COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
Departamento de Contrataciones Nº 6

Asunción, 09 de febrero de 2017

ADENDA Nº 1

CD Nº 01/2017 "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS", ID Nº 320845.

La presente Adenda modifica los Datos de la CD Nº 01/2017 "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS", correspondiente a la Unidad Operativa de Contratación Nº 6 de la Dirección General de Administración y Finanzas del Comando de las Fuerzas Militares, a fin de ajustarse a las disposiciones legales que regulan el procedimiento (Resolución DNCP Nº 805/09).

DONDE DICE:

Anexo B. Datos de la Contratación (DDLC). Los Puntos 7, 17 y 18.

FECHA TOPE DE ACLARACION DE OFERTA: **10/02/2017 A LAS 10:00 HS**

FECHA DE ENTREGA DE OFERTA: **14/02/2017 A LAS 10:00 HS**
FECHA DE APERTURA DE OFERTA: **14/02/2017 A LAS 10:10 HS**

DEBE DECIR:

Anexo B. Datos de la Contratación (DDLC). Los Puntos 7, 17 y 18.

FECHA TOPE DE ACLARACION DE OFERTA: **17/02/2017 A LAS 09:00 HS**

FECHA DE ENTREGA DE OFERTA: **20/02/2017 A LAS 09:00 HS**
FECHA DE APERTURA DE OFERTA: **20/02/2017 A LAS 09:10 HS**

DONDE DICE:

Anexo C. Especificaciones técnicas de los bienes o servicios a ser adquiridos.
1. Especificaciones Técnicas

21	PECHUGA DE POLLO EN BOLSA DE 1KG	Pechuga de pollo en bolsa de 1 kg, limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, netamente diferenciado, olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Tamaño uniforme. Rótulo: Nombre del establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento. Sin menudencias.	100
22	CARNE DE CERDO EN BOLSA DE 1 KG	Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura	170

23	CARNAZA DE 1RA EN BOLSA DE 1KG	Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente.	300
24	MUSLO DE POLLO EN BOLSA DE 1 KG	Será limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, netamente diferenciado, olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Tamaño uniforme. Rótulo: Nombre del establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento. Sin menudencias.	200

DEBE DECIR:

Anexo C. Especificaciones técnicas de los bienes o servicios a ser adquiridos.

1. Especificaciones Técnicas

21	PECHUGA DE POLLO EN BOLSA POR KILO	Pechuga de pollo en bolsa, limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, netamente diferenciado, olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Tamaño uniforme. Rótulo: Nombre del establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento. Sin menudencias. Cotizar por kilo.	100
22	CARNE DE CERDO EN BOLSA POR KILO	Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura. Cotizar por kilo.	170
23	CARNAZA DE 1RA EN BOLSA POR KILO	Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 hs. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura, además deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA, las remisiones de los productos cárnicos realizadas, deberán estar acompañadas de una Copia del Certificado de Habilitación de la Frigorífica correspondiente y para la entrega del producto, el vehículo debe contar con el acta sanitaria vigente. Cotizar por kilo.	300
24	MUSLO DE POLLO EN BOLSA POR KILO	Será limpio, libre de contusiones, fresco, que presente color blanco, ligeramente amarillento, de consistencia firme, netamente diferenciado, olor característico. Si contiene grasa, que ésta presente color y olor fresco. Tamaño uniforme. Rótulo: Nombre del establecimiento en bolsas con fecha de vencimiento no inferior a 10 días en el momento de la recepción, nombre del establecimiento y R.E., R.S.P.A. y SENACSA del establecimiento. Sin menudencias. Cotizar por kilo.	200

COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES – REPÚBLICA DEL PARAGUAY – DIRECCIÓN GRAL. DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS – OPTO. DE U.O.C.

VENANCIO MORINIGO PEREIRA
Tte 1° AvL - Jefe de Dpto de UOC N° 6