

OBJETO DEL LLAMADO:

Se solicita: Servicio de mantenimiento en el Dpto. de Nutrición y Dietética del CHPR.

- Reparación y mantenimiento de ollas, asaderas, termos y demás. Para ello se deberá contar con personal idóneo en soldaduras de aluminio, acero inoxidable y soldadura fuerte.
- Mantenimiento y reparación del equipamiento existente en el Departamento, el que se detalla a continuación:

Equipo	Cantidad
Amasadora industrial	1
Balanza digital, precisión 5 grs en Sector Despensa (se necesita calibración, con certificación del organismo correspondiente)	1
Balanza digital en Sector Proveedores, precisión 200 grs (se necesita calibración, con certificación del organismo correspondiente)	1
Balanza digital en Sector Carnicería, precisión 10 grs (se necesita calibración, con certificado del organismo correspondiente)	1
Balanza digital de pie para 300 kg en Sector Peladero, precisión 100 grs y un plato de 60. (se necesita calibración, con certificación del organismo correspondiente)	1
Carros térmicos eléctrico con baño maría para 3 cubas GN 1/1*20cm y compartimiento térmico para 10 bandejas GN 1/1*6.5cm	3
Baño maría térmico eléctrico para 3 cubas GN 1/1*20cm	4
Baño maría (comedor)	1
Baño María Eléctrica Sector Dietética	1
Plancha BASCULANTE a gas	2
Fritador industrial (80 lts) en desuso	1
Batidora común (en desuso)	1
Batidoras industriales	4
Carros GRANDES para traslado de alimentos (con puertas de acero inoxidable)	4
Carros CHICOS para servicio de desayunos y meriendas	8
Carros MEDIANOS para traslado de alimentos (PLÁSTICOS)	14
Estiradora de masas	1
Hornos a gas c/anafes	6
Hornos industriales eléctricos	6

Mixadora Industrial	1
Motocicleta (a vapor)	7
Maquina de extracción y equipos de refrigeración de aire	2
Maquina de inyección en sector Dietética	1
Maquina de extracción chicos	6
Zorra de papas (industrial)	1
Zorra de carne	2
Horno doble a gas	1
Horno de verduras	2
Maquina cortadora de zapallo (en desuso)	1
Carros de acero inoxidable	18
Carros plásticos	20
Maquina cortadora	1
Maquinas térmicas (eléctricas con resistencias)	18
Zorra en sector Carnicería	1
Zorra en sector Despensa	1
Zorra en sector Peladero	1
Carros gavillares bandejeros GN 1/1	4
Carros transporte bandejas de cocina	3
Carros transporte ollas de cocina	3
Cocina de Gas 4 anafes y horno a gas (sector Dietética)	1
Mesadas de acero inoxidable	20
Carros sector PELADERO (profundos)	2
Carro para distribución de PAN	1
Anafe de piso con manguera y válvula supergas	1
Cortadora de fiambre eléctrica	1
Licuada industrial vaso 6 lts	1

SECTOR LACTARIO

Equipo	Cantidad
Anafes a gas	3
Licadoras	2
Mixer industrial	1
Mixer familiar	1
Procesador de alimentos semindustrial	1
Carros de servicio (acero inoxidable con puertas)	1
Carros de Apoyo internos (acero inoxidable)	3
Carro de apoyo material de uso diario 2 estantes	1
Balanza digital precisión 1 grs.	1
Mesadas con pileta doble (acero inoxidable)	2

Se incorporará el equipamiento al Departamento, vencida la garantía del mismo pasará a ser de la empresa adjudicataria con las mismas condiciones que rigen el presente contrato. La misma deberá numerarse y tener una planilla de registro, éstas serán proporcionadas por el Servicio de Mantenimiento y serán llenadas con los datos que sean requeridos en éstas (cambio de bombas, engrase, limpieza, reparaciones, etc.)

Mantenimiento y reparación de todas las líneas de alimentación del equipamiento existente dentro del Departamento de Nutrición y Dietética (agua fría y caliente, electricidad y gas). Respetando lo existente y cumpliendo con las normativas vigentes para caso particular.

- Reparación y mantenimiento de la planta física en general, lo que incluye además del sector de Cocina propiamente dicho, los sectores de depósitos, comedor, oficina y vestuarios; así como los que puedan haber quedado omitidos pero pertenezcan al Departamento (instalaciones eléctricas, reposición de azulejos, reparación de roturas en paredes, techos, puertas, instalaciones sanitarias, cambio de colillas, cambio de griferías, cambio de aparatos, preparación de superficies, pintura, etc.). Se deberá tener en cuenta la sustitución paulatina de los azulejos por láminas de acero inoxidable y hormigón lustrado, según disponga el Dpto. de Arquitectura en coordinación en el Servicio de Mantenimiento.
Los materiales necesarios para realizar estas tareas, serán proporcionados por el CHPR. **Todos los trabajos deberán ser coordinados y acordados antes de su ejecución, con el Dpto. de Arquitectura.**
- Se deberá realizar mantenimiento preventivo en equipamiento, maquinaria, líneas de alimentación (agua, gas, electricidad) desde el ingreso al servicio hasta la maquinaria y la planta física.
- Las tareas a desarrollar son:
 - a. Limpieza, lubricación y engrase cada 15 días.
 - b. Control de consumos c/30 días.
 - c. Control de poleas cada 15 días.
 - d. Control de tensión de correas cada 15 días, incluido el suministro de las mismas.
 - e. Control de rodamientos c/30 días y el suministro de las mismas.
 - f. Mantenimiento de luces testigo en los tableros de las máquinas.
 - g. Reaprete de borneras (electricidad).
 - h. Limpieza de filtros existentes y a instalar.
 - i. Chequeo de partes mecánicas cada 30 días.
 - j. Chequeo de todos los controles normales y automáticos cada 30 días.
 - k. Afilados de elementos de corte del servicio (cuchillas, sierras y otros).
 - l. Limpieza de ducto de la campana de extracción.
 - m. Picadora de carne: afilado de cuchillas y suministro de las mismas cada vez que sea necesario.
 - n. Bobinado de motores pequeños 1 a 4 hp.
 - o. Reparación o reposición de resistencias pequeñas.
- Los oferentes deberán establecer un referente el cual será nexo entre la firma adjudicataria y el Servicio de Mantenimiento del C.H.P.R, quien estará disponible las 24 hs. los 365 días del año. **El tiempo de respuesta no debe exceder los 30 minutos.** Por lo antes expuesto se debe proporcionar un número de celular para mantener dicho contacto.

Para la presente licitación lo establecido en el Art. 74 del TOCAF.
Ejecutora en caso necesario, hará uso de lo dispuesto en el segundo párrafo del Art.
mencionado, por lo cual los oferentes deberán establecer en c/u de los ítems que
conformidad a aumentar las cantidades hasta el 100 % (cien por ciento) de las
En caso de omisión de establecer su disconformidad a ello en la oferta, se considerará
acepta dicha opción por parte del oferente, no siendo necesario ningún otro tipo de
firmamiento por parte de la empresa.

terminación de visita: