

DISPOSICIÓN Nº

6668

BUENOS AIRES, .1 9 AGO 2015

VISTO el Expediente Nº 1-47-2003-15-5 del Registro de esta Administración

Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y :

CONSIDERANDO:

Que por el expediente citado el Departamento de Control y Desarrollo del Instituto Nacional de Alimentos propicia la Adquisición de Equipos de Laboratorio.

Que el Artículo 11 del Decreto Delegado Nº 1023/01 y los Artículos 14 y 44 del Reglamento aprobado por el Decreto Nº 893/12 establecen los requisitos legales exigidos para iniciar el procedimiento de contratación.

Que entre tales requisitos se exige el dictado de un acto administrativo en los términos del artículo 7 de la Ley Nº 19.549, que autorice el procedimiento de selección del contratista a utilizarse y que apruebe el Pliego de Bases y Condiciones Particulares de la contratación.

Que la Dirección de Compras, Suministros, Logística y Arquitectura ha emitido el informe de su competencia mediante el que aconseja, en virtud de lo que dispone el Artículo 25 Inciso a) Apartado 1) del Decreto Delegado Nº 1023/01 y los Artículos 15 y 34 Inciso c) del Reglamento aprobado por el Decreto Nº 893/12, la utilización del procedimiento de Licitación Pública en tal solicitud, acompañando el Proyecto de Pliego de Bases y Condiciones Particulares correspondiente.

1



DISPOSICIÓN Nº 6668

Que la Dirección General de Administración y la Dirección General de Asuntos Jurídicos han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto Nº 1490/92 y el Decreto Nº 1886/14.

Por ello,

EL ADMINISTRADOR NACIONAL DE LA ADMINISTRACION NACIONAL

DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGIA MEDICA

DISPONE:

ARTICULO 1°.- Autorízase el procedimiento establecido para la Licitación Pública en los términos del Artículo 25 Inciso a) Apartado 1) del Decreto Delegado N° 1023/01 y los Artículos 15 y 34 Inciso c) del Reglamento aprobado por el Decreto N° 893/12 a los efectos de seleccionar el proveedor o cocontratante para la Adquisición de Equipos de Laboratorio.

ARTICULO 2°. - Apruébase el Pliego de Bases y Condiciones Particulares que forma parte integrante de la presente Disposición a los efectos de iniciar el procedimiento de contratación referido en el artículo precedente.

ARTICULO 3°.- Regístrese, gírese a la Dirección de Compras, Suministros, Logística y Arquitectura, a sus efectos.

EXPEDIENTE Nº 1-47-2003-15-5

DISPOSICIÓN Nº

6668

ANM.A.T.





6668

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

Adquisición de Equipos para Laboratorio

Nombre del organismo	ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y
contratante	TECNOLOGÍA MEDICA, A.N.M.A.T.

PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Tipo: Licitación Pública. Nº (1) Ejercicio: 2015

Clase: De etapa única Nacional.

Modalidad: Sin Modalidad.

Expediente Nº: 1-0047-2003-15-5

Rubro Comercial: 24 - Equipos.

Objeto de la contratación: Adquisición de Equipos para Laboratorio

Costo de pliego: 0 cero pesos

PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Lugar / dirección	Plazo y Horario
Av. de Mayo 869 11º piso C.A.B.A - Dirección de Compras, Suministros,	Hasta el (1) a las (1) Hs.
Logística y Arquitectura.	

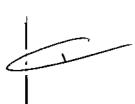
ACTO DE APERTURA

Lugar / dirección	Día y Hora
Av. de Mayo 869 11º piso C.A.B.A -	El (1) a las (1) Hs.
Dirección de Compras, Suministros,	
Logística y Arquitectura.	

ESPECIFICACIONES

Renglón Nº	Cantidad	Unidad de Medida	Nº de Catalogo	Descripción -
1	1	UNIDAĎ	296-3180-0198	Detector FID con panel trasero superior para Cromatógrafo.
2	1	UNIDAD	296-3180-0410	Detector de Fluorescencia

⁽¹⁾ Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).





6668

Ministerio de Salud Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos A.N.M.A.T.

A.11.1	*****			
				programable
3	1	UNIDAD	431-2341-0015	Bomba de vacío de una etapa con caudal 15 Litro/Min y vacío máximo 500 mm hg.
4	1	UNIDAD	433-0164-0050	Espectofotómetro
5	1	UNIDAD	433-0169-0082	Baño Termostático con agitación _I
6	1	UNIDAD	433-0169-0083	Baño termostático
7	4	UNIDAD	433-0171-0008	Freezer de 274 litros de capacidad
8	1	UNIDAD	433-0172-0023	Centrífuga refrigerada
9	1	UNIDAD	433-0178-0023	Ultrafreezer .
10	2	UNIDAD	433-0244-0053	Microcospio Binocular
11	1	UNIDAD	433-0244-0142	Microcospio Digital Biotraza
12	1	UNIDAD	433-2741-0023	Agitador Orbital
13	1	UNIDAD	433-2741-0052	Agitador Magnético con Calefacción
14	2	UNIDAD	433-2755-0018	Destilador Automático
15	11	UNIDAĐ	433-3675-0019	Termómetro Digital con sonda 3mts
16	1	UNIDAD	433-3675-0195	Termómetro con sonda. Rango -50° a 150°C I
17	2	UNIDAD	433-3675-0199	Termómetro Digital de Pared con Sensor de Temperatura y Humedad
18	12	UNIDAD	433-3675-0200	Equipo Registrador de Temperatura con Display
19	, 1	UNIDAD	433-3933-0022	Equipo de Mesa para medir PH
20	1	UNIDAD	433-3958-0169	Lector para Tiras de Flujo Lateral Ridaquick
21	2	UNIDAD	433-4397-0006	Tamizadora Vibratoria '
22	1	UNIDAD	433-4538-0008	Refractómetro Digital
23	1	UNIDAD	433-5598-0012	Baño Termostatizado con agitación
24	1	UNIDAD	433-5712-0009	Equipo de PCR en Tiempo Real

⁽¹⁾ Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).





5668

25	1	UNIDAD	433-6033-0014	Baño Ultrasónico
26	2	UNIDAD	433-6239-0005	Estufa de vacío
27	2	UNIDAD	433-6301-0008	Jarra para Generación de ambiente de anaerobiosis
28	2	UNIDAD	433-6480-0011	Refrigerador Farmacéutico para Laboratorio de 176 Litros
29	2	UNIDAD	433-6480-0012	Refrigerador Farmacéutico para Laboratorio de 340 Litros
30	6	UNIDAD	433-6484-0007	Vortex
31	3	UNIDAD	433-6490-0014	Equipo de Filtración Completo Tipo "Duran Schott"
32	1	UNIDAD	433-6499-0002	Microcentrífuga
33	1	UNIDAD	433-6514-0009	Evaporador Rotativo
34	1	UNIDAD	433-6514-0013	Evaporador Múltiple
35	1	UNIDAD	433-6908-0021	Lupa Binocular Esteroscópica
36	3	UNIDAD	433-7534-0007	Estufa de Cultivo Refrigerada 123 Litros de Capacidad
37	1	UNIDAD	433-7534-0007	Estufa de Cultivo Refrigerada 406 Litros de Capacidad
38	1	UNIDAD	433-7701-0001	Analizador de Proteínas
39	1	UNIDAD	433-7702-0005	Homogenizador/Molino
40	1	UNIDAD	433-8419-0002	Unidad de Extracción de Grasas
41	1	UNIDAD	433-8419-0003	Unidad de Hidrólisis
42	2	UNIDAD	433-8790-0004	Baño María
43	1	UNIDAD	433-8849-0005	Celda electroquímica
44	2	UNIDAD	433-9366-0010	Mufla
45	1	UNIDAD	433-9450-0003	Densímetro Digital
46	1	UNIDAD	437-0015-0124	Heladera de 120 LTS
47	2	UNIDAD	437-0015-0130	Heladera con Freezer de 230 LTS

⁽¹⁾ Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).







1	UNIDAD	437-0	0030-0010	Turbo Ventilador 3 Paletas, 3 Velocidades, 18 Pulgadas	
2	UNIDAD	437-0	096-0028	Horno Microondas 26 LTS	
1	UNIDAD	437-5	673-0013	Procesadora	
6	UNIDAD	437-7	7844-0001	Molinos Dosificadores de Café	
1	UNIDAD	438-4	1433-0004	Manifold con Bomba de Vacío tipo Diafragma	
8	UNIDAD	439-2	747-0008	Licuadoras-Uso Cocina-Velocidad 400RPM	
2	UNIDAD	439-8	3518-0008	UPS Trifásicos-Potencia 10KVA	
Servicio					
es del ítem	•			Ì	
es del catalo	go				
Especificación técnica					
Despiece					
Tolerancia					
Datos de la solicitud de la provisión					
Frecuencia: Cantidad mínima:				nima:	
	2 1 6 1 8 2 es del ítem es del catalon técnica	2 UNIDAD 1 UNIDAD 6 UNIDAD 1 UNIDAD 8 UNIDAD 2 UNIDAD es del ítem es del catalogo n técnica	2 UNIDAD 437-0 1 UNIDAD 437-5 6 UNIDAD 437-7 1 UNIDAD 438-4 8 UNIDAD 439-2 2 UNIDAD 439-8 es del ítem es del catalogo in técnica	2 UNIDAD 437-0096-0028 1 UNIDAD 437-5673-0013 6 UNIDAD 437-7844-0001 1 UNIDAD 438-4433-0004 8 UNIDAD 439-2747-0008 2 UNIDAD 439-8518-0008 es del ítem es del catalogo in técnica	

1. Objeto de esta licitación.

El presente llamado a licitación tiene por objeto la Adquisición de Equipos para Laboratorio según lo descripto en el punto 12. Bienes solicitados y está compuesta de CINCUENTA Y CUATRO (54) renglones.

2. Apertura de las ofertas.

El organismo contratante abrirá las ofertas en presencia de los representantes de los oferentes que deseen asistir, a las (1) horas del día (1) de (1) de 2015, en Av. De mayo 869, piso 11 de la C.A.B.A. se leerá en voz alta el número de orden asignado a cada oferente, el nombre o razón social, el monto de la oferta, tipo y monto de la garantía y las observaciones que se formularen. I

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).

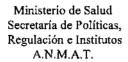








ąļ.



En esa oportunidad se labrará un acta en la que constarán los datos arriba consignados, la que será firmada por los funcionarios presentes en el acto y por los oferentes o sus representantes que así deseen hacerlo.

Toda oferta presentada después del plazo fijado para su recepción no será recibida.

Si el día señalado para la apertura de las ofertas deviniera inhábil, el acto tendrá lugar el día hábil siguiente, en el mismo lugar y a la misma hora. Ninguna oferta presentada en término podrá ser desestimada en el acto de apertura. Si hubiere observaciones se dejará constancia en el acta de apertura para su posterior análisis por las autoridades competentes.

3. Terminología.

A los efectos de aplicación de este pliego y todo otro documento contractual, se utilizarán las siguientes denominaciones:

"Licitación" Por este procedimiento de licitación.

"Organismo Contratante"

Por A.N.M.A.T.

"Oferente"

Por la persona física y/o jurídica, que presenta oferta.

"Adjudicatario"

Por la persona física y/o jurídica, cuya oferta ha sido adjudicada.

4. Plazo de mantenimiento de las ofertas.

Las ofertas tendrán validez por SESENTA (60) días a contar desde la fecha de apertura. Si los oferentes no manifestaran en forma fehaciente su voluntad de no renovar la oferta con una antelación mínima de DIEZ (10) días al vencimiento del plazo, la oferta se considerará prorrogada automáticamente por un lapso igual al inicial, y así sucesivamente.

5. Forma de presentación de las ofertas.

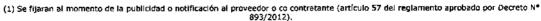
El Oferente presentará su oferta en un sobre o caja cerrada. En su interior deberá contener la oferta en original y copia.

Ambos (original y copia) estarán firmados en todas y cada una de sus hojas por el oferente o su representante legal.

La oferta económica deberá detallarse en el formulario adjunto en el Anexo II.

Las enmiendas y raspaduras deberán ser salvadas. El sobre se presentará con la inscripción que a continuación se indica:









6668

A.N.M.A.T

Av. De mayo 869, 11º piso C.A.B.A LICITACIÓN PÚBLICA Nº (1) /2015.

"Adquisición de Equipos para Laboratorio"

Fecha, lugar y hora de apertura: Bs. As. (1)/(1)/2015 a las (1) hs.

Las ofertas serán recibidas hasta el día (1)/(1)/2015 a las (1) hs.

La oferta no será recibida en caso de ser declarada "tardía".

El sobre deberá estar identificado con los siguientes datos del oferente:

Razón social

Domicilio

Teléfono

C.U.I.T.

Correo electrónico

A todos los efectos legales las partes se obligan a fijar domicilio en el radio de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires donde serán válidas las notificaciones que allí se realicen, aunque las partes no vivan o no se encuentren en ellos.

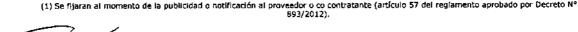
Los contratantes se someten a la Jurisdicción de los Tribunales del Fuero en lo Contencioso Administrativo Federal, en el caso de iniciar acciones judiciales derivadas de este contrato renunciando a cualquier otro fuero que les podría corresponder.

La presentación de la oferta significa, por parte del oferente, la conformidad y aceptación de las ciáusulas que rigen la presente ticitación, e implicará el pleno conocimiento de la reglamentación de las contrataciones del Estado (Decreto Nº 1023/01, Decreto Nº 893/12, Pliego Único de Bases y Condiciones Generales (http://www.infolegintemet/anexos/230000-234999/233668/norma.htm) normas modificatorias y complementarias), cuyas disposiciones regirán todo el procedimiento.

6. Contenido de la oferta.

Precio unitario y cierto, en números, con referencia a la unidad de medida establecida en las cláusulas particulares, el precio total del renglón ofertado, en números, y el total de la oferta, expresado en letras y números, determinados en la moneda de cotización fijada en el presente pliego de bases y condiciones particulares.

El precio del bien aquí solicitado, deberá ser cotizado en pesos.











La cotización deberá hacerse por rengión completo. No se aceptarán cotizaciones parciales de los rengiones, salvo lo estipulado en el Artículo 70 Inciso g) apartado 2) del Regiamento aprobado por el Decreto Nº 893/12.

El precio cotizado será el precio final que deba pagar el organismo contratante por todo concepto.

Toda oferta nacional deberá ser acompañada por una declaración jurada mediante la cual se acredite el cumplimiento de las condiciones requeridas para ser considerada como tal, de acuerdo a la normativa vigente sobre la materia.

Toda oferta deberá ser acompañada por una declaración jurada mediante la cual se informe, a los fines estadísticos y para el correcto análisis y valoración del desarrollo de los complejos industriales nacionales, la provisión y/o uso de bienes y/o materiales importados, así como el resultado de su balanza comercial en el último ejercicio y la proyectada para el ejercicio corriente.

Toda oferta de aquellos proveedores que realicen exportaciones y cumplan con los requisitos que fije la JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS deberá ser acompañada por una declaración jurada mediante la cual se acredite el cumplimiento de las condiciones requeridas para ser considerada como tal, de conformidad con el Artículo 5 del Decreto N° 893/12.

En caso que el Oferente fuese una persona física deberá presentar una declaración jurada en la que manifieste el cumplimiento de la legislación laboral vigente, en especial lo que se relaciona con condiciones dignas y equitativas de trabajo y ausencia de trabajo infantil.

Serán declaradas inadmisibles las ofertas que modifiquen o condicionen las cláusulas del presente pliego y/o impliquen apartarse del régimen aplicado.

A los efectos impositivos el Organismo Contratante será considerado IVA exento.

Las ofertas deberán estar acompañadas por:

- a) La garantía de mantenimiento de la oferta o la constancia de haberla constituido.
- b) La información detaliada en los Artículos 234 a 236 del Reglamento aprobado por el Decreto Nº 893/12, según corresponda, en los formularios estándar determinados por la OFICINA NACIONAL DE CONTRATACIONES según Disposición Nº 6/2012 de la Subsecretaría de Tecnologías de Gestión, conjuntamente con la totalidad de la documentación respaldatoria de aquella información.

Tanto las ofertas como la documentación complementaria deberán ser redactadas en idioma nacional. Si se presentare en idioma extranjero, la misma deberá acompañarse de la correspondiente traducción efectuada por traductor matriculado.

7. Aclaraciones y consultas al Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

Durante el lapso para la presentación de las ofertas y hasta SETENTA Y DOS (72) horas antes del plazo fijado para la presentación de las mismas, los interesados podrán formular consultas respecto del Pliego de Bases y Condiciones Particulares y sus anexos; por escrito en Av. De Mayo (1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).



6668

Nº 869, 11º Piso, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Dirección de Compras, Suministros, Logística y Arquitectura, o por fax al número 4340-0833 y/o por correo electrónico a: emazzone@anmat.gov.ar y/o german.versellino@anmat.gov.ar.

Las aclaraciones serán contestadas hasta CUARENTA Y OCHO (48) horas antes de la fecha fijada para la presentación de las ofertas a todos los interesados que hayan obtenido en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares. A dichos efectos se tendrá por válido el domicilio y/o correo electrónico que los oferentes constituyan al momento de adquirir la documentación de la licitación. Será responsabilidad de ellos constatar su corrección y comunicar su cambio, si lo hubiere.

Toda actaración, agregado, modificación o supresión de los documentos de la licitación, será hecha por circular debidamente emitida por la A.N.M.A.T., enviada o entregada a cada posible oferente que haya obtenido en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

Las circulares modificatorias serán difundidas, publicadas y comunicadas por los mismos medios que ha sido difundido, publicado y comunicado el llamado original con VEINTICUATRO (24) horas de anticipación a la fecha fijada para la presentación de las ofertas. Asimismo serán comunicadas a todas las personas que hubiesen retirado, comprado o descargado el pliego y al que hubiere efectuado la consulta si la circular se emitiera como consecuencia de ello, con el mismo plazo de antelación. Serán incluidas como parte integrante del pliego y difundidas en el sitio de Internet de la Oficina Nacional de Contrataciones.

8. Parámetros de evaluación de ofertas.

Las ofertas serán evaluadas siguiendo los siguientes criterios:

Se verificará que las ofertas cumplan los aspectos formales requeridos por el Reglamento aprobado por el Decreto Nº 893/12 y Decreto Delegado Nº 1023/01, normas reglamentarias y el Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

Se evaluará la calidad de los oferentes, en base a la consulta al sistema de información de proveedores (SIPRO) teniendo en cuenta: a) cumplimiento contractual b) calidad de la prestación en casos similares y c) si fue sancionado por incumplimiento contractual.

Se evaluará la admisibilidad y conveniencia de las ofertas.

Se evaluará que los oferentes no estén inscriptos en el REPSAL.

Las ofertas que se consideren admisibles en los términos del párrafo anterior serán analizadas para comprobar el total cumplimiento de las especificaciones técnicas detalladas en este Pliego de Bases y Condiciones Particulares y sus anexos.

Las ofertas que cumplan la totalidad de las especificaciones técnicas serán analizadas con el objeto de seleccionar la más conveniente para el Organismo Contratante. Para este análisis, los

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).









parámetros para la comparación de las ofertas serán: precio, calidad y compatibilidad con equipos existentes.

Para los equipos a adquirir será contemplado como parámetro en la evaluación de la oferta, a aquellos oferentes que posean sistemas similares instalados en el mercado local y cuyas presentaciones hayan sido avaladas por organismos nacionales y/o internacionales.

En cualquier circunstancia, la ANMAT se reserva el derecho de adjudicar los bienes que forman parte del presente llamado, a la oferta más conveniente en función de su exclusiva evaluación.

9. Garantías,

9.1. Garantía de Mantenimiento de Oferta.

El oferente deberá adjuntar a su oferta la garantía de mantenimiento de la oferta equivalente al CINCO POR CIENTO (5%) del valor total de la misma. En caso de cotizar con alternativas, la garantía se calculará sobre el mayor valor propuesto. La garantía deberá constituirse por un plazo de SESENTA (60) días, contados a partir de la fecha de apertura de las ofertas. Vencido el plazo de mantenimiento, la garantía se considerará prorrogada automáticamente, salvo notificación expresa por parte del oferente en donde manifieste su voluntad en contrario, la que deberá efectuarse hasta DIEZ (10) días antes a su vencimiento.

Esta garantía podrá constituirse mediante alguna de las formas previstas en el Artículo 101 del Reglamento aprobado por el Decreto N° 893/12.

Las garantías serán devueltas según lo establecido en el Artículo 104 del Reglamento aprobado por Decreto Nº 893/12.

9.2. Garantías de Cumplimiento de Contrato o Adjudicación.

El oferente que resultare adjudicado, deberá constituir una garantía de cumplimiento de contrato o adjudicación, equivalente al DIEZ POR CIENTO (10%) del valor total de la adjudicación mediante algunas de las formas previstas en el Artículo 101 del Reglamento aprobado por el Decreto Nº 893/12.

Ésta deberá ser presentada por el adjudicatario en la Dirección de Compras, Suministros, Logística y Arquitectura de la ANMAT, a las SETENTA Y DOS (72) horas de notificado de la Orden de Compra.

Las garantías serán devueltas según lo establecido en el Artículo 104 del Reglamento aprobado por Decreto Nº 893/12.

10. Recepción definitiva y facturación.

A partir de la fecha de entrega de los bienes por el adjudicatario, el Organismo Contratante se reserva un piazo de hasta QUINCE (15) días destinado a efectuar las pruebas de verificación de las capacidades y/o cualidades de los bienes, según las especificaciones requeridas.

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).







Si durante dicho plazo se constata que los bienes no alcanzan las capacidades y/o cualidades exigidas, los funcionarios con competencia para otorgar la Recepción Definitiva intimarán al adjudicatario la entrega de los bienes faltantes o insatisfactorios. En caso de no satisfacerse la adecuación de lo entregado con lo solicitado, el Organismo Contratante podrá dar por terminada la adjudicación correspondiente, debiendo el proveedor proceder al retiro de los bienes, no reconociendo el Organismo Contratante ningún tipo de gasto o focación alguna sobre los mismos, como así tampoco tendrá el proveedor derecho a reclamo alguno de cualquier naturaleza.

De cumplirse satisfactoriamente dichas verificaciones, el Organismo Contratante procederá a extender el Certificado de Recepción Definitiva de los bienes.

Los funcionarios responsables de la Recepción Definitiva extenderán un certificado en original, que se entregará al adjudicatario, y dos copias, una de las cuales se agregará al expediente de la contratación, y la otra dará inicio a un Anexo del principal como incidente de pago, debiendo remitir esta documentación al área del Organismo Contratante designada para recibir las facturas de los adjudicatarios.

NOTA: La conformidad que el Organismo Contratante dé al remito de entrega de bienes emitidos por el adjudicatario en oportunidad de recibir los bienes, no constituirá para el Organismo Contratante otra obligación que la de ser simple depositario de las unidades que haya recibido.

Las facturas serán presentadas una vez recibida la conformidad definitiva de la recepción, en Av. de mayo 869 11º piso CABA en la Dirección de Compras, Suministros, Logística y Arquitectura Tel: 4340-0833. Esta presentación de las facturas dará inicio al plazo fijado para el pago.

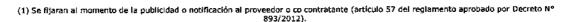
A los efectos de percibir el pago por los bienes suministrados, aquellos proveedores que no posean el Alta de Beneficiario, deberán concurrir a la Dirección de presupuesto y contabilidad de la A.N.M.A.T., ubicada en Av. de Mayo 869, 9° piso C.A.B.A., para obtener el número de beneficiario respectivo. (Ver Anexo I).

11. Consideraciones y requerimientos generales.

La entrega de los rengiones se perfeccionará cuando los bienes solicitados se hayan entregado en total acuerdo con los requerimientos especificados en este Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

Todos los requerimientos y especificaciones de los bienes objeto de esta licitación y enumerados en este Pliego de Bases y Condiciones Particulares, deben ser considerados mínimos, pudiendo el Oferente presentar ofertas cuyas características superen o mejoren las aquí solicitadas.

Sólo se aceptará una propuesta principal y hasta una propuesta alternativa, ambas deben cumplir la totalidad de los requisitos técnicos enunciados en este pliego.









12. Bienes solicitados.

Rengión 1

UN (1) Detector FID con panel trasero superior para GC-marca HP modelo 6890. Debe incluir previa desinstalación detector ECD. Los oferentes deberán demostrar en forma fehaciente ser representantes oficiales de la firma "AGILENT". Se valorará la presentación de certificados actualizados de entrenamiento en fábrica del profesional técnico.

Renglón 2

UN (1) Detector de fluorescencia programable para detección a una longitud de onda específica (emisión y excitación) hasta 74 hz que incluya celda de detección.semi-micro de 4 ul para detector de fluorescencia con 20 bar de presión límite e instalación para cromatógrafo líquido (UHPLC) - marca AGILENT TECHNOLOGIES - serie 1290.

Rengión 3

UNA (1) Bomba de vacío de una etapa c/ caudal 15 litro/min y vacío máx 500 mm hg.

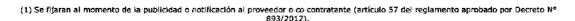
Renglón 4

UN (1) Espectofotómetro. Rango de long. De onda de 200 a 830 nm. Incremento de 1 nm. Lámpara de destello de xenón. Fuente de luz tipo led. Altura de haz de luz de 8,5 mm. Un solo haz de absorción y un haz de referencia. Control de temperatura de 20 a 42°c con incremento de 0,1°c. Ancho de banda espectral de absorción menor a 4 nm.

Rango de medición de absorción de 0A a 3A. Interfase para PC, USB e impresora térmica rs 232. Dimensiones an x pr x al: 295 x 400 x 150 mm. Peso 5,4 kg. Debe incluir 10 cubetas de cuarzo de 10 mm.

Características del equipo:

- -Métodos pre-programados para un inicio rápido.
- -Desarrollo guiado por software para minimizar fallos.
- -Manejo directo en el equipo, no requiere ordenador.
- -Almacenamiento de resultados de medición (>1.000) directamente en el equipo.
- -Indicador: Pantalla TFT VGA de 5,7".
- -Error aleatorio: <= 0,002 a A = 0; <= 0,005 (0,5%) a A = 1.
- -Error sistemático: $\pm 1\%$ a A = 1.







Aplicaciones:

- -Medición de absorbancia con una o varias longitudes de onda.
- -Registro de análisis de longitudes de onda.
- -Métodos con evaluación a través del factor, el estándar o la serie estándar.
- -Método con dos longitudes de onda con evaluación de sustracción y división.
- -Concentración a través de la serie estándar (regresión lineal y no lineal e interpolación lineal, entre otros).

Características de las cubetas:

Altura del haz de luz: 8,5 mm.

Blanco de cubeta: <= 0,1 a 230 nm, <= 0,05 A a 260 nm.

Material: Vidrio de sílice y aluminio.

Mínimo Volumen: 1,5 uL de dsDNA, 3 uL de proteína.

Paso óptico: 1 mm.

Rango de longitudes de onda 180nm-2.000nm.

Recubrimiento superficial hidrofóbico.

Dimensiones (An x Pr x Al) $12.5 \times 12.5 \times 48 \text{ mm}$.

Rengión 5

UN (1) Baño Termostático con Agitación.

Material: acero inoxidable calidad AISI 304.

Rango de temperatura: ambiente + 5° a 99,9°C.

Control electrónico con micro procesador.

Timer electrónico: Digital LCD 0 a 99 min.

Oscilación del carro: 20 mm.

Precisión: mejor que más/menos 0,2°C.

Indicador digital de temperatura, o.p.m. y tiempo.

Movimiento alternativo.

Para trabajos generales de laboratorios. Incluye: 1 bandeja con soportes para Erlenmeyers de 125 cc o de 250 cc, 1 soporte plano, 1 tapa general, nivel constante.

Medidas útiles del carro: 300 x 250 mm.

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto N° 893/2012).





8 1 × 6

Medidas útiles de la cuba: 350 x 300 x 120 mm.

Medidas totales: 560 x 325 x 260 mm de Altura.

Conexión eléctrica: 220 V - 50/60 Hz. Incluye cable de conexión con ficha moldeada y descarga a

tierra.

Velocidad de agitación: 30 a 420 o.p.m. Display LCD.

Válvula de drenaje y nivel constante regulable.

Alarma: terminación de ciclo y sobrecarga del motor.

Sistema de calentamiento: Resistencia blindada de inmersión.

Resolución de temperatura: 0,1° C.

Temperatura digital: LCD.

Estabilidad de temperatura: + / - 0,1° C. a 60° C.

Excentricidad: 20 mm.

Control de agitación: electrónico con variación de la frecuencia por medio de microprocesador.,

Motor: corriente alterna de primera calidad.

Renglón 6

UN (1) Baño Termostático. Con selector de temperatura con circuito cerrado cuba de acero inoxidable estampada.

Sin pliegues, con bordes redondeados protección total contra derrames. Teclado con interruptor principal protegido contra salpicaduras. Válvula de drenaje. Asas laterales.

Multidisplay digital: Temperatura real valor nominal temperatura límite superior e inferior.

Señal sonora de desvío de temperatura.

Rango de temperatura: 5°c sobre ambiente hasta +99.9 °C.

Estabilidad de temperatura: ± 0.2 °C.

Potencia calefactora: 1000 Watts.

Apertura de la cuba (an x I): 350 x 270 mm.

Profundidad: 140 mm.

Capacidad de llenado: 5 a 12 L.

Dimensiones totales (an x i x al): 400 x 320 x 280 mm.

Peso: 11 kg.

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).







Alimentación: 220 volts, 50 hz.

Debe incluir la tapa plástica, las gradillas y la tapa plana de acero inoxidable para baño de agua con 6 aros concéntricos.

Rengión 7

CUARTO (4) Freezer de 274 litros de capacidad. Rango de temperatura: -20 ºC hasta -30 ºC.

Capacidad: 274 litros.

Memoria backup.

Display de temperatura.

Acceso delantero calibrado para el registrador de la temperatura de siete días.

La temperatura del compartimiento debe exhibirse por al menos 5 segundos, si la llave del buzzer es presionada durante una falta de poder

Después de una interrupción de la energía, la operación debe reanudar en los ajustes de la preinterrupción.

El panel de control se debe poder reajustar a cero para la calibración.

Refrigerante HFC, r-134a.

Cuerpo precubierto.

Sistema de alarma con contacto para alarma remoto, autodiagnóstico, alto/bajo temperatura y falta de energía, función de repetición de aviso.

Balance de la bisagra de la puerta a cualquier ángulo de 35° hasta el 90°.

Cierre bloqueable de la puerta.

Dimensiones externas (ancho x profundidad x altura): 610 x733 x1620 mm.

Dimensiones internas (ancho x profundidad x altura): 490 x 485 x1290 mm.

Debe incluir 4 canastas grandes y 1 canasta pequeña.

Puertos de acceso de 30 mm de diámetro, en el costado izquierdo.

La empresa deberá demostrar en forma fehaciente estar certificada bajo Normas ISO 9001 y 13485.

Voltaje 220-240.

Rengión 8

UNA (1) Centrífuga refrigerada. Máx. Fcr: $30.130 \times g$.

Máx rpm: 17.500.

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).

(1)

-





Tiempo de aceleración hasta velocidad máxima: < 25s.

Tiempo de frenado desde velocidad máxima: < 25 s.

Rampa suave ajustable.

Nivel de ruido: < 63 db (a).

Dimensiones en cm (anch \times alt \times prof): 38 \times 64 \times 30.

Peso sin rotor: 56 kg.

Fuente de alimentación: 230 v/50 - 60 hz.

Consumo de energía: 1.050 w.

Rango de temperatura -11 °C a + 40 °C.

Detección automática de rotor.

Detección automática de desequilibrio.

Menú de operación en español.

Programable con 50 programas almacenables con nombres alfanuméricos.

Mandos giratorios para ajustar los parámetros de velocidad y tiempo.

Teclado de membrana. Refrigeración continua para mantener la temperatura constante tras la finalización del ciclo.

Sistema para un preenfriamiento programable.

Apagado automático a las 8 horas de inactividad.

Drenaje de condensación integrado para eliminar la acumulación de agua.

Debe incluir un rotor de 48 posiciones para tubos de 1,5/2,0 ml hermético a los aerosoles con tapa del mismo material, un rotor de 16 posiciones para tubos de 5 ml hermético a los aerosoles con tapa del mismo material y un rotor de 6 posiciones para tubos de 15/50 ml hermético a los aerosoles con tapa del mismo material.

Debe incluir además calificación de la instalación (iq) y certificación de calificación (oq).

Rengión 9

UN (1) Ultrafreezer. Rango de temperatura: -50 °C a -80 °C.

Performance de enfriamiento: -80 °C (temperatura ambiente 30°C)

Capacidad 85 litros.

Sistema de aislamiento térmico logrando 30% más de capacidad sin incrementar las dimensiones externas.

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del regiamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).





Control computarizado de condiciones digital con teclado de membrana.

Display led de fácil lectura.

Sistema de alarma que asegure condiciones de almacenaje exactas.

Sistema de refrigeración con un compresor rotativo.

Cantidad de compresores: 1

Refrigerante: HFC.

Sensor de temperatura de platino incorporado al equipo.

Sistema de alarma ante fallo de alimentación: alarma sonora y visual, ante condiciones anormales.

Sistema de alarma con función de repetición de aviso el sistema hace que la alarma vuelva a sonar después de un período prefijado de tiempo, si las condiciones de alarma continúan.

Dimensiones exteriores (ancho x profundidad x altura): 550 x 685 x 945 mm.

Dimensiones internas (ancho x profundidad x altura): 405 x 490 x 430 mm.

Múltiples puertos de acceso. 220v /50 hz.

Peso neto: 67 kg.

La empresa oferente deberá demostrar en forma fehaciente estar certificada bajo normas ISO 9001.

Rengión 10

DOS (2) Microscopios binoculares. Cabeza binocular tipo "SLIDING" con inclinación a 30°, rotatoria 360°.

Portaoculares con distancia Interpupilar variable 55 - 75 mm y regulación dióptrica individual ± 5d.

Oculares 1 par 10x wf y 1 par 16x wf.

Objetivos acromáticos 4x/n.a 0.10,10x/n.a 0.25,40x(r)/n.a 0.65 y 100x (r)/n.a 1.25 oil según norma din.

Aumentos totales 1600x.

Platina mecánica de 14.8 x 12.3 cm con mando bajo coaxial.

Condensador de abbe n.a 1.2 regulable en altura y precentrado con diafragma iris y portafiltro.

Enfoque macrométrico coaxial bilateral.

División mínima 2 micrones.

Con focus stop y tensión de ajuste en el micrométrico.

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).



Luz halógena regulable 6v 20w.

Cable, oculares 10x wf y 16x wf, funda, filtro azul, aceite de inmersión, fusible y lámpara de repuesto, y manual de instrucciones.

Renglón 11

UN (1) Microscopio digital biotraza. Cabezal de visualización dotado de una pantalla (cd color de 5.6".

Cámara para captura de fotografías y video.

Resolución fotográfica: 3mp.

Resolución de video: vga.

Revólver portaobjetivos cuádruple con objetivos acromáticos 4x, 10x, 40x y 100x.

Platina mecánica cuadrada de 125x130mm, con controles xy ubicados a la derecha.

Mecanismo de enfoque mediante piñón y cremallera, con controles macro y micrométricos coaxiales

Condensador abbe de altura regulable, con apertura numérica 1.25, lente centrable y diafragma

Iluminación regulable mediante sistema led salidas usb2.0 y av.

Slot para inserción de tarjeta so para expandir la memoria a 8 gb.

Alimentación: 220v, 50hz

La combinación del sistema digital de captura de imágenes y la iluminación led permiten al usuario obtener imágenes de alta calidad.

Rengión 12

UN (1) Agitador orbital. Órbita de 25 mm para agitación entre 20 y 200 rpm.

Apto para uso dentro de incubadoras gaseadas.

Resistente a la corrosión.

Panel de control con Touch screen externo imantado para su colocación en la puerta de la Incubadora, conectado al equipo con cable chato para permitir el cierre de la incubadora sin distorsión del burlete de aislamiento.

Superficie antimicrobiana.

Rango de temperatura de trabajo: de 4 a 60°c.

Rango humedad de trabajo: hasta 98 % rh. 230v., 50 -60 hz. 14 w.

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).



66666

Dimensiones: 380 x 450 x 90 mm.

Timer digital 0-99 hs.

Máxima carga: 3.5 kg.

Debe incluir plataforma de agitación de 475 x 420 m con superficie adhesiva de alta resistencia que no requiera el uso de clamps y se puedan colocar tanto erlenmeyers, frascos, racks y placas.

Debe ser totalmente lavable.

Rengión 13

UN (1) Agitador magnético con calefacción. Diámetro de la plancha calefactora: 150 mm.

Capacidad de agitación máxima: 10 litros.

Regulación de velocidad: 100 - 1200 rpm.

Rango de temperatura: ambiente hasta 300 °c.

Consumo: 40w en rotación, 350w con temperatura.

Medidas: 198x115x225mm alimentación: 220v 50hz.

Peso: 2.4kg.

Debe incluir barras magnéticas de 20 y 50 mm.

Renglón 14

DOS (2) Destiladores automáticos. Unidad de destilación digital método oficial oiv para la determinación del grado alcohólico volumétrico de los vinos, mostos y bebidas alcohólicas y de la acidez volátil.

Tiempos de ejecución:

- Vinos (100 ml): 3 - 4 minutos.

- Vinos (200 ml): 6 - 7 minutos.

- Acidez volátil (250 ml): 6 - 7 minutos.

- Bebidas alcohólicas: 4 - 8 minutos.

Panel de control de fácil lectura con display inteligente alfanumérico y teclado.

Con manejo y control del microprocesador para:

- La regulación y la tara de un nuevo pesaje.
- El volumen que debe destilarse.
- El valor de tiempo real de la cantidad destilada.

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).

~





- La verificación del agua de enfriamiento de entrada: temperatura, presión y flujo.
- Los requerimientos de funcionamiento: temperatura máxima: 20°c, presión mínima: 1,5 bar,

flujo mínimo: 5 litros/minuto.

- · Idiomas: italiano, español, inglés, francés.
- Advertencia de falta de cristalería.
- Advertencia de protección o drenaje abierto.

Generador de vapor integrado.

Conexión directa al agua de red.

Gabinete de acero inoxidable 316.

Gabinete de acrílico de protección con desplazamiento vertical.

Ampolla con drenaje ampliado para destilar las lías de vino y la pulpa de la uva.

Sistema rápido y operacional (de forma manual) para colocar la cristalería.

No se debe proceder a la destilación si no se detecta la cristalería.

Sistema de lavado de ampolla con regulación de caudal.

Filtro magnético a la entrada del agua para detener partículas pesadas.

Parada automática del instrumento luego de la destilación para evitar desperdiciar agua.

Dimensiones (an $x \mid x$ ai): 290 x 300 x 1200 mm.

Peso: 41 kg.

Alimentación: 220 v, 50 hz, 15 a max.

Debe incluir 5 cartuchos de desmineralización.

Rengión 15

ONCE (11) Termómetros digitales con sonda 3mts, rango -50°C a +70°C, a batería/pila.

Renglón 16

UN (1) Termómetro con sonda. Rango: -50 a 150°C.

Resolución: 0.001°C, precisión: ± 0.05 °C (de 0 a 100°C).

Display: 6-dígitos LCD, batería de 9v incluida vida útil de batería: 450 hs.

Dimensiones 8.9 ancho x 14.0 alto x 2.8 prof. En cm.

La empresa deberá presentar certificado de calibración del equipo.

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).



Renglón 17

DOS (2) Termómetros digitales de pared con sensor de temperatura y humedad ambiente.

Rengión 18

DOCE (12) Equipos registradores de temperatura con display. Capacidad de almacenar 32000 datos.

Sensor interno de rango -40 a +70°C (precisión 0,3°C, resolución 0.1°C).

Sensor externo tipo sonda de rango 0 a +150 °C (precisión 0.5 °C, resolución 0.5°C).

Alarma visual y sonora para datos fuera de especificaciones.

Interfase Tipo ea-int-usb para puerto USB 1.0.

Software actualizable desde internet.

Debe incluir certificación de calibración de fábrica.

Rengión 19

UN (1) Equipo de mesa para medir pH de 0 - 14.

Pantalla de LCD, calibración automática en 1 ó 2 puntos, debe incluir 1 soluçón de buffer estándar de pH 4,01; 7,01; 10,01 y solución de almacenamiento de electrodos, cada una de 500 ml.

Debe mostrar simultáneamente la temperatura y el pH en la pantalla, sonda de temperatura tipo HI 7662 con 1 metro de cable incluido, electrodo de pH de temperatura tipo HI 1131B con cuerpo de vidrio de unión simple con posibilidad de rellenado y conector BNC con 1 metro de cable incluido, impedancia de entrada de 1012 Ohm, fuente de alimentación con adaptador de 12 DC volts incluido, rango de medición ambiental de 0 a 50 °C y humedad relativa máxima de 95 %.

Debe incluir soporte de electrodo.

Intervalo de medición de temperatura: -9,9 a 12°C.

Resolución:

-pH: 0,01

-Temperatura: 0,1°C.

Precisión:

-Ph: +/- 0,01.

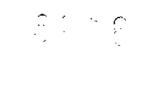
-Temperatura: +/- 0,5 °C; +/- 1°C.

Dimensiones: ancho 240 x altura 182 x prof. 74 (mm).

Peso: 1,1 kg.

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del regiamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).





Renglón 20

UN (1) Lector para tiras de flujo lateral MARCA "RIDAQUICK". Los oferentes deberán demostrar en forma fehaciente ser representantes oficiales de la firma "r-BIOPHARM".

Rengión 21

DOS (2) Tamizadoras vibratorias; cantidad de tamices 9 – diámetro 203 mm; abertura de mallas de: 5×70 mm; 1×20 mm, ASTM nro. 10 (2mm); ASTM nro. 40 (420 um); ASTM nro. 60 (250um); ASTM nro. 80 (177um); ASTM nro. 120 (125um); de chapa perforada 8 y 10 mm.

Debe incluir tapa y base.

Debe presentar verificación y certificación conforme a las normas DIN, ISO y ASTM.

Se valorará aquellos proveedores que presenten en su oferta que la tamizadora posea bajo nivel de vibración.

Se valorará aquellos proveedores que presenten en su oferta que la tamizadora posea najo nivel de ruido o incluya cabina acrílica para minimizarlos.

Rengión 22

UN (1) Refractómetro digital para medición de índice de refracción y de grados brix. Rangos de medición: 1,3200 a 1,6800 ir; 0 a 100 %brix.

Precisión: ±0,0001 ir; ±0,1 %brix.

Con control termostático de temperatura por circulación de líquido a través del encamisado del prisma y el de la tapa, en un rango de temperatura de 5°C a 70°C.

Rengión 23

UN (1) Baño termostatizado con agitación. Display digital de 20 litros.

Rango de 20,0 a 99,9°C.

Bandeja de agitación removible.

Velocidad de agitación ajustable.

Estabilidad de temperatura +/- 0,2°C.

Debe incluir tapa y válvula de drenaje.

Renglón 24

UN (1) Equipo de PCR en tiempo real. Tecnología 5' nucleasa.

Sistema de detección por fluorescencia de 5 canales para uso de investigación in vitro que cumpla

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).

6638



Ministerio de Salud Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos A.N.M.A.T.

con los siguientes requisitos:

- La empresa proveedora del equipo de PCR-RT debe tener desarrollados kits para la detección de de escherichia coli productor de toxina shiga (stec) en alimentos que estén validados de acuerdo a las metodologías USDA-FSIS y/o ISO/TS 13136.
- El equipamiento debe ser de tipo "abierto", es decir que permita realizar corridas de real time PCR con reactivos de marca propia u otras marcas compatibles y de diseños in-house (desarrollo propio).
- Capacidad por corrida de 96 muestras. Compatible con tubos/strips y placas de 0.1ml.
- Óptica de tungsteno halógena de 5 colores (capacidad de detectar fluorescencia de sybr green i, fam, vic, joe, ned, tamra, rox, texas red, cy3, cy5).
- Tiempo de corrida: menor a 45 minutos.
- Debe incluir Software de operación intuitivo que permita el análisis de los resultados obtenidos, exportación de archivos y diseño de reportes, análisis de: cuantificación relativa, curvas standard, presencia o ausencia de genes, análisis de curva de melting, genotipado.
- Deberá contener PC de escritorio tipo torre compuesta por CPU que permita la instalación y correcto funcionamiento del software del equipo, monitos LCD de 15 pulgadas como mínimo, teclado, mouse e impresora.
- Con la primera compra deberá incluir placas de calibración para el equipo, accesorio para tapar los strips, adaptador de strips.
- Debe incluir los siguientes servicios y soporte técnico: instalación del equipamiento por personal calificado de la empresa, capacitación del personal de laboratorio del INAL mediante un curso para el manejo y mantenimiento del mismo, calibración espectral y configuración del Software, un año de garantía con servicio técnico en el país, un equipo ups con baterías.

Especificaciones técnicas mínimas equipo ups:

Salida:

Tensiones	100-240 volts ac
Regulación estática	<1%
Configuración	Monofásica (I + n + t)
Frecuencia	50 hz
Estabilidad de frecuencia	< 0,1%

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del regiamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).



6668

Distorción armónica	Thd < 2%	
Forma de onda	Senoidal pura	

Potencia mínima: 2,0 kva.

Factor de potencia > 0.8.

Tiempo mínimo de autonomía de baterías: 30 minutos.

Protecciones eléctricas:

- Sub y sobre tensión de entrada.

- Sub y sobre tensión do y batería y salida.

- Sobrecarga y cortocircuito.

- Transformador aislador.

- Sobre temperatura.

Renglón 25

UN (1) Baño ultrasónico.

Capacidad: 20 litros.

Potencia: 500 watts.

Frecuencia: 40 khz.

Dimensiones del tanque: 500 mm \times 300 mm \times 150 mm (largo \times ancho \times alto).

Debe poseer timer, indicador de grado de degasificación, display digital, tapa y canasta.

Voltaje: 220-240.

Renglón 26

DOS (2) Estufas de vacío. Capacidad: 127.4 l.

Vacío: 1 x 10-2; torr (10 micras).

Rango de temperatura: 6 ° por encima de la temperatura ambiente hasta 260 °C.

Resolución de la temperatura: ± 1 °C.

Uniformidad de la temperatura: ± 3,5 °C.

Pantalla: LED.

Material Interno: de acero inoxidable resistente a la corrosión.

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del regiamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).



Puertos: puerto inerte, puerto de vacío de gas y puerto de ventilación.

Bandejas: 2.

Conexiones eléctricas: 208/240v 50/60hz, 1500w.

Debe incluir control electrónico digital, una función de protección de sobrecalentamiento, y un sistema de vacío / purga / totalmente flexible para una amplia gama de usos.

Rengión 27

DOS (2) Jarras para generación de ambiente de anaerobiosis (sin manómetro), capacidad 3,5 lítros (hasta 15 placas de petri de 90 cm de diámetro) con tapa y válvulas, forma cilíndrica, material plástico resistente la presión interna.

Renglón 28

DOS (2) Refrigeradores farmacéuticos para laboratorio de 176 litros con freezer de 39 litros. Capacidad del refrigerador: 176 litros.

Capacidad del freezer: 39 litros.

Material del interior construido de resina de estirol y el interior del freezer construido por una lamina de aluminio.

Material exterior construido en acero galvanizado finalizado con una resina de poliéster.

Cantidad de puertas: 2. La puerta del refrigerador debe estar construida en acero zinc finalizado en acrílico con panel de vidrio. La puerta del frezeer debe estar construida en acero galvanizado finalizado en acrílico.

El refrigerante y el aislamiento se deben encontrar libres de cfc.

Aistamiento: poliuretano rígido.

Control con microprocesador.

Memoria de back-up.

Función de autodiagnóstico

Sistema de conexión mecánica.

Descongelamiento manual.

Display digital de led, con panel tipo "Touch key".

Rango de temperatura (temp.amb. 35°c) del refrigerador: 2°c hasta 14°c.

Rango de temperatura (temp.amb. 30°c) del freezer: -20°c hasta -30°c.

Medidas externas (ancho x profundidad x altura): 540 x 557 x 1790 mm.

(1) Se fijaran ai momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del regiamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).

6



6668

El método de enfriamiento del refrigerador será mediante el sistema de recirculación de aire forzado.

El método de enfriamiento del freezer será directo.

Alarma por puerta entreabierta, alarma por sobre o baja temperatura, con función de repetición de aviso.

El refrigerador y el freezer deben poseer un puerto de acceso de 30 mm de diámetro.

Peso neto: 80 kg.

Debe incluir: 3 estantes para el refrigerador y 1 estante para el freezer.

Debe poseer 4 ruedas.

La empresa oferente deberá demostrar en forma fehaciente estar certificada bajo normas ISO 9001 y 13485.

Voltaje: 220-240.

Rengión 29

DOS (2) Refrigeradores farmacéuticos con Freezer para laboratorio con capacidad de 340 litros el refrigerador y 82 litros el freezer.

El interior del refrigerador debe estar construido con acero inoxidable y el interior del freezer construido por una lámina coloreada de aluminio.

El refrigerador debe poseer 3 puertas y 1 puerta el freezer.

El refrigerador debe tener 2 compartimientos y el freezer 1 compartimiento.

Rango de temperatura (Temp. Amb. 35°C) del refrigerador: 2°C hasta 14°C.

Rango de temperatura (Temo. Amb 30°C) del freezer: -20°C hasta -30°C.

Medidas externas (ancho x profundidad x altura): 800 x 600 x 1805 mm.

Sistema de alarma: Alarma por puerta entreabierta, Alarma por sobre o baja temperatura, Memoria Back-up y Contacto para Alarma remota.

Debe incluir 5 estantes (2 grandes y 3 pequeños) el refrigerador y 1 estante el freezer.

No poseer cajones.

Debe tener 4 ruedas.

Renglón 30

SEIS (6) Vortex. Modo de funcionamiento: continua o de impulsos.

Control de velocidad: de 0 a 3000 rpm.

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto Nº 883/2012).





Funciones de seguridad para posibles sobrecargas integradas.

Consumo de 100 a 240 v, 50-60 hz.

Certificaciones: CE.

Incluir accesorios: bandeja de microplacas, plataforma de goma, soporte de tubos con sujeción para recipientes.

Rengión 31

TRES (3) Equipos de filtración completo tipo "DURAN SCHOTT", desmontable a rosca, compuesto por vaso de vidrio graduado de 250 ml, embudo de polipropileno, juntas de caucho, placa filtrante con borde de vidrio, tapones de goma perforados y kitasato de 1000 ml.

Rengión 32

UNA (1) Microcentrífuga.

Visualización en RPM/RCF.

Motor sin mantenimiento.

Silenciosa y pequeña.

Centrifugado breve mediante la tecla separada "short spin".

Espacio reducido.

Bloqueo automático de la tapa.

Bajo Nivel de ruido (<56 dB a velocidad máx.).

Funciones de operación continua y short- spin para centrifugación corta.

Motor a Inducción, control por microprocesador.

Medidas (ancho x profundidad x altura): 236 x 320 x 227 mm.

Peso (sin rotor): 13,40 kg.

Consumo: 220 W.

Tensión: 230 V/ 50-60 Hz.

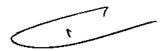
Centrífuga con botones giratorios y hermética a los aerosoles.

Con rotor de Aluminio, ángulo de 45° C. Para 24 tubos de 1.5 ml a 2 ml con un diámetro máximo de 11 mm, completo con tapa hermética a aerosoles.

Máxima RCF (Fuerza centrífuga relativa): 20238 x g.

Máxima velocidad: 14680 rpm.

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto N° 893/2012).



0668



Ministerio de Salud Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos A.N.M.A.T.

Aceleración elevada (14000 rpm en 15 seg).

Tiempo de deceleración 16 s.

Tiempo de ciclo de 30 seg a 9.59 h, ∞.

Máxima carga 24 x 2,0 Ml.

Renglón 33

UN (1) Evaporador rotativo. Debe incluir baño calefactor.

Velocidad de rotación 20-280rpm.

Tamaños de matraz 50-4000 ml.

Esmerilados en 24/40.

Indicador complementario de la temperatura del vapor y velocidad de rotación.

Elevador accionado por interruptor y automático para cortes de energía.

Baño calefactor con indicador de valores nominal y real de la temperatura con contacto inalámbrico. Temperatura desde 20°c a 180°c con indicación digital.

Refrigerante diagonal con llave de paso.

Módulo de vidrio con revestimiento de plástico.

tensión de servicio 100-240 v frecuencia 60 hz dimensiones $550 \times 575 \times 415 \text{ mm}$ consumo de potencia 60 w clase ip 21 contenido máximo del matraz 3 kg.

Bomba de vacio complementaria con membranas de ptfe, capacidad de aspiración de 1.8 m3/hora y vacío final menor a 10 mbar.

Controlador de vacío para la bomba con reconocimiento de la presión de vapor, destilación automática y programación de gradientes de presión y almacenamiento de procesos programados; función de repetición de una destilación anterior. Biblioteca de disolventes. Menú de manejo en 6 idiomas diferentes - sensor de presión de alta precisión resistente a las sustancias químicas con principio de medición capacitivo - válvula de aireación integrada que se abre si se interrumpe el suministro eléctrico e impide la sobrepresión dentro del sistema.

Recirculador de agua: consumo de potencia (máx.) 850 w, tensión de alimentación 230 vac $\pm 10\%$, frecuencia 50/60 hz, indicador digital, resolución 0,1 k, categoría de sobretensión ii, dimensiones 280 x 500 x 400mm, peso 29 kg, refrigeración a 15 °C 500 w, rango de temperatura -10 °C $-\frac{1}{2}$ 5 °C, rango de trabajo +5 °C $-\frac{1}{2}$ 5 °C, refrigerante r 134ª, histéresis ± 1 k, volumen del tanque 3 l, conexión de tubo 8mm, presión de la bomba 0,6 bar, caudal 2,5 l/min.

Rengión 34

UN (1) Evaporador múltiple. Máximo 6 evaporaciones simultaneas x 150 ml, ø 60 mm.
(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto N° 893/2012).

27 de 54

9





Voltaje: 220-240 v 50/60 hz.

Con cubierta protectora de seguridad.

Adaptable a un rotavapor.

Dimensiones (a x al x p) $270 \times 400 \times 400 \text{ mm}$.

Peso 22 kg.

Consumo de potencia máx. 800 w.

Tensión de conexión 220-240vac ±10%; 50/60hz.

Rango de temperatura ambiente -95°C.

Desviación de temperatura ±3°c máx. (Instrumento calibrado a 20°C).

Movimiento de órbita 0-370 rpm.

Dimensiones posibles del tubo diámetro exterior 16-60 mm, I 110-150 mm.

Volúmenes de trabajo 10-160 ml.

También incluir accesorios para utilizarlo para máximo 12 muestras simultáneas.

Renglón 35

UNA (1) Lupa binocular esteroscópica. Cabeza binocular inclinada a 45° con rotación a 360°.

Ocular de gran campo wf 10x de 20 mm de diámetro.

Zoom 1 a 4x.

Distancia interpupilar variable 55 - 75 mm.

Portaocular izquierdo con ajuste de dioptrías \pm 5.

Oculares 10x wf.

Objetivos sistema zoom 1.0x - 4.0x con comando bilateral graduado.

Aumentos totales 40x.

Campo: 23.0 - 5.5 mm.

Distancia de trabajo de 80 mm libres.

Enfoque macrométrico bilateral con ajuste de tensión.

Regulación en altura mediando piñón y cremallera.

Base con dos platinas, blanco/negro y transparente y pinzas de sujeción.

Iluminación incidente halógena 12v 15w y transmitida tungsteno 12v 10w.

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del regiamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).







Con conchilla de goma para el ocular.

Opcionales: ocular de 5x, 15x y 20x

Alimentación: 220v/240v - 50/60hz.

Renglón 36

TRES (3) Estufas de cultivo refrigerada, 123 litros capacidad. Capacidad: 123 litros

Temperatura de trabajo: - 10 °C a + 60 °C.

Uniformidad de temperatura: ±0.5 °C (seteada a 37°C, temperatura ambiente 20°C y sin carga).

Fluctuación de la temperatura: ±0.2°C.

Control de la temperatura: ±0.2 °C (seteada a 50°C, temperatura ambiente 20°C y sin carga).

Sistema de alarma accionado por una desviación de ± 2.5 °C. Es visual y sonora. Tiempo de duración de la alarma: 10 min. Presencia de dispositivo de protección de sobretemperaturas.

Dimensiones internas (ancho x profundidad x altura): 640 x 550 x 1160 mm.

Dimensiones externas (ancho x profundidad x altura): 800 x 832 x 1810 mm.

Interior de acero inoxidable y el exterior con terminación de acero laminado en acrílico.

Lámpara de 15 w en el interior el equipo.

Contiene una ventana triple de vidrio terminada en acero laminado en acrílico, la cual permite visualizar el interior sin la apertura de la puerta. Puerta con llave de seguridad.

Puerta con aislante de poliuretano.

Debe tener un sistema de recirculación de aire forzado.

Compresor hermético, fase única, salida 250 w.

Evaporador con aletas para producir circulación forzada.

El sistema de descongelación debe tener un comienzo manual, finalización automática y un drenaje para vaporizar el agua.

Programable en tres etapas por microcomputadora combinando temperatura y tlempo.

Renglón 37

UNA (1) Estufa de cultivo refrigerada 406 litros de capacidad. Capacidad: 406 litros.

Temperatura de trabajo: - 10 °C a + 60 °C.

Uniformidad de temperatura: ±0.5 °C (seteada a 37°C, temperatura ambiente 20°C y sin carga).

Fluctuación de la temperatura: ±0.2°C.

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).





Rengión 38

UN (1) Analizador de proteínas. Unidad de destilación:

Debe incluir un generador de vapor, bombas para dosificación de agentes alcalinos, ácido bórico y agua, así como aspiración de los residuos del tubo de muestra y del receptor. Preparado para conectar un titulador. 1 tubo de muestra (300 ml) 3 depósitos de almacenamiento (10 l), 1 tubo para entrada de reactivos 6,0 m, 1 tubo para entrada de agua de refrigeración 1,5 m, 1 tubo para vaciado de residuos 1,8 m, 1 tubo para vaciado de agua 1,8 m, 1 pinza para manipular tubos dimensiones 405 x 660 x 400 mm.

Peso 22 kg.

Indicador pantalla lc.

Memoria 50 métodos y 500 resultados.

Protección mediante contraseña.

Idioma español.

Bombas naoh, h3bo3, h2o, bomba resistente al ácido.

Salida de vapor regulable 30 - 100 %.

Rango de medición 0,1 – 200 mg n.

Reproducibilidad (rsd) <1 %.

Recuperación 99,5 % (1 - 200 mg n).

2 puertos rs232 (titulador, unidad de dosificación).

1 puerto USB 1 (impresora).

Sensores de seguridad 3 (puerta de servicio, puerta de protección, tubo de muestra).

Sensor de flujo del agua de refrigeración.

Tensión de servicio 220 - 240 v ±10 %.

Frecuencia 50/60 hz.

Consumo de potencia 2200 w.

Unidad de digestión:

Número máximo de muestras 6.

1 placa aislante.

1 set de tubo (epdm).

1 rack

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).







1 conector para módulo de aspiración.

1 módulo de aspiración (incluidas juntas fkm).

8 tubos de muestra (300 ml).

5 tubos de muestra (500 ml).

Dimensiones (axalxp) 310 x 540 x 620 mm.

Peso 12 kg.

Tensión de servicio 220 - 240 v ±10 %.

Frecuencia 50/60 hz.

Consumo de potencia 1280 w.

rango de temperatura de 70 a 580 °C.

Tipo de protección IP 20.

Homologación ce / csa

Debe incluir Scrubber para conectar a la unidad de digestión.

Titulador automático.

Rango de medida \pm 2000 mv.

Resolución 0,1 mv.

Límite de error 0,2 mv.

Rango de medida ipol / upol 0 ... 2000 mv/0 ... 200 μa .

Resolución ipol / upol 0,1 mv/0,1 µa.

Límite de error ipol / upol 2 mv/0,2 µa.

Fuente de energía eléctrica rango ipol / upol 0-24 µa ac/0-2000 mv ac.

Fuente de energía eléctrica resolución ipol / upol 0,1 µa/0,1 mv.

Rango de medida -20... 130 °C.

Resolución 0,1 °C - límite de error 0,2 °C.

Resolución de bureta 1/20'000 del volumen de la bureta.

Resolución de bureta (bureta de 20 ml) 1 µl.

Límite de error 0,2% del volumen de la bureta.

Resolución del resolver 0.0625% del volumen de la bureta.

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).



Tiempo de llenado y exputsión 20 s.

Ancho x alto x profundidad 210 x 333 x 320 mm.

Peso 4,2 kg.

Pantalla qvga 5,7" tft en color.

Resolución 320 x 240 puntos de imagen.

Rengión 39

UN (1) Homogenizador / molino. Motor monofásico de 230 v a 50 hz de 1500 rpm.

Recipiente de acero inoxidable de 3,5 litros.

Capacidad de muestra: 0,1 a 1,5 kg de muestra (1,5 l como máx.).

Modo de impulso para aplicaciones con alimentos congelados.

Aspas con microdientes de acero inoxidable multipropósito de serie.

Interruptor de seguridad magnético.

- 1 elemento de corte con aspas suaves.
- 1 elemento de corte con aspas de microdientes.
- 1 recipiente de acero inoxidable. 3,5 L.
- 1 piedra de afilar para las aspas.

Rengión 40

UNA (1) Unidad de extracción de grasas. Capacidad de proceso: 4 muestras.

Capacidad 1250 w.

Tensión de red 230 v = $\pm 10\%$, 50/60 hz.

Volumen del vaso de laboratorio 150 ml.

Volumen del tubo de muestra de vidrio 130 ml.

Volumen de la cámara de extracción 250 ml.

Longitud del tubo del condensador 312 mm.

Diámetro del soporte de la muestra 39 mm.

Consumo máx. De agua de refrigeración 60 l/hora.

Presión máxima del agua 5 bares.

Dimensiones 600 x 290 x 830 mm.

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).





Interface rs 232.

Sistema con 4 técnicas de extracción diferentes en una sola unidad: Soxhlet standard, Soxhlet caliente, extracción en caliente o procedimiento en régimen continuo – cada proceso completamente automatizado y controlado.

Recirculador de agua para el evaporador rotativo:

Consumo de potencia (máx.) 850 w.

Tensión de alimentación 230 vac ±10%.

Frecuencia 50/60 hz.

Indicador digital, resolución 0,1 k.

Categoría de sobretensión li.

Dimensiones 280 x 500 x 400mm.

Peso 29 kg.

Refrigeración a 15 °C 500 w.

Rango de temperatura -10 °C ... +25 °C.

Rango de trabajo +5 °C ... +25 °C.

Refrigerante r 134ª.

Histéresis ±1 k.

Volumen del tanque 3 L.

Conexión de tubo 8mm.

Presión de la bomba 0,6 bar.

Caudal 2,5 I/min.

Renglón 41

UNA (1) Unidad de hidrólisis. Consumo de potencia 1100 vatios.

Tensión de red 230 v = $\pm 10\%$, 50/60 hz.

Capacidad de proceso: 4 muestras.

Volumen del tubo de muestra: 300 ml.

Volumen del tubo de vidrio de muestra: 130 ml.

Rango de temperatura °C <110.

Material en contacto: vidrio borosilicato 3.3.

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).



Cartucho de extracción de celulosa.

Presión: ambiente.

Solvente: sol. Hcl.

Dimensiones 275 x 570 x 600 mm.

Categoría de resistencia li.

Grado de polución 2 peso aprox. 13,5 kg.

Rengión 42

DOS (2) Baño maría. Capacidad: 28 litros.

Rango de temperatura: +10 hasta +135°C.

Estabilidad de temperatura: 0.07°C.

Control de temperatura: PID.

Configuración de temperatura digital en grados celcius o fahrenheit.

Sensor de temperatura: RTD de platino.

Potencia en vatios del calentador: 1100w.

Pantalla grande digital retroiluminada.

Bomba de recirculación. Caudal de la bomba: 12.8I/min - 10.6I/min.

Tapa transparente abatible a dos aguas.

Controlador predeterminado a 44.5 °C el cual deberá cumplir con las normas de pruebas de EPA, APHA, AWWA y WEF para pruebas de contaminación por coliformes fecales.

Cubierta de policarbonato transparente e inclinada. Tapa a dos aguas para alojar vasos más altos.

Cubierta superior fenólica. Serpentín de enfriamiento con un puerto en la plataforma superior.

Todos los componentes en contacto con el agua (humectados) deben ser de acero inoxidable y polímero de alto rendimiento resistentes a la corrosión.

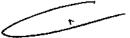
Debe incluir bandeja perforada de acero inoxidable para muestras, plnza de sujeción para termómetro y cable de alimentación de 1.8 m con enchufe.

Dimensiones: ancho 35,2 cm x largo 54,6 cm x prof. 45,7 cm.

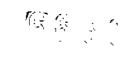
La empresa oferente deberá demostrar en forma fehaciente estar certificada bajo normas ISO 9001 y 13485.

Voltaje: 220-240.

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del regiamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).







Rengión 43

UNA (1) Celda electroquímica con fuente de poder para derivatización post columna de aflatoxinas.

Voltaje de la fuente de poder 110-240.

Membrana de repuesto.

Dos conectores necesarios para relacionar la fuente de poder a la celda.

Debe incluir: instalación del equipo, entrenamiento, puesta a punto del método para aflatoxínas, calificación de la instalación (iq) y certificación de calificación (oq).

Renglón 44

DOS (2) Muflas. Dimensión 73.7 x 63.5 x 66 cm.

Material moldatherm.

Temperatura máxima 1500°.

Capacidad: 251.

Control de temperatura: 300 seg/30 prog/otc.

Puerta con interruptor de seguridad.

Display LED (°C ó °F).

Potencia 14800 w.

Voltaje: 220-240.

Rengión 45

UN (1) Densímetro digital. Rango de medición: densidad: 0 a 3 g/cm3, temperatura: 0 a 95 °C (0 a 203°F), presión: 0 a 10 bares (0 a 145 psl).

Precisión: densidad. 0,000005 g/cm3, temperatura: 0,01 °C (0,02 °F).

Repetibilidad desv. Est.: densidad: 0,000001 g/cm3, temperatura: 0,001 °C (0,002 °F).

Tiempo de medición/muestra: 40 segundos.

Control en pantalla del proceso de llenado.

Detección automática los errores de llenado o las burbujas en la muestra.

Sistema que permita compensar las variaciones de temperatura debidas a la resistencia térmica.

Corrección de viscosidad de rango completo.

Volumen mínimo de muestra: aprox. 1 ml

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).

6669



Ministerio de Salud Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos A,N,M.A,T.

Materiales húmedos: ptfe, vidrio borosilicato.

Controles: pantalla táctil.

Voltaje: 220-240.

Renglón 46

UNA (1) Heladera bajo mesada con congelador de 120 L.

Dimensiones: $80 \times 60 \times 60$ (alto x ancho x prof). El alto es excluyente.

Rengión 47

DOS (2) Heladeras con freezer de 230 L.

Dimensiones: $1.29 \times 60 \times 63$ (alto x ancho x prof.).

Rengión 48

UN (1) Turbo ventilador 3 paletas, 3 velocidades, 18 pulgadas.

Renglón 49

DOS (2) Hornos microondas 26 L.

Renglón 50

UNA (1) Procesadora tipo "Moulinex".

Picadora con sistema ripo 1,2, 3.

Potencia: 100 W.

Debe incluir cuchilla desmontable, sistema de seguridad para evitar funcionamiento sin tapa.

Renglón 51

SEIS (6) Molinos dosificadores de café; tipo a disco - potencia 1/4hp - capacidad 1kg.

Rengión 52

UN (1) Manifold con bomba de vacío tipo diafragma, para 20 posiciones con 20 válvulas, llave de paso y 20 conectores para purificación de 2 columnas en simultáneo.

Renglón 53

OCHO (8) Licuadoras; uso cocina - Velocidad 400rpm - Capacidad 2L - Potencia 400w - Tensión nominal 220v -Corriente nominal menor a 63a - Criterio de seguridad sello de seguridad -Consumo menor a 5kva.





6668

Rengión 54

DOS (2) Ups trifásicos; Potencia 10kva - Tensión de entrada 380v - Tensión de salida 380v - Tiempo de autonomía: 30 minutos de batería.

13. Entrega.

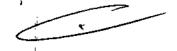
Todos los bienes aquí solicitados deberán ser entregados en un plazo no mayor a los QUINCE (15) días corridos contados a partir de la emisión de la orden de compra, en el Instituto Nacional de Alimentos, sito en Estados Unidos 25, Ciudad Autónoma de Buenos Aires. La entrega deberá acordarse con la Coordinación Administrativa de dicho Instituto al teléfono 4340-0800 interno 3541.

Para el caso de los equipos que deben importarse, el plazo de entrega es de NOVENTA (90) días corridos contados a partir de la emisión de la orden de compra.

14. Sanciones.

Los oferentes, adjudicatarios o cocontratantes podrán ser pasibles de las sanciones establecidas en el Artículo 29 del Decreto N° Delegado N° 1.023/01 y Artículo 131 del Reglamento aprobado por el Decreto N° 893/12 y sus modificaciones, por las siguientes causales:

- a) Apercibimiento:
- 1.- Rescisión parcial del contrato por causas que le fueren imputables.
- 2.- Si el oferente manifestara su voluntad de no mantener su oferta fuera del plazo fijado para realizar tal manifestación o retirara su oferta sin cumplir con los plazos de mantenimiento.
- 3.- El oferente a quien se le hublese desestimado la oferta por alguna de las causales enumeradas en los incisos a), b), c), d), e), g), i), j), k), i), n) y o) del Artículo 84 del Reglamento aprobado por el Decreto Nº 893/2012 .
- 4.- El oferente a quien se le hubiere desestimado la oferta por alguna de las causales enumeradas en el Artículo 85 del Reglamento aprobado por el Decreto N° 893/12.
- 5.- El proveedor que no hubiese aportado la información requerida por la SINDICATURA GENERAL DE LA NACIÓN a los fines de emitir el informe de Precios Testigo.
- 6.- Si se verificara el incumplimiento por parte del cocontratante de obligaciones tributarias o previsionales, de conformidad con la previsto en el Artículo 83, Inciso b) Apartado 2 del Reglamento aprobado por el Decreto Nº 893/12.
- b) Suspensión:
- 1.- Se aplicará una suspensión para contratar que no excederá de 3 (tres) meses:
- 1.1.- Al adjudicatario al que se le hubiere revocado la adjudicación por causas que le fueren imputables.
- (1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del regiamento aprobado por Decreto N* 893/2012).

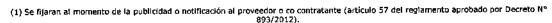






- 1.2.- Al oferente, adjudicatario o cocontrante a quien en el lapso de 1 (un) año calendario se le hubieren aplicado 3 (tres) sanciones de apercibimiento.
- 2.- Se aplicará una suspensión para contratar por un plazo mayor a TRES (3) meses y hasta UN(1) año:
- 2.1.- Al proveedor a quien le fuere rescindido totalmente un contrato por causas que le fueren imputables, cuando el monto de dicho contrato no supere la suma que represente 15M (quince módulos).
- 2.2.- Al oferente, adjudicatario o cocontratante que, intimado para que deposite en la cuenta de la jurisdicción o entidad contratante el valor de la penalidad aplicada, no hubiese efectuado el pago en el plazo fijado al efecto.
- 3.- Se aplicará una suspensión para contratar por un plazo mayor a UN (1) año y hasta DOS (2) años:
- 3.1.- Al proveedor a quien le fuere rescindido totalmente un contrato por causas que le fueren imputables, cuando el monto de dicho contrato supere la suma que represente QUINCE MÓDULOS (15 M).
- 3.2.- Cuando se constate fehacientemente que el oferente, adjudicatario o cocontratante hubieren incurrido en las conductas descriptas en el Artículo 10 del Decreto Delegado Nº 1.023/01 y sus modificaciones.
- 3.3.- Cuando se constate que el interesado presentó documentación o información falsa o adulterada.
- 3.4.- Al oferente a quien se le hubiese desestimado la oferta por la causal enumerada en el Inciso m) del Artículo 84 del Reglamento aprobado por el Decreto N° 893/12 .
- 3.5.- Al oferente a quien se le hubiese desestimado la oferta por la causal enumerada en el Inciso f) del Artículo 84 del Reglamento aprobado por el Decreto Nº 893/12 .
- 3.6.- Cuando el oferente hubiera manifestado que los bienes, procesos o servicios cotizados cumplían con los criterios de sustentabilidad fijados en los pliegos de bases y condiciones particulares y se constate la falsedad de la manifestación o el incumplimiento de lo pactado.
- 3.7.- Cuando se constate que el adjudicatario no cumplió con la obligación de ocupar en la ejecución del contrato, a personas con discapacidad, en una proporción no inferior al 4% (cuatro por ciento) de la totalidad del personal afectado al cumplimiento de dicha ejecución.

Cuando concurriere más de una causal de suspensión, los plazos de suspensión que se apliquen de acuerdo a lo previsto en los incisos que anteceden se cumplirán ininterrumpidamente en forma sucesiva.









Los plazos comenzarán a computarse a partir del día en que se carguen las respectivas suspensiones en el Sistema de Información de Proveedores.

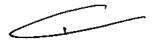
c) Inhabilitación:

Serán inhabilitados para contratar por el tiempo que duren las causas de la inhabilitación, quienes se encuentran incursos en alguna de las causales de inhabilidad para contratar establecidas en los Incisos b) a g) del Artículo 28 del Decreto Delegado Nº 1.023/01 y sus modificaciones.

14.1 Penalidades.

Los oferentes, adjudicatarios y cocontratantes podrán ser pasibles de las penalidades establecidas en el Artículo 29 del Decreto Delegado Nº 1.023/01 y el Artículo 126 del Reglamento aprobado por el Decreto Nº 893/12 y sus modificaciones, por las siguientes causales:

- a) Pérdida de la garantía de mantenimiento de oferta:
- 1.- Si el oferente manifestara su voluntad de no mantener su oferta fuera del plazo fijado para realizar tal manifestación o retirara su oferta sin cumplir con los plazos de mantenimiento.
- 2.- En caso de errores en la cotización denunciados por el oferente o detectados por el organismo contratante antes del perfeccionamiento del contrato.
- b) Pérdida de la garantía de cumplimiento del contrato:
- 1.- Por incumplimiento contractual, si el adjudicatario desistiere en forma expresa del contrato antes de vencido el plazo fijado para su cumplimiento, o vencido el plazo de cumplimiento original del contrato o de su extensión, o vencido el plazo de las intimaciones que realizara la Comisión de Recepción, en todos los casos, sin que los bienes fueran entregados o prestados los servicios de conformidad.
- 2.- En caso de no integrar la garantía de cumplimiento del contrato luego de la intimación cursada por el organismo contratante, se deberá rescindir el contrato e intimar al pago del importe equivalente al valor de la mencionada garantía.
- 3.- Por ceder el contrato sin autorización del Organismo Contratante.
- c) Multa por mora en el cumplimiento de sus obligaciones:
- 1.- Se aplicará una multa del CERO COMA CINCO POR CIENTO (0,5%) del valor de lo satisfecho fuera de término por cada DIEZ (10) días hábiles de atraso o fracción mayor de CINCO (5) días hábiles.
- 2.- En el caso de los contratos de servicios o de tracto sucesivo, los pliegos de bases y condiciones particulares podrán prever la aplicación de multas por distintas trasgresiones vinculadas a las prestaciones a cargo del proveedor.
- d) Rescisión por su culpa:
- (1) Se fijaran at momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).



原货金鱼



Ministerio de Salud Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos A.N.M.A.T.

Por incumplimiento contractual, si el adjudicatario desistiere en forma expresa del contrato antes de vencido el plazo fijado para su cumplimiento, o vencido el plazo de cumplimiento original del contrato o de su extensión, o vencido el plazo de las intimaciones que realizara la Comisión de recepción, en todos los casos, sin que los bienes fueran entregados o prestados los servicios de conformidad.

La rescisión del contrato y la consiguiente pérdida de la garantía de cumplimiento del contrato podrán ser totales o parciales, afectando en este último caso a la parte no cumplida de aquél.

En los casos en que exista la posibilidad de adjudicar el contrato al oferente que siga en el orden de mérito, los daños y perjuicios, en principio, serán equivalentes a la diferencia de monto que deba abonarse al oferente que resulte adjudicatario en segundo término.

15. Documentación.

1) Los oferentes que se encuentran inscriptos al SIPRO deberán acompañar la oferta con la siguiente documentación:

Garantía de mantenimiento de oferta o la constancia de haberla constituido.

Constancia de Inscripción al SIPRO.

Certificado Fiscal para Contratar Vigente.

Declaración Jurada de que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con la Administración Pública Nacional.

Declaración Jurada de que los datos incorporados en el SIPRO no han variado a la fecha de la presentación de la oferta, si hubieren variado, deberán actualizarlos en la forma prevista para la presentación original según lo establecido en el Artículo 236 del Reglamento aprobado por el Decreto Nº 893/12.

2) Los Oferentes que deban ser incorporados al SIPRO deberán acompañar la oferta con la documentación descripta en los Artículos 234 y 235 del Reglamento aprobado por el Decreto Nº 893/2012.

Artículo 234: Al momento de realizar la Preinscripción en el Sistema de Información de Proveedores, los interesados deberán suministrar la información que se detalla a continuación:

2-A) Personas físicas:

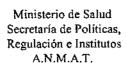
Nombre completo, fecha de nacimiento, nacionalidad, profesión, domicilio real, estado civil y número de documento de identidad.

Número de fax y dirección de correo electrónico.

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del reglamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).









Domicilio especial para los procedimientos que se realicen en el ámbito de la OFICINA NACIONAL DE CONTRATACIONES y en el que serán válidas las comunicaciones y notificaciones que se cursen en dichos procesos.

Número de Código Único de Identificación Tributaria.

Información sobre los principales clientes del sector público y privado según monto de facturación, en los últimos TRES (3) años.

Declaración jurada del oferente de que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con la ADMINISTRACIÓN PUBLICA NACIONAL.

Datos de la nota presentada ante la dependencia de la ADMINISTRACIÓN FEDERAL DE INGRESOS PÚBLICOS en la cual se encuentren inscriptos a los fines de solicitar el 'Certificado Fiscal para Contratar' o bien los datos del Certificado Fiscal para Contratar vigente.

2-B) Personas jurídicas:

Razón social y domicilio real.

Número de fax y dirección de correo electrónico.

Domicilio especial para los procedimientos que se realicen en el ámbito de la OFICINA NACIONAL DE CONTRATACIONES en el que serán válidas las comunicaciones y notificaciones que se cursen en dichos procesos.

Número de Código Único de Identificación Tributaria.

Lugar, fecha, objeto y duración del contrato social y datos de inscripción registral o de la constancia de iniciación del trámite respectivo.

Nómina de los actuales integrantes de sus órganos de fiscalización y administración.

Fechas de comienzo y finalización de los mandatos de los órganos de administración y fiscalización.

Información sobre los principales clientes del sector público y privado según monto de facturación, en los últimos TRES (3) años.

Declaración jurada del oferente de que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con la ADMINISTRACIÓN PUBLICA NACIONAL.

Declaración jurada del oferente en la que manifieste el cumplimiento de la legislación laboral vigente, en especial lo que se relaciona con condiciones dignas y equitativas de trabajo y ausencia de trabajo infantil.

Datos del balance general correspondiente al último ejercicio anterior a la fecha de presentación de la oferta, con excepción de aquellos casos en que se acredite la imposibilidad de presentar dicha información de acuerdo a la fecha de inicio de actividades.







6668

Datos de la nota presentada ante la dependencia de la ADMINISTRACIÓN FEDERAL DE INGRESOS PÚBLICOS en la cual se encuentren inscriptos a los fines de solicitar el 'Certificado Fiscal para Contratar' o bien los datos del Certificado Fiscal para Contratar vigente.

2-C) Agrupaciones de Colaboración y Uniones Transitorias de Empresas:

Denominación y domicilio real.

Número de fax y dirección de correo electrónico.

Domicilio especial para los procedimientos que se realicen en el ámbito de la OFICINA NACIONAL DE CONTRATACIONES en el que serán válidas las comunicaciones y notificaciones que se cursen en dichos procesos.

Número de Código Único de Identificación Tributaria.

Lugar y fecha del compromiso de constitución y su objeto.

Datos de inscripción registral o de la constancia de iniciación del trámite respectivo.

Identificación de las personas físicas o jurídicas que los integran.

Identificación de las personas físicas que integran cada empresa.

Declaración de solidaridad de sus integrantes por todas las obligaciones emergentes de la presentación de la oferta, de la adjudicación y de la ejecución del contrato.

Información sobre los principales clientes del sector público y privado según monto de facturación, en los últimos TRES (3) años.

Declaración jurada del oferente de que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con la ADMINISTRACIÓN PUBLICA NACIONAL.

Declaración jurada del oferente en la que manifieste el cumplimiento de la legislación laboral vigente, en especial lo que se relaciona con condiciones dignas y equitativas de trabajo y ausencia de trabajo infantil.

Datos del balance general correspondiente al último ejercicio anterior a la fecha de presentación de la oferta, con excepción de aquellos casos en que se acredite la imposibilidad de presentar dicha información de acuerdo a la fecha de inicio de actividades.

Datos de la nota presentada ante la dependencia de la ADMINISTRACIÓN FEDERAL DE INGRESOS PÚBLICOS en la cual se encuentren inscriptos a los fines de solicitar el 'Certificado Fiscal para Contratar' o bien los datos del Certificado Fiscal para Contratar vigente.

2-D) Cooperativas, Mutuales y otros:

Denominación y domicilio real.

Número de fax y dirección de correo electrónico.



803B



Ministerio de Salud Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos A.N.M.A.T.

Domicilio especial para los procedimientos que se realicen en el ámbito de la OFICINA NACIONAL DE CONTRATACIONES en el que serán válidas las comunicaciones y notificaciones que se cursen en dichos procesos.

Número de Código Único de Identificación Tributaria.

Nómina de los actuales integrantes.

Lugar, fecha, objeto y duración del instrumento constitutivo y datos de inscripción.

Información sobre los principales clientes del sector público y privado según monto de facturación, en los últimos TRES (3) años.

Declaración jurada del oferente de que no se encuentra incurso en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con la ADMINISTRACIÓN PUBLICA NACIONAL.

Declaración jurada del oferente en la que manifieste el cumplimiento de la legislación laboral vigente, en especial lo que se relaciona con condiciones dignas y equitativas de trabajo y ausencia de trabajo infantil.

Datos del balance general correspondiente al último ejercicio anterior a la fecha de presentación de la oferta, con excepción de aquellos casos en que se acredite la imposibilidad de presentar dicha información de acuerdo a la fecha de inicio de actividades.

Datos de la nota presentada ante la dependencia de la ADMINISTRACIÓN FEDERAL DE INGRESOS PÚBLICOS en la cual se encuentren inscriptos a los fines de solicitar el 'Certificado Fiscal para Contratar' o bien los datos del Certificado Fiscal para Contratar vigente.

2-E) Organismos públicos:

Cuando el proveedor sea una jurisdicción o entidad del Estado Nacional o un organismo provincial, municipal o del Gobierno de la Cuidad Autónoma de Buenos Aires deberá proporcionar la siguiente información:

Denominación,

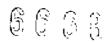
Rubro en el que haya efectuado provisiones o prestado servicios.

ARTÍCULO 235.- INSCRIPCIÓN. A los fines de la inscripción en el Sistema de Información de Proveedores, los oferentes deberán complementar su preinscripción, presentando junto con la oferta, siempre que no se disponga de otra manera en las normas específicas para cada tipo de procedimiento de selección, la información suministrada en la Preinscripción utilizando los DE CONTRATACIONES y la formularios estándar que apruebe la OFICINA NACIONAL documentación respaldatoria de dicha información.

En el caso en que en la Preinscripción hubieran completado la información correspondiente al balance de cierre de ejercicio, como documentación respaldatoria junto con la oferta deberán







presentar copia del balance general de cierre de ejercicio, firmada por Contador Público Nacional y certificada por el Consejo Profesional de Ciencias - Económicas, correspondiente al ejercicio inmediato anterior a la fecha de presentación de la oferta.

Ing. ROGELIO LOPEZ
Administrador Nacional
A.N.M.A.T.



6668

ANEXO I

Instructivo para gestionar el alta de beneficiario

Para poder recibir recursos del Estado Nacional a través del sistema de Cuenta Única del Tesoro Nacional, los potenciales beneficiarios deberán cumplimentar los Formularios A y B (se adjuntan) para ser presentados ante la Secretaría de Hacienda de la Nación.

Datos necesarios para completar los Anexos:

Denominación Social: la que figure en los estatutos respectivos

Situación ante la ADMINISTRACIÓN FEDERAL DE INGRESOS PÚBLICOS - AFIP

Número de CUIT-CUIL-CDI: el que conste en el formulario de alta de inscripción en la AFIP o constancia respectiva emitida por la misma.

Domicilio: deberá consignarse el domicilio fiscal indicando localidad, provincia y código postal (el mismo que figura en el formulario de alta de inscripción en la AFIP o en la constancia respectiva emitida por la misma).

Cuenta bancaria: a efectos de poder percibir los recursos del subsidio deberá declararse una cuenta bancaria, abierta en alguno de los bancos autorizados para operar (ver Bancos Adheridos al Sistema de Cuenta Única del Tesoro) consignando:

Número de la cuenta

Tipo de cuenta (caja de ahorro, cuenta corriente, etc.)

Nombre completo del Banco

Nombre y/o número de la Sucursal

Documentación necesaria para el trámite:

Acta de designación de autoridades o Poder (por ante escribano público certificado por el correspondiente Colegio Profesional) que autorice la firma de las solicitudes y formularios a presentar.

Fotocopia del Formulario de alta de inscripción (inicial y última modificación –si la hubiera-) en la AFIP, o constancia emitida por dicho organismo en la cual quede sentado la situación de la institución respecto de los impuestos, certificada como copia fiel del original por el representante legal del beneficiario.

Formularios A y B

Los formularios identificados como formularios A y B deberán presentarse debidamente completados y en original, firmados por la persona autorizada por el Acta de Designación de Autoridades o Poder antes mencionado.

(1) Se fijaran al momento de la publicidad o notificación al proveedor o co contratante (artículo 57 del regiamento aprobado por Decreto Nº 893/2012).







El Formulario identificado como B deberá estar certificado por el Banco donde se ha radicado la cuenta declarada.

BANCOS ADHERIDOS AL SISTEMA DE LA CUENTA UNICA DEL TESORO

Código Beneficiario	Entidades Bancarias	
6794	BANCO DE GALICIA Y BUENOS AIRES S.A.	Jun-95
1036	BANCO DE LA NACIÓN ARGENTINA	Jun-95
1393	BANCO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES	Jun-95
1153	BANCO CIUDAD DE BUENOS AIRES	Ago-96
3012	BANCO CREDICOOP COOPERATIVO LIMITADO	Oct-96
7927	BANCO SANTANDER RÍO S.A.	Sep-01
1148	BANÇO PATAGONIA S.A.	Dic-03
1527	BANCO SAN JUAN S.A.	Jun-05
33349	BANCO MACRO S.A.	Nov-05
17553	NUEVO BANCO DEL CHACO S.A.	Jul-06
39894	HSBC BANK ARGENTINA S.A.	Mar-07
7478	BBVA BANCO FRANCES S.A.	Oct-07
82283	BANÇO SUPERVIELLE	Feb-09





1

Į

Ministerio de Salud Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos A.N.M.A.T.

6668

FORMULARIO A

BENEFICIAROS DE PAGOS, SOLICITUD DE ALTA / MODIFICACIÓN / REACTIVACIÓN

-						Fech	a:/ ⁻ /
1	OPERACIÓN:	ALTA		REACTIVACIÓN		MODIFICACIÓN	1
1							
	ENTE:	BANCO		BENEFICIARIO		CLIENTE	
ŀ	IDENTIFICACIÓN I	DEL ENTE:					•
•	NRO. DE ENTÉ]			
1	DOCUMENTO:	TIPO			NUMERO		
	IDENTIFICACIÓN:	TIPO			NUMERO		;
	DENOMINACIÓN:				**************************************		- I
1	DOMICILIO						
L 1	CÓDIGO POSTAL			·		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
	LOCALIDAD						
	PROVINCIA	,,			PAÍS		
ı	ACTIVIDAD ECONÓM	ICA					
	(1) Se fijaran al momento de	ia publicidad o no	otificación al	proveedor o co contratan 893/2012).	ite (artículo 57 del	reglamento aprobado por D	ecreto N°



6668

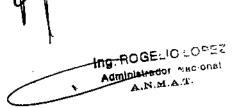
SITUACIÓN IMPOSITIVA DEL ENTE:

IMPUESTO	Inscripto	No Inscripto	Exento	No Resp.	No Resp c/Ret*	Resp. Monotributo	No categorizado
GANANCIA					•		
IVA							

^{*} Solo para UTEs y sociedades de Hecho, los cuales deberán adjuntar tantos formularios como integrantes de la sociedad o UTE la integren.

"No será responsabilidad del tesoro Nacional, cualquier demora en el depósito de los fondos por su parte, derivada de modificaciones a los datos oportunamente suministrados, no informadas en tiempo y forma"

FIRMA DE (LOS) SOLICITANTES
T.E.:
FAX:





6668

FORMULARIO B

AUTORIZACIÓN DE ACREDITACIÓN DE PAGOS DEL TESORO NACIONAL EN CUENTA BANCARIA

SEÑOR	
DIRECTOR DE COORDINACIÓN Y ADMINISTRACIÓN	
DE LA A.N.M.A.T.	
El (los) que suscribe(n), en carácter de, CUIT. Nº,con dor	
legal/real/comercial en la calle	
localidad de, Provincia de, autoriza (mos) a que t realizar la TESORERÍA GENERAL DE LA NACIÓN, en cancelación de deudas a mi (nuestro) concepto de Organismos incluidos dentro del Sistema de Cuenta Única del Tesoro, sea efe bancaria que a continuación se detalla y sobre la cual ejerzo (cemos) la titularidad o repre	favor por cualquier ectuado en la cuenta
	USO CGN.
CUENTA CORRIENTE Nº	
DENOMINACIÓN	
BANCO	
SUCURSAL	
DOMICILIO	
La orden de transferencia de fondos efectuada por la Tesorería General de la Nac términos contractuales, extinguirá la obligación del deudor por todo concepto.	ción dentro de los
Asimismo, me comprometo a informar acera de cualquier cambio que se opere e citada, teniendo validez todos los depósitos que allí se efectúen, hasta tanto no sean notif fehacientemente a ese Organismo.	
En el supuesto de decidir la suspensión de esta modalidad de pago, me comprom forma fehaciente con una antelación mínima a los cinco (5) días al pago.	neto a informario en
FIRMA (S) Y ACLARACIÓN (E	S)
Certificación de la firma (s) por el Banco, Escribano o Policía	





ANEXO II

Renglón N°	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción	Магса	Precio unitario	Precio Total
1.	1	UNIDAD	Detector FID con panel trasero superior para Cromatógrafo.			
2.	1	UNIDAD	Detector de Fluorescencia programable			
3.	1	UNIDAD	Bomba de vacío de una etapa con caudal 15 Litro/Min y vacío máximo 500 mm hg.			
4.	1	UNIDAD	Espectofotómetro			
5.	1	UNIDAD	Baño Termostático con agitación			
6.	1	UNIDAD	Baño termostático			
7.	4	UNIDAD	Freezer de 274 litros de capacidad			
8.	1	UNIDAD	Centrífuga refrigerada			
9.	1	UNIDAD	Ultrafreezer	·-		
10.	2	UNIDAD	Microcospio Binocular			
11.	1	UNIDAD	Microcospio Digital Biotraza	•		
12.	1	UNIDAD	Agitador Orbital			
13.	1	UNIDAD	Agitador Magnético con Calefacción			
14.	2	UNIDAD	Destilador Automático			
15.	11	UNIDAD	Termómetro Digital con sonda 3mts			

15.









ANEXO II

	16.	1	UNIDAD	Termómetro con sonda. Rango -50° a 150°C		
	17.	2	UNIDAD	Termómetro Digital de Pared con Sensor de Temperatura y Humedad		
	18.	12	UNIDAD	Equipo Registrador de Temperatura con Display	, ,,	
	19.	1	UNIDAD	Equipo de Mesa para medir PH		
	20.	1	UNIDAD	Lector para Tiras de Flujo Lateral Ridaquick		
	21.	2	UNIDAD	Tamizadora Vibratoria		
	22.	1	UNIDAD	Refractómetro Digital		
	23.	1	UNIDAD	Baño Termostatizado con agitación		
	24.	1	UNIDAD	Equipo de PCR en Tiempo Real		
	25.	1	UNIDAD	Baño Ultrasónico		
	26.	2	UNIDAD	Estufa de vacío		
/	27.	2	UNIDAD	Jarra para Generación de ambiente de anaerobiosis		
	28.	2	UNIDAD	Refrigerador Farmacéutico para Laboratorio de 176 Litros		
, — -	29.	2	UNIDAD	Refrigerador Farmacéutico para Laboratorio de340 Litros		
	30.	6	UNIDAD	Vortex		



E)

O)

0)

C)

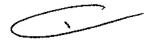


ANEXO II

	31.	3	UNIDAD	Equipo de Filtración Completo Tipo "Duran Schott"		
	32.	1	UNIDAD	Microcentrífuga		
	33.	1	UNIDAD	Evaporador Rotativo		
	34.	1	UNIDAD	Evaporador Múltiple		
	35.	1	UNIDAD	Lupa Binocular Esteroscópica		
	36.	3	UNIDAD	Estufa de Cultivo Refrigerada 123 Litros de Capacidad		
	37.	1	UNIDAD	Estufa de Cultivo Refrigerada 406 Litros de Capacidad		
	38.	1	UNIDAD	Analizador de Proteínas		
	39.	1	UNIDAD	Homogenizador/Molino		
	40.	1	UNIDAD	Unidad de Extracción de Grasas		
	41.	1	UNIDAD	Unidad de Hidrólisis		
	42.	2	UNIDAD	Baño María		
/[43.	1	UNIDAD	Celda electroquímica		
	44.	2	UNIDAD	Mufla		
	45.	1	UNIDAD	Densímetro Digital		
	46.	1	UNIDAD	Heladera de 120 LTS		



© © 6 8





ANEXO II

			346	
47.	2	UNIDAD	Heladera con Freezer de 230 LTS	
48.	1	UNIDAD	Turbo Ventilador 3 Paletas, 3 Velocidades, 18 Pulgadas	
49.	2	UNIDAD	Horno Microondas 26 LTS	
50.	1	UNIDAD	Procesadora	
51.	6	UNIDAD	Molinos Dosificadores de Café	
52.	1	UNIDAD	Manifold con Bomba de Vacío tipo Diafragma	
53.	8	UNIDAD	Licuadoras-Uso Cocina-Velocidad 400RPM	
54.	2	UNIDAD	UPS Trifásicos-Potencia 10KVA	
TOTAL DE	LA OFERTA			<u> </u>

TOTAL DE LA OFERTA (en letras).....

