COMANDO EN JEFE DE LAS FF. AA. DE LA NACION
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 1
DIRECCION
*****

ADDENDA Nº 01

CONTRATACION DIRECTA - AD FERENDUM Nº 04/2013

"ADQUISICION DE HORNO ELECTRICO"

Modificación en el Anexo 3 – Descripción y Especificaciones técnicas de los servicios requeridos.

Las Especificaciones Técnicas quedan como sigue:

HORNO ELÉCTRICO TIPO COMBINADO CON PANEL DE CONTROL DIGITAL

- Alimentación: Eléctrica
- Capacidad: para 10 (diez) bandejas Gastronorm1/1, como mínimo.
- Dimensiones externas:
  - Anchura: 890 mm como mínimo.
  - Profundidad: 900 mm como mínimo.
  - Altura: 970 mm como mínimo.
  - Altura regulable: 80 mm como mínimo.
- Potencia eléctrica: 17,3 Kw como mínimo.
- Consumo eléctrica: 17,5 Kv por hora como mínimo.
- Peso neto: 121 Kg como mínimo.
- Suministro de Voltaje: 380/400v,3+N,50.
- Paneles exteriores y parte superior en acero inoxidable AISI 304, puerta de vidrio templado y dispositivo de cierre de seguridad, interior de la cámara con aristas redondeadas y sin fugas para una fácil limpieza, dispositivos de mando y control automático, sistema calentamiento eléctrico mediante resistencias acorazadas en acero incoloy sobre el grupo convector.
- Panel de control digital.
- Temperatura: regulable de 35 °C a 250 °C como mínimo.
- Bandejas: la oferta deberá incluir la provisión como mínimo de 10 bandejas de acero inoxidable, las bandejas deberán tener características diferentes para poder cumplir con los diversos tipos de comida.
- Temporizador de ciclo de cocción de 0 a 120 como mínimo, con avisador óptico y acústico a fin del ciclo, con parada automática del calentamiento y la ventilación.
- Utilización para cocción de diversos tipos de comida (carne, verduras, para azar, gratinar, ect.), y para la regeneración de alimentos refrigerados o congelados.
- El horno deberá contener recetas pre – programadas **(indicar la cantidad).**
- Sistema de limpieza: con programas de auto limpieza.
- Sistema de programación de recetas **(indicar la cantidad).**
- Cocción múltiple, para la cocción de varios tipos de comida al mismo tiempo, sin que afecte el olor o sabor de cada comida.
- Manual de utilización en idioma castellano, en caso de que sea en otro idioma deberá acompañar su respectiva traducción.
- Garantía escrita de 1 año que deberá cubrir la reparación totalmente gratuita de los defectos de fábrica incluido el/los repuesto/s necesarios para su reparación y del servicio de instalación prestado, así como de los daños y perjuicios que esos defectos ocasionen.
- Las ofertas deberán incluir instalación y puesta en marcha del equipo, el local de instalación cuenta ya con una toma corriente y una salida de agua (enchufe y grifo), el proveedor deberá realizar la conexión a

CENTRO FINANCIERO Nº 1 UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 1 DIRECCION

la electricidad (provisión e instalación de una caja y un interruptor termo magnético) y la conexión al agua, previendo todos los materiales básicos necesarios para dichas conexiones.

Observación: Dentro de las documentaciones solicitadas, Anexo I - Carta de Invitación, en Punto 10. El oferente deberá presentar con su oferta los siguientes documentos, *se incluye:*

- Declaración Jurada de que el Bien ofertado cuenta con Servicio Técnico y con repuestos originales para su provisión en caso necesario dentro del territorio paraguayo, como mínimo durante 5 años contados a partir de la entrega del bien adjudicado.

La fecha de la Apertura y Consultas quedan como sigue:

Fecha tope de Consulta:	**22/02/2013 hasta las 09:30 hs.**
Fecha y hora Entrega Ofertas:	**27/02/2013 hasta las 09:30 hs.**
Fecha y Hora Apertura Ofertas:	**27/02/2013 a las 09:40 hs.**

CENTRO FINANCIERO Nº 1 "COMANDO EN JEFE" UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 1 DIRECCION REPUBLICA DEL PARAGUAY

RIGOBERTO A. MIGUEL PICAGUA ALIENDE
My Int - Dtor UOC Nº 1 - COMANJEFE