

MAR DEL PLATA, 17 DE DICIEMBRE DE 2019

VISTO el Expediente N° 1-10426/2019 caratulado "Adquisición de equipamiento gastronómico para ampliación Comedor Universitario", y

CONSIDERANDO:

Que el Comedor Universitario realizó la Solicitud de Bienes y Servicios N° 466/2019.

Que se realizó el registro preventivo por la Dirección de Presupuesto.

Que se autorizó el Procedimiento de Selección como Licitación Privada (Decreto 1023/01, Artículo 25, Inciso c).

Que a tales efectos se llamó a Licitación Privada N° 32/2019.

Que se realizaron las publicaciones e invitaciones correspondientes.

Que se encuentra glosada el Acta de Apertura con la presentación de tres (3) ofertas.

Que obra agregado el Cuadro Comparativo de Ofertas elaborado por el Departamento Compras y Contrataciones.

Que consta la intervención del Director del Comedor Universitario quien emite opinión en referencia a las ofertas presentadas.

Que la Comisión Evaluadora se expide en Dictamen Nro. 37/2019 de fecha 10/10/2019.

Que la firma Roldan Omar Eduardo presenta impugnación al dictamen de la Comisión Evaluadora.

Que obra dictamen de la Dirección General de Asuntos Jurídicos N° 264/2019, quien considera que debería rechazarse la impugnación de la firma Roldan Omar Eduardo de acuerdo al artículo 64 de la OCS 370/13 que establece la inmodificabilidad de la oferta.

Que de acuerdo a lo informado por la Dirección de Suministros, la Secretaría de Bienestar de la Comunidad Universitaria solicita que se deje sin efecto la presente contratación debido a la amplia diferencia entre los valores cotizados y los valores estimados y se realice una nueva convocatoria para la compra del equipamiento requerido.

Que la Dirección de Suministros entiende que correspondería declarar sin efecto la presente contratación y realizar un nuevo llamado, analizando si es necesario actualizar las especificaciones técnicas, los precios estimados y los posibles proveedores a invitar.

Que la Dirección de Suministros emite informe de elevación de proyecto de adjudicación.

Que este informe cuenta con la conformidad de la Dirección General de Administración.

Las atribuciones conferidas por la Ordenanza de Consejo Superior N° 370/13.

Por ello,

EL SECRETARIO DE ADMINISTRACIÓN FINANCIERA
DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE MAR DEL PLATA
RESUELVE :

ARTÍCULO 1º.- Aprobar el procedimiento Licitación Privada 32/2019, para la adquisición de los siguientes items:

Ren glón	Detalle
1	<p>Termotanque de pie, a gas, de 150 litros, de alta recuperación, (mínimo 200 litros/hora), marca Rheem, modelo TGNP150RH, o equivalente en marca, calidad y prestación. clase energética A y garantía de fábrica de 10 años. El termotanque deberá tener los siguientes componentes:</p> <p>Quemador de acero inoxidable Sensor de sobretemperatura Válvula VIRC Doble aislación de poliuretano Tanque interno protegido con esmalte porcelanizado Todos los equipos deben cumplir con las normas de seguridad actuales y poseer matrícula de aprobación de energas (homologación de artefactos)</p>
2	<p>Cocina industrial de 4 hornallas, plancha bifea y horno. cocina industrial profesional de 29600 Kcal/h, con válvula, de 4 hornallas, una hornalla chica, dos medianas y una grande; con plancha bifea y horno, marca Rovesco o equivalente en marca y calidad. Dimensiones: 1070mm 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 se proveerá equipado con dos rejillas de acero galvanizado reforzadas. La puerta del horno deberá tener bisagras embutidas reforzadas y pirómetro de temperatura. La plancha bifea 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 energas (homologación de artefactos)</p>
3	<p>Freidora 27 lts en AºIº digital de 22600 Kcal/h, de alta recuperación, apta para alta producción, con capacidad 27 litros, Heavy Duty S700 FPRO27 o equivalente en marca, calidad y prestación. Dimensiones: 425 mm de frente, 790 mm de profundidad y 1120 mm de altura. El gabinete deberá ser de acero inoxidable AISI 304, espesor mínimo 1.25 mm, con patas regulables. Estará provista de válvula de seguridad de gas, con piloto y termopila de seguridad. deberá tener tres quemadores de fundición. Se proveerá con dos canastos de acero niquelado y rejilla de sedimentos. Se entregará con 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</p>

Ren glón	Detalle
	aprobación de energas (homologación de artefactos)
4	<p>Pastera 25 lts en A^o de 22600 Kcal/h, apta para alta producción, con capacidad 27 litros, Heavy Duty S700 CU27 PRO o equivalente en marca, calidad y prestación. Dimensiones: 425 mm de frente, 790 mm de profundidad y 850 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. Estará provista de válvula de seguridad de gas, con piloto y termopila de seguridad. deberá tener tres quemadores de fundición. Se proveerá con dos canastos de acero niquelado y rejilla de sedimentos. Se entregará con el kit de conexión para la alimentación de gas natural de baja presión Ø 3/4" #148;, válvula de entrada de agua Ø 1/2" #148; y niple de drenaje de PVC de 1" #148;. Todos los equipos deben cumplir con las normas de seguridad actuales y poseer matrícula de aprobación de energas (homologación de artefactos)</p>
5	<p>Mesada de acero inoxidable</p> <p>mesada móvil de acero inoxidable AISI 304 pulido, de 1,60x0,72x0,85 m, con base de madera multilaminada encolada (alistonado Finger clear) de 35 mm de espesor, montada sobre estructura de caños cuadrados de 40mm de acero inoxidable. La base deberá tener un conjunto de cuatro ruedas con perno, compuesto por dos ruedas fijas con freno y dos ruedas móviles con base, de diámetro 125 mm, de poliuretano de alta resistencia. La mesada deberá tener estante intermedio. La chapa de acero inoxidable será de 1,2 mm de espesor. Llevará perimetralmente plegado de la misma chapa. Las soldaduras serán eléctricas, con aporte del mismo material y debidamente pulidas. El proveedor presentará un detalle de la mesada para su aprobación, adjunta a la cotización.</p>
6	<p>Cámara frigorífica medidas 2,90 mts x 3,60 mts x 2,20 mts de alto. Sin piso, prepintada interior y exterior, con motor compacto de 3 HP trifásico y puerta de 1 metro de ancho Con armado y colocación incluida</p>
7	<p>Cámara de congelado de 2,90 mts x 2,35 mts x 2,20 mts. sin piso, prepintada interior y exterior, con motor compacto para baja temperatura de 2 HP y puerta de 1 mt de ancho. Con armado y colocación incluida</p>
8	<p>Cocina industrial de 4 hornallas y horno. cocina industrial profesional de 25000 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: 1070mm 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 se proveerá 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 energas (homologación de artefactos)</p>

ARTÍCULO 2°.- Adjudicar según el siguiente detalle:

Adjudicación 163/2019

Ren glón	Estado	Adjudicatario	Cantidad	Precio Unitario	Precio adjudicado
1	Fracasado				
2	Fracasado				
3	Fracasado				
4	Fracasado				
5	Fracasado				
6	Fracasado				
7	Fracasado				
8	Fracasado				

Importe total adjudicado \$ 0,00

ARTÍCULO 3°.- Rechazar impugnación de la firma Roldan Omar Eduardo al dictamen de evaluación N° 37/2019 de acuerdo al artículo 64 de la OCS 370/13.

ARTÍCULO 4°.- Declarar sin efecto la Licitación Privada N° 32/2019 por la excesiva diferencia entre los valores cotizados y estimados y dar traslado de las actuaciones al solicitante para que realice una nueva solicitud evaluando si se requiere actualizar las especificaciones técnicas, los precios estimados y los posibles proveedores a invitar.

ARTÍCULO 5°.- Regístrese. Dése al Boletín Oficial de la Universidad. Comuníquese a quienes corresponda. Cumplido, archívese.

PROVIDENCIA RESOLUTIVA SAF N° 563