**LICITACION POR CONCURSO DE OFERTAS N° 05/2014**

**Licitación Por Concurso de Ofertas SBE N° 05/2014 "SERVICIO DE ALMUERZO"**

**ADENDA N° 2**

La DINAC de conformidad al Art. 22 de la Ley N° 2051 inciso "b", el Art. 40 del Decreto N° 21.909, que reglamenta la citada Ley y en uso de sus atribuciones, emite la siguiente Adenda, a fin de realizar las siguientes modificaciones:

**Modificaciones**

**SECCION I.**
**CALENDARIO DE EVENTOS Y DATOS DE LA SUBASTA**

| | | |
|---|---|---|
| 10.3 | Inicio y fin de Recepción de propuestas de precios | Fecha: **24 de marzo de 2014** desde las **10:00 hs.** hasta las **10:00 hs.** del día **25 de marzo de 2014**. |
| 10.13 | Inicio de la etapa competitiva | a las **10:10 hs.** del día **25 de marzo de 2014.** |
| 13.2; 13.3 y 13.4 | Plazo de presentación de los documentos de la oferta | Una vez finalizada la Subasta a la Baja Electrónica y levantada el acta de sesión pública virtual en el portal, **(todos)** el/los Oferente/s deberá/n presentar sus respectivas documentaciones en sobre cerrado con indicación del nombre del/la Oferente participante, a fin de realizar las evaluaciones pertinentes. El sobre deberá estar dirigido a la institución Convocante y/o Unidad Operativa de Contrataciones, sito en **Mcal. López y 22 de Septiembre – Edificio del Ministerio de Defensa Nacional 3° Piso**<br>La Convocante llevará a cabo el Acto de apertura de las ofertas en público conforme a lo establecido en el Art. 24 de la ley 2051/03 y del Art. 3 – Dto. 5517/10 estableciendo lugar, fecha y hora de presentación de los documentos sustanciales que deberán ser presentados.<br>**La fecha de presentación de las documentaciones es 26 de marzo de 2014 hasta las 08:30 hs.**<br>**La fecha de apertura de los sobres es el 26 de marzo de 2014 a las 09:00 hs.** |

**Sección III- Requisitos de los Bienes y/o Servicios requeridos**

**1. Especificaciones Técnicas**

Item N° 1: SERVICIO DE ALMUERZO EJECUTIVO

- Incluir en el Menú variedad de carnes (carnes rojas, peceto, lomito, cerdo, pollo y pescado)
- Cambiar la variedad de menú en forma quincenal
- Guarniciones variadas (ensalada mixta, palmito, rusa, alemana etc.)
- Incluir sopa paraguaya y chipa guazú.
- Incluir postres en todos los menús
- Salsas: naturales, caceras, y especificar en el menú que contiene la salsa (Ej.: ajo, condimento, etc.)
- Los jugos deben ser naturales: durazno, naranja, piña y otros

Abg. JULIAN PATINO
Coordinador
UOC - DINAC



Adriana Jara B.
Dpto. Licitaciones - U.O.C
DINAC

- Enviar aderezo según solicitud (mayonesa, mostaza, kétchup y queso rallado para pastas
- Remitir menú por fax a la Gcia. Administrativa – SDAF, y cumplir con lo estipulado en dicho menú diariamente.

**Los puntos que no hayan sido modificados por la presente Adenda, siguen invariables y con plena vigencia.**

**Se remite la presente Adenda, que consta de 02 (dos) hojas como complemento del pliego de Bases y Condiciones la cual pasa a formar parte del mismo y deberá presentarse como contenido del sobre Nº 1 debidamente numerado y rubricado por el Representante de la firma oferente.**

Lic. Jorge Pérez
Jefe Int. Dpto. de Licitaciones
U.O.C. - DINAC

Adriana Iara B.
Dpto. Licitaciones - U.O.C.
DINAC

Abg. JULIAN PATIÑO
Coordinador
UOC - DINAC