San Lorenzo, 18 de Setiembre del 2012.-

ADENDA Nº 01

En referencia al Llamado con ID Nº 235.325, **Licitación Pública Nacional Nº 04/2012 "ADQUISICION DE EQUIPOS DE LABORATORIO"**, con el objeto de poner a conocimiento lo siguiente:

MODIFICACIONES AL PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES:

- **SECCION I. DATOS DE LA LICITACION (DDL)**

IAO 23.1
La fecha límite para presentar las ofertas es:
Fecha: 27 de setiembre de 2.012
Hora: 08:20

IAO 26.1
La apertura de las ofertas tendrá lugar en:
Dirección: Calle Ciencias Veterinarias N° 265 c/ Ruta Mcal. Estigarribia Km. 10 ½
Oficina Dirección de Contrataciones - SENACSA
Ciudad: San Lorenzo - Paraguay
Fecha: 27 de setiembre de 2.012
Hora: 08:30

IAO 2	Los rubros para esta Licitación, se hallan previstos en la partida 530 "Adquisición de Maquinarias, Equipos y Herramientas en General" SGOG 535 "Equipos de Salud y de Laboratorio", Fuente de Financiamiento 10 y 30 del Presupuesto General de la Nación, para el ejercicio 2012.

- **SECCION III. SUMINISTROS REQUERIDOS**

1. ESPECIFICACIONES TECNICAS (SUSTANCIAL)

1.2. RESUMEN DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS

N° de Artículo	Nombre de Bienes	Especificaciones Técnicas y Norma
3	Baño maría para laboratorio	De uso general, con control de temperatura hasta 100°, con termostato independiente, tanque de acero inoxidable, con termómetro y reloj digital, con tapa de plástico o acero inoxidable, con capacidad mínima 16 litros y máxima de 20 litros, dimensiones aproximadas del tanque (largo x ancho x profundidad) (44cm X 34cm X2 8cm). Voltaje: 220
4	Balanza para laboratorio	Margen de pesada: 0 a 220 gr. Margen de tara: hasta 210 gr. Precisión de lectura de 0,1 mg. Reproductibilidad de 1,1 mg. Linearidad de 0,2 mg calibración automática con masa de calibración interna. Tiempo de estabilización máxima 8 sg. Platillos entre 80/120 mm de diámetro. Interfaz para transferencia de datos de impresión e impresora para imprimir resultados de pesada. Alimentación de 220 V, 50/60Hz. Certificado de calibración. Los manuales, e información adicional (catálogos, p.e.) se deben suministrar en idioma español y adicionalmente en ingles. Garantía de 1 año, incluyendo mantenimiento por un año sin costo adicional, con mano de obra, repuestos y partes con traslado de los equipos del lugar de uso al proveedor y vice versa. Instalación, puesta en marcha en los lugares de destino respectivos, certificado de calibración de origen.

14	Termociclador	El equipo debe de ser ampliamente utilizado en la industria de alimentos (productos cárnicos, procesados, pescados, ingredientes, frutas, vegetales, chocolates, galletas y lácteos) como también para bebidas, tanto para análisis de materia prima, producto terminado, así como en muestras ambientales y control de calidad de agua (Matrices Variadas) La puesta a punto y entrenamiento en el uso del equipo cuentan por parte del representante en PARAGUAY. El equipo deberá contar con 5 (cinco) filtros de excitación y 5 (cinco) filtros de emisión. El equipo deberá ser compatible con tubos de volúmenes de 10 - 50 µL . Compatibles para determinación de Salmonella sp; E.coli O157 H:7, Listeria Monocytogenes, Listeria.sp, Enterobacter .sakazakii y Campylobacter.jejuni/coli. El equipo deberá contar con un mínimo de 1 (un) año de garantía. Los kits de trabajo deberán contar con una vida útil mínima de 1 año (en condiciones de refrigeración), lo que facilitara el pedido por licitación y la utilización por este tiempo. Se solicitan los Kits compatibles con el equipo a proveer, para determinación de las siguientes bacterias: * Salmonella spp, kits en cantidad suficiente para 2400 determinaciones como mínimo. * Listeria monocytogenes, kits en cantidad suficiente para 294 determinaciones como mínimo. * E.coli O157:H7, kits en cantidad suficiente para 294 determinaciones como mínimo. **Ventajas:** Debido a su plataforma genética de detección, esta tecnología minimiza los resultados falsos-positivos, reduciendo el tiempo de confirmación de análisis microbiológicos, reduciendo los costos, incluso de mano de obra, y comprobando científicamente la ausencia de patógenos. Acelera la liberación de lotes de alimentos y bebidas después de algunas horas.

1.3. REQUISITOS GENERALES

Los manuales, e información adicional (catálogos, p.e.) se deben suministrar en idioma español y adicionalmente en inglés, certificado de calibración de origen cuando corresponda.

Garantía de 1 año; como mínimo, incluyendo mantenimiento por 1 (un) año sin costo adicional, con mano de obra, repuestos y partes con traslado de los equipos del lugar de uso al proveedor y vice versa.

La oferta deberá incluir los accesorios eléctricos y mano de obra necesarios para traslado, instalación y puesta en marcha en los lugares de destino respectivos, y adiestramiento del usuario en el funcionamiento de los Equipos.

La Capacitación y Adiestramiento deberá realizarse en dos etapas de lunes a viernes de 8:00 a 12:00 horas:

- **Etapa Inicial: 40 horas como mínimo.**
- **Segunda Etapa: 20 horas como mínimo.**

<u>OBSERVACIÓN</u>: LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS EQUIPOS Y LAS CANTIDADES DE LOS ACCESORIOS SOLICITADOS SON MÍNIMAS.

1. Las características solicitadas para los equipos son las mínimas requeridas. Se deberán incluir todos los cables, accesorios, insumos y material en general que no estén mencionados en las Especificaciones Técnicas y que sean necesarios para la instalación y funcionamiento de los equipos.
2. El Oferente deberá realizar todas las conexiones eléctricas para la instalación y puesta en funcionamiento de los equipos.
3. Las obras civiles y de fontanería necesarias para la instalación y puesta en funcionamiento de los equipos deberán ser realizadas por el oferente.

A efectos del punto 2 y 3, el oferente podrá verificar el lugar donde será realizada la instalación, los días lunes a viernes en el horario comprendido entre las 8:00 hs a 12:00 hs.

SENACSA DIRECCIÓN DE CONTRATACIONES

Lic. Dámaris Ocampo Bykov
Directora de Contrataciones
SENACSA