

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Procedimiento de selección: Trámite Simplificado 118/2019

Clase:	De Bajo Monto
Modalidad:	Sin Modalidad
Motivo contratación directa:	Por monto
Encuadre Legal:	Decreto Delegado N° 1023/01
Expediente:	EXP : 1-11146/2019
Objeto de la contratación:	Adquisición de equipamiento gastronómico

Retiro del pliego		Consulta del pliego	
Dirección:	JUAN B. ALBERDI 2695, 3er Piso, Dirección de Suministros, (7600), MAR DEL PLATA, Buenos Aires	Dirección:	JUAN B. ALBERDI 2695, 3er Piso, Dirección de Suministros, (7600), MAR DEL PLATA, Buenos Aires
Plazo y horario:	Lunes a Viernes de 8:00 a 13:00 hs . hasta el día y horario de Apertura de ofertas.	Plazo y horario:	Lunes a Viernes de 8:00 a 13:00 hs . hasta el día y horario de Apertura de ofertas.
Costo del pliego:	\$ 0,00		
Presentación de ofertas		Acto de apertura	
Dirección:	JUAN B. ALBERDI 2695, 3er Piso, Dirección de Suministros, (7600), MAR DEL PLATA, Buenos Aires	Lugar/Dirección:	JUAN B. ALBERDI 2695, 3er Piso, Dirección de Suministros, (7600), MAR DEL PLATA, Buenos Aires
Fecha de inicio:	18/12/2019	Día y hora:	07/01/2020 a las 10:00 hs.
Fecha de finalización:	07/01/2020 a las 10:00 hs.		

RENGLONES

Renglón	Descripción	Unidad de medida	Cantidad
1	Cocina industrial de 4 hornallas, plancha bifera y horno según Anexo.	UNIDAD	1,00
2	Freidora automática 24 lts tipo BRAFH según Anexo.	UNIDAD	1,00
3	Pastera 24 lts tipo BRAFH (hervidor automático de pastas) según Anexo.	UNIDAD	1,00
4	Cocina industrial de 4 hornallas y horno. tipo Rovesco según Anexo.	UNIDAD	1,00
5	Pastera 52 lts tipo BRAFH (hervidora automática de pastas) según Anexo.	UNIDAD	1,00
6	Cocina industrial de 6 hornallas, 2 hornos y plancha Tipo Rovesco según Anexo.	UNIDAD	1,00

CLAUSULAS PARTICULARES

1. CONSULTA Y RETIRO DE PLIEGOS:

- De Lunes a Viernes, de 08 a 13 horas, en la Dirección de Suministros.
- En el sitio web: <https://comprar.gob.ar/BuscarAvanzadoPublicacion.aspx>.
- En el sitio Web de la Universidad www.mdp.edu.ar, ingresando a “Compras y Contrataciones” y luego a “Contrataciones Vigentes”.

A los efectos de las notificaciones previas a la Apertura de Ofertas, el Oferente deberá informar que ha descargado el pliego a <ofertas@mdp.edu.ar>, indicando su nombre o razón social, domicilio y correo electrónico para que se le pueda comunicar cualquier aclaración o modificación al pliego.

Los oferentes que no hubiesen retirado o descargado el pliego, o que no lo hubiesen notificado, no podrán alegar desconocimiento de las actuaciones que se hubiesen producido hasta el día de apertura de ofertas.

2. NORMAS LEGALES DE APLICACIÓN: La presente contratación se regirá por el Decreto Delegado N° 1023/01 y sus modificaciones, por el Reglamento de Compras y Contrataciones de la Universidad Nacional de Mar del Plata aprobado por la Ordenanza del Consejo Superior (OCS) N° 370/13 (modificado por OCS N° 2524/2017), Ley 25.551 de Compre Nacional, Decreto 312/10 (Sistema de protección integral de discapacitados) y demás normas concordantes y/o consecuentes de aplicación.

3. CONDICIONES DE ENTREGA Y PAGO:

- LUGAR DE ENTREGA: COMEDOR UNIVERSITARIO (RODRÍGUEZ PEÑA 4040 (7600) MAR DEL PLATA). El precio cotizado deberá incluir todos los costos hasta la entrega de los bienes en su destino final. Estará a cargo del adjudicatario: el flete, la descarga y la estiba en los lugares indicados por el área destinataria, dentro del predio de la Universidad.

- PLAZO DE ENTREGA: 10 (DIEZ) DÍAS HÁBILES. El oferente podrá proponer un plazo de entrega mayor. Sin embargo, de no indicarlo expresamente en su oferta, se entenderá que es de 10 (diez) días hábiles.

- MULTA POR MORA: La entrega fuera del plazo establecido, dará lugar a una multa del 0,5% del valor de lo entregado fuera de término, por cada 10 (diez) días hábiles de atraso o fracción mayor de 5 (cinco) días hábiles.

- CONFORMIDAD DE RECEPCIÓN: La conformidad de la recepción se otorgará dentro del plazo de DIEZ (10) días hábiles. Dicho plazo comenzará a correr a partir del día hábil inmediato siguiente al de la fecha de entrega de los bienes/servicios.

- FACTURACIÓN: Las facturas deberán ser presentadas una vez conformada el Acta de Recepción Definitiva, en el DEPTO. DE DEPOSITO Y ALMACENES (DIAG. ALBERDI 2695, PLANTA BAJA, CP 7600, MAR DEL PLATA), lo que dará comienzo al plazo fijado para el pago.

- PLAZO DE PAGO: 20 DIAS CORRIDOS.

- PAGO ANTICIPADO: Podrá utilizarse el pago anticipado total o parcial. En tales casos, junto con la factura, el adjudicatario deberá presentar en la DIRECCIÓN DE SUMINISTROS (DIAG. ALBERDI 2695, 3° PISO, CP 7600, MAR DEL PLATA) como contragarantía de anticipo, una póliza de seguro caución por el monto a anticipar, a satisfacción de la UNMDP y según Cláusula 6.b) del presente Pliego. La póliza será devuelta una vez emitida la Recepción Definitiva de los bienes/servicios.

4. PRESENTACIÓN DE OFERTAS: Las ofertas se presentarán en el domicilio de la Universidad Nacional de Mar del Plata Diag. Juan B. Alberdi N° 2695, 3er. Piso, Dirección de Suministros, hasta el día y hora fijados para la apertura del acto, en sobre cerrado identificada la contratación a que corresponde, día y hora de apertura de ofertas e identificación del oferente, incluyendo:

- LA COTIZACIÓN, según lo establecido en cláusula N° 5
- C.U.I.T., fotocopia simple de inscripción
- GARANTÍA DE OFERTA, según cláusula N° 6
- CERTIFICADO SIPRO según cláusula N° 15

e. CONSTITUIR DOMICILIO

f. DECLARACIÓN JURADA adjunta, debidamente completa y firmada.

EFFECTOS DE LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS: La presentación de la oferta significa por parte del proponente el pleno conocimiento y aceptación de las cláusulas que rigen el llamado a contratación, por lo que no es necesario la presentación de los pliegos con la propuesta.

PRESENTACIÓN DE OFERTAS POR E-MAIL: Por tratarse de un TRAMITE SIMPLIFICADO, se aceptarán cotizaciones enviadas por correo electrónico exclusivamente a la cuenta: ofertas@mdp.edu.ar, preferentemente hasta una hora antes de la hora de apertura, indicando en el asunto el número de Trámite Simplificado. La Universidad acreditará su admisión confirmando su recepción. Tratándose de medios electrónicos sujetos a requerimientos, condiciones y prestadores ajenos a la UNMDP, ésta no se responsabiliza por su recepción, quedando a cargo del oferente el cumplimiento de todas las acciones necesarias para hacer llegar en tiempo y adecuadamente su cotización. La presentación de las cotizaciones por e-mail, no exime de la obligación de firmar la oferta de acuerdo a lo requerido en la Cláusula 5 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares. En este caso, se cumplirá este requisito adjuntando escaneada la Planilla de Cotización con firma y aclaración del titular, representante legal o apoderado.

5. COTIZACIÓN: Se utilizará el formulario adjunto o en el de la empresa ajustado a los requisitos establecidos por la AFIP, firmado (por titular, representante legal o apoderado, adjuntando la documentación que lo acredite) con aclaración de firma o sello.

En hoja anexa se desarrollarán las características que identifiquen claramente los productos ofrecidos (marcas, modelos, garantías, etc.). De no indicarse la garantía de los bienes, se considerará que la misma es de doce (12) meses.

En caso de cotizarse un conjunto de bienes o servicios que incluyan la provisión de bienes, deberá indicarse el valor unitario de cada componente si éste fuera un bien de uso; del mismo modo, entregados los bienes o servicios adjudicados, en la facturación deberá detallarse unitariamente el valor de cada bien de uso.

La Universidad Nacional de Mar del Plata, reviste el carácter de EXENTO (CUIT 30-58676172-9), por lo tanto el precio cotizado (I.V.A. incluido) se entenderá, que es PRECIO FINAL.

MONEDA DE COTIZACIÓN: PESOS. No cotizar con más de dos (2) decimales, caso contrario, sólo se tendrán en cuenta los primeros dos (2).

OFERTAS ALTERNATIVAS: Conforme al Artículo 70° del Reglamento de Compras y Contrataciones de la UNMDP aprobado por OCS 370/13, se admitirán ofertas alternativas, las que competirán con las ofertas principales y alternativas de los demás oferentes. Tanto la oferta principal como su/s alternativa/s deberán cumplir en un todo las especificaciones técnicas solicitadas incluyendo todos los dispositivos, elementos y componentes requeridos. No se tendrán en cuenta componentes adicionales.

6. GARANTÍA DE LA OFERTA: Por un importe del cinco por ciento (5%) del valor total de la oferta (en caso de cotizar con alternativas, la garantía se calculará sobre el mayor valor propuesto), mediante las siguientes formas:

a) Pagaré: cuando el importe de la garantía no supere la suma de \$260.000. Esta forma de garantía no es combinable con las restantes enumeradas en el presente artículo. El domicilio de pago del pagaré deberá ser en la ciudad de Mar del Plata

b) Póliza de Caución: expedida por una Compañía de Seguros debidamente autorizada. La entidad aseguradora deberá certificar las firmas en los respectivos instrumentos por Notario Público. La firma del Escribano actuante deberá ser legalizada por el respectivo Colegio Profesional cuando aquel fuere de jurisdicción distinta a la de la Provincia de Buenos Aires.

c) Efectivo: mediante depósito en Banco Nación, Suc. Centro de Mar del Plata a la cuenta N° 35057203/83. Adjuntar fotocopia del comprobante.

CUANDO EL MONTO DE LA OFERTA NO SUPERE:

- La cantidad que represente \$ 1.300.000, NO SE REQUIERE Garantía de Oferta.
- La cantidad que represente \$ 5.200.000, PODRÁ UTILIZARSE PAGARÉ como Garantía de

Oferta.

7. MANTENIMIENTO DE LA OFERTA: El oferente mantendrá la oferta por el plazo de 30 días corridos contados desde la fecha de apertura, período que se considerará automáticamente prorrogado por un lapso igual al inicial y así sucesivamente, salvo que el oferente manifestara fehacientemente su voluntad de no renovar la oferta con una antelación mínima de DIEZ (10) días corridos al vencimiento de cada plazo.

8. CAPACIDAD DE LOS OFERENTES: Los proponentes deberán tener competencia técnico-financiera en relación con el objeto que se licita. La Universidad podrá requerir todos los informes necesarios a tal fin. Asimismo, la UNMDP verificará el cumplimiento de las normas previsionales, laborales y tributarias, quedando establecido que si de los datos obrantes en el Organismo se detectase que el Adjudicatario adherido al Régimen Simplificado para Pequeños Contribuyentes, supera el límite establecido en la normativa, se efectuarán todas las retenciones previstas en concepto de Impuesto a las Ganancias, IVA y cualquier otra que pudiera corresponder en los pagos a efectuar.

9. CRITERIOS DE APLICACIÓN: Todos los documentos que integran esta contratación serán considerados como recíprocamente explicativos. En caso de existir discrepancias se seguirá el siguiente orden de prelación:

- a) Decreto Delegado N° 1023/01 y sus modificaciones
- b) Las disposiciones del Reglamento de Compras y Contrataciones de la Universidad Nacional de Mar del Plata aprobado por la Ordenanza del Consejo Superior N° 370/13, sus modificaciones y las normas que se dicten en su consecuencia.
- c) Pliego Único de Bases y Condiciones Generales de la Universidad Nacional de Mar del Plata
- d) Pliego de Bases y Condiciones Particulares.
- e) La oferta y las muestras que se hubieren acompañado.
- f) El acto administrativo de adjudicación.
- g) La Orden de Compra o Contrato resultante.

10. MARCAS: La mención de marcas es al sólo efecto de precisar las características y calidad de lo solicitado, pudiendo cotizar cualquier marca equivalente o superior que cumpla con lo requerido.

11. MUESTRAS: NO APLICA.

12. CRITERIO DE SELECCIÓN: La adjudicación se realizará a favor de la oferta más conveniente para el Organismo Contratante. Los productos que reúnan calidades o prestaciones superiores a las requeridas, también serán evaluados y podrán ser objeto de adjudicación si la relación "precio/ calidad/ prestación/ idoneidad del oferente" fuese conveniente.

Podrá adjudicarse todos o algunos de los renglones licitados o con la conformidad del oferente, adjudicar parcialmente el o los renglones, o dejar sin efecto la convocatoria en cualquier momento previo al perfeccionamiento del contrato, sin lugar a indemnización alguna a favor de los oferentes.

Aquella empresa que tenga personas contratadas con discapacidad, al momento de la oferta deberá acreditarlo documentadamente, indicando si ocupa personal en esa situación y el porcentaje de ocupación.

PUBLICIDAD DE LAS ADJUDICACIONES: La Universidad publicará las adjudicaciones en su sitio web www.mdp.edu.ar, ingresando al enlace "Compras y Contrataciones" y accediendo a "Publicidad de Adjudicaciones".

13. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: Dentro de los 5 (CINCO) días hábiles administrativos de recibida la Orden de Compra o firma del Contrato, se integrará en concepto de garantía de cumplimiento, el 10% (diez por ciento) del monto adjudicado en cualquiera de las formas previstas en la reglamentación vigente, pudiéndose utilizar pagará solamente cuando el importe de la garantía no supere los \$ 260.000. Dicha garantía será devuelta al emitirse la Recepción Definitiva. Vencido el plazo contractual sin la entrega de los bienes o la prestación del servicio, se declarará la rescisión del contrato sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial, con la pérdida de la garantía de cumplimiento del contrato, sin perjuicio de ser responsable el proveedor por los daños y perjuicios emergentes de su incumplimiento.

14. HABILIDAD PARA CONTRATAR: La UNMDP no podrá contratar con personas físicas o jurídicas con incumplimientos tributarios y previsionales en los términos del inciso f) del

artículo 28 del Decreto Delegado N° 1023/01. En tal sentido, se verificará al momento de la adjudicación, la habilidad para contratar de los potenciales proveedores, de acuerdo a lo dispuesto por la Resolución General AFIP N° 4164/17. Para consultar el detalle de las deudas líquidas y exigibles y la falta de presentación de declaraciones juradas, el contribuyente deberá ingresar al Sistema Cuentas Tributarias y seleccionar en el menú la opción "Detalle de Deuda Consolidada" y, dentro de esta opción, el trámite "Consulta de deuda proveedores del estado".

15. SIPRO (Sistema de Información de Proveedores): El oferente debe estar incorporado en el Sistema de Información de Proveedores administrado por la Oficina Nacional de Contrataciones (ONC). Si no está inscripto, podrá incorporarse al mismo mediante el procedimiento de "Preinscripción" accediendo al sitio de Internet de COMPR.AR, donde completarán la información requerida en los formularios de pre-inscripción. Los interesados podrán consultar el "Procedimiento de Inscripción", "Documentación a presentar", junto con los instructivos y manuales de apoyo a proveedores, disponibles en el sitio <https://comprar.gob.ar>.

16. RECHAZO DE OFERTAS: Respecto a la desestimación, perfeccionamiento y la inelegibilidad de las ofertas son de aplicación los arts. 83 a 85 del Reglamento de la UNMdP, especialmente serán desestimadas las ofertas sin la firma correspondiente, o escritas a lápiz, sin la presentación de la garantía de oferta o de las muestras cuando se exigiere, efectuadas por personas no habilitadas para contratar con el Estado, con condicionamientos, con cláusulas contrarias al pliego, que tuviera raspaduras, interlíneas, enmiendas no salvadas o que imposibiliten la lectura precisa, en cualquier parte esencial de la oferta.

17. RESCISIÓN: La Universidad podrá rescindir la contratación en cualquier momento, sin necesidad de intervención judicial o extrajudicial, sin derecho a indemnización o compensación alguna.

18. JURISDICCIÓN FEDERAL: Toda divergencia resultante de la licitación en todas sus etapas, ya sea de la adjudicación, contrato, cumplimiento o cualquier otra, serán sometidas a los Tribunales Federales de Mar del Plata, con renuncia a cualquier otro fuero o jurisdicción.

DECLARACIÓN JURADA DE HABILIDAD PARA CONTRATAR

PERSONA / RAZÓN SOCIAL:

CUIT Nº

DOMICILIO CONSTITUIDO:

E-MAIL PARA NOTIFICACIONES:

TELÉFONO:

El que suscribe, con poder suficiente para este acto, DECLARA BAJO JURAMENTO que la persona cuyos datos se detallan al comienzo, está habilitada para contratar con la Universidad Nacional de Mar del Plata, en razón de cumplir con los requisitos del artículo 27 del Decreto 1023/2001 "Régimen de Contrataciones de la Administración Nacional" y que no está incurso en ninguna de las causales de inhabilidad establecidas en el artículo 28 del citado del citado plexo normativo y sus modificatorios, cuyo texto se transcribe:

Artículo 27. — PERSONAS HABILITADAS PARA CONTRATAR. Podrán contratar con la Administración Nacional las personas físicas o jurídicas con capacidad para obligarse que no se encuentren comprendidas en las previsiones del artículo 28 y que se encuentren incorporadas a la base de datos que diseñará, implementará y administrará el órgano Rector, en oportunidad del comienzo del período de evaluación de las ofertas, en las condiciones que fije la reglamentación. La inscripción previa no constituirá requisito exigible para presentar ofertas.

Artículo 28. — PERSONAS NO HABILITADAS. No podrán contratar con la Administración Nacional:

- a) Las personas físicas o jurídicas que se encontraren sancionadas en virtud de las disposiciones previstas en los apartados 2. y 3. del inciso b) del artículo 29 del presente.
- b) Los agentes y funcionarios del Sector Público Nacional y las empresas en las cuales aquéllos tuvieren una participación suficiente para formar la voluntad social, de conformidad con lo establecido en la Ley de Ética Pública, N° 25.188.
- c) Los fallidos, concursados e interdictos, mientras no sean rehabilitados.
- d) Los condenados por delitos dolosos, por un lapso igual al doble de la condena.
- e) Las personas que se encontraren procesadas por delitos contra la propiedad, o contra la Administración Pública Nacional, o contra la fe pública o por delitos comprendidos en la Convención Interamericana contra la Corrupción.
- f) Las personas físicas o jurídicas que no hubieran cumplido con sus obligaciones tributarias y previsionales, de acuerdo con lo que establezca la reglamentación.
- g) Las personas físicas o jurídicas que no hubieran cumplido en tiempo oportuno con las exigencias establecidas por el último párrafo del artículo 8° de la Ley N° 24.156.
- h) Los empleadores incluidos en el Registro Público de Empleadores con Sanciones Laborales (REPSAL) durante el tiempo que permanezcan en dicho registro.

Dejo expresa constancia que en la dirección de Correo Electrónico constituido serán validas todas las notificaciones que curse la Universidad Nacional de Mar del Plata referidas a la presente contratación. Contándose el plazo de notificaciones a partir del aviso de recibo o en caso de no contestación, los plazos correrán a partir del día hábil siguiente a la fecha de remisión.-----

.....
Firma y aclaración

PLANILLA DE COTIZACIÓN

Organismo contratante: Universidad Nacional de Mar del Plata

Procedimiento de selección: Trámite Simplificado 118/2019

Expediente: EXP:1-11146/2019

Asunto: Adquisición de equipamiento gastronómico

Empresa oferente:

C.U.I.T:

Rg.	Unidad de medida	Cantidad	Descripción	Precio unitario	Precio total
1	UNIDAD	1,00	Cocina industrial de 4 hornallas, plancha bifea y horno según Anexo.		
2	UNIDAD	1,00	Freidora automática 24 lts tipo BRAFH según Anexo.		
3	UNIDAD	1,00	Pastera 24 lts tipo BRAFH (hervidor automático de pastas) según Anexo.		
4	UNIDAD	1,00	Cocina industrial de 4 hornallas y horno. tipo Rovesco según Anexo.		
5	UNIDAD	1,00	Pastera 52 lts tipo BRAFH (hervidora automática de pastas) según Anexo.		
6	UNIDAD	1,00	Cocina industrial de 6 hornallas, 2 hornos y plancha Tipo Rovesco según Anexo.		

Total Oferta

Firma y sello del oferente

ANEXO CONVOCATORIA

118/2019

RENGLONES

Renglón	Especificación Técnica
1	<p>Cocina industrial profesional de 29600 Kcal/h, con válvula de seguridad, de 4 hornallas, una hornalla chica, dos medianas y una grande; con plancha bífera y horno, marca Rovesco o equivalente en marca y calidad. Dimensiones: 1070 mm de ancho, 960 mm de alto y 810 mm de profundidad. El gabinete exterior deberá ser de acero 430 esmerilado, espesor mínimo 1 mm. Deberá tener patas de acero regulables, reforzadas. La cámara de cocción del horno deberá tener paredes enlozadas, aisladas en lana de vidrio de alta resistencia. El piso del horno deberá ser de tejas refractarias. El horno tendrá que estar equipado con dos rejillas de acero galvanizado reforzadas. La puerta del horno deberá tener bisagras embutidas reforzadas y pirómetro de temperatura. La plancha bífera deberá tener canal colector de grasa. Las rejillas deberán ser de fundición pesadas. Todos los equipos deben cumplir con las normas de seguridad actuales y poseer matrícula de aprobación de enargas (homologación de artefactos)</p>
2	<p>Freidora automática 24 lts de 26431 Kcal/h, de alta recuperación, apta para alta producción, Dimensiones: 380 mm de frente, 730 mm de profundidad y 1085 mm de altura. El gabinete deberá ser de acero inoxidable AISI 304, espesor mínimo 1.25 mm, con patas regulables. Se requiere con válvula de seguridad de gas, con piloto y termopila de seguridad. Deberá contener dos canastos de acero niquelado y rejilla de sedimentos. Deberá incluir el kit de conexión para la alimentación eléctrica, de gas natural de baja presión y niple de drenaje de PVC. Todos los equipos deben cumplir con las normas de seguridad actuales y poseer matrícula de aprobación de enargas (homologación de artefactos)</p>
3	<p>Pastera 24 lts tipo BRAFH de 26431 Kcal/h, apta para alta producción, con capacidad 24 litros, Dimensiones: 380 mm de frente, 730 mm de profundidad y 1085 mm de altura. El gabinete será de acero inoxidable AISI 304, espesor mínimo 1.25 mm, con patas regulables y parrilla rompe espuma en el frente. Deberá incluir válvula de seguridad de gas, con piloto y termopila de seguridad. deberá tener tres quemadores de fundición. Deberá incluir dos canastos de acero niquelado y rejilla de sedimentos. Deberá tener el kit de conexión para la alimentación de gas natural de baja presión Ø 1/2" BSP , válvula de entrada de agua Ø1/2" BSP y desagote Ø 1"BSP. Todos los equipos deben cumplir con las normas de seguridad actuales y poseer</p>

Renglón	Especificación Técnica
3	matrícula de aprobación de enargas (homologación de artefactos)
4	<p>Cocina industrial de 4 hornallas y horno, profesional de 24600 Kcal/h, con válvula, de 4 hornallas, una hornalla chica, dos medianas y una grande; con horno, marca Rovesco o equivalente en marca y calidad. Dimensiones: 750 mm de ancho, 850 mm de alto y 810 mm de profundidad. El gabinete exterior deberá ser de acero 430 esmerilado, espesor mínimo 1 mm. Deberá tener patas de acero regulables, reforzadas. La cámara de cocción del horno deberá tener paredes enlozadas, aisladas en lana de vidrio de alta resistencia. El piso del horno deberá ser de tejas refractarias. El horno deberá estar equipado con dos rejillas de acero galvanizado reforzadas. La puerta del horno deberá tener bisagras embutidas reforzadas y pirómetro de temperatura. Las rejillas deberán ser de fundición pesadas. Todos los equipos deben cumplir con las normas de seguridad actuales y poseer matrícula de aprobación de enargas (homologación de artefactos)</p>
5	<p>Pastera 52 lts tipo BRAFH (hervidora automática de pastas) de 30780 Kcal/h, apta para alta producción, con capacidad 52 litros, Dimensiones: 750 mm de frente, 730 mm de profundidad y 1085 mm de altura. El gabinete será de acero inoxidable AISI 304, espesor mínimo 1.25 mm, con patas regulables y parrilla rompe espuma en el frente. Deberá incluir válvula de seguridad de gas, con piloto y termopila de seguridad. Se requiere con cuatro canastos de acero niquelado y rejilla de sedimentos. Deberá contener el kit de conexión para la alimentación de gas natural de baja presión Ø 1/2" BSP, válvula de entrada de agua Ø1/2" BSP y desagote de Ø 1" BSP. Todos los equipos deben cumplir con las normas de seguridad actuales y poseer matrícula de aprobación de enargas (homologación de artefactos)</p>
6	<p>Cocina industrial profesional de 45200 Kcal/h, con válvula, de 6 hornallas, con 2 hornos y plancha, marca Rovesco o equivalente en marca y calidad. Dimensiones: 1510mm de ancho, 960 mm de alto y 810 mm de profundidad. El gabinete exterior deberá ser de acero 430 esmerilado, espesor mínimo 1 mm. Deberá tener patas de acero regulables, reforzadas. La cámara de cocción de los hornos deberán tener paredes enlozadas, aisladas en lana de vidrio de alta resistencia. El piso de los hornos deberán ser de tejas refractarias. Los hornos se deberán estar equipados con dos rejillas de acero galvanizado reforzadas cada uno. Las puertas de los hornos deberán tener bisagras embutidas reforzadas y pirómetro de temperatura. Las rejillas deberán ser de fundición pesadas. Todos los equipos deben cumplir con las normas de seguridad actuales y poseer matrícula de aprobación de enargas (homologación de artefactos)</p>