Fecha: 04/11/24

Compra N°: 315/2024-525
P.A.: Nº 89495 Letra E Año 2024 Ámbito 1728
Apertura 31/10/24 - 11:00
Cotización con destino a: FE FDO. DE FINANCIAMIENTO DE SERVICIOS SOCI

Renglón	Insumo

Oferente	Alt	Precio Ref.	Cant. Ofertada	Cant. Bonificada	Cant. Adjudicada	Precio Unit. C/Bon	Precio Unitario	Precio Total Adjudicado C/Bon	Precio Total Adjudicado

1 **401090161-2 COCINA GASTRONOMICA INDUSTRIAL 6 HORNALLAS UNIDAD**

* Cocina Industrial
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS mínimas (A modo orientativo):
Cocina Industrial de 6 hornallas con Horno
Deberá poseer Robinetes y válvulas industriales de bronce
Horno con ladrillos refractarios
Deberá Poseer 6 hornallas, indicando la medidas de las mismas
Deberá ser de rejilla pesada
Terminación en acero inoxidable o superior
Deberá poseer termómetro
Deberá ser de puerta reforzada y aislación térmica correspondiente
Dimensiones Aproximada equipo(largo x ancho x alto): 1100x800x900 mm.
CONSIDERACIONES GENERALES
NOTA 1: LOS OFERENTES DEBERÁN MENCIONAR MARCA, MODELO, INFORME TÉCNICO QUE ACREDITE EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS EN EL ANEXO I DEL FORMULARIO DE COTIZ ACOMPAÑAR A LA PROPUESTA FOLLETOS ILUSTRATIVOS EN PAPEL. LA NO PRESENTACIÓN DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DESESTIMARA LA OFERTA.
NOTA 2: EL EQUIPO SE DEBE ENTREGAR CON TODOS LOS ACCESORIOS BÁSICOS Y NECESARIOS PARA SU CORRECTO FUNCIONAMIENTO.
NOTA 3: LOS VALORES Y RANGOS INDICADOS SON DESCRIPTIVOS A MODO DE INDICAR LAS CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DEL EQUIPO A ADQUIRIR, QUEDANDO A JUICIO DE LA COMISIÓN EVALUADORA LA APROBACIÓN D
NOTA 4: SE DEBERÁ PRESENTAR GARANTÍA DE DOCE (12), MESES CONTRA TODO DEFECTO DE FABRICACIÓN A CARGO DEL PROVEEDOR EN SU TOTALIDAD. EN EL CASO EN QUE EL EQUIPO HAGA USO DE LA GARANTÍA PERÍODO DURANTE EL CUAL EL EQUIPO SE ENCONTRÓ FUERA DE SERVICIO.
NOTA 5: EL TRANSPORTE (FLETE) DEBE ESTAR A CARGO DEL PROVEEDOR.-
PLAZO DE ENTREGA: 30 (treinta) DÍAS DE NOTIFICADA DE LA ORDEN DE COMPRA.
LUGAR DE ENTREGA: DEPARTAMENTO DE PROYECTO Y PAÑOL - HOSPITAL REGIONAL DE USHUAIA – SITO EN 12 DE OCTUBRE Y MAIPU – CIUDAD DE USHUAIA– TIERRA DEL FUEGO – C.P. 9410

LAVORI HENNINGER, GUSTAVO ADOLFO	0	2,00	1,00	0,00	0,00	1.290.900,00	1.290.900,00	0,00	0,00

Marca: Laboratorio: Estado Oferente: Habilitado

D. Amp. I.: COCINA GASTRONOMICA INDUSTRIAL 6 HORNALLAS - COTIZA Cocina Morelli 900 Country Puerta Ciega 18033 Color Acero inoxidable 6 hornallas - Rejillas de fundición Termostato Ladrillos reflectarios (SEGÚN PRESUPUESTO ADJUNT
[2024 525-393] Cocina Industrial
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS mínimas (A modo orientativo):
Cocina Industrial de 6 hornallas con Horno
Deberá poseer Robinetes y válvulas industriales de bronce
Horno con ladrillos refractarios
Deberá Poseer 6 hornallas, indicando la medidas de las mismas
Deberá ser de rejilla pesada
Terminación en acero inoxidable o superior
Deberá poseer termómetro
Deberá ser de puerta reforzada y aislación térmica correspondiente
Dimensiones Aproximada equipo(largo x ancho x alto): 1100x800x900 mm.
CONSIDERACIONES GENERALES
NOTA 1: LOS OFERENTES DEBERÁN MENCIONAR MARCA, MODELO, INFORME TÉCNICO QUE ACREDITE EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS EN EL ANEXO I DEL FORMULARIO DE COTIZ ACOMPAÑAR A LA PROPUESTA FOLLETOS ILUSTRATIVOS EN PAPEL. LA NO PRESENTACIÓN DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DESESTIMARA LA OFERTA.
NOTA 2: EL EQUIPO SE DEBE ENTREGAR CON TODOS LOS ACCESORIOS BÁSICOS Y NECESARIOS PARA SU CORRECTO FUNCIONAMIENTO.
NOTA 3: LOS VALORES Y RANGOS INDICADOS SON DESCRIPTIVOS A MODO DE INDICAR LAS CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DEL EQUIPO A ADQUIRIR, QUEDANDO A JUICIO DE LA COMISIÓN EVALUADORA LA APROBACIÓN D
NOTA 4: SE DEBERÁ PRESENTAR GARANTÍA DE DOCE (12), MESES CONTRA TODO DEFECTO DE FABRICACIÓN A CARGO DEL PROVEEDOR EN SU TOTALIDAD. EN EL CASO EN QUE EL EQUIPO HAGA USO DE LA GARANTÍA PERÍODO DURANTE EL CUAL EL EQUIPO SE ENCONTRÓ FUERA DE SERVICIO.
NOTA 5: EL TRANSPORTE (FLETE) DEBE ESTAR A CARGO DEL PROVEEDOR.-

Fecha: 04/11/24

Compra N°: 315/2024-525
P.A.: Nº 89495 Letra E Año 2024 Ámbito 1728
Apertura 31/10/24 - 11:00
Cotización con destino a: FE FDO. DE FINANCIAMIENTO DE SERVICIOS SOCI

Renglón **Insumo**

Oferente	Alt	Precio Ref.	Cant. Ofertada	Cant. Bonificada	Cant. Adjudicada	Precio Unit. C/Bon	Precio Unitario	Precio Total Adjudicado C/Bon	Precio Total Adjudicado

PLAZO DE ENTREGA: 30 (treinta) DÍAS DE NOTIFICADA DE LA ORDEN DE COMPRA.
LUGAR DE ENTREGA: DEPARTAMENTO DE PROYECTO Y PAÑOL - HOSPITAL REGIONAL DE USHUAIA – SITO EN 12 DE OCTUBRE Y MAIPU – CIUDAD DE USHUAIA– TIERRA DEL FUEGO – C.P. 9410

SAN ROMAN, LEANDRO	0	2,00	1,00	0,00	0,00	1.597.000,00	1.597.000,00	0,00	0,00

Marca: Laboratorio: Estado Oferente: Habilitado

D. Amp. I.: COCINA GASTRONOMICA INDUSTRIAL 6 HORNALLAS - COTIZA COCINA MORELLI 1.100 C/PARRILLA DE FUNDICIÓN PESADA. (SEGÚN FORMULARIO DE COTIZACIÓN ADJUNTO)
[2024 525-393] Cocina Industrial
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS mínimas (A modo orientativo):
Cocina Industrial de 6 hornallas con Horno
Deberá poseer Robinetes y válvulas industriales de bronce
Horno con ladrillos refractarios
Deberá Poseer 6 hornallas, indicando la medidas de las mismas
Deberá ser de rejilla pesada
Terminación en acero inoxidable o superior
Deberá poseer termómetro
Deberá ser de puerta reforzada y aislación térmica correspondiente
Dimensiones Aproximada equipo(largo x ancho x alto): 1100x800x900 mm.
CONSIDERACIONES GENERALES
NOTA 1: LOS OFERENTES DEBERÁN MENCIONAR MARCA, MODELO, INFORME TÉCNICO QUE ACREDITE EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS EN EL ANEXO I DEL FORMULARIO DE COTIZ
ACOMPAÑAR A LA PROPUESTA FOLLETOS ILUSTRATIVOS EN PAPEL. LA NO PRESENTACIÓN DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DESESTIMARA LA OFERTA.
NOTA 2: EL EQUIPO SE DEBE ENTREGAR CON TODOS LOS ACCESORIOS BÁSICOS Y NECESARIOS PARA SU CORRECTO FUNCIONAMIENTO.
NOTA 3: LOS VALORES Y RANGOS INDICADOS SON DESCRIPTIVOS A MODO DE INDICAR LAS CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DEL EQUIPO A ADQUIRIR, QUEDANDO A JUICIO DE LA COMISIÓN EVALUADORA LA APROBACIÓN D
NOTA 4: SE DEBERÁ PRESENTAR GARANTÍA DE DOCE (12), MESES CONTRA TODO DEFECTO DE FABRICACIÓN A CARGO DEL PROVEEDOR EN SU TOTALIDAD. EN EL CASO EN QUE EL EQUIPO HAGA USO DE LA GARANTÍA
PERÍODO DURANTE EL CUAL EL EQUIPO SE ENCONTRÓ FUERA DE SERVICIO.
NOTA 5: EL TRANSPORTE (FLETE) DEBE ESTAR A CARGO DEL PROVEEDOR.-
PLAZO DE ENTREGA: 30 (treinta) DÍAS DE NOTIFICADA DE LA ORDEN DE COMPRA.
LUGAR DE ENTREGA: DEPARTAMENTO DE PROYECTO Y PAÑOL - HOSPITAL REGIONAL DE USHUAIA – SITO EN 12 DE OCTUBRE Y MAIPU – CIUDAD DE USHUAIA– TIERRA DEL FUEGO – C.P. 9410

BOGDANICH, MARIANO GERMAN	0	2,00	1,00	0,00	0,00	5.335.143,00	5.335.143,00	0,00	0,00

Marca: Laboratorio: Estado Oferente: Habilitado

D. Amp. I.: COCINA GASTRONOMICA INDUSTRIAL 6 HORNALLAS - COTIZA COCINA INDUSTRIAL LÍNEA PESADA H420 1330 6 HORNALLAS MÁSTER - MARCA: EQUIPOS DEL CHEF (SEGÚN FORMULARIO DE COTIZACIÓN ADJUNTO)
[2024 525-393] Cocina Industrial
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS mínimas (A modo orientativo):
Cocina Industrial de 6 hornallas con Horno
Deberá poseer Robinetes y válvulas industriales de bronce
Horno con ladrillos refractarios
Deberá Poseer 6 hornallas, indicando la medidas de las mismas
Deberá ser de rejilla pesada
Terminación en acero inoxidable o superior
Deberá poseer termómetro
Deberá ser de puerta reforzada y aislación térmica correspondiente
Dimensiones Aproximada equipo(largo x ancho x alto): 1100x800x900 mm.
CONSIDERACIONES GENERALES
NOTA 1: LOS OFERENTES DEBERÁN MENCIONAR MARCA, MODELO, INFORME TÉCNICO QUE ACREDITE EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS EN EL ANEXO I DEL FORMULARIO DE COTIZ
ACOMPAÑAR A LA PROPUESTA FOLLETOS ILUSTRATIVOS EN PAPEL. LA NO PRESENTACIÓN DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DESESTIMARA LA OFERTA.
NOTA 2: EL EQUIPO SE DEBE ENTREGAR CON TODOS LOS ACCESORIOS BÁSICOS Y NECESARIOS PARA SU CORRECTO FUNCIONAMIENTO.
NOTA 3: LOS VALORES Y RANGOS INDICADOS SON DESCRIPTIVOS A MODO DE INDICAR LAS CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DEL EQUIPO A ADQUIRIR, QUEDANDO A JUICIO DE LA COMISIÓN EVALUADORA LA APROBACIÓN D
NOTA 4: SE DEBERÁ PRESENTAR GARANTÍA DE DOCE (12), MESES CONTRA TODO DEFECTO DE FABRICACIÓN A CARGO DEL PROVEEDOR EN SU TOTALIDAD. EN EL CASO EN QUE EL EQUIPO HAGA USO DE LA GARANTÍA

Fecha: 04/11/24

Compra N°: 315/2024-525
P.A.: Nº 89495 Letra E Año 2024 Ámbito 1728
Apertura 31/10/24 - 11:00
Cotización con destino a: FE FDO. DE FINANCIAMIENTO DE SERVICIOS SOCI

Renglón	Insumo									
Oferente		**Alt**	**Precio Ref.**	**Cant. Ofertada**	**Cant. Bonificada**	**Cant. Adjudicada**	**Precio Unit. C/Bon**	**Precio Unitario**	**Precio Total Adjudicado C/Bon**	**Precio Total Adjudicado**

PERÍODO DURANTE EL CUAL EL EQUIPO SE ENCONTRÓ FUERA DE SERVICIO.
NOTA 5: EL TRANSPORTE (FLETE) DEBE ESTAR A CARGO DEL PROVEEDOR.-
PLAZO DE ENTREGA: 30 (treinta) DÍAS DE NOTIFICADA DE LA ORDEN DE COMPRA.
LUGAR DE ENTREGA: DEPARTAMENTO DE PROYECTO Y PAÑOL - HOSPITAL REGIONAL DE USHUAIA – SITO EN 12 DE OCTUBRE Y MAIPU – CIUDAD DE USHUAIA– TIERRA DEL FUEGO – C.P. 9410