ADENDA Nº 01 - ID: 234769
LCO 01/2012 - ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS
"NO APLICA"

En la Sección II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación

Métodos utilizados para evaluar son:

1. ***Panificados***

- *Se verificara la vida útil de los productos, dejando por una semana en el depósito de alimentos y verificando la formación de mohos (duración de la misma). La verificación será realizara por Profesionales del Área dependiente del M.S.P. Y B.S.*

2. ***Leche***

- *Se verificara preparando el producto el cual debe ser de preparación instantánea (no debe requerir cocción para su consumo) y debe tener buena solubilidad (sin grumos una vez reconstituidos), con una solubilidad en agua al de 100%.*

3. ***Harina***

- *Se verificara la calidad mediante el siguiente prueba empírica, se tomara con la mano un puñado e harina y se comprimirá con fuerza si al abrir la mano se desarma enseguida se considerara que la harina es de buena calidad, si por el contrario al abrir la mano la harina se mantiene compactada por algunos instantes podremos considerarla como de mediana calidad. La verificación será realizara por Profesionales del Área dependiente del M.S.P. Y B.S..-*

4. ***Arroz***

- *Se verificara mediante el método de cocción, registrando el tiempo de cocinado y que una vez cocinado los granos terminen enteros.*

5. ***Aceite***

- *Se verificara el producto mediante la cocción de un alimento (fritura), a una temperatura de 180 a 200ºC. El cual deberá no modificar su color por un tiempo determinado. Tampoco deberá producirse espuma, humo, colores oscuros y flavor* desagradable.*

**el flavor esta constituido por 3 componentes: olor, gusto y sensaciones táctiles y térmicas en la boca.*

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y BIENESTAR SOCIAL
Administración Reg. Sub Unidad Operativa de Contrataciones
REPUBLICA DEL PARAGUAY
I.R.S. - Concepción

Lic. Edgar Francisco Fretes Cristaldo
Enc. Sub. U.O.C.
1ª. Reg. Sanitaria - Concepción