San Lorenzo, 25 de Agosto de 2017

ADENDA Nº 1
CONTRATACIÓN DIRECTA Nº 13/17 SERVICIOS GASTRONÓMICOS VARIOS PARA CASA MATRIZ

Por la cual se modifica el ANEXO B

DATOS DE LA CONTRATACIÓN (DDLC)

7. **Fecha y hora límites para realizar consultas:**

Fecha: 31 **de agosto de 2017**
Hora límite para la recepción de consultas por parte de la Convocante: hasta las **08:30 hs.**

18. **Para propósitos de la presentación de las ofertas: La dirección de la Convocante es:**

De no contar con un mínimo de 3 (tres) ofertas al vencimiento del plazo de entrega, la Autoridad competente de la Entidad, bajo su exclusiva responsabilidad, podrá disponer la evaluación de las que se hubieren presentado, sin necesidad de realizar una prórroga, debiendo en todo los casos asegurar al Estado Paraguayo las mejores condiciones de contratación, o prorrogar la fecha de entrega y apertura de ofertas, según lo estipulado en las Resoluciones DNCP N° 522/2015, 805/2009 y el Art. 34 de la Ley 2.051/03 "De Contrataciones Públicas"

Atención: José M. Menchaca Bernal, Jefe del Departamento de Contrataciones
Dirección: Ruta Mariscal Estigarribia Km 11 Campus Universitario- San Lorenzo.
Número de Piso/Oficina Departamento de Contrataciones - Facultad de Ciencias Económicas - UNA
Ciudad: San Lorenzo, Paraguay
Código postal: No Aplica
Teléfono: 021 - 591143
La fecha límite para presentar las ofertas es:
Fecha: 4 de setiembre de 2017.-
Hora: 09:00 am.

19. **La apertura de las ofertas tendrá lugar en: Dirección**
Dirección: *Ruta Mariscal Estigarribia Km 11 Campus Universitario- San Lorenzo.*
Número de Piso/Oficina Departamento de Contrataciones - Facultad de Ciencias Económicas - UNA
Ciudad: San Lorenzo, Paraguay
Fecha: 4 de setiembre de 2017.-
Hora: 09:30 am.

ANEXO C

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES A SER ADQUIRIDOS

Lic. JOSÉ MENCHACA BERNAL
Jefe Interino
Departamento de Contrataciones

1. Especificaciones Técnicas

Ítem	Código Catalogo	Descripción del Bien/Servicio	Especificación Técnica	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad
5	90101603-015	Provisión de Leche entera UAT	1. Ingrediente: Ingrediente Obligatorio: Leche entera de vaca. 2. Composición físico-química y nutricional: La composición deberá ser conforme a lo detallado en la Tabla 1, para 100 mililitros (mL) del producto para los nutrientes obligatorios. 3. Especificaciones organolépticas del producto:- Aspecto: líquido. - Color: blanco amarillento. - Olor: característico. - Sabor: agradable, exento de olores extraños (a rancio, quemado, crudo, solventes, etc.) 4. Especificaciones microbiológicas: La leche UAT ó UHT, no debe contener microorganismos capaces de proliferar en ella en las condiciones normales de almacenamiento y distribución, por lo cual, luego de una incubación en envase cerrado a 35 - 37º C durante 7 días, debe cumplir con los requisitos establecidos en las Tablas 1 y 2. Tabla 2: Requisitos microbiológicos para muestra representativa. - Determinación Aerobios Mesófilos/mL - Categorización (I.C.M.S.F) 10 - Criterios de aceptación n=5, c=0, m=100 Donde: n: Número de unidades de un mismo lote, muestreadas aleatoriamente y analizadas individualmente. c: Número máximo de unidades de muestra que pueden presentar valores entre m y M. m: Límite de aceptabilidad. M: Límite de rechazo. Tabla 3: Requisitos microbiológicos para muestra indicativa. - Determinación Aerobios Mesófilos/mL (*) - Categorización (I.C.M.S.F) 10 - Criterios de aceptación 100 UFC/ml** *Luego de una incubación a 35 - 37º C en envase cerrado durante 7 días. **UFC, es el de recuento en placa. 5. Vida útil del producto: El producto deberá ser elaborado, envasado, distribuido y almacenado de tal manera que se garantice como mínimo 06 (seis) meses de vida útil en óptimas condiciones generales. No se aceptaran lotes de alimentos cuya fecha de vencimiento sea inferior a 04 (cuatro) meses contados a partir de la entrega en los distintos puntos de distribución.	Unidad	En caja de 1 litro, como mínimo	1
15	50202310-002	Agua mineral	Agua mineral sin gas, en botella de 500 ml con tapa rosca sellada. Con fecha de vencimiento como mínimo de 30 días desde el momento de la entrega. El establecimiento elaborador deberá poseer Registro de Establecimiento (R.E.) del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN). El producto deberá poseer Registro Sanitario por alimento (R.S.P.A.), según Decreto MSP y BS Nº 1635/99 que Reglamenta el Art. 175 de la Ley Nº 836/80 (Código Sanitario). Con la siguiente composición mg/l, residuo seco soluble (180º C) 87, Acido (en CACO3) 8.5, Cloruro (en 01) 4, Nitrato (en N03) 19, Zinc (en Zn) 0.03, Grado de mineralización oligomineral envasado en botella de plástico, sin sodio.	unidad	Botella de 500 cc., como mínimo	1

Lic. JOSÉ MENCHACA BERNAL
Jefe Interino
Departamento de Contrataciones

Ítem	Código Catalogo	Descripción del Bien/Servicio	Especificación Técnica	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad
19	50181901-007	Chipa	1. Ingredientes: El producto deberá contener obligatoriamente: - Almidón de mandioca - Queso - Huevo - Manteca y/o Margarina y/o Aceite Comestible y/o Grasa Vegetal Hidrogenada - Leche Sal Yodada (Máximo 1%). - Anís Ingredientes prohibidos No se permitirá el agregado de grasa de origen animal, excepto la manteca. 2. Composición porcentual: Se deberá presentar la composición porcentual del producto ofertado en cuanto a ingredientes y aditivos. 3. Aditivos Alimentarios: Se aceptará como aditivos los permitidos por el Reglamento MERCOSUR GMC/RES N° 50/97 (Asignación de aditivos y su concentración máxima para la Categoría de Alimentos 7: Productos de Panificación y Galletería). 4. Composición Nutricional: Los nutrientes obligatorios deberán estar expresados por porción de 50 gramos, por producto terminado listo para el consumo, según lo detallado en la Tabla 1. Tabla 1. Aporte de nutrientes por porción de 50 g de producto terminado listo para el consumo. - Energía (calorías) Cantidad por cada 50g: 150 Mínimo: 120 Máximo: 180 Proteínas (g) Cantidad por cada 50g: 3,4 Mínimo: 2,7 Máximo: 4,1 Grasas (g) Cantidad por cada 50g: 6,3 Mínimo: 5,0 Máximo: 7,6 Hidratos de Carbono (g) Cantidad por cada 50g: 19,8 Mínimo: 15,8 Máximo: 23,8 Sodio (mg) Cantidad por cada 50g: 300 Mínimo: ------ Máximo: 360 5. Especificaciones organolépticas del producto: Aspecto: el producto debe presentarse en forma de argollas de tamaño uniforme. Debe estar correctamente cocido, la corteza debe estar uniformemente tostada, no debe contener sustancias extrañas, ni parásitos Color: tostado claro, no quemado en la superficie. Olor: agradable, sin olor rancio. Sabor: agradable, exento de olores extraños (rancio, quemado, crudo, solventes, etc.). Textura: crocante. 6. Especificaciones del envase: Especificaciones del envase individual: El envase individual primario deberá ser de film de polietileno de baja densidad o polipropileno biorientado, transparente o metalizado, ambos de 30 micrones como mínimo. Tamaño y forma del producto El producto se presentará en envase primario en porción 50 gramos, con una tolerancia de ± 5 gramos. Forma de argolla característica y con la cantidad en unidades que correspondan a 50 gramos.	unidad	Paquetes de 1 kg., como mínimo	1

Lic. José Merchaca Bernal
Jefe Dpto. de Contrataciones