ADENDA Nº 01/2020. Fecha: 19-FEBRERO-2020.

A los Oferentes: La Unidad Operativa de Contrataciones de la Municipalidad de San Lázaro, de conformidad a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones del Llamado de referencia, procede a realizar las siguientes aclaraciones en los datos del llamado en curso" Licitación por Concurso de Ofertas N° 01/2020 "Provisión de Almuerzo Escolar", con ID. **N° 374.570.-**

La fecha de consulta es hasta el día lunes 25 de febrero del 2020. Y la apertura el día viernes 28 de febrero del 2020, conforme cargado en el SICP.

DONDE DICE:

SECCIÓN V

MODELO DE CONTRATO N°

4. VIGENCIA DEL CONTRATO.

El plazo de vigencia de este Contrato es desde , y hasta

DEBE DECIR

SECCIÓN V

MODELO DE CONTRATO N°

El plazo de vigencia de este Contrato es desde el primer día hábil siguiente a la firma del contrato y hasta el 31 de diciembre 2020.

DONDE DICE:

SECCIÓN I

DATOS DE LA LICITACIÓN (DDL)

IAO 14.2 El sistema de contratación será **Contrato por el total.**
IAO 14.4 En caso de admitirse el sistema de adjudicación por Abastecimiento

DEBE DECIR

SECCIÓN I

DATOS DE LA LICITACIÓN (DDL)

IAO 14.2 El sistema de adjudicación será por **Contrato Abierto por Cantidades** de acuerdo a la cantidad de matriculados

IAO 14.4 En caso de admitirse el sistema de adjudicación por Abastecimiento. No Aplica

DONDE DICE:

SECCIÓN II
CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

6. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN POSTERIOR

b) EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA.

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

b.1. Experiencia

Los Oferentes deberán acreditar que su actividad principal, sea comercial, industrial o de servicios, se encuentra vinculada a la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos.

➢ Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 50 % (cincuenta) como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los años 2017 y 2018.

Podrán presentarse la cantidad de contratos y/o recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado y documentación que acredite un desempeño satisfactorio.

DEBE DECIR:

SECCIÓN II
CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

6. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN POSTERIOR

b) EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA.

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

b.1. Experiencia

Los Oferentes deberán acreditar que su actividad principal, sea comercial, industrial o de servicios, se encuentra vinculada a la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos.

➢ Demostrar la experiencia en la elaboración y distribución de platos o raciones de alimentos frescos para colectividades públicas o privados con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 50 % (cincuenta) como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los años 2018 y 2019.

Podrán presentarse la cantidad de contratos y/o recepciones finales que fueren necesarios para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido formalizados en el periodo mencionado y documentación que acredite un desempeño satisfactorio.

DONDE DICE.

SECCIÓN III
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

6. Menú Cíclico

SEMANA 1						
		Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal		Soyo	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con papa
Cantidad por ración en gramos	Nivel Inicial	240 gramos	70 g salsa + 80 g fideo	240 gramos	170 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 g salsa + 120 g fideo	350 gramos	250 gramos	300 gramos
SEMANA 3		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
	Lunes	Martes	Miércoles			

Plato Principal	Picadito de carne con puré de papa	Polenta con salsa de pollo	Jopara	Es p					
Ensalada									
Postre					Fruta de estación (Banana)	Arroz con leche	Fruta cítric a	Fruta de estació n (Banan a)	Dulce de calabaza

SEMANA 2						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Caldo de poroto con fideo	Salsa de pollo con arroz	Picadito de carne con papa	Guiso de fideo con pollo	So ‘o Apu´a
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 g salsa + 90 g arroz	200 gramos	200 gramos	240 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 g salsa + 130 g arroz	300 gramos	300 gramos	350 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta cítrica	Banana con miel	Crema	Fruta de estación banana	Fruta cítrica

Lic. Felicia Fidelina Fernández
Responsable de la UOC

DEBE DECIR.

6. **Menú Cíclico**

SEMANA 1						
		Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal		Soyo	Tallarín con salsa de pollo	Caldo de poroto con arroz	Guiso de mandioca con carne	Picadito de pollo con papa
Cantidad por ración en gramos	**Nivel Inicial**	240 gramos	70 g salsa + 80 g fideo	240 gramos	170 gramos	200 gramos
	Edad Escolar	350 gramos	100 g salsa + 120 g fideo	350 gramos	250 gramos	300 gramos
Ensalada		Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales	Ensalada de vegetales
Postre		Fruta de estación (Banana)	Arroz con leche	Fruta cítrica	Fruta de estación (Banana)	Dulce de calabaza

Lic. Felicia Fidelina Fernández
Responsable de la UOC