



CIRCULAR SIN CONSULTA N° 1

MUNICIPALIDAD DE SAN MIGUEL LICITACION PUBLICA N° 37/25

PROVISION SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR (SAE) “APERTURA: 04/04/25 – 09.30 hs.”

Se informa modificación en Pliego de Condiciones Particulares:

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

CLÁUSULAS PARTICULARES – NORMAS LEGALES

Donde dice:

ARTÍCULO N° 8: EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS, ADJUDICACIÓN Y PRESENTACIÓN DE MUESTRAS.

Se procederá a evaluar las propuestas de los oferentes y la adjudicación se realizará según orden de mérito. Re caerá la primera elección sobre la propuesta que, en concordancia con lo establecido en el Art. 18 y el Art. 27 del PBCG, obtenga mayor puntaje técnico, luego al segundo, y así sucesivamente. Para ello se considerará:

A. Experiencia en la provisión de servicios de similares características:

- | | | |
|----|--------------------|-----------|
| 1. | 0 a 10 años | 3 puntos |
| 2. | Entre 10 y 20 años | 6 puntos |
| 3. | Más de 20 años | 10 puntos |

B. Experiencia en la provisión de servicios de similares características dentro del distrito de San Miguel:

- | | | |
|----|-------------|----------|
| 1. | 0 a 10 años | 3 puntos |
| 2. | Mas de 10 | 6 puntos |

C. Acreditación de solvencia económico financiera:

- | | | |
|----|------------|------------|
| 1- | De 0 a 1 | 0 puntos |
| 2- | De 1 a 1.5 | 6 puntos |
| 3- | De 1.5 a 2 | 12 puntos |
| 4- | Más de 2 | 15 puntos. |

D. Certificado que acredite la condición de PYME emitido por AFIP o entidad correspondiente.

- | | | |
|----|-------------------------|----------|
| 1. | No presenta certificado | 0 puntos |
| 2. | Presenta certificado | 5 puntos |

E. Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al documento adjunto “ MARCO ALIMENTARIO NUTRICIONAL SAE - MESA 2025. Este apartado será evaluado de acuerdo a lo siguiente.

- Entrega mínima del 50% de frutas y verduras agroecológicas: quince (15) puntos.
- Entrega de otros alimentos agroecológicos en un porcentaje no menor al 10% (huevos, harinas, pastas, etc.): diez (10) puntos.



3. Entrega mínima del 50% de frutas y vegetales y/o productos de panadería de productores locales: cinco (2.5) puntos.
 4. Que los productos de panificación (pan, galletitas, medialunas, budines, bizcochuelos, etc.) sean de panaderías locales y/o PUPAs (Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias) y se elaboren con ingredientes no industrializados, pudiendo dar cuenta de los mismos (harina, huevo, azúcar, aceite, miel, etc.): dos y medio (2,5) puntos.
 5. Que los productos tengan el menor grado de procesamiento posible (por ejemplo: mermeladas, dulce de leche, copos de maíz, yogures, etc.) y entre sus ingredientes sean principalmente derivados de alimentos: dos y medio (2,5) puntos.
 6. Que los productos destinados a escuelas sin cocina sean de elaboración propia en planta (no optar por la compra de productos empaquetados/precocidos industriales): dos y medio (2,5) puntos.
 7. Reemplazo de al menos 2 alimentos por otro similar, pero de mayor valor nutricional: (2,5) puntos.
 8. Seleccionar cortes magros (pechuga de pollo, cuadril, bola de lomo, nalga)
 9. Agrega a más de 8 alimentos un 15% más de gramaje en relación al sugerido y sin disminuir otros. (5) puntos.
- F. Poseer la sede principal de las operaciones en el municipio en cuestión: quince (15) puntos.
- G. Entrega de la totalidad de las prestaciones de para consumo del mismo día: dos y medio puntos (2.5)
- H. Realizar las entregas con al menos 3 vehículos que sean propiedad del oferente: dos y medio puntos (2.5)
- I. Conforme al orden de mérito general dispuesto por la profesional actuante en Nutrición se asignará puntaje extra 5 puntos para el primero, 2 puntos para el segundo, 0 puntos para los restantes. Para establecer el orden de mérito se tendrán en cuenta las marcas ofrecidas, el grado de variación conforme a la propuesta original, si los productos cárnicos son de pollo, carne vacuna, de cerdo. Asimismo, se tendrá en cuenta la variedad de los menús ofrecidos.

Serán considerados los resultados del “Régimen de Evaluación Permanente de Proveedores de SAE – MESA” llevado adelante por la Subsecretaría de Educación de San Miguel.

Corresponde decir:

ARTÍCULO N° 8: EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS, ADJUDICACIÓN Y PRESENTACIÓN DE MUESTRAS.

Se procederá a evaluar las propuestas de los oferentes y la adjudicación se realizará según orden de mérito. Re caerá la primera elección sobre la propuesta que, en concordancia con lo establecido en el Art. 18 y el Art. 27 del PBCG, obtenga mayor puntaje técnico, luego al segundo, y así sucesivamente. Para ello se considerará:

- A. Experiencia en la provisión de servicios de similares características:

Mayor a 3 años 15 puntos

- B. Acreditación de solvencia económico financiera:

- | | | |
|----|------------|------------|
| 1- | De 0 a 1 | 0 puntos |
| 2- | De 1 a 1.5 | 6 puntos |
| 3- | De 1.5 a 2 | 12 puntos |
| 4- | Más de 2 | 15 puntos. |

- C. Certificado que acredite la condición de PYME emitido por AFIP o entidad correspondiente.

- | | | |
|----|-------------------------|----------|
| 1. | No presenta certificado | 0 puntos |
| 2. | Presenta certificado | 1 punto. |

- D. Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al documento adjunto “ MARCO



ALIMENTARIO NUTRICIONAL SAE - MESA 2025. Este apartado será evaluado de acuerdo a lo siguiente.

1. Entrega mínima del 50% de frutas y verduras agroecológicas: quince (15) puntos.
 2. Entrega de otros alimentos agroecológicos en un porcentaje no menor al 10% (huevos, harinas, pastas, etc.): diez (10) puntos.
 3. Entrega mínima del 50% de frutas y vegetales y/o productos de panadería de productores locales: 1 punto.
 4. Que los productos de panificación (pan, galletitas, medialunas, budines, bizcochuelos, etc.) sean de panaderías locales y/o PUPAs (Pequeñas Unidades Productivas Alimenticias) y se elaboren con ingredientes no industrializados, pudiendo dar cuenta de los mismos (harina, huevo, azúcar, aceite, miel, etc.): dos y medio (2,5) puntos.
 5. Que los productos tengan el menor grado de procesamiento posible (por ejemplo: mermeladas, dulce de leche, copos de maíz, yogures, etc.) y entre sus ingredientes sean principalmente derivados de alimentos: dos y medio (2,5) puntos.
 6. Que los productos destinados a escuelas sin cocina sean de elaboración propia en planta (no optar por la compra de productos empaquetados/precocidos industriales): dos y medio (2,5) puntos.
 7. Reemplazo de al menos 2 alimentos por otro similar, pero de mayor valor nutricional: (2,5) puntos.
 8. Seleccionar cortes magros (pechuga de pollo, cuadril, bola de lomo, nalga)
 9. Agrega a más de 8 alimentos un 15% más de gramaje en relación al sugerido y sin disminuir otros. (5) puntos.
- E. Poseer la sede principal de las operaciones en el municipio en cuestión: 5 (cinco) puntos
- F. Entrega de la totalidad de las prestaciones para consumo del mismo día: dos y medio puntos (2.5)
- G. Conforme al orden de mérito general dispuesto por la profesional actuante en Nutrición se asignará puntaje extra 5 puntos para el primero, 2 puntos para el segundo, 0 puntos para los restantes. Para establecer el orden de mérito se tendrán en cuenta las marcas ofrecidas, el grado de variación conforme a la propuesta original, si los productos cárnicos son de pollo, carne vacuna, de cerdo. Asimismo, se tendrá en cuenta la variedad de los menús ofrecidos.

Serán considerados los resultados del “Régimen de Evaluación Permanente de Proveedores de SAE – MESA” llevado adelante por la Subsecretaría de Educación de San Miguel.

La presente circular forma parte integrante del pliego de bases y condiciones.