirección del local de la Gobernación/Municipalidad*: Avda. Próceres de Mayo N° 524 e/ Rodríguez de Francia **Tel*:** 0292935 218

Nombre del Gobernador/ Intendente*: Osvaldo Alcides Krause Hausman

Tel*: 0292935 218 **Celular*:** 0983 353507

Correo Electrónico*: munitalia@hotmail.com

Responsable de la Alimentación Escolar*: Osvaldo Alcides Krause H.

Tel*: 0292935 218 **Celular*:** 0983 353507

Correo Electrónico*: munitalia@hotmail.com

Responsable Nutricionista*: Sandra Beatriz Zaracho Salina **Nº de Registro Profesional*:** 2070

Tel*:021681905 **Celular*:** 0982486934

Correo Electrónico*: sandyzaracho@hotmail.com

Cantidad de Instituciones Beneficiadas*: 1 (UNO)

Tiempo de provisión del Almuerzo Escolar (en días)*: 153

Presupuesto Estimado para el año*: 163.761.992 Gs.

Precio Referencial: 10.000 Gs

% de la Agricultura Familiar a implementar: 3%

**Son campos obligatorios*

2. ALMUERZO ESCOLAR

2.1. Instituciones Beneficiadas

Código de la Institución	Nombre de la Institución Educativa	Cantidad de Beneficiarios	Dirección y Nº de Teléfono	Nombre del Director/a	Fuente de Financiación
8367	Escuela Básica N° 474 Republica Italiana	**107**	Compañía Pindoty – Matias Mendez B° Cañada (0981 564076)	**Estela Gamarra de Maciel**	3003 FONACIDE

2.2. Especificaciones 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:** 403 kcal **Día 2:** 490 kcal **Día 3:** 415 kcal **Día 4:** 464 kcal **Día 5:** 421 kcal **Semana 2** **Día 1:** 452 kcal **Día 2:** 408 kcal **Día 3:** 402 kcal **Día 4:** 414 kcal **Día 5:** 477 kcal **Semana 3** **Día 1:** 430 kcal **Día 2:** 437 kcal **Día 3:** 464 kcal **Día 4:** 405 kcal **Día 5:** 405 kcal **Semana 4** **Día 1:** 401 kcal **Día 2:** 429 kcal **Día 3:** 473 kcal **Día 4:** 403 kcal **Día 5:** 426 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. Los horarios serán turno mañana: 11:00hs a 11:30 hs y turno tarde 12:00hs a 13:00hs
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 fresco y natural, constituido por plato principal acompañado de ensalada como guarnición y como

	postres frutas de estación y ensalada de frutas.
Completar el menú cíclico, item 3	Menú para 4 semanas con 20 platos diferentes – **ver Anexo A**
Completar el recetario del menú, ítem 4	**(Ver anexo B)**
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.

2.3. Control De Calidad

Describir el sistema de calidad a ser implementado (controles, fiscalizaciones, monitoreos), según corresponda.	La Adjudicada realizará un monitoreo permanente en la escuela beneficiada. Dicho procedimiento estará a cargo de un Director Técnico con título de Tecnólogo de Alimentos así como de un equipo de Nutricionistas, 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 de común acuerdo con la Adjudicada en términos de honorarios, designara a un/a Lic. en nutrición 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.

1. MENÚ CÍCLICO

Semana 1

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Caldo de carne con verduras	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	**403**	**490**	**415**	**464**	**421**

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Tallarín de pollo	Jopara	Soyo	Guiso de fideo con pollo	Guiso de arroz con carne
Ensalada	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, 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	**452**	**408**	**402**	**414**	**477**

Semana 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Guiso de arroz con poroto	Locro	Picadito de pollo con arroz	Caldo de pollo con verduras	Tallarín de carne
Ensalada	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, 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	**429**	**437**	**464**	**405**	**405**

Semana 4					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Soyo	Picadito de carne con fideo	Guiso de arroz con pollo	Caldo de poroto con fideo	Estofado de pollo con papa
Ensalada	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Ensalada de repollo, 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 de estación (banana o mamón)
KCAL	**401**	**428**	**474**	**403**	**426**

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

2. RECETARIO DEL MENÚ

Describir cada uno de los menús a ser elaborados según el ítem 3 presentado. Consignar las Calorías del Menú e ingredientes por una persona.

Semana 1

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Lunes 403 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**Caldo de carne con verduras**. **Ingredientes:** Carne vacuna magra , Tomate ,Locote, Zanahoria, Cebolla, Sal yodada , Aceite , Fideo nido, Zapallo, Agua potable cantidad necesaria	Carne vacuna magra 80 gr, Tomate 25 gr, Locote 10gr, Zanahoria 25 gr, Cebolla 20 gr, Sal yodada 0,5 gr, Aceite 5 ml, Fideo nido 20 gr, Zapallo 12 gr, Agua potable cantidad necesaria	1. Lavar, cortar la porción de carne magra en trozos pequeños y sellar con el aceite y sal fina, lavar y cortar los vegetales en trozo pequeños, y añadir a la preparación de la carne. 2. Dejar cocinar a fuego lento el recipiente tapado. 3. Agregar agua hasta hervir, añadir el fideo una vez que este blando

				retirar del fuego, agregar la sal y servir.
	ENSALADA	**Ensalada de repollo, tomate y zanahoria.** **Ingredientes:** Repollo, Tomate, Zanahoria, Aceite,Sal yodada	Repollo 22 gr, Tomate 11 gr, Zanahoria 11 gr, Aceite 1 ml, Sal yodada 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)	(naranja o mandarina) 200gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada
Martes **(490kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	**Guiso de arroz con pollo.** **Ingredientes:** Pechuga de pollo , Cebolla, Locote, Tomate, Ajo, Aceite, Arroz, Sal yodada, Agua potable	Pechuga de pollo 80 gr, Cebolla 20 gr, Locote 3 gr, Tomate 35gr, Ajo 0,2gr, Aceite 5 ml, Arroz 40 gr, Sal yodada 0,5 gr, Agua potable cantidad necesaria	**1.1.a.i.1** Método de preparación 1. Lavar, sacar la piel y Cortar el pollo en trozos pequeños. 2. Cortar el pollo en cubos y saltear con el aceite y ajo. 3. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños 4. Agregar tomate, cebolla, locote y cocinar hasta que las mismas estén tiernas. 5. Incorporar el arroz y cocinar hasta que estén blandos. 6. Apagar el fuego agregar la sal y servir.
	ENSALADA	**Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla** **Ingredientes:** Lechuga, Zanahoria, Cebolla , Aceite, Sal yodada	Lechuga 22 gr, Zanahoria 11 gr, Cebolla 11 gr, Aceite 1 ml, Sal yodada 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 de estación (Banana o	(Banana o mamón)	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente

		mamón)	100gr	lavada y cortada
Miercoles **(415 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	**Estofado de carne con papa** **Ingredientes:** Carne vacuna magra, Ajo, Cebolla, Tomate, Locote, Zanahoria , Papa, Sal yodada, Aceite , Agua potable.	Carne vacuna magra 80gr, Ajo 0,2 gr, Cebolla 20 gr, Tomate 40 gr, Locote 3 gr, Zanahoria 15gr, Papa 100 gr, Sal yodada 0,5gr, Aceite 5ml, Agua potable cantidad necesaria	1. Lavar y cortar la carne en porciones pequeñas. 2. Lavar, pelar y cortar las verduras 3. 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 4. Por último agregar las papas y cocinar hasta que estén blandas
	ENSALADA	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria **Ingredientes:** Lechuga,Tomate , Zanahoria ,Aceite, Sal yodada .	Lechuga 22gr, Tomate 11gr, Zanahoria 11gr, Aceite 1 ml, Sal yodada 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)	(naranja o mandarina) 200gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada
Jueves **(464 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	**PICADITO DE POLLO CON FIDEO** **Ingredientes Salsa:** Pechuga de pollo, Aceite, Sal yodada, Ajo, Cebolla, Locote, Tomate, Agua potable **Ingredientes Fideo:** Fideo caracolito , Sal yodada , Aceite, Agua potable	Pechuga de pollo 70 gr, Aceite 5 ml, Sal yodada 0,5 gr, Ajo 0,2 gr, Cebolla 15 gr, Locote 10 gr, Tomate 60 gr, Agua potable cantidad necesaria, Fideo caracolito 50 gr, Sal yodada 0,5 gr, Aceite 3 ml, Agua potable cantidad	1. Lavar, sacar la piel y Cortar el pollo en trozos pequeños 2. Lavar, pelar y cortar las verduras 3. Sellar la carne de pollo con el ajo y aceite 4. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes 5. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal

			necesaria	**Fideo** 1. Hervir el fideo en aproximadamente 1litro agua hirviendo con 1cda de aceite 2. Luego de 8 a 10minutos, extraer el agua de cocción y agregar la sal.
	ENSALADA	**Ensalada de repollo, tomate y zanahoria Ingredientes:** Repollo,Tomate, Zanahoria,Aceite, Sal yodada	Repollo 22 gr, Tomate 11gr, Zanahoria 11 gr, Aceite 1 ml, Sal yodada 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 de estación (banana o mamón)	(banana o mamón) 100gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada
Viernes **(421 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	**CALDO DE POROTO CON ARROZ Ingredientes:** Poroto , Aceite , Arroz , Cebolla, Tomate, Sal yodada, Zapallo, Zanahoria, Agua potable	Poroto 45 gr, Aceite 5 ml, Arroz 20 gr, Cebolla 20 gr, Tomate 25 gr, Sal yodada 0,5gr, Zapallo 30gr, Zanahoria 15 gr, Agua potable cantidad necesaria	1- 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. 2- Lavar y cortar los vegetales, llevara cocción con agua y cuando se encuentren blandos añadir los porotos y agua a medida que necesite. 3- Añadir la porción de arroz, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato.
	ENSALADA	**Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria**	Lechuga 22gr, Tomate 11gr, Zanahoria	Lavar y/o pelar los vegetales, una vez lavadas cortar y

		Ingredientes: Lechuga, Tomate, Zanahoria, Aceite, Sal yodada	11gr, Aceite 1 ml, Sal yodada 0,2 gr	condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta Cítrica (naranja o mandarina)	(naranja o mandarina) 200gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada

Semana 2

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Lunes **452 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	**TALLARIN DE POLLO** **Ingredientes** Salsa de pollo Pechuga de pollo, Ajo , Tomate, Cebolla, Locote, Aceite, Sal yodada, Laurel, Agua potable **Ingredientes** Fideo Fideo tallarín, Sal yodada, Aceite	Salsa de pollo Pechuga de pollo 80 gr, Ajo 0,2 gr, Tomate 40 gr, Cebolla 20 gr, Locote 8 gr, Aceite 5 ml, Sal yodada 0,5 gr, Laurel 0,2 gr, Agua potable cantidad necesaria Fideo Fideo tallarín 50 gr, Sal yodada 0,5 gr, Aceite 2 ml	**Fideo** 1. Hervir el fideo en aproximadamente 1litro agua hirviendo con 1cda de aceite 2. Luego de 8 a10 minutos, extraer el agua de cocción y agregar la sal. **Salsa** 1. Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. 2. Lavar, pelar y cortar las verduras. 3. Sellar la carne de pollo con el ajo y aceite. 4. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. 5. Cocinar con la olla

				tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
	ENSALADA	**Ensalada de repollo, tomate y zanahoria** **Ingredientes** Repollo,Tomate, Zanahoria,Aceite, Sal yodada	Repollo 22 gr, Tomate 11g, Zanahoria 11gr, Aceite 3 ml, Sal yodada 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 de estación (banana o mamón)	(banana o mamón) 100gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada.
Martes **(408kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	**JOPARA** **Ingredientes** Poroto, Cebolla, Tomate, Locote, Zanahoria, Zapallo, Fideo nido, Locro, Aceite, Sal yodada, Agua potable	Poroto 40 gr, Cebolla 20 gr, Tomate 30 gr, Locote 3 gr, Zanahoria 15 gr, Zapallo 25gr, Fideo nido 10 gr, Locro 30 gr, Aceite 5ml, Sal yodada 0,5gr, Agua potable cantidad necesaria	1. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños. Saltear el tomate y cebolla, cocinar hasta que las mismas estén tiernas. 2. 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	**Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla** **Ingredientes** Lechuga, Zanahoria, Cebolla , Aceite, Sal yodada	Lechuga 22 gr, Zanahoria 11 gr, Cebolla 11 gr, Aceite 1 ml, Sal yodada 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)	(naranja o mandarina) 200gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada
Miercoles **(402 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	**SOYO** **Ingredientes** Carne molida, Arroz , Ajo, Cebolla, Locote,	Carne molida 60 gr, Arroz 20 gr, Ajo 0,2 gr, Cebolla 20 gr, Locote	1. Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños. 2. Saltear en un recipiente los vegetales y cocinar hasta que

		Tomate, Orégano, Sal yodada, Zanahoria, Aceite, Agua potable	10 gr, Tomate 35gr, Orégano 0,5 gr, Sal yodada 0,5gr, Zanahoria 15 gr, Aceite 5 ml, Agua potable cantidad necesaria	estén tiernos. 3. Incorporar arroz con agua hervida. 4. Cocinar hasta que estén blandos. Luego de lavar y dejar libre de piel y grasa la carne agregar con sal yodada, revolver lentamente hasta que la carne este cocida. 5. Retirar del fuego y agregar orégano.
	ENSALADA	**Ensalada de repollo, tomate y zanahoria** **Ingredientes** Repollo, Tomate , Zanahoria , Aceite, Sal yodada	Repollo 22 gr, Tomate 11 gr, Zanahoria 11 gr, Aceite 3 ml, Sal yodada 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 de estación (banana o mamón)	(banana o mamón) 100gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada
Jueves **(414 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	**GUISO DE FIDEO CON POLLO** **Ingredientes** Pechuga de pollo , Tomate, Locote, Cebolla, Zanahoria, Ajo, Aceite, Sal yodada , Fideo caracolito, Agua potable	Pechuga de pollo 70gr, Tomate 35gr, Locote 8gr, Cebolla 20gr, Zanahoria 15gr, Ajo 0,2gr, Aceite 8ml, Sal yodada 0,5gr, Fideo caracolito 60gr, Agua potable cantidad necesaria	1. Lavar, sacar la piel y Cortar el pollo en trozos pequeños. 2. Cortar el pollo en cubos y saltear con el aceite y ajo. 3. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños 4. Agregar tomate, cebolla, locote y cocinar hasta que las mismas estén tiernas. 5. Incorporar el fideo y cocinar hasta que estén blandos. Apagar el fuego agregar la sal y servir.
	ENSALADA	**Ensalada lechuga, tomate y zanahoria** **Ingredientes** Lechuga, Zanahoria, Tomate , Aceite, Sal yodada	Lechuga 22 gr, Zanahoria 11gr, Tomate 11gr, Aceite 1 ml, Sal yodada 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)	(naranja o mandarina) 200 gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada
Viernes (477 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**GUISO DE ARROZ CON CARNE** **Ingredientes** Carne vacuna magra, Sal yodada , Arroz, Ajo, Cebolla, Locote, Tomate, Aceite, Agua potable	Carne vacuna magra 70gr, Sal yodada 0,5 gr, Arroz 45 gr, Ajo 0,2gr, Cebolla 20 gr, Locote 8gr, Tomate 35gr, Aceite 5ml, Agua potable cantidad necesaria	1. Lavar y cortar la carne en trozos pequeños. 2. Saltear la carne con el aceite y ajo. 3. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños 4. Agregar los vegetales hasta que las mismas estén tiernas. 5. Incorporar el arroz y cocinar hasta que estén blandos. 6. Apagar el fuego agregar la sal y servir.
	ENSALADA	**Ensalada de repollo, tomate y zanahoria** **Ingredientes** Repollo, Tomate, Zanahoria, Aceite, Sal yodada	Repollo 22 gr, Tomate 11gr, Zanahoria 11gr, Aceite 1 ml, Sal yodada 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)	(naranja o mandarina) 200 gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada

Semana 3

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Lunes 429 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**GUISO DE ARROZ CON POROTO** **Ingredientes** Poroto, Cebolla, Locote, Tomate, Ajo, Zapallo, Sal yodada, Aceite, Arroz, Agua potable	Poroto 30gr, Cebolla 20gr, Locote 3gr, Tomate 40 gr, Ajo 0,2gr, Zapallo 25gr, Sal yodada 0,5 gr, Aceite 2 ml, Arroz 45gr, Agua potable cantidad necesaria	1. 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 2. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños 3. Saltear las verduras en el aceite, dejar cocinar hasta obtener una salsa espesa 4. Luego incorporar a la salsa los porotos remojados con agua y cocinar hasta que estén blandos 5. Cuando el poroto esté listo agregar el arroz y cocinar hasta que estén blandos 6. Apagar el fuego agregar la sal.
	ENSALADA	**Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla** **Ingredientes** Lechuga, Zanahoria, Cebolla , Aceite, Sal yodada	Lechuga 22gr, Zanahoria11 gr, Cebolla 11gr, Aceite 1 ml, Sal yodada 0,2gr	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)	(naranja o mandarina) 200gr	Las frutas serán consumidas de maneras individuales previamente lavadas y cortadas
Martes (437 kcal)	**PLATO PRINCIPAL**	**LOCRO** **Ingredientes** Carne vacuna magra 80gr, Aceite 5ml, Sal yodada 0,5gr, Locro 30gr,	Carne vacuna magra 80gr, Aceite 5ml, Sal yodada 0,5gr, Locro 30gr, Cebolla 20 gr, Locote	1. Cortar la carne en cubos y cocinarlas con abundante agua hasta que estén blandas 2. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños.

		Cebolla, Locote, Tomate, Zanahoria, Zapallo, Agua potable cantidad	3g, Tomate 35gr, Zanahoria 15gr, Zapallo 25gr, Agua potable cantidad necesaria	3. Saltear los vegetales y cocinar hasta que las mismas estén tiernas 4. Incorporar el locro y la cantidad de agua necesaria y cocinar hasta que estén blandos 5. Agregar la sal y sacar del fuego.
	ENSALADA	**Ensalada lechuga, tomate y zanahoria** **Ingredientes** Lechuga, Tomate, Zanahoria, Aceite, Sal yodada	Lechuga 22 gr, Tomate 11gr, Zanahoria 11gr, Aceite 1 ml, Sal yodada 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)	(banana o mamón) 100gr	Las frutas serán consumidas de maneras individuales previamente lavadas y cortadas
Miercoles **(464 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	**PICADITO DE POLLO CON ARROZ** **Ingredientes** Pechuga de pollo, Tomate, Ajo, Cebolla, Locote, Sal yodada , Aceite, Arroz, Agua potable	Pechuga de pollo 70gr, Tomate 45 gr, Ajo 0,2 gr, Cebolla 15 gr, Locote 3gr, Sal yodada 0,5gr, Aceite 5ml, Arroz 45gr, Agua potable cantidad necesaria	**Arroz** 1 Hervir el arroz en aproximadamente 1litro agua hirviendo con 1cda de aceite 2 Luego de 8 a10 minutos, extraer el agua de cocción y agregar la sal. **Picadito de pollo** 1 Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en trozos pequeños. 2 Lavar, pelar y cortar las verduras. 3 Sellar el pollo con el ajo y aceite. 4 Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. 5 Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
	ENSALADA	**Ensalada repollo, tomate**	Repollo 22 gr, Tomate	Lavar y/o pelar los vegetales,

		y zanahoria **Ingredientes** Repollo, Tomate , Zanahoria , Aceite, Sal yodada	11gr, Zanahoria 11gr, Aceite 1 ml, Sal yodada 0,2 gr	una vez lavadas cortar y condimentar con sal y aceite haciendo que todo quede bien mezclado.
	POSTRE	Fruta cítrica (naranja o mandarina)	(naranja o mandarina) 200gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada
Jueves **(405 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	**CALDO DE POLLO CON VERDURAS** **Ingredientes** Pechuga de pollo , Cebolla, Tomate, Locote, Aceite, Fideo nido , Sal yodada, Zanahoria, Zapallo, Agua potable	Pechuga de pollo 80 gr, Cebolla 20 gr, Tomate 40 gr, Locote 10 gr, Aceite 6 ml, Fideo nido 20gr, Sal yodada 0,5 gr, Zanahoria 20 gr, Zapallo 25 gr, Agua potable cantidad necesaria	1. 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. 2. Dejar cocinar a fuego lento el recipiente tapado. 3. Agregar agua hasta hervir, añadir el fideo una vez que este blando retirar del fuego, agregar la sal y servir.
	ENSALADA	**Ensalada lechuga, tomate y zanahoria** **Ingredientes** Lechuga, Zanahoria, Tomate , Aceite, Sal yodada	Lechuga 22 gr, Zanahoria 11gr, Tomate 11gr, Aceite 1 ml, Sal yodada 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 de estación (banana o mamón)	(banana o mamón) 100 gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada
Viernes	**PLATO PRINCIPAL**	**TALLARIN DE**	Carne vacuna	**Fideo**

(405kcal)		**CARNE** **Ingredientes** Carne vacuna magra , Ajo, Tomate, Cebolla , Zanahoria, Locote , Aceite, Laurel , Sal yodada, Agua potable, Fideo tallarín , Aceite, Sal yodada , Agua potable cantidad	magra 70 gr, Ajo 0,2, Tomate 30 gr, Cebolla 20 gr, Zanahoria 10 gr, Locote 10 gr, Aceite 5 ml, Laurel 0,2 gr, Sal yodada 0,5 gr, Agua potable cantidad necesaria, Fideo tallarín 50 gr, Aceite 2 ml, Sal yodada 0,5gr, Agua potable cantidad necesaria	3 Hervir el fideo en aproximadamente 1litro agua hirviendo con 1cda de aceite 4 Luego de 8 a10 minutos, extraer el agua de cocción y agregar la sal. **Salsa** 6 Lavar y cortar la carne en trozos pequeños. 7 Lavar, pelar y cortar las verduras. 8 Sellar la carne con el ajo y aceite. 9 Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes. 10 Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
	ENSALADA	**Ensalada de repollo, tomate y zanahoria** **Ingredientes** Repollo, Tomate, Zanahoria, Aceite, Sal yodada	Repollo 22 gr, Tomate 11 gr, Zanahoria 11 gr, Aceite 1ml, Sal yodada 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)	(naranja o mandarina) 200gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada

Semana 4

Día	Comida	Menú/ Ingredientes	Medida en gramos	Preparación
Lunes	**PLATO PRINCIPAL**	**SOYO Ingredientes**	Carne molida 60 gr, Arroz 20 gr, Ajo 0,2	1-Lavar, pelar y picar los vegetales en trozos pequeños.

(401 kcal)		Carne molida, Arroz, Ajo, Cebolla, Locote, Tomate, Oregano, Sal yodada, Zanahoria , Aceite, Agua potable	gr, Cebolla 25 gr, Locote 10 gr, Tomate 35 gr, Oregano 2 gr, Sal yodada 0,5gr, Zanahoria 15 gr, Aceite 5 ml, Agua potable cantidad necesaria	2-Saltear en un recipiente los vegetales y cocinar hasta que estén tiernos. 3-Incorporar arroz con agua hervida. 4-Cocinar hasta que estén blandos. 5-Luego de lavar y dejar libre de piel y grasa la carne agregar con sal yodada, revolver lentamente hasta que la carne este cocida. 6-Retirar del fuego y agregar oregano.
	ENSALADA	**Ensalada lechuga, tomate y zanahoria** **Ingredientes** Lechuga, Tomate, Zanahoria, Aceite, Sal yodada	Lechuga 22 gr, Tomate 11g, Zanahoria 11gr, Aceite 1 ml, Sal yodada 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)	(banana o mamón) 100 gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada
Martes **(428 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	**PICADITO DE CARNE CON FIDEO** **Ingredientes** Carne vacuna magra, Aceite, Sal yodada, Ajo, cebolla , locote, Tomate, Fideo caracolito, Sal yodada , Aceite, Agua potable	Carne vacuna magra 70gr, Aceite 5 ml, Sal yodada 0,5 gr, Ajo 0,2 gr, cebolla 15 gr, locote 10gr, Tomate 45 gr, Fideo caracolito 50 gr, Sal yodada 0,5gr, Aceite 5 ml, Agua potable cantidad necesaria	**Fideo** 1.Hervir el fideo en aproximadamente 1litro agua hirviendo con 1cda de aceite 2.Luego de 8 a10 minutos, extraer el agua de cocción y agregar la sal. **Picadito de carne** 1. Lavar y cortar la carne en trozos pequeños. 2. Lavar, pelar y cortar las verduras. 3. Sellar la carne con el ajo y aceite. 4. Una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras por ultimo agregar el agua caliente hasta cubrir

				los ingredientes. 5. Cocinar con la olla tapada hasta que las verduras estén listas y agregar la sal.
	ENSALADA	**Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla** **Ingredientes** Lechuga, Zanahoria, Cebolla, Aceite, Sal yodada	Lechuga 22 gr, Zanahoria 11 gr, Cebolla 11 gr, Aceite 1 ml, Sal yodada 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)	(naranja o mandarina) 200gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada
Miercoles **(474 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	**GUISO DE ARROZ CON POLLO** **Ingredientes** Pechuga de pollo, Cebolla, Ajo, Locote , tomate, Arroz, Sal yodada , Aceite, Agua potable	Pechuga de pollo 60 gr, Cebolla 20 gr, Ajo 0,2 gr, Locote 8gr, tomate 35 gr, Arroz 45gr, Sal yodada 0,5gr, Aceite 5 ml, Agua potable cantidad necesaria	1. Lavar, sacar la piel y Cortar el pollo en trozos pequeños. 2. Saltear el pollo con el aceite y ajo. 3. Lavar, pelar y picar las verduras en trozos pequeños 4. Agregar los vegetales y cocinar hasta que las mismas estén tiernas. 5. Incorporar el arroz y cocinar hasta que estén blandos. 6. Apagar el fuego agregar la sal y servir.
	ENSALADA	**Ensalada de repollo, tomate y zanahoria** **Ingredientes** Repollo ,Tomate , Zanahoria , Aceite,Salyodada	Repollo 22 gr, Tomate 11 gr, Zanahoria 11 gr, Aceite 1ml, Sal yodada 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 de estación (banana o	(banana o mamón) 100	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente

		mamón)	gr	lavada y cortada
Jueves **(403 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	**CALDO DE POROTO CON FIDEO** **Ingredientes** Poroto , Tomate, Zanahoria, Locote, Cebolla, Fideo nido, Aceite, Sal yodada, Zapallo, Agua potable cantidad	Poroto 405gr, Tomate 25 gr, Zanahoria 15gr, Locote 10 gr, Cebolla 20 gr, Fideo nido 20 gr, Aceite 8ml, Sal yodada 0,5 gr, Zapallo 30 gr, Agua potable cantidad necesaria	1- En un recipiente agua y la porción de porotos. Dejar en reposo 1 día aproximadamente para su consumo. Retirar del agua, escurrir y reservar. 2- 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 fideo, retirar la preparación del fuego luego de unos 20 minutos aproximadamente y servir el plato
	ENSALADA	**Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria** **Ingredientes** Lechuga, Tomate, Zanahoria, Aceite, Sal yodada	Lechuga 22 gr, Tomate 11gr, Zanahoria 11 gr, Aceite 1 ml, Sal yodada 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)	(naranja o mandarina) 200 gr	Las frutas serán consumidas de manera individual previamente lavada y cortada
Viernes **(426 kcal)**	**PLATO PRINCIPAL**	**ESTOFADO DE POLLO CON PAPA** **Ingredientes** Pechuga de pollo, Tomate, Zanahoria, Cebolla, Locote, Papa, Aceite, Sal yodada, Ajo, Agua potable cantidad	Pechuga de pollo 80 gr, Tomate 40 gr, Zanahoria 15 gr, Cebolla 20 gr, Locote 10gr, Papa 100gr, Aceite 5 ml, Sal yodada 0,5gr, Ajo 0,2gr, Agua potable cantidad	1. Lavar, sacar la piel y cortar el pollo en porciones pequeñas. 2. Lavar, pelar y cortar las verduras 3. Sellar el pollo con el ajo, una vez sellada agregar el tomate, luego las demás verduras y agregar el agua caliente hasta cubrir los ingredientes 4. Por último agregar las papas y cocinar hasta

			necesaria	que estén blandas
	ENSALADA	**Ensalada de repollo, tomate y zanahoria Ingredientes** Repollo, Tomate, Zanahoria, Aceite, Sal yodada	Repollo 22 gr, Tomate 11 gr, Zanahoria 11 gr, Aceite 1ml, Sal yodada 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 de estación (banana o mamón)	(banana o mamón) 100 gr	Las frutas serán consumidas de maneras individuales previamente lavadas y cortadas.

*Medidas caseras corresponden a los utensilios normalmente utilizados en los hogares para la preparación o consumición de los alimentos. Por ejemplo: 10 g. de aceite = 1 cucharada sopera - QUITAR

3. 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 provisionados 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 vaso de plástico reutilizable no tóxico, 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.

A.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS INGREDIENTES A SER UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DEL ALMUERZO ESCOLAR.

A.1.2- Descripción de los ingredientes.

Observación: Los ingredientes que según la INAN están obligados a contar con RSPA vigente. Según Decreto MSP y BS N° 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley N° 836/80.

Resolución S. G. N° 385/11 Del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Artículo 5°: Quedaran excluidos de la Obligatoriedad Del **Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA)**, bebidas y aditivos alimentarios sin perjuicio de los controles sanitarios correspondientes. Los productos alimenticios in natura, refrigerados o no, como frutas, hortalizas, legumbres, cereales, huevos frescos, carnes refrigeradas sin ningún tipo de agregados o condimentos.

N°	Alimento	Documentos
1	Arroz	R.E y R.S.P.A
2	Pasta	R.E y R.S.P.A
3	Sal	R.E y R.S.P.A
4	Aceite	R.E y R.S.P.A
5	Leche entera	R.E y R.S.P.A
6	Harina de maíz	R.E y R.S.P.A
7	Queso Paraguay	R.E y R.S.P.A
8	Locro	R.E y R.S.P.A
9	Harina de trigo	R.E y R.S.P.A
10	Huevo	Certificado de Habilitación de SENACSA
11	Porotos	R.E y R.S.P.A
12	Carne vacuna	Certificado de Habilitación de SENACSA
13	Carne de pollo	Certificado de Habilitación de SENACSA

Plan de Entrega (Bienes)

Ítem	*Institución*	Descripción del bien	Cantidad Alumnos	UM	Cantidad Ración	Lugar de entrega de los Bienes	Frecuencia de entrega
1	**Escuela Básica N° 474 Republica Italiana**	Almuerzo con menú variado	107	Ración	16.371	**Escuela Básica N° 474 Republica Italiana**	Desde 8 (ocho) días después de la firma del contrato hasta 28/11/2017 De lunes a viernes y según menú cíclico

SECCIÓN IV
CONDICIONES ESPECIALES DEL CONTRATO (CEC)

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

CGC 1.1(i)	La Contratante es: *MUNICIPALIDAD DE NUEVA ITALIA|*
CGC 7	Para **notificaciones,** la dirección del Contratante será: Atención: Sr. Ángel Ramón López, Encargado de la U.O.C Dirección: *Avda. Próceres de Mayo 524 c/ Gaspar Rodríguez de Francia* Piso/Oficina: *1er. Piso – oficina de la UOC* Ciudad: *Nueva Italia, Paraguay* Teléfono: *0292935218* Fax: *0292935218* Dirección electrónica: *ramonl1980@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 10.3; 10.4	El proveedor deberá adquirir los insumos necesarios para la preparación de los alimentos de los productores de la Agricultura Familiar registrados en el Ministerio de Agricultura y Ganadería, mínimamente en el porcentaje establecido en la Sección DDL – IAO 4.6.
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= P x IPC1** **IPC0** **Pr:** Precio Reajustado **P:** Precio adjudicado **IPC1:** Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la entrega del suministro. **IPC0:** Índice de precios al Consumidor publicado por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al mes de la apertura de ofertas. En caso de que el Proveedor se halle atrasado con respecto al plazo de entrega indicado en el contrato, no se reconocerá reajuste de precios por variaciones en el IPC con posterioridad a las fechas de entrega establecidas en dicho contrato
CGC; 14.1; 14.2 y 14.3	Las formas y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes: A Crédito en guaraníes. La solicitud deberá ser presentada mediante una nota dirigida al Sr. Osvaldo Alcides Krause Hausman, Intendente de la Municipalidad de Nueva Italia, 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. 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 Nueva Italia, 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 14.3 por parte de la Convocante, la tasa de interés que se aplicará es del 0.4 % 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	*NO SE APLICA ANTICIPO FINANCIERO*
CGC 16.1, 16.2	El Proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes con excepción de los siguientes: *[SIN EXCEPCIÓN].*
CGC 17.1 Y 17.2	El valor de la Garantía de Fiel cumplimiento de contrato, es de 5% *del valor total del contrato*
CGC 17.5	La liberación de la Garantía de Cumplimiento tendrá lugar: La liberación de la Garantía de Cumplimiento tendrá lugar mediante nota emitida por la Secretaría Administrativa, 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 20.3	*No aplica la subcontratación*
CGC 22	La responsabilidad por el transporte deberá ser como sigue: "*El Proveedor está obligado bajo los términos del Contrato y las especificaciones técnicas al respecto a transportar los alimentos al lugar de destino final dentro del Paraguay, y tal como se estipula en el Contrato, y todos los gastos relacionados estarán incluidos en el Precio del Contrato".*
CGC 23	El control de calidad se realizará de acuerdo a lo indicado en la Sección III, "Especificaciones Técnicas".
CGC 24.1	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 24.1	El valor de las multas será: 0,5 % por cada día de atraso en la entrega de los bienes o prestación de los servicios contratados.
CGC 24.3	El plazo para subsanar la provisión deficiente será: 2 días. Hábiles
CGC 28	Vigencia del Contrato El contrato entrará en vigor a partir de su suscripción hasta el cumplimiento total de las obligaciones.
CGC 29.1 (a) (iv)	El Contratante podrá terminar el Contrato según lo establecido en las condiciones generales del Contrato.

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

"PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA LA ESCUELA BASICA N° 474 REPUBLICA ITALIANA - FONACIDE"

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:]

Nro.	Nro. De	Descripció	Marc	Procedenci	Unida	Cantida	Precio	Mont

De Orde n	Ítem/Lot e	n	a	a	d de Medid a	d	Unitari o	o Total

Total: *[sumatoria]*

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 será: 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: *la secretaria de educación*

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 *05%]* del monto total del contrato. -

10. MULTAS.

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

La rescisión del contrato o la aplicación de multas por encima del porcentaje de la Garantía 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, DEBIENDO LA CONVOCANTE MANTENERLO EN FORMATO WORD A FIN DE QUE EL OFERENTE LOS PUEDA UTILIZAR EN LA PREPARACION 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,Certificado y Constancia BPM 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,Certificado y Constancia BPM 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.*
Los integrantes del consorcio deberán presentar copia del Registro de Establecimiento (R.E.) vigente en la Categoría 25 y la Constancia y Certificado BPM expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.)
D) Documentos, que demuestren que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada.
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.
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 una Declaración Jurada de la Nutricionista de conocer las Especificaciones Técnicas del Menú aprobado por el Mec para su implementación, con certificación de firma por un escribano público habilitado.
E) Cualquier otro documento adicional requerido
Referencias satisfactorias expedidas, mínimo un banco de plaza, habilitación SEAM vigente, 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;

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 figuran en la Constancia en estado "Activo".

ANEXO N° II

DOCUMENTOS A PRESENTAR OBLIGATORIAMENTE PARA LA FIRMA DEL CONTRATO

A. Personas Físicas / Jurídicas
1) Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
2) Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
3) Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.
4) 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.
B. Documentos. Consorcios
1) 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 A precedente.
2) 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.
3) Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al Consorcio.
4) 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.
C. Documentos. Personas Físicas / Jurídicas y/o Consorcios
1) 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.

Si el Oferente no presentare la documentación requerida en este artículo para la firma del contrato o si hubiere realizado declaraciones juradas falsas, se considerará que el Oferente no firma el contrato por causa imputable al mismo, y se procederá a dejar sin efecto la adjudicación y a ejecutar la garantía de mantenimiento de oferta.