ADENDA 1

LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS 02 / 2.012

"PROVISION DE MAQUINAS PARA LA INSTALACION DE 2 (DOS) FABRICAS DE DULCES PARA ASOCIACIONES DE MICROEMPRESAS**"** - AD REFERENDUM

Para los efectos correspondientes, se comunica la modificación del Pliego de bases y Condiciones conforme el siguiente detalle:

Sección III. Suministros Requeridos - Especificaciones Técnicas

ÍTEM	CANT	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	OBS
1	2	CALDERA C/ OLLA INOXIDABLE CON REMOVEDOR	• Tipo Mixta Acuohumotubular, vertical de un paso. ○ Capacidad: 300 kVH de producción. ○ Presión de trabajo máximo: 4 a 5 kg/cm2 ○ Dimensión total terminada: 2,50 m de altura x 0,90 m de diámetro. ○ Horno y parrillas de hierro fundido ○ Revestido en lana de vidrio y chapa fina. • Accesorios de Seguridad: ○ Una Válvula de seguridad regulable a la presión de trabajo. ○ Un Manómetro. ○ Un par de porta cristal ○ Un tubo cristal para visor de nivel de agua. ○ Llaves para purgas, salidas de vapor y entrada de agua. ○ Una Electro bomba de 2 hp. ○ Un Controlador de nivel de agua automático con alarma sonora (encargada del control de la electro bomba, y en caso de falla de esta, sonara una alarma). • Tablero eléctrico.	Instalación, puesta en marcha y control del funcionamiento
			• Olla inoxidable para 200 litros de producción máxima. ○ Doble fondo. ○ Con removedor (desmontable). ○ Motor de 1 hp con reductor. ○ Revestido en lana de vidrio y chapa fina. • Accesorios de seguridad: ○ Manómetros. ○ Válvulas de seguridad. ○ Trampa de vapor. Llaves para conexión eléctrica.	
2	2	DESPULPADORA DE FRUTAS	• Material: Acero inoxidable 304 en las partes en contacto con los productos. • Capacidad: 300 a 500 kg/h • Sistema: horizontal con corrector de inclinación para mayor rendimiento. • Cámara de despulpado de funcionamiento centrífugo. • Sistema de aspas protegido. • Dotada de tamices cilíndricos para cualquier tipo de frutas. • Paletas regulables. • Motor eléctrico trifásico: ○ Potencia: 5 hp ○ Tensión: 380 V ○ Frecuencia: 50 Hz	Instalación, puesta en marcha y control del funcionamiento