



**Provincia de La Pampa  
CONTADURIA GENERAL  
DEPARTAMENTO COMPRAS Y SUMINISTROS**

=====

**EXPEDIENTE N° 10896/14**

**LICITACION PRIVADA N° 164/15**

**Señor/es:**

**Proveedor**

**APERTURA: El día 05 de Octubre de 2015, a las 10:00 horas**

**LUGAR: Departamento Compras y Suministros - Tercer Piso -  
Centro Cívico - Santa Rosa - La Pampa**

**PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TECNICAS**

**ITEM 1 – UN (1) GENERADOR DE VAPOR.-**

**Características:**

- Generador de vapor saturado seco con capacidad de producción de hasta 20 Kg/hora,
- Construido íntegramente en acero inoxidable calidad AISI 304,
- Probado hidraúlicamente hasta 7 Kg/cm<sup>2</sup>
- Sistema de control automático,
- Carga de agua automática,
- Con 2 resistencias blindadas construidas íntegramente en acero inoxidable de alta calidad y control de nivel automático.
- Generador que disponga de:
  - ✓ Un sistema de seguridad termostatzado que evite sobrecalentamientos del tanque en casos de fallas en el sistema de control primario
  - ✓ Una válvula reductora que permita el ajuste de presión hacia la batea principal del procesador. Para el control principal del procesador y/o tolva.
  - ✓ Una válvula de alivio de presión de tipo a resorte para más seguridad.
  - ✓ Que incluya:
    - Manómetros de presión de trabajo,
    - Manómetro de presión regulada.
  - ✓ Aislado por mantas de lana **mineral no tóxica.**
  - ✓ Gabinete de acero inoxidable pulido mate que garantice un rendimiento térmico ideal.

**Marca:** \_\_\_\_\_

**Total Item 1 .. \$** \_\_\_\_\_

**ITEM 2 – UN (1) HOMOGENEIZADOR DE LIQUIDOS**

**Características:** Sistema para desinfección de agua, termo-dosificación y homogeneización de fórmulas para lactantes consistente en:

- Recipiente diseñado para homogeneizar mezclas de baja densidad con volumen de carga variable entre 3 y 20 lts.
- El recipiente deberá ser de forma cilíndrica y la terminación de su interior de pulido sanitario espejado
- Frontalmente el recipiente deberá disponer de un visor "nivel" traslúcido de material resistente a altas temperaturas, graduado en pasos de 0,25 litros.
- Alrededor de la cámara anular el recipiente deberá incorporar (cotizar como accesorio opcional), una camisa denominada entre-cámara, cuyo fin será proporcionar las facilidades de calentamiento o enfriamiento de las fórmulas en procesamiento.
- En el fondo del recipiente, el mismo deberá disponer de una salida soldada cuyo extremo externo será conectado a la válvula de características sanitarias de fácil desmontaje y lavado. Para este fin, la válvula deberá poseer un sistema de desmontaje que pueda ser removido manualmente sin ejercer fuerzas mayores y que no necesite pastas o cintas aislantes de ningún tipo para su reensamble.
- El recipiente deberá incorporar una tapa circular que pueda ser retirada y colocada nuevamente fácilmente por el operador, la misma deberá poseer dos manijas que permitan estas operaciones.
- A ambos laterales, recipiente dispondrá de una estación "mesada", con lugar para alojar los envases y tapas vacías y otra para alojar los envases llenos (opcional si no se dispone de mesadas)



**Provincia de La Pampa**  
**CONTADURIA GENERAL**  
**DEPARTAMENTO COMPRAS Y SUMINISTROS**

=====

- El conjunto del recipiente deberá descansar sobre un compartimiento sellado donde se alojarán los elementos de comando electromecánicos que el homogeneizador requiera para su funcionamiento.
- Las dimensiones exteriores máximas del homogeneizador no superarán las siguientes medidas:
  - Frente 45cm/ profundidad 40 cm/ altura 56 cm.
- El sistema de agitación deberá incorporar un eje tubular desmontable en forma manual y diseñado de forma tal que permita su limpieza interior y exterior de forma sencilla para el operador, conjuntamente con la salida de dosificación se deberá proveer una tubería con el mismo enlace rápido a la válvula de dosificación, de forma tal de permitir el drenaje del tanque en su proceso de lavado interior.
- El sistema mezclador, deberá poder ser operado desde un botón de marcha y parada y su unidad motriz no deberá ser externo al tanque. Deberá garantizar una mezcla de fórmulas homogénea y sin grumos en un lapso máximo de 5 minutos de operación.
- Toda vez que aplique, se deberán usar sellos sanitarios y que los mismos estén ubicados fuera del contacto con las fórmulas o líquidos en procesamiento.
- Se deberá incorporar un tablero seccionador desde donde será interrumpida la energía eléctrica en caso de ser necesario realizar tareas de reparación o manutención de la unidad, este interruptor será provisto por el Establecimiento y el proveedor deberá el plano de intalación para su ubicación
- Por razones sanitarias y de seguridad hacia el personal, no se aceptará ningún motor acoplado al sistema de mezclado que sea externo o ubicado por sobre la línea del recipiente o con acoples fijos.
- El eje de mezcla será de fácil remoción de limpieza.
- El proveedor deberá presentar el certificado de origen del material usado en la construcción del equipo.
- Manual de operaciones y manutención deberán ser entregados conjuntamente con la enseñanza de uso al personal.

**Marca:** \_\_\_\_\_

**Total Item 2 .. \$** \_\_\_\_\_

**ITEM 2 – UN (1) PROCESADOR TERMINAL DE FORMULAS.-**

**DESCRIPCION TECNICA:**

- Procesador Terminal para fórmulas lácteas envasadas en mamaderas o frascos para dosificación por vía naso gástrica .
- Equipado con batea, puertas y gabinete construidas totalmente en acero inoxidable, puertas con apertura superior, disponen de cierres con traba de seguridad ajustables.
- Incluye frasco piloto para trazabilidad de temperatura de las mamaderas.
- Capacidad de procesamiento: 50 biberones.
- Control de temperatura de proceso de microprocesador que incluye ajuste de tiempo de exposición a la temperatura prefijada.
- Equipado con sistema de enfriamiento automático por medio de lluvia de agua fría, y condensador de línea.
- Puertas provistas de burlete resistente a alta temperatura.
- Apto para ser alimentado mediante provisión de vapor fluyente limpio proveniente de caldera central o por medio de generador de vapor eléctrico (opcional).
- Provisto de seis canastos construidos íntegramente en acero inoxidable.
- Control equipado con interfase al operador de fácil interpretación que permite la operación del equipo y además, el acceso a la selección y programación de ciclos.
- Medidas
  - Largo: 1,30 m
  - Profundidad: 0,80 m
  - Alto: 0,90 m
- Impresora: tipo de matriz de punto para registro de los siguientes datos:
  - ✓ Nombre de la institución
  - ✓ Fecha y hora
  - ✓ Tiempo de proceso
  - ✓ Numero de lote
  - ✓ Temperatura del frasco piloto
  - ✓ Etapas del ciclo
  - ✓ Alarmas, etc.



Provincia de La Pampa  
CONTADURIA GENERAL  
DEPARTAMENTO COMPRAS Y SUMINISTROS

- ✓ Salto de impresión ajustable. Interface a PC para supervisión y archivo histórico de procesos en forma encriptada (opcional)

El procesador deberá entregarse íntegramente ensamblado y con su correspondiente manual de instrucciones de uso y manutención.-

Marca: \_\_\_\_\_

Total Item 3 .. \$ \_\_\_\_\_

**TOTAL COTIZADO .. \$ \_\_\_\_\_**

**Son Pesos \_\_\_\_\_**

**IMPORTANTE**

- \* El oferente deberá realizar una visita técnica previa al establecimiento (en fecha a coordinar) con el fin de hacer un relevamiento del lactario y conjuntamente con la oferta, deberá entregar un plano de emplazamiento de los equipos, detallando los puntos de conexión de los suministros a realizar por el establecimiento: agua fría – desagües y tableros eléctrico.-
- \* Especificar la marca del producto por ser considerada atributo del bien.-
- \* Determinar garantía contra defectos de fabricación del producto cotizado, la que no podrá ser inferior a doce (12) meses. La sola presentación de la oferta implicará que los productos ofrecidos contarán con el período de garantía requerido, comenzando a regir de su puesta en funcionamiento.-
- \* Los oferentes deberán cotizar equipos nuevos, sin uso, y contar con manuales de servicio, circuitos conjuntos y de las partes.-
- \* Libre de contraseñas de usuario y servicio técnico a perpetuidad.
- \* Manual del usuario en castellano.
- \* El generador de vapor deberá ser entregado íntegramente probado y su prueba hidráulica documentada.-
- \* Manual de operaciones y manutención deberán ser entregados conjuntamente con la enseñanza de uso y operación al personal.-
- \* El procesador deberá entregarse íntegramente ensamblado y con su correspondiente manual de instrucciones de uso.-
- \* Con las licencias y soportes físicos de los software y opciones instalados.-
- \* Los oferentes deberán cotizar únicamente en PESOS y deberán incluir todos impuestos provinciales y nacionales.-
- \* Los equipos serán recibidos de conformidad, con posterioridad a haberse efectuado todas las pruebas de funcionamiento necesarias.-
- \* "El oferente deberá entregar conjuntamente con la oferta la documentación que garantice que el proceso del sistema pasteurizador ha sido debidamente validado".-

La oferta deberá incluir en anexo una cotización de mantenimiento preventivo detallado conforme al plan de mantenimiento especificado por el fabricante (Incluyendo partes y mano de obra), para un período de un año finalizada la garantía.-

Si el programa de mantenimiento se cuantifica en horas de servicio, se cotizará el preventivo necesario para 10.000 horas de su uso posterior a la garantía.-



Provincia de La Pampa  
CONTADURIA GENERAL  
DEPARTAMENTO COMPRAS Y SUMINISTROS

**FOLLETERIA**

**Junto a la oferta económica, deberá adjuntarse amplia FOLLETERIA e INFORMACION que permita comprobar si los mismos se ajustan a lo solicitado. CASO CONTRARIO SE DESESTIMARÁ LA OFERTA.-**

**SR. PROVEEDOR: Las propuestas deben ser presentadas por duplicado.-  
(Artículo 26 del Reglamento de Contrataciones).-**

**CONDICION PARA PARTICIPAR**

Para **PARTICIPAR** en la licitación los proveedores deberán tener **ACTIVA** su inscripción en el **REGISTRO DE PROVEEDORES DEL ESTADO PROVINCIAL**, en razón de contar con **CUMPLIMIENTO FISCAL** en el **IMPUESTO SOBRE LOS INGRESOS BRUTOS DE LA PROVINCIA DE LA PAMPA**, tanto en el caso de los Obligados Directos como de los contribuyentes de Convenio Multilateral (Artículo 11 del Decreto N° 108/15)

Quedan **EXCEPTUADOS** los proveedores comprendidos en el Artículo 25 del Reglamento de Contrataciones aprobado por Decreto Acuerdo N° 470/73 y sus modificatorios.

**CERTIFICADO DE LIBRE DEUDA ALIMENTARIA**

Al momento de la apertura de la licitación, los oferentes deberán presentar **CERTIFICADO DE LIBRE DEUDA REGISTRADA** expedido por el Registro Provincial de Deudores Alimentarios dependiente de la Dirección General del Registro Civil y Capacidad de las Personas, sito en Av. San Martín 237 de la ciudad de Santa Rosa, bajo apercibimiento de lo dispuesto por la Ley N° 2201 y su Decreto Reglamentario N° 219/06. Las consultas pertinentes podrán realizarse a los teléfonos **(02954)-456249 / 421298**.

Se considerará cumplida la exigencia de acreditar Libre Deuda Alimentaria, con la presentación, debidamente suscripta, de la Autorización que como Anexo II se adjunta al presente pliego.

En caso de tratarse de personas jurídicas, el certificado deberá ser presentado por cada uno de los integrantes del Directorio, adjuntando además copia del instrumento - acta de distribución de cargos- que acredite la composición del mismo.-

**La no presentación del citado certificado o la correspondiente Autorización (Anexo II) debidamente suscripta, producirá la invalidez automática de la propuesta.**

**LEY N° 1863 - COMPRE AL PROVEEDOR Y PRODUCTO PAMPEANO.-**

**Se encuentra en vigencia la Ley N° 1863 (prorrogada por la Ley N° 2294) que establece beneficios para la compra a Proveedores Pampeanos y/o Productos Pampeanos. Ver Cláusula Décima Séptima del Pliego de Cláusulas Particulares.-**



Provincia de La Pampa  
CONTADURIA GENERAL  
DEPARTAMENTO COMPRAS Y SUMINISTROS  
=====

**EXPEDIENTE N° 10896/14**

**LICITACION PRIVADA N° 164/15**

**PLIEGO DE CLAUSULAS PARTICULARES**

**PRIMERA.- OBJETO DEL LLAMADO:**

Este llamado tiene por objeto la adquisición de equipamiento necesario para la instalación del lactario dependiente del servicio de Nutrición del Establecimiento Asistencial "Dr. Lucio Molas", de acuerdo al Pliego de Especificaciones Técnicas que se adjunta.-

**SEGUNDA.- PRESENTACION Y EFECTO DE LAS PROPUESTAS:**

Las propuestas serán presentadas en sobre cerrado y por duplicado, observando las formalidades establecidas en el Reglamento de Contrataciones.

La presentación de las propuestas significan de parte del oferente, la total aceptación de las condiciones que rigen en el presente llamado e implicará, el pleno conocimiento del Reglamento de Contrataciones de la Provincia, cuyas disposiciones regirán en todo el acto licitatorio.-

**"El oferente deberá entregar conjuntamente con la oferta la documentación que garantice que el proceso del sistema pasteurizador ha sido debidamente validado".**

**TERCERA.- DECLARACION JURADA:**

Los oferentes deberán adjuntar Declaración Jurada en la que conste no encontrarse en Concurso Preventivo, Quiebra o Liquidación (**Anexo I**).-

**La no suscripción de la misma por parte de los oferentes producirá la INVALIDEZ INMEDIATA DE LA OFERTA.-**

**CUARTA.- LUGAR DE RECEPCION DE LOS SOBRES:**

Los sobres con las ofertas serán recibidos hasta el día y hora fijado para la apertura en el **Departamento Compras y Suministros - Tercer Piso - Centro Cívico - Santa Rosa - La Pampa.**

**QUINTA.- APERTURA DE LAS OFERTAS:**

La apertura de las propuestas se realizará **el día 05 de Octubre de 2015 a las 10:00 horas**, en la Sala de Licitaciones - Departamento Compras y Suministros - Tercer Piso - Centro Cívico - Santa Rosa - La Pampa.-

**SEXTA.- MANTENIMIENTO DE OFERTAS:**

Las ofertas tendrán **validez de cuarenta y cinco (45) días** a contar desde la fecha de apertura.-

Si al vencimiento del término de mantenimiento de las ofertas no se hubiere adjudicado la licitación, se prorrogará automáticamente el plazo de mantenimiento por un término de siete (7) días hábiles, salvo que los proponentes comuniquen su decisión en contrario, por un medio fehaciente antes del vencimiento del plazo original.-

**SEPTIMA.- PLAZO DE ENTREGA:**

La entrega, instalación, puesta en marcha y comprobación del correcto funcionamiento del lactario, será de **noventa (90) días corridos**, contados a partir de la fecha de la comunicación fehaciente de la adjudicación.-

**OCTAVA.- MODO DE ENTREGA:**

Se aceptarán entregas parciales por ítem completo.-

**NOVENA.- LUGAR DE ENTREGA:**

El adjudicatario deberá comunicarse con la oficina de **Compras y Suministros del Establecimiento Asistencial "Dr. Lucio Molas"**, a fin de coordinar la entrega con el servicio de Alimentación.

Se deja aclarado que corre por cuenta del adjudicatario, los gastos de envases, embalajes, fletes, acarreo y descargas.

**DECIMA.- REQUISITOS GENERALES DEL EQUIPO:**

Los oferentes deberán cotizar equipos nuevos, sin uso, con una garantía de un (1) año como mínimo, contados a partir de la puesta en funcionamiento.

**UNDECIMA.- RECEPCION DE CONFORMIDAD:**

Los equipos serán recibidos de, con posterioridad a haberse efectuado todas las pruebas de funcionamiento necesarias, por el jefe del Servicio solicitante y el Jefe de Departamento de Mantenimiento y Servicios Generales.-





**Provincia de La Pampa**  
**CONTADURIA GENERAL**  
**DEPARTAMENTO COMPRAS Y SUMINISTROS**

=====

**DUODECIMA.-FORMA DE PAGO:**

Los pagos podrán ser parciales por ítem completos, dentro de los siete (7) días de recibidos de conformidad los equipos y la documentación correspondiente por ante por ante la habilitación del Establecimiento Asistencial "Dr. Lucio Molas".

**DECIMA TERCERA.- IMPUGNACIONES:**

Toda impugnación que se presente deberá efectuarse dentro de los dos (2) días hábiles de la fecha de publicada la preadjudicación en la forma dispuesta en el artículo 61 del Reglamento de Contrataciones.-

**DECIMA CUARTA.- CONSTITUCION DE GARANTIAS:**

Las garantías de oferta y de adjudicación deberán constituirse a la orden del Organismo Licitante, en alguna de las formas previstas en el Artículo 39 del Reglamento de Contrataciones. En caso de realizarse mediante depósito bancario, deberá hacerse a la cuenta "Garantía de Licitaciones - N° 347/4 - Banco de La Pampa". En caso de que la garantía sea mediante Seguro de Caución deberán ser Certificadas por Escribano Público y Legalizada por el Colegio de Escribanos.-

Los oferentes deberán constituir **garantía de oferta por el UNO POR CIENTO (1%)** del monto total cotizado, en alguna de las formas establecidas en el Artículo 39° del Reglamento de Contrataciones, a excepción del pagaré a la vista que solo puede ser usado como garantía de oferta por las firmas inscriptas en el Registro de Proveedores de la Provincia.-

**La garantía de adjudicación** que deberá presentar cada firma adjudicataria será equivalente al CINCO POR CIENTO (5%) del monto total adjudicado.-

**DECIMA QUINTA.- CONDICION PARA PARTICIPAR**

Para **PARTICIPAR** en la licitación los proveedores deberán tener **ACTIVA** su inscripción en el **REGISTRO DE PROVEEDORES DEL ESTADO PROVINCIAL**, en razón de contar con **CUMPLIMIENTO FISCAL** en el **IMPUESTO SOBRE LOS INGRESOS BRUTOS DE LA PROVINCIA DE LA PAMPA**, tanto en el caso de los Obligados Directos como de los contribuyentes de Convenio Multilateral (Artículo 11 del Decreto N° 108/15)

Quedan **EXCEPTUADOS** los proveedores comprendidos en el Artículo 25 del Reglamento de Contrataciones aprobado por Decreto Acuerdo N° 470/73 y sus modificatorios. **En caso de NO contar con cumplimiento fiscal se producirá la INVALIDEZ INMEDIATA DE LA OFERTA.-**

**DECIMO SEXTA.- CERTIFICADO DE LIBRE DEUDA ALIMENTARIA:**

Los oferentes deberán presentar **CERTIFICADO DE LIBRE DEUDA REGISTRADA** expedido por el Registro Provincial de Deudores Alimentarios dependiente de la Dirección General del Registro Civil y Capacidad de las Personas, sito en Av. San Martín 237 de la ciudad de Santa Rosa, bajo apercibimiento de lo dispuesto por la Ley N° 2201 y su Decreto Reglamentario N° 219/06. Las consultas pertinentes podrán realizarse a los teléfonos **(02954)-456249 / 421298**.

Se considerará cumplida la exigencia de acreditar Libre Deuda Alimentaria, con la presentación, debidamente suscripta, de la **Autorización que como Anexo II** se adjunta al presente pliego.

En caso de tratarse de personas jurídicas, el certificado deberá ser presentado por cada uno de los integrantes del Directorio, adjuntando además copia del instrumento -acta de distribución de cargos- que acredite la composición del mismo.-

**La no presentación del citado certificado o la correspondiente Autorización (Anexo II) debidamente suscripta, producirá la invalidez automática de la propuesta**

**DECIMA SEPTIMA.- COMPRE PAMPEANO:**

Se pone en conocimiento de los oferentes que se encuentra en vigencia la Ley N° 1863 - Compre al Proveedor o Productor Pampeano. Los beneficios están contemplados en el artículo 6 de la citada ley. A continuación se transcribe la parte principal del mismo:

**"Artículo 6.-** En las contrataciones que se lleven a cabo la preferencia se materializará a través de:

a) Cuando se trate de productos pampeanos de acuerdo a lo definido en el artículo 3, se adjudicará cuando el precio de los mismos no supere en un cinco por ciento (5%) en más al de la oferta más conveniente, ante especificaciones técnicas semejantes de calidad y finalidad de uso.

b) Cuando el precio del proveedor pampeano no supere en un dos por ciento (2%) en más, al de la oferta más conveniente, ante especificaciones semejantes de calidad o finalidad de uso y ésta corresponda a un proveedor no definido como pampeano."

Los interesados deberán inscribirse en el Registro creado al efecto, el cual se encuentra a cargo del Departamento Compras y Suministros - Tercer Piso - Centro Cívico - Santa Rosa - La Pampa - ☎ (02954)-452793 / 452794.-

En caso de cotizarse PRODUCTOS PAMPEANOS deberá presentarse indefectiblemente el correspondiente certificado otorgado por la Subsecretaría de Industria y Comercio.-

**DECIMA OCTAVA.- LEGISLACION APLICABLE:**

Todo cuanto no esté previsto en el presente pliego de Cláusulas Particulares se regirá por las disposiciones del Reglamento de Contrataciones de la Provincia aprobado por Decreto-Acuerdo N° 470/73 y sus modificatorios.-



Provincia de La Pampa  
CONTADURIA GENERAL  
DEPARTAMENTO COMPRAS Y SUMINISTROS  
=====

**EXPEDIENTE N° 10896/14**

**LICITACION PRIVADA N° 164/15**

**ANEXO I**

**DECLARACION JURADA**

**DECLARO BAJO JURAMENTO NO ENCONTRARME EN  
ESTADO DE CONCURSO PREVENTIVO, QUIEBRA O  
LIQUIDACION, NI INHABILITADO JUDICIALMENTE.-**

**PLIEGO SOLO PARA CONSULTA**



Provincia de La Pampa  
CONTADURIA GENERAL  
DEPARTAMENTO COMPRAS Y SUMINISTROS

**EXPEDIENTE N° 10896/14**

**LICITACION PRIVADA N° 164/15**

**ANEXO II**

**AUTORIZACION**

Por este medio AUTORIZO a la Contaduría General de la Provincia de La Pampa, y a toda persona que este organismo designe, a solicitar información ante el Registro de Deudores Alimentarios dependiente de la Dirección General del Registro Civil y Capacidad de las Personas con asiento en la ciudad de Santa Rosa, creado por Ley N° 2201.

A fin de cumplimentar con la información que debe integrar la solicitud a presentarse ante el citado Registro, mis datos personales son:

**APELLIDO:** \_\_\_\_\_

**NOMBRES:** \_\_\_\_\_

**TIPO Y N° DE DOCUMENTO:** \_\_\_\_\_

**NACIONALIDAD:** \_\_\_\_\_

**DOMICILIO:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**Firma y Aclaración**

**PROPONENTE PERSONAS JURIDICAS:** Deberán presentar el Anexo II -AUTORIZACION, cada uno de los integrantes del Directorio, adjuntando además copia del instrumento -acta de distribución de cargos- que acredite la composición del mismo.