GOBIERNO DEPARTAMENTAL DE CONCEPCION
LICITACION PUBLICA NACIONAL N° 01/2014
Concepción, 19 de noviembre de 2013
PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR – IDN° 264.602
AD REFERENDUM
ADENDA N° 03/2013

Donde dice:

En la Sección II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación.
2. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 36)
(c) Margen de Preferencia para productos nacionales
NO SE APLICA.

Según Ley 4558/11 y su Decreto Reglamentario Nº 9.649./12 se establece un margen de preferencia del 20 % (veinte por ciento) a favor de productos y servicios de origen nacional

Debe decir:

En la Sección II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación.
2. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 36)
(c) Margen de Preferencia para productos nacionales
NO SE APLICA.

La aplicación del margen de preferencia en la presente contratación, no corresponde aplicar el margen de preferencia, ya que todos los productos deben ser de origen nacional, conforme al Art. N° 159 de la Ley 4848/2013.

Donde dice:

En la Sección III. Suministros Requeridos

1 Especificaciones Técnicas
1.1 ESPECIFICACIONES GENERALES

a) Menú: frescos y variados, basados en los requerimientos nutricionales de niños/as escolares, ricos en proteínas, lípidos, carbohidratos, vitaminas y minerales, a ser elaborados en las escuelas por personas capacitadas, preparadas y responsables. Estas personas serán contratadas por la empresa adjudicada.

b) Preparación: las personas responsables de elaborar la comida en las Escuelas deberán cumplir con todas las normas de prácticas de higiene y salubridad, para lo cual la empresa adjudicada deberá disponer que tengan control médico periódico, que estén capacitadas en la manipulación correcta, conservación y almacenamiento de los alimentos, que estén con las vestimentas necesarias y requeridas para la elaboración de la comida (delantal, gorro, guantes y otros); como así también, sean constantemente capacitadas en higiene personal y del ambiente.

i) La empresa adjudicada con la Licitación deberá proveer los utensilios necesarios y la cocina para la elaboración de la comida, como también, los elementos para servir el alimento a los/as niños/as.

ii) Valor Nutricional: el almuerzo debe cubrir el 30% de las necesidades nutricionales del/a niño/a en edad escolar y aportará 660 kcal., según necesidad de requerimiento de acuerdo a la Organización Mundial de la Salud, distribuidos de la siguiente manera:

VALOR ENERGÉTICO	660 kcal.
Carbohidrato	60 %
Proteínas	25 %
Lípidos	15 %

iii) La elaboración del menú debe respetar los hábitos alimentares regionales y ser de aceptación y agrado de los/as niños/as, siendo variado y nutricionalmente completo (todos los grupos de la pirámide alimenticia).

c) La empresa adjudicada debe dinamizar la economía nacional y local (apoyo a la producción nacional y local: Decreto 6225/11) y generar empleo.

d) Control: El oferente deberá contar con una oficina en la capital del Primer Departamento, a cargo de una Profesional Nutricionista con registro Profesional Habilitado por el MSP y B.S. quien estará a su cargo realizar la supervisión de los alimentos a ser entregados en las distintas instituciones del Departamento conjuntamente con las Secretarias de Educación y Salud del Gobierno Departamental de Concepción, la oficina y el Profesional Nutricionista serán a costa del Proveedor.

Debe decir:

En la Sección III. Suministros Requeridos

1 Especificaciones Técnicas

1.1 ESPECIFICACIONES GENERALES

El PBC para el presente llamado se realizó teniendo en cuenta la Guía Alimentaria realizado por el Comité Técnico Nacional de Elaboración e Implementación de las Guías Alimentarias, coordinado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, dependiente de la Dirección General de Programas de Salud del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, con el apoyo técnico de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP).

a) **Menú: frescos y variados, basados en los requerimientos nutricionales de niños/as escolares, ricos en proteínas, lípidos, carbohidratos, vitaminas y minerales, a ser elaborados en las escuelas por personas capacitadas, preparadas y responsables. Estas personas serán contratadas por la empresa adjudicada. Las proteínas son sustancias elementales para el desarrollo del organismo. Aportan carbono, hidrógeno, oxígeno y nitrógeno, además de aminoácidos esenciales que el cuerpo por sí mismo no produce y necesita recibir. Las proteínas a las que nos referimos son de origen animal y vegetal según los menús solicitados y establecidos en la Guías Alimentarias del Paraguay aprobados por el INAN. Según el Comité Técnico Nacional de Elaboración e Implementación de las Guías Alimentarias – Decreto N° 5457/99, establece que las Vitaminas esenciales son: Vitamina A, E, B1, B2, B3, B12, Acido Fólico, y Vitamina C., los minerales Calcio, Hierro, Yodo, Zinc.**

Preparación: las personas responsables de elaborar la comida en las Escuelas deberán cumplir con todas las normas de prácticas de higiene y salubridad, para lo cual la empresa adjudicada deberá disponer que tengan control médico periódico, que estén capacitadas en la manipulación correcta, conservación y almacenamiento de los alimentos, que estén con las vestimentas necesarias y requeridas para la elaboración de la comida (delantal, gorro, guantes y otros); como así también, sean constantemente capacitadas en higiene personal y del ambiente. La norma de práctica de Higiene a ser utilizada es la Guía para la Manipulación Higiénica de Alimentos de la INAN. El control médico es el Laboratorial e Infecto contagioso, cuyo resultado deberán estar certificadas por la Máxima Autoridad de la Primera Región Sanitaria del M.S.P. y B.S. de Concepción. El control médico de las personal responsables de elaborar la comida se dará en dos ocasiones, una antes de la primera entrega a ser realizada y la segunda en el periodo correspondiente a las vacaciones de invierno. Los resultados de los análisis deberán ser presentados a la Secretaría de Educación del Gobierno Departamental de Concepción.

La empresa adjudicada con la Licitación deberá proveer los utensilios necesarios y la cocina para la elaboración de la comida, como también, los elementos para servir el alimento a los/as niños/as. **La Convocante considera utensilios necesarios los siguientes.**

	LISTA DE UTENCILIOS
1	PLATOS
2	VASOS
3	CUCHARAS
4	OLLAS
5	TABLAS DE PICAR CARNE
6	RALLADOR DE QUESO
7	COLADOR DE FIDEO
8	ESPUMADERAS
9	CUCHARONES
10	CUCHARA GRANDE
11	CUCHILLOS DE CORTAR CARNE
12	AGARRADOR SACAR FIDEOS PARA SERVIR
13	TRAPOS DE COCINA
14	VACIAS
16	CAMISETAS PARA COCINERAS
17	DELANTAL PARA COCINERAS
18	GORROS PARA COCINERAS
19	CONDIMENTOS
20	OLLA A PRESION
21	TAPERS P/ ENSALADAS

22	COCINAS INDUSTRIALES
23	BUYONES DE GAS
24	FREEZER
25	HELADERAS
26	MANTELES
27	JARRAS ELECTRICAS
28	LICUADORAS
29	EXPRIMIDORA P/ JUGOS
30	GUANTES PARA COCINERAS
31	TAPA BOCAS
32	RECIPIENTES P/ GUARDAR VERDURAS
33	ESCOBAS
34	RODOS PARA LA LIMPIEZA
35	PLASTICOS DE BASURAS
36	BASUREROS
37	VALDES
38	RODOS PARA REPASAR
39	TRAPOS PARA REPASAR

La cantidad de utensilios deberá ser acuerdo a la cantidad de beneficiarios y/o cantidad de alumnos por cada escuela.

ii) Valor Nutricional: el almuerzo debe cubrir el 30% de las necesidades nutricionales del/a niño/a en edad escolar y aportará 660 kcal., según necesidad de requerimiento de acuerdo a la Organización Mundial de la Salud, distribuidos de la siguiente manera:

VALOR ENERGÉTICO	660 kcal.
Carbohidrato	**60 %**
Proteínas	**25 %**
Lípidos	**15 %**

iii) La elaboración del menú debe respetar los hábitos alimentares regionales y ser de aceptación y agrado de los/as niños/as, siendo variado y nutricionalmente completo (todos los grupos de la pirámide alimenticia) de acuerdo a lo establecido en las Guías Alimentarias del Paraguay aprobado por la INAN.
c) La empresa adjudicada debe dinamizar la economía nacional y local (apoyo a la producción nacional y local: Decreto 6225/11) y generar empleo.
d) Control: Para cada entrega, la Directora de Escuela o un representante designado de la Institución será la encargada de verificar el estado (olor, color, texturas y otros) de las verduras, frutas y carnes a ser utilizada para la elaboración del menú. El oferente deberá contar con una oficina en la capital del Primer Departamento, a cargo de una Profesional Nutricionista con registro Profesional Habilitado por el MSP y B.S. quien realizará un monitoreo de los alimentos a ser entregados en las instituciones del Departamento **conjuntamente**

con las Secretarias de Educación y Salud del Gobierno Departamental de Concepción y el Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento , la oficina y el Profesional Nutricionista serán a costa del Proveedor.

Donde dice:

En la Sección III. Suministros Requeridos

1 Especificaciones Técnicas

***1.2* MENU SUGERIDO**

1.2.1- El menú será diferenciado por semana, el cual se detalla a seguir:

MENU PARA ESCUELAS

Las servicio de entrega y provisión del almuerzo escolar serán los días lunes, miércoles y viernes del calendario escolar año 2014 y 2015, que no podrán salir del listado del MENU detalladas más abajo, a sugerencia del Nutricionista y aprobados por la Secretaria de Educación y Salud del Gobierno Departamental:

1) Espaguetis con albóndigas. Ensalada remolacha y lechuga. Fruta: banana
2) Pollo con salsa, arroz, poroto. Ensalada: zanahoria y tomate. Fruta: manzana
3) Arroz con carne picada, poroto. Ensalada: tomate. Fruta: dulce de calabaza.
4) Pan con semilla, carne molida ensalada: lechuga y tomate. Fruta: jugo naranja.
5) Sopa de arveja. Ensalada: zanahoria y pan. Fruta: mamón.
6) Pasta con salsa roja. Ensalada: repollo y pepino. Fruta: Mandarina.
7) Puré de papa, carne molida y arroz. Ensalada: Lechuga y rúcula. Fruta: mamón.
8) Pollo con zapallo, arroz, poroto. Ensalada: Lechuga. Fruta: manzana.
9) Polenta con carne molida y salsa roja. Ensalada: Repollo y pepino. Fruta: banana.
10) Sopa de poroto negro con pasta de legumbres y queso. Fruta: naranja.
11) Torta salada de verdura y atún. Ensalada: tomate y pepino. Fruta: manzana.
12) Arroz con farofa de huevo c/zanahoria y aceituna, poroto. Ensalada: repollo y pepino. Fruta: mamón.
13) Carne picada con zapallo, arroz, poroto. Ensalada: Lechuga. Fruta: naranja.
14) Polenta con pollo y salsa roja. Ensalada: lechuga y arveja. Fruta: manzana.
15) Pan con semilla, carne de pollo. Ensalada: repollo y zanahoria. Fruta: jugo de pina.
16) Torta de verduras con carne molida. Ensalada: lechuga y repollo. Fruta: banana
17) Guiso de mandioca, arroz, poroto. Ensalada: repollo y zanahoria. Fruta: mamón
18) Vori vori con verduras y coquito. Fruta: manzana
19) Fideo espagueti con albóndigas. Ensalada: repollo con tomate, zanahoria y perejil. Fruta: Pera.
20) Arroz blanco con poroto negro. Ensalada: lechuga con tomate, papa y pollo hervido. Limonada con zanahoria

Debe decir:

En la Sección III. Suministros Requeridos

1 Especificaciones Técnicas

***1.2* MENU SUGERIDO**

1.2.1- El menú será diferenciado por semana, el cual se detalla a seguir:

MENU PARA ESCUELAS

Las servicio de entrega y provisión del almuerzo escolar serán los días lunes, miércoles y viernes del calendario escolar año 2014 y 2015, que no podrán salir del listado del MENU detalladas más abajo, a sugerencia del Nutricionista y aprobados por la Secretaria de Educación y Salud del Gobierno Departamental:

1) Espaguetis con albóndigas. Ensalada remolacha y lechuga. Fruta: banana
2) Pollo con salsa, arroz, poroto. Ensalada: zanahoria y tomate. Fruta: mandarina
3) Arroz con carne picada, poroto. Ensalada: tomate. Fruta: Jugo de piña.
4) Pan con semilla, carne molida ensalada: lechuga y tomate. Fruta: jugo naranja.
5) Sopa de arveja. Ensalada: zanahoria y pan. Fruta: mamón.
6) Pasta con salsa roja. Ensalada: repollo y pepino. Fruta: Mandarina.
7) Puré de papa, carne molida y arroz. Ensalada: Lechuga y rúcula. Fruta: mamón.
8) Pollo con zapallo, arroz, poroto. Ensalada: Lechuga. Fruta: Jugo de Zanahoria.
9) Polenta con carne molida y salsa roja. Ensalada: Repollo y pepino. Fruta: banana.
10) Sopa de poroto negro con pasta de legumbres y queso. Fruta: naranja.
11) Torta salada de verdura y atún. Ensalada: tomate y pepino. Fruta: banana.
12) Arroz con farofa de huevo c/zanahoria y aceituna, poroto. Ensalada: repollo y pepino. Fruta: mamón.
13) Carne picada con zapallo, arroz, poroto. Ensalada: Lechuga. Fruta: naranja.
14) Polenta con pollo y salsa roja. Ensalada: lechuga y arveja. Fruta: banana.
15) Pan con semilla, carne de pollo. Ensalada: repollo y zanahoria. Fruta: jugo de piña.
16) Torta de verduras con carne molida. Ensalada: lechuga y repollo. Fruta: banana
17) Guiso de mandioca, arroz, poroto. Ensalada: repollo y zanahoria. Fruta: mamón
18) Vori vori con verduras y coquito. Fruta: Jugo de zanahoria.
19) Fideo espagueti con albóndigas. Ensalada: repollo con tomate, zanahoria y perejil. Fruta: banana.
20) Arroz blanco con poroto negro. Ensalada: lechuga con tomate, papa y pollo hervido. Limonada con zanahoria

Donde dice:

En la Sección III. Suministros Requeridos

1 Especificaciones Técnicas

1.3.2-Transporte.

1.3.2.1- La empresa será responsable de que los ingredientes a ser utilizados para la elaboración de las comidas en las distintas Escuelas, sean transportados adecuadamente, es decir, que los alimentos estén correctamente embalados para su traslado, a fin de garantizar la calidad de los mismos.

1.3.2.2- Los productos deben ser entregados en embalajes originales y deben contener en los respectivos embalajes la fecha de elaboración y de vencimiento.

1.3.2.3- Los ingredientes a ser utilizados en la elaboración de la comida deben ser entregados semanalmente en las Escuelas, por la empresa adjudicada.

1.3.2.4- La empresa adjudicada garantizara la calidad de los productos a ser entregados en las Instituciones educativas, estando obligada a reponer el alimento que no reúna las condiciones exigidas en el pliego de bases y condiciones.

1.3.2.5- El/la directora/a o persona responsable de recibir los ingredientes en la Escuela debe verificar los productos y en caso de que los mismos no reúnan las condiciones, la persona debe rechazar y solicitar el cambio correspondiente.

Debe decir:

En la Sección III. Suministros Requeridos

1 Especificaciones Técnicas
1.3.2-Transporte.

1.3.2.1 - La empresa será responsable de que los ingredientes a ser utilizados la elaboración de las comidas en las distintas Escuelas, sean transportados adecuadamente, es decir que los alimentos estén correctamente embalados para su traslado, a fin de garantizar la calidad de los mismos. La empresa deberá contar como mínimo con los siguientes vehículos:

a) 1 (una) camioneta doble cabina con carrocería y/o furgoneta tipo bus, 4 x 4, con capacidad mínima de 1.000 kilogramos, (de su propiedad o en alquiler).

b) 1 (un) camión con carrocería furgón cerrado y refrigerado, con capacidad mínima de 2.000 kilogramos, con habilitación de la Senacsa, (de su propiedad o en alquiler).

1.3.2.2- Los ingredientes deben ser entregados en embalajes originales y deben contener en los respectivos embalajes la fecha de elaboración y de vencimiento.

1.3.2.3- Los ingredientes a ser utilizados en la elaboración de la comida deben ser entregados semanalmente en las Escuelas, por la empresa adjudicada.

1.3.2.4- La empresa adjudicada garantizara la calidad de los productos a ser entregados en las Instituciones educativas, estando obligada a reponer el alimento que no reúna las condiciones exigidas en el pliego de bases y condiciones.

1.3.2.5- El/la directora/a o persona responsable de recibir los ingredientes en la Escuela debe verificar los productos y en caso de que los mismos no reúnan las condiciones, la persona debe rechazar y solicitar el cambio correspondiente.

Donde dice:

En la Sección III. Suministros Requeridos

1 Especificaciones Técnicas

1.3.3-INSPECCIONES Y PRUEBAS –CONTROL DE CALIDAD

1.3.3.1-El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado, designado por el Gobierno Departamental de Concepción, a través de su Secretaría de Salud y la Supervisión de la Secretaría de Educación.

1.3.3.2-La capacitación del personal responsable de la elaboración del alimento y del menú estará a cargo del técnico de la empresa adjudicada.

1.3.3.3-La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado dos veces al mes, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados.

1.3.3.4- En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas.

1.3.3.5-Los técnicos calificados recolectarán muestras al azar para la verificación de la calidad de la comida.

1.3.3.6-El Gobierno Departamental, a través de la Secretaría de Salud y la Secretaría de Educación, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.

Debe decir:

En la Sección III. Suministros Requeridos

1 Especificaciones Técnicas

1.3.3-INSPECCIONES Y PRUEBAS –CONTROL DE CALIDAD

1.3.3.1 El control de calidad del almuerzo consumido por los/as niños/as será verificado por personal técnico calificado con título de Grado, como Licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimento, a ser contratado por el Gobierno Departamental de Concepción.

1.3.3.2-La capacitación del personal responsable de la elaboración del alimento y del menú estará a cargo del técnico de la empresa adjudicada.

1.3.3.3-La empresa adjudicada estará sujeta al control que será realizado dos veces al mes, a fin de avalar el cumplimiento de las especificaciones técnicas exigidas en el pliego de bases y condiciones, quedando bajo total responsabilidad de la empresa oferente mantener la calidad del almuerzo a ser entregados. La calidad del almuerzo consiste en la evaluación organoléptica del alimento en cuanto a su: color, olor, aroma, sabor, textura, ausencia de contaminantes, además del tratamiento de la higiene en el proceso de elaboración, lugar de preparación, tratamiento térmico, y las condiciones de almacenamiento, en cuanto a los menús establecidos.

Además se podrán recoger muestras, que se remitirán a la INAN para la evaluación de calidad del Almuerzo.

1.3.3.4- En caso de no haber conformidad por parte de los técnicos calificados, el producto será rechazado y la empresa deberá reemplazarlo inmediatamente en su totalidad por otro que cumpla con las especificaciones técnicas requeridas.
1.3.3.5-Los técnicos calificados recolectarán muestras al azar para la verificación de la calidad de la comida.
1.3.3.6-El Gobierno Departamental, a través de la Secretaría de Salud y la Secretaría de Educación, verificará el cumplimiento de todo lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones y podrá, cuando así lo creyera conveniente, pedir cambios pertinentes.

Donde dice:

En la Sección III. Suministros Requeridos

1 Especificaciones Técnicas

1.3.5. VENCIMIENTO

1.3.5.1 La vida útil de los ingredientes a ser utilizados para la elaboración del almuerzo debe ser como mínimo de 4(cuatro) meses contados a partir de la entrega del producto; excepto la carne, el pollo, las verduras, las frutas, productos lácteos y panificados.

Debe decir:

En la Sección III. Suministros Requeridos

1 Especificaciones Técnicas

1.3.5. VENCIMIENTO

1.3.5.1 La vida útil de los ingredientes a ser utilizados para la elaboración del almuerzo debe ser como mínimo de 4 (cuatro) meses contados a partir de la entrega del producto; excepto la carne, el pollo, las verduras, las frutas, productos lácteos y panificados. Lo exceptuado se determinarán de acuerdo a su olor, color, textura y otros, el periodo máximo de almacenamiento es de 7 días desde la recepción de los productos.

Donde dice:

En la Sección III. Suministros Requeridos

1 Especificaciones Técnicas

1.3.6. REGISTROS SANITARIOS

1.3.6.1- El producto deberá poseer Registro Sanitario por Alimento (RSPA) según Decreto MSP y BS N° 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley N° 836/80.

1.3.6.2- El oferente deberá presentar el Registro de Establecimiento (RE) de los proveedores del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) al momento de la presentación de su oferta. Al respecto, se admitirá la presentación de una constancia de solicitud de dicho registro ante el INAN, en el momento de presentación y apertura de sobres ofertas. En el caso de que la oferta seleccionada por el Comité de Evaluación cumpla con todas las condiciones establecidas en el presente Pliego de Bases y Condiciones y presente el precio más bajo, y que haya acompañado con su oferta solamente la constancia de solicitud de Registro de Establecimiento ante el INAN, el comité evaluador requerirá en un plazo de 48 hs (cuarenta y ocho horas) que el oferente presente dicho documento, caso contrario la oferta será rechazada. En ningún caso se podrá adjudicar al oferente que no cuente con dicho registro definitivo.

Debe decir:

En la Sección III. Suministros Requeridos

1 Especificaciones Técnicas
1.3.6. REGISTROS SANITARIOS
1.3.6.1- El producto deberá poseer Registro Sanitario por Alimento (RSPA) según Decreto MSP y BS N° 1.635/99 que reglamenta el Art. 175 de la Ley N° 836/80.
1.3.6.2- El oferente deberá presentar el Registro de Establecimiento (RE) del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) de los proveedores de ingrediente, al momento de la presentación de su oferta. Al respecto, se admitirá la presentación de una constancia de solicitud de dicho registro ante el INAN, en el momento de presentación y apertura de sobres ofertas. En el caso de que la oferta seleccionada por el Comité de Evaluación cumpla con todas las condiciones establecidas en el presente Pliego de Bases y Condiciones y presente el precio más bajo, y que haya acompañado con su oferta solamente la constancia de solicitud de Registro de Establecimiento ante el INAN, el comité evaluador requerirá en un plazo de 48 hs (cuarenta y ocho horas) que el oferente presente dicho documento, caso contrario la oferta será rechazada. En ningún caso se podrá adjudicar al oferente que no cuente con dicho registro definitivo.

***Lo solicitado es en referencia de los ingredientes a ser utilizado en la elaboración de los menús, a fin de garantizar que los productos a ser utilizados son de calidad y cumplen con los registros exigidos por la INAN.**

Donde dice:

IAO 7.1	Para **aclaraciones de las ofertas,** solamente, la dirección de la Convocante es: Atención: Lic. Edgar Francisco Fretes Cristaldo. Dirección: Carlos A. López c/ Brasil. 2do. Piso Oficina de la U.O.C. (Unidad Operativa de Contrataciones) del Gobierno Departamental de Concepción. Ciudad: Concepción, Paraguay Teléfono: : (0331) 243394 Fax: (0331) 243394 Dirección de correo electrónico: *contratacionesconcep2013@hotmail.com* **La fecha y hora límites para realizar consultas es***: el 18 de noviembre del 2013 a las 07:30 Hs. A.m.* **OBS: las consultas se** harán por escrito, con membrete de la empresa, y firma de la persona responsable que deberá tener mesa de entrada en la U.O.C.(Unidad Operativa de Contrataciones) en forma manual, también se podrán recibir vía fax con acuse de recibo de la U.O.C y vía mail escaneados también con la constancia de recibido de la U.O.C. Si la consulta carece de membrete y/o firma de la persona responsable la U.O.C. no se tendrá en cuenta. Esto es para propósitos de consultas antes de la apertura de ofertas en plazo límite indicado más arriba.

Debe decir:

IAO 7.1	Para **aclaraciones de las ofertas,** solamente, la dirección de la Convocante es: Atención: Lic. Edgar Francisco Fretes Cristaldo. Dirección: Carlos A. López c/ Brasil. 2do. Piso Oficina de la U.O.C. (Unidad Operativa de Contrataciones) del Gobierno Departamental de Concepción. Ciudad: Concepción, Paraguay Teléfono: : (0331) 243394 Fax: (0331) 243394 Dirección de correo electrónico: *contratacionesconcep2013@hotmail.com* **La fecha y hora límites para realizar consultas es***: el 21 de noviembre del 2013 a las 10:00 Hs. A.m.* **OBS: las consultas se** harán por escrito, con membrete de la empresa, y firma de la persona responsable que deberá tener mesa de entrada en la U.O.C.(Unidad Operativa de Contrataciones) en forma manual, también se podrán recibir vía fax con acuse de recibo de la U.O.C y vía mail escaneados también con la constancia de recibido de la U.O.C. Si la consulta carece de membrete y/o firma de la persona responsable la U.O.C. no se tendrá en cuenta. Esto es para propósitos de consultas antes de la apertura de ofertas en plazo límite indicado más arriba.

Donde dice:

IAO 23.1	**Para propósitos de la presentación de las ofertas**, la dirección de la Convocante es: Atención: Lic. Edgar Francisco Fretes Cristaldo. Dirección: Carlos A. López c/ Brasil. Número del Piso/Oficina: 2do. Piso Oficina de la U.O.C. (Unidad Operativa de Contrataciones) del Gobierno Departamental de Concepción. Ciudad: *Concepción*, Paraguay Código postal: *7800* La fecha límite para presentar las ofertas es: Fecha: el 25 *de noviembre del 2013* Hora: *07:30 horas a.m.* La Convocante no considerará ninguna oferta en los casos que la oferta llegue con posterioridad al plazo límite para la presentación de ofertas o que la oferta sea entregada a otro Departamento que no sea la U.O.C (Unidad Operativa de Contrataciones) del Gobierno Departamental de Concepción.

Debe decir:

IAO 23.1	**Para propósitos de la presentación de las ofertas**, la dirección de la Convocante es: Atención: Lic. Edgar Francisco Fretes Cristaldo. Dirección: Carlos A. López c/ Brasil. Número del Piso/Oficina: 2do. Piso Oficina de la U.O.C. (Unidad Operativa de Contrataciones) del Gobierno Departamental de Concepción. Ciudad: *Concepción*, Paraguay Código postal: *7800* La fecha límite para presentar las ofertas es: Fecha: el 28 *de noviembre del 2013* Hora: *07:30 horas a.m.* La Convocante no considerará ninguna oferta en los casos que la oferta llegue con posterioridad al plazo límite para la presentación de ofertas o que la oferta sea entregada a otro Departamento que no sea la U.O.C (Unidad Operativa de Contrataciones) del Gobierno Departamental de Concepción.

Donde dice:

IAO 26.1	**La apertura de las ofertas tendrá lugar en:** Dirección: Carlos A. López c/ Brasil. 2do. Piso Oficina de la U.O.C. (Unidad Operativa de Contrataciones) del Gobierno Departamental de Concepción. Ciudad: *Concepción,* Paraguay Fecha: el 25 *de noviembre del 2013* Hora: *08:00 horas a.m.*

Debe decir:

IAO 26.1	**La apertura de las ofertas tendrá lugar en:** Dirección: Carlos A. López c/ Brasil. 2do. Piso Oficina de la U.O.C. (Unidad Operativa de Contrataciones) del Gobierno Departamental de Concepción. Ciudad: *Concepción,* Paraguay Fecha: el 28 *de noviembre del 2013* Hora: *08:00 horas a.m.*

GOBERNACION DEPARTAMENTO CONCEPCION

Lic. Edgar Francisco Fretes Cristaldo
Director de la U.O.C.