COMANDO EN JEFE DE LAS FF. AA. DE LA NACION
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES N° 1
Jefatura
*****

Asunción, 17 de agosto de 2020.

ADENDA N° 01

CONTRATACION DIRECTA N° 32/2020
"ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LA DIGERMOV"
ID 382143

1°. SE MODIFICA LA CARTA DE INVITACION EN EL ANEXO B. PUNTO 30, INCISO g);
QUEDANDO COMO SIGUE:

g) Experiencia requerida

Con el objetivo de calificar la experiencia del oferente, se considerarán los siguientes índices:

a) Copia de contratos y/o facturaciones de **PROVISION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS,** conforme a cada ítem ofertado que corresponda. La copia de contratos deberán ser de los últimos 2 años (2018, y 2019), suscriptos con empresas privadas y/o entidades públicas y que en su conjunto obtengan el 50% del valor de la oferta.

b) Certificado de buen cumplimiento de contratos de **PROVISION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS,** conforme a cada ítem ofertado que corresponda, formalizadas con Empresas Privadas y/o Entidades del Estado de los últimos 2 años (2018, y 2019). Los certificados deberán corresponder a cada contrato presentado como respaldo de lo solicitado en el numeral (a).

c) Demostrar la experiencia en PROVISION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS VARIOS, con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, de los: 2 años. 2018-2019.

2°. SE MODIFICA LA CARTA DE INVITACION EN EL ANEXO "C" ESPECIFICACION TECNICA.
QUEDANDO COMO SIGUE:

ANEXO C

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES O SERVICIOS A SER ADQUIRIDOS

1. Especificaciones Técnicas

El propósito de las Especificaciones Técnicas (ET), es el de definir las características técnicas de los bienes que la convocante requiere. La convocante preparará las ET detalladas teniendo en cuenta que:

- *Las ET constituyen los puntos de referencia contra los cuales la convocante podrá verificar el cumplimiento técnico de las ofertas y posteriormente evaluarlas. Por lo tanto, unas ET bien definidas facilitarán a los oferentes la preparación de ofertas que se ajusten a los documentos de licitación, y a la convocante el examen, evaluación y comparación de las ofertas.*
- *En las ET se deberá estipular que todos los bienes o materiales que se incorporen en los bienes deberán ser nuevos, sin uso y del modelo más reciente o actual, y que contendrán todos los perfeccionamientos recientes en materia de diseño y materiales, a menos que en el contrato se disponga otra cosa.*
- *En las ET se utilizarán las mejores prácticas. Ejemplos de especificaciones de adquisiciones similares satisfactorias en el mismo sector podrán proporcionar bases concretas para redactar las ET.*
- *Las ET deberán ser lo suficientemente amplias para evitar restricciones relativas a manufactura, materiales, y equipo generalmente utilizadas en la fabricación de bienes similares.*
- *Las normas de calidad del equipo, materiales y manufactura especificadas en los Documentos de Licitación no deberán ser restrictivas. Siempre que sea posible deberán especificarse normas de calidad internacionales.*

COMANDO EN JEFE DE LAS FF. AA. DE LA NACION
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES N° 1
Jefatura
*****

Se deberán evitar referencias a marcas, números de catálogos u otros detalles que limiten los materiales o artículos a un fabricante en particular. Cuando sean inevitables dichas descripciones, siempre deberá estar seguida de expresiones tales como "o sustancialmente equivalente" u "o por lo menos equivalente". Cuando en las ET se haga referencia a otras normas o códigos de práctica particulares, éstos solo serán aceptables si a continuación de los mismos se agrega un enunciado indicando otras normas emitidas por autoridades reconocidas que aseguren que la calidad sea por lo menos sustancialmente igual.

- *Asimismo, respecto de los tipos conocidos de materiales, artefactos o equipos, cuando únicamente puedan ser caracterizados total o parcialmente mediante nomenclatura, simbología, signos distintivos no universales o marcas, únicamente se hará a manera de referencia, procurando que la alusión se adecue a estándares internacionales comúnmente aceptados.*
- *Las ET deberán describir detalladamente los siguientes requisitos con respecto a por lo menos lo siguiente:*

(a) Normas de calidad de los materiales y manufactura para la producción y fabricación de los bienes.
(b) Lista detallada de las pruebas requeridas (tipo y número).
(c) Otro trabajo adicional y/o servicios requeridos para lograr la entrega o el cumplimiento total.
(d) Actividades detalladas que deberá cumplir el proveedor, y consiguiente participación de la convocante.
(e) Lista detallada de avales de funcionamiento cubiertas por la garantía, y las especificaciones de las multas aplicables en caso de que dichos avales no se cumplan.

- *Las ET deberán especificar todas las características y requisitos técnicos esenciales y de funcionamiento, incluyendo los valores máximos o mínimos aceptables o garantizados, según corresponda. Cuando sea necesario, la convocante deberá incluir un formulario específico adicional de oferta (como un anexo al Formulario de Presentación de la Oferta), donde el oferente proporcionará la información detallada de dichas características técnicas o de funcionamiento con relación a los valores aceptables o garantizados.*

Cuando la convocante requiera que el oferente proporcione en su oferta una parte de o todas las Especificaciones Técnicas, cronogramas técnicos, u otra información técnica, la convocante deberá especificar detalladamente la naturaleza y alcance de la información requerida y la forma en que deberá ser presentada por el oferente en su oferta.

Resumen de las Especificaciones Técnicas. Los bienes deberán cumplir con las siguientes Especificaciones Técnicas y Normas:

ADQUISICION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

<table>
<tr><th>N°</th><th>Nombre de los Bienes</th><th>Especificaciones Técnicas y Normas</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Aceite</td><td>
Aceite de Girasol: aceite comestible, obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthus annus L. (girasol)
a) Características Generales: Los aceites deben elaborarse a partir de semillas o frutos oleaginosos mediante procesos de elaboración que se ajusten a las condiciones de higiene establecidas en la legislación vigente. Contendrán solamente los componentes propios del aceite que integra la composición de las semillas o frutos del que provienen y los aditivos autorizados en el punto 3 de la presente especificación.
Los productos deberán ser inocuos y adecuados para el consumo humano.
b) Aspecto: liquido transparente y libre de cuerpos extraños y sedimentos a 20°C.
Sabor y olor: agradables, característicos del producto, exento de olores y sabores Extraños o rancios.
c) Características físico-químicas: Los aceites deberán cumplir con las siguientes características fisicoquímicas: ACEITE DE GIRASOL:
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th><th>Metodología</th></tr>
<tr><td>Densidad relativa a 25°Cl25°C</td><td>0,9100</td><td>0,9200</td><td></td></tr>
<tr><td>índice de Refracción a 40"C
Índice de Yodo Wijs)</td><td>1,467
118</td><td>1,467
145</td><td>AOCS Cc7-25
AOCS Cd l-25</td></tr>
<tr><td>Índice de Saoonificación</td><td>188</td><td>194</td><td>AOCS Cd 3-25</td></tr>
<tr><td>Materia Insaponificable</td><td></td><td>Máx: 1,5%</td><td>AOCS Ca 6'40</td></tr>
<tr><td>Humedad y materia volátil a 105"c</td><td></td><td>Máx.:0,050/o</td><td>AOCS Ca 28-38</td></tr>
<tr><td>índice de Peróxido, mEqo2/Kg</td><td></td><td>Máx.: 10,0</td><td>AOCS Cd8-53</td></tr>
<tr><td>Insolubles en éter de petróleo</td><td></td><td>0,03%</td><td>AOCS Ca 3a-46</td></tr>
<tr><td>Reacción de Halphen</td><td>(-)</td><td></td><td>AOCS CB 1-25</td></tr>
<tr><td>Jabones como oleato de sodio</td><td></td><td>Máx.: Smg/l</td><td>AOCS Cc'17-95</td></tr>
<tr><td>Acidez expresado en ácido oleico</td><td></td><td>Máx.:0,06%</td><td>AOCS Ca 5a-40</td></tr>
<tr><td>Test de enfriamiento a 0"C</td><td>Min 5,5Hs</td><td></td><td>AOCS Cc 11-53</td></tr>
<tr><td>Color (Lovibond Cubeta 'l33,3mm)</td><td>Amarillo</td><td>Máx.:15</td><td>AOCS Cc 138-45</td></tr>
<tr><td></td><td>Rojo</td><td>Máx.: 1,5</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>Azul</td><td>Máx.:0</td><td></td></tr>
</table>
Los documentos de respaldo para el producto serán el (R.E) y el (R.S.P.A).
Cotizar por bidón de 5 litros. Presentación en bidones de 5 litros. Como mínimo
</td></tr>
</table>

2	Choclo en lata	Provisión de choclo en lata, presentación en lata de 200gr.
3	Arveja en lata	Provisión de arveja en lata, presentación en frasco de 200gr.
4	Durazno en lata	Provisión de durazno en lata, presentación en frasco de 820gr.
5	Jugo en polvo	Concentrado de jugo de piña e polvo en presentación de paquetes de 8 litros.
6	Jugo en polvo	Concentrado de jugo de naranja en polvo en presentación de paquetes de 8 litros.
7	Extracto de tomate	Extracto de tomate en frasco de 500gr.
8	Azúcar blanca	Azucar blanca Tipo I de la zafra del año, cristalina, blanca, refinad, sin humedad y sin sustancias extrañas contaminantes, en paquetes de 5 kilogramos como minimo.-
9	Harina de trigo	Harina de trigo tipo 0000 en paquetes de 5 kg.
10	Mayonesa	Mayonesa en frasco de 1 kg
11	Salsa de soja	Salsa de soja en presentación de 1 litro
12	Salsa picante	Salsa picante en presentación de 1 litro
13	Café instantáneo	Café instantáneo, presentación frasco de 1 kg
14	Mermelada de guayaba	Mermelada de guayaba, presentación
15	Edulcorante	Edulcorante de kaa hee en botella de 1 litro
16	Leche entera	Plantilla: Leche entera fluida UAT - Versión: 5 Las Especificaciones Técnicas del presente ítem se encuentra en la Plantilla en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP).

LOS PUNTOS QUE NO HAYAN SIDO MODIFICADOS POR LA PRESENTE ADENDA SIGUEN INVARIABLES Y CON PLENA VIGENCIA.

ROBERTO ANTONIO VIDAL OVIEDO
Cap AvL - Jefe UOC Nº1 "Comando en Jefe"