ADENDA N° 1

Licitación por Concurso de Ofertas N° 2/2014 "Equipamiento del Salón de Eventos, Comedor Social y Cantina, Casa Matriz - Licitación por Concurso de Ofertas N° 2/2014 – ID 272445."

Sección III. Suministros Requeridos
Especificaciones Técnicas

Se realiza la modificación de las Especificaciones Técnicas de los ítems 1.1 y 1.2 del Lote N° 1: "Adquisición de Equipamientos para el Comedor Social, Casa Matriz", el cual queda de la siguiente manera:

Lote N° 1: Adquisición de Equipamientos para el Comedor Social, Casa Matriz.

1 Equipos para el Área de Cocina

1.1 Cocina de Uso Industrial de 6 quemadores.

Construida íntegramente en acero inoxidable, tanto en el interior como el exterior. Montada sobre una solida estructura que soporte todo el modulo, con patas de fundición de aluminio con regulación de altura. Marco superior realizado en una sola pieza de acero inoxidable de 1,5 mm de espesor que le otorga una fuerte resistencia estructural.

Las bandejas de derrame de los quemadores deben ser desmontables para facilitar su limpieza, la misma debe ser de acero inoxidable con anclaje de quemadores estampado.

Las hornallas deben ser de fundición de hierro diseñadas para asegurar el apoyo de todo tipo de recipientes.

Los quemadores tipo estrella en fundición de hierro, realizados en una sola pieza, desmontable para su limpieza.

Quemadores para horno en fundición de hierro tipo H, con termocupla y válvula de seguridad.

El frente debe ser diseñado y construido especialmente para recibir robinetes de bronce forjado, aprobado por todas las normas y regulaciones vigentes. Frente indicador telescópico en cada robinete, que a su vez cumple la función de evitar la entrada de líquidos al robinete , lo que alarga su vida útil.

Frentes y perillas de diseño moderno y ergonométricos para su fácil accionamiento, fabricados en bakelita para evitar el recalentamiento.

Horno construido íntegramente en acero inoxidable, con tres guías para bandejas. Piso de fundición de hierro de fuerte espesor, dividido en dos partes para facilitar el desarmado y su limpieza. Quemador de 6000 kcal/h protegido por válvula de seguridad, la puerta del horno debe estar soportada por dos bisagras laterales de doble acción, que asegura un perfecto cierre en conjunto al especial diseño de doble contacto, aprovechando el espacio entre el hueco del horno para una mejor aislación 50 mm en todo el frente de la cocina.

La manija del horno debe ser construida en robusto tubo de acero inoxidable de 25 mm de diámetro con curvas en sus extremos.

La cocina debe ser instalada con todos los accesorios necesarios para el perfecto funcionamiento de la misma (conexión cocina – garrafa), con una garrafa de 45 kilos cargado.

1.2 Extractor de Humo Industrial para Cocina, con Campana de Acero Inoxidable.

Extractor industrial 4500 m/3 h

Potencia ¾ HP

Trifásico

Diámetro 400 mm

Luces interior, tres tipo tortuguitas, cableado y llave de encendido.

Ductos de salida

Construidos en chapa galvanizada N° 18

Medidas 4.50 x 4.50 metros

Porta motor y sombrero

Campana
Construida en acero inoxidable de 1,00 mm, con filtros metálicos removibles y lavables.
La campana incluye las perforaciones para salidas de los ductos e instalación.
Dimensiones: 1700 x 1000 x 550
Filtros Volumen x filtros 1500 m3/h
Marco perimetral galvanizado
Elementos filtrantes multimallas
Lavables
Dimensiones: 495 x 495 x 25

Lote Nº 1: Adquisición de Equipamientos para el Comedor Social, Casa Matriz.									
Ítems	Códigos de Cátalogos	Descripción del Bien	Marca	Procedencia	Unidad de Medidas	Cantidad	Presentación	Precio Unitario	Precio Total
1		Equipos para el Area de Cocina							
1.1	48101521-004	Cocina de Uso Industrial de 6 quemadores			un	1,00	Unidad	0	0
1.2	40101501-001	Extractor de Humo Industrial para Cocina, con Campana de Acero Inoxidable			un	1,00	Unidad	0	0

Fecha tope de consultas: 31 de marzo de 2014, hasta las 09:00 horas.
Recepción de ofertas: 04 de abril de 2014, hasta las 09:00 horas.
Apertura de ofertas: 04 de abril de 2014, a la 09:30 horas.

Lic. Pablo Martínez Díaz
Jefe del Departamento de Contrataciones