



Comisión Nacional de Energía Atómica



**GERENCIA DE ÁREA CAREM**

**DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y CONTRATACIONES CAREM**

Por RÉGIMEN DE COMPRAS Y CONTRATACIONES DE BIENES, OBRAS Y SERVICIOS DE LA GERENCIA DE ÁREA CAREM bajo la Ley 26.566, aprobado por RESOL-2019-446-APN-CNEA#MHA

**CIRCULAR MODIFICATORIA  
PLIEGOS DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES**

<b>Circular Nº 3</b>	
<b>Lugar y Fecha</b>	<b>Buenos Aires 29/03/2022</b>
<b>Organismo contratante</b>	<b>COMISIÓN NACIONAL DE ENERGÍA ATÓMICA</b>

**PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN:**

<b>Tipo</b>	<b>LICITACIÓN PUBLICA</b>
<b>Numero:</b>	<b>03/2022</b>
<b>Clase:</b>	<b>ETAPA ÚNICA NACIONAL</b>
<b>Modalidad:</b>	<b>SIN MODALIDAD</b>
<b>Expediente CAREM Nº:</b>	<b>F-008/2022</b>
<b>Expediente GDE Nº:</b>	<b>EX-2022-08312727- -APN-GAC#CNEA</b>
<b>Rubro:</b>	<b>810 – CONSTRUCCION</b>

**OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:**

**CONSTRUCCIÓN COMEDOR OBRADOR - PREDIO CAREM**

**ACTO DE APERTURA DE OFERTAS:**

<b>GERENCIA DE ÁREA CAREM</b>	
<b>DEPARTAMENTO DE COMPRAS Y CONTRATACIONES CAREM</b>	
<b>Fecha y Hora</b>	<b>15/04/2022 - 14:00hs</b>
<b>Costo</b>	<b>Sin Valor</b>
<b>Visita a obra / instalaciones</b>	<b>Aplica</b>

**DESCRIPCIÓN**

Se modifica la fecha actual del acto de apertura del **08/04/2022 A LAS 13:00 HS.** para el día **15/04/2022 a las 14:00 HS.**

**SE MODIFICA DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (ET-CAREM25DO-8-r0).**

**MODIFICACIÓN Nº 1:**

**6.3.7 Carpintería y Aberturas.**

**a. Carpinterías exteriores:**

**III. VENTANAS COMEDOR COCINA (V1):**

Para las dimensiones de las ventanas, se contemplara el rango de 1.00 x 1.50 m como mínimo y 1.00 x 1.60 m como máximo.

**MODIFICACIÓN Nº2:****Perfilaría de Aluminio para Aberturas:**

Se podrá cotizar el tipo de perfilaría LÍNEA MODENA o LÍNEA A30New.

**MODIFICACIÓN Nº 3****ANÁLISIS DE CARGA ARTEFACTOS ELÉCTRICOS**

Se solicita presentar con la oferta una estimación de carga de todos los artefactos eléctricos a conectar, a los fines de dimensionar la cantidad de cable subterráneo a utilizar.

**MODIFICACIÓN Nº 4****ELIMINACIÓN DE ITEM 013 DE ANEXO 13**

Se elimina el Ítem 013 que hace referencia a la provisión y montaje de baño Maria de aceite térmico (Marmita indirecta).

**MODIFICACIÓN Nº 5****SE AGREGA AL ANEXO 13 – “EQUIPOS DE INYECCIÓN DE AIRE EN COCINA”**

Se deberá contemplar una inyección de aire perimetral a la campana de extracción. La finalidad de la misma es renovar el aire y evitar el traspaso de los olores de cocina al ambiente. Al mismo tiempo, se busca lograr, con un correcto balance, que la extracción no retire y absorba el aire acondicionado y/o calefacción del salón, haciendo su uso más eficiente. Dentro de los componentes de la instalación se incluyen:

Ventiladores extractores:

- Provisión y montaje de 2 (dos) ventiladores extractores para las campanas de cocinas y 1 (un) ventilador para inyección perimetral de campana.
- Los mismos se ubicarán en la plataforma existente del techo.



	EXTRACCION CAMPANA ISLA	EXTRACCION CAMPANA HORNOS	INTECCION DE CAMPANA
Modelo:	TBL 4	TBL 3	TBL 3 1/4
Tipo y arreglo:	Centrífugo - SASE	Centrífugo - SASE	Centrífugo - SASE
Tipo acople:	Directo	Directo	Directo
Material rotor:	Acero al carbono	Acero al carbono	Acero al carbono
Material caracol:	Acero al carbono / Pintura sintética	Acero al carbono / Pintura sintética	Acero al carbono / Pintura sintética
Motor trifasico:	3 HP – 950 RPM 220/38	1 HP – 950 RPM	1 HP – 950 RPM
Tacos anti vibratorios:	Si	Si	Si
Puerta de inspección:	Si	Si	Si

Conductos:

- Conductos de sección circular de chapa galvanizada calibre #20 y 22 construidos con sistema engrafado. Unión entre los conductos enchufados y sellados con sellador para alta temperatura.
- Pases de techo y zinguería bota aguas en chapa galvanizada.
- Descarga del ventilador tipo capota americana, con soportes tensores de cable de acero.
- Conexión de entrada y salida a ventilador con acople elástico.
- Soportes de acero al carbono, tratados con pintura anticorrosiva.
- Rejas de inyección de aire, 100% regulables, de 650 x 200 mm, construidas en acero al carbono.

Campanas de cocina:

- Provisión de campanas de cocina:  
Cocina central: campana tipo Isla, de 2800 x 2400 x 550 mm (largo x ancho x altura)  
Hornos: tipo isla, de 2400 x 1400 x 550 (largo x ancho x altura)
- Fabricadas en 2 sectores para fácil transporte.
- Construida en chapa AISI 430 1.2mm.
- Con porta filtros y filtros de malla metálica de 500 x 500 x 25mm.
- Graseira perimetral con niple de desagote.

**MODIFICACIÓN Nº 6**

Se modifica el ANEXO B – PLANILLA DE COTIZACION, se adjunta la misma.

Se modifica el ANEXO 13 – ITEMIZADO EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO DE COCINA, se adjunta el mismo.

## ANEXO B - PLANILLA DE COTIZACIÓN

Procedimiento de selección:			
Tipo:	LICITACION PUBLICA	Nº	03/2022
Clase:	ETAPA UNICA NACIONAL		
Modalidad:	SIN MODALIDAD		
Expediente CAREM Nº:	F-08/2022		
Expediente GDE Nº:	EX-2022-08312727- -APN-GAC#CNEA		
Rubro:	810 - CONSTRUCCIÓN		
PLAZO DE MANT. DE OFERTA REQUERIDO	TREINTA (30) DIAS CORRIDOS		

Objeto de la contratación:

**CONSTRUCCIÓN COMEDOR OBRADOR – PREDIO CAREM**

ITEM	DESCRIPCION	UN	COMPUTO CANTIDAD	MATERIALES	MANO DE OBRA	SUBTOTAL
<b>6.3.1</b>	<b>TAREAS INICIALES Y AUXILIARES</b>			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
	a. MOVILIZACION Y CERCO DE OBRA	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
	b. RELEVAMIENTO Y TOPOGRAFIA	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
	c. RETIRO DE ESCOMBROS	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
	d. LIMPIEZA DE OBRA	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
	e. AYUDA DE GREMIO	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
<b>6.3.2</b>	<b>DOCUMENTACION TECNICA DE OBRA</b>			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
	a. PROYECTO EJECUTIVO DE OBRA CIVIL. INCLUYE REV1 60%, REV 2 30% Y CAO 10%	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
	b. PROYECTO EJECUTIVO DE INSTALACIONES INCLUYE REV1 60%, REV 2 30% Y CAO 10%	.				
	I. INSTALACIONES ELECTRICAS	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
	II. INSTALACIONES SANITARIAS	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
	c. MEMORIA DE CALCULO	unid	2,00	0,00	0,00	0,00
<b>6.3.3</b>	<b>SISTEMA MODULAR AUTO-PORTANTE</b>			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
	a. FABRICACION EN TALLER	unid	24,00	0,00	0,00	0,00
	b. MONTAJE DE ESTRUCTURA	unid	24,00	0,00	0,00	0,00
	c. CERRAMIENTOS LATERALES EXTERIORES	m2	320,00	0,00	0,00	0,00
<b>6.3.4</b>	<b>CUBIERTA SOBRETECHO</b>			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
	a. ESTRUCTURA	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
	b. PANELES DE CUBIERTA SOBRETECHO CON AISLACION TERMICA	m2	1100,00	0,00	0,00	0,00
	c. ACCESORIOS DE CUBIERTA SOBRETECHO	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
	e. SELLADOS	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
<b>6.3.5</b>	<b>PISOS, PAREDES DIVISORIAS Y ZOCALOS</b>			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
	a. PISOS AREA COMEDOR	m2	620,00	0,00	0,00	0,00
	b. PISOS AREA COCINA Y BAÑOS	m2	250,00	0,00	0,00	0,00
	c. SOLADOS EN COMEDOR	m2	620,00	0,00	0,00	0,00
	d. SOLADOS EN COCINA Y BAÑOS	m2	250,00	0,00	0,00	0,00
	e. PAREDES DIVISORIAS INTERIORES	m2	360,00	0,00	0,00	0,00
	f. REVESTIMIENTO AREA COCINA	m2	110,00	0,00	0,00	0,00
	g. ZOCALOS SANITARIOS	ml	400,00	0,00	0,00	0,00
	h. ACCESORIOS ABERTURAS Y ENCIENTROS	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
<b>6.3.6</b>	<b>CIELORRASO</b>			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
	a. CIELORRASO. INCLUYE PANELES Y ESTRUCTURA NECESARIA	m2	870,00	0,00	0,00	0,00
<b>6.3.7</b>	<b>CARPINTERIAS Y ABERTURAS</b>			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
	a. CARPINTERIAS EXTERIORES	.				
	I. PUERTAS DOBLES (P3)	unid	4,00	0,00	0,00	0,00
	II. PUERTAS DOBLES (P2)	unid	6,00	0,00	0,00	0,00
	III. VENTANAS COMEDOR COCINA (V1)	unid	29,00	0,00	0,00	0,00
	IV. VENTANAS BAÑO MUJERES (V2)	unid	2,00	0,00	0,00	0,00
	V. CLARABOYAS BAÑO HOMBRE (CB1)	unid	3,00	0,00	0,00	0,00
	b. CARPINTERIAS INTERIORES	.				
	I. PUERTAS SIMPLES (P1)	unid	4,00	0,00	0,00	0,00
	II. PUERTAS DOBLES (P4)	unid	1,00	0,00	0,00	0,00
	III. PUERTAS SIMPLES (P5)	unid	3,00	0,00	0,00	0,00
	IV. PUERTAS RETRETE BAÑOS (P6)	unid	6,00	0,00	0,00	0,00
	V. PUERTAS VESTUARIOS (P7)	unid	2,00	0,00	0,00	0,00
<b>6.3.8</b>	<b>PINTURAS</b>			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
	a. TRATAMIENTO	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
	b. ANTIOXIDO	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
	c. PINTURA ESMALTE	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
<b>6.3.9</b>	<b>INSTALACIONES SANITARIAS DE AGUA, CLOACALES Y PLUVIALES</b>			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
	a. PROVISION DE AGUA	.				
	I. TANQUE CISTERNA	unid	1,00	0,00	0,00	0,00
	II. TENDIDO INTERIOR AGUA FRIA Y CALIENTE	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
	III. TERMOTANQUE ELECTRICO	unid	2,00	0,00	0,00	0,00
	IV. GRIFERIAS Y ACCESORIOS	unid	20,00	0,00	0,00	0,00
	V. PRUEBA HIDRAULICA	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
	b. DESAGUES CLOACALES	.				
	I. DESAGUES PRIMARIOS Y SECUNDARIOS	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
	II. CAMARAS DE INSPECCION	unid	3,00	0,00	0,00	0,00
	III. CAMARA DESGRASADORA	unid	1,00	0,00	0,00	0,00
	IV. ARTEFACTOS SANITARIOS Y ACCESORIOS	unid	20,00	0,00	0,00	0,00
	V. ARTICULOS HIGIENE Y SECADO DE MANOS	unid	10,00	0,00	0,00	0,00
	VI. PRUEBA HIDRAULICA	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
	c. DESAGUES PLUVIALES	.				
	I. CANALETAS DE CUBIERTA	ml	150,00	0,00	0,00	0,00
	II. DESCARGAS VERTICALES Y HORIZONTALES	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
	III. REJILLAS DE PISO	ml	50,00	0,00	0,00	0,00
	IV. PRUEBA HIDRAULICA	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
<b>6.3.10</b>	<b>INSTALACIONES ELECTRICAS, PAT, ILUMINACION Y RED/COMUNICACIONES</b>			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
	a. TENDIDO DE CABLE DE CONEXIÓN SUBTERRANEA	ml	100,00	0,00	0,00	0,00
	b. TABLERO PRINCIPAL	unid	1,00	0,00	0,00	0,00
	c. TABLEROS SECCIONALES	unid	10,00	0,00	0,00	0,00
	d. PUESTA A TIERRA Y SPDA	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
	e. MONTAJE DE CAJAS	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
	f. MONTAJE DE BANDEJAS	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
	g. CABLEADO DE INSTALACION	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
	h. ELEMENTOS Y ACCESORIOS	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
	i. LUMINARIAS INTERIORES	unid	100,00	0,00	0,00	0,00

FIRMA

## ANEXO B - PLANILLA DE COTIZACIÓN

Procedimiento de selección:			
Tipo:	LICITACION PUBLICA	Nº	03/2022
Clase:	ETAPA UNICA NACIONAL		
Modalidad:	SIN MODALIDAD		
Expediente CAREM Nº:	F-08/2022		
Expediente GDE Nº:	EX-2022-08312727- -APN-GAC#CNEA		
Rubro:	810 - CONSTRUCCIÓN		
PLAZO DE MANT. DE OFERTA REQUERIDO	TREINTA (30) DIAS CORRIDOS		

Objeto de la contratación:


### CONSTRUCCIÓN COMEDOR OBRADOR – PREDIO CAREM

	j. LUMINARIAS DE EMERGENCIA	unid	25,00	0,00	0,00	0,00
	k. ILUMINACION EXTERIOR	unid	20,00	0,00	0,00	0,00
	l. REDES Y COMUNICACIONES	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
	m. PRUEBA INTEGRAL	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
<b>6.3.11</b>	<b>INSTALACIONES DE AIRE ACONDICIONADO, VENTILACION Y CALEFACCION</b>			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
	a. AIRE ACONDICIONADO / CALEFACCION	unid	10,00	0,00	0,00	0,00
	b. VENTILACION COMEDOR	unid	10,00	0,00	0,00	0,00
	c. AIREADORES DE COCINA	unid	2,00	0,00	0,00	0,00
	d. EXTRACTOR EN BAÑOS	unid	3,00	0,00	0,00	0,00
	e. CAMPANA Y CHIMENEA DE COCINA	unid	1,00	0,00	0,00	0,00
	f. PRUEBA INTEGRAL	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
<b>6.3.12</b>	<b>INSTALACIONES DE EMERGENCIA Y SERVICIO CONTRA INCENDIO</b>			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
	a. DETECCION DE INCENDIO	gl	1,00	0,00	0,00	0,00
	b. DETECCION DE MONOXIDO DE CARBONO	unid	6,00	0,00	0,00	0,00
	c. EXTINTORES DE INCENDIO PARA COCINA	unid	3,00	0,00	0,00	0,00
	d. CARTELES DE SALIDA DE EMERGENCIA	unid	11,00	0,00	0,00	0,00
<b>6.3.13</b>	<b>EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO A SUMINISTRAR</b>			<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
	a. EQUIPAMIENTO GASTRONOMICO (VER ANEXO 13)					
	I. EQUIPAMIENTO PARA LA COCINA (items 001 al 025 del Anexo 13)	items	25,00	0,00	0,00	0,00
	II. EQUIPAMIENTO PARA EL AREA DE EXPENDIO DE COMIDA (items 026 al 033 del Anexo 13)	items	8,00	0,00	0,00	0,00
	III. EQUIPOS DE INYECCIÓN DE AIRE EN COCINA (item 034)	item	1,00	0,00	0,00	0,00
	b. CARTELERIA	unid	20,00	0,00	0,00	0,00
	c. BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS	unid	1,00	0,00	0,00	0,00
	d. TORRES SANTIZANTES ANTI-COVID	unid	3,00	0,00	0,00	0,00
	e. ESPEJOS	unid	2,00	0,00	0,00	0,00
<b>PRECIO TOTAL (CON IVA):</b>				<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>

OFERENTE:	
Nº CUIT:	
DOMICILIO:	
TEL. DE CONTACTO:	
E-MAIL:	
PLAZO DE MANTENIMIENTO DE OFERTA:	
FIRMA	ACLARACION Y CARÁCTER DEL FIRMANTE

	<b>ANEXO 13</b>	<b>Rev.: 0</b>
	<b>ITEMIZADO EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO DE COCINA</b>	<b>Página: 1 de 2</b>

<b>1 - EQUIPAMIENTO PARA LA COCINA</b>			
<b>ITEM</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>CARACTERISTICAS REQUERIDAS</b>
001	2	Horno mixto automático programable completo	Acero inoxidable. Capacidad 20 bandejas. Puerta con doble vidrio. Con tres carros portarrack. Consumo Eléctrico. Incluye instalación y garantía Dimensiones aprox: 100cmx100cmx200cm
002	2	Rack alto GN 2/1 con laterales	Acero inoxidable. 28 pares de guías. 4 ruedas Dimensiones aprox: 60cmx70cmx160cm
003	1	Cocina anafe compacto de 6 Hornallas	Quemador tipo estrella de fundición de hierro con base, ELECTRICO.
004	1	Anafe bajo piso	1 hornalla quemador. 24000 Calorias. Fundición. Incluye 1 garrafa de 15 kg
005	2	Freezer movil (con ruedas)	Capacidad 400 lts Dimensiones aprox: 110cmx70cmx90cm
006	3	Cámara frigorífica modular	Dos camaras de media temperatura para alimentos (2,5 HP cada uno) DIMENSIONES: 3000 x 5000 x 2500mm C/U. Una cámara para residuos (1,5 HP) DIMENSIONES: 1680 x 1550 x 2400 mm.
007	1	Heladera Profesional Vertical 2 Puertas Acero Inoxidable	Acero inoxidable. 1300 litros . 2 puertas. 220 V
008	1	Balanza electrónica	250 kg con columna
009	1	Balanza electrónica	30 kg
010	1	Balanza electrónica	6 kg
011	1	Cortadora de fiambre con discos	Acero inoxidable. electrica
012	1	Cortadora de vegetales con 7 discos	Diámetro de disco 205 mm. Dim aprox. 290 x 560 x 520 mm de altura.
013	2	Duchador K-50	Acero inoxidable
014	1	Lavadora automática de vajilla	Calefacción eléctrica. Bomba de lavado de 3.5 HP con traslación automática de cajones accionada por motoreductor, calefaccionada eléctricamente. tipo capota para canastos de 500x500 mm. Dimensiones aprox: 70cmx80cmx160cm
015	1	Mesada entrada-salida lavadora	Acero inoxidable 100 x 75 x 85 mm de altura. Dos piletas de 500 x 400 x 300.
016	1	Mesada entrada-salida lavadora	Acero inoxidable. 100 x 75 x 85 de altura.
017	2	Mesada acero inoxidable con piletas	2000 x 750. dos piletas de 750 x 600 x 450, con dos bases inoxidables de 2000 x 750 x 850.
018	2	Mesada acero inoxidable con tolvas para residuos	Dos bases inoxidables de 2000 x 750 x 850. Dos tolvas para recipiente de residuos.
019	1	Amasadora eléctrica redonda	Acero Inoxidable. Capacidad 60 kg de harina y 90 kg de masa. Motor 2 HP. 850 x 1120 x 1250. comando 24 V.

	<b>ANEXO 13</b>	<b>Rev.: 0</b>
	<b>ITEMIZADO EQUIPAMIENTO GASTRONÓMICO DE COCINA</b>	<b>Página: 2 de 2</b>

020	1	Sobadora eléctrica	Acero Inoxidable. Rodillos de 600 mm de largo y 170 mm de diámetro. Cajón de trabajo en madera. 2 HP.
021	1	Batidora planetaria automática	Acero Inoxidable. Recipiente de 60 lts. 3 velocidades.
022	2	Freidora	Acero Inoxidable. Capacidad 47 litros de aceite con descarga frontal. Dimensiones aprox. 655 x 790 x 850.
023	1	Heladera Bajo Mesada. Mostrador refrigerado	Acero Inoxidable. 2,4 m de largo x 0,75m x 0,85m. 3 puertas. 220 V
024	1	Cocinador de pasta	Batea y gabinete en Acero Inoxidable. 2 canastos de coccion. 27 litros.
025	5	Estantería de 4 niveles	Cuatro estantes de acero inoxidable regulable sin cerramientos. De 900 x 400 x 1800.
<b>2 - EQUIPAMIENTO PARA EL AREA EXPENDIO DE COMIDA</b>			
ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS REQUERIDAS
026	2	Mostrador Plato frío sin gabinete sin fuentes	Acero inoxidable refrigerada mediante serpentina de cobre y preparada para alojar bandejas. De 3500 mm de largo
027	2	Base inoxidable para autoservicio	De 3500 mm de largo
028	4	Estantería triple con estructura	Estantes lisos de acero inoxidable sobre estructura de caño redondo con bridas para amure
029	4	Atrapamoscas eléctrico	220 V. Amurado a pared
030	2	Dispenser para autoservicio de cubiertos y vasos	Metálico
031	2	Lunchonete exhibidora eléctrica	Acero Inoxidable - De 3500 mm de largo
032	2	Deslizador de bandeja mostrador	Acero Inoxidable. - 3000X300mm
033	2	Mostrador autoservicio con piso	Acero Inoxidable - 3000X300mm
<b>3 - EQUIPOS DE INYECCIÓN DE AIRE EN COCINA</b>			
ITEM	CANTIDAD	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS REQUERIDAS
034	1	EQUIPOS DE INYECCIÓN DE AIRE EN COCINA	Ventiladores extractores: 2 (dos) ventiladores extractores para las campanas de cocinas y 1 (un) ventilador para inyección perimetral de campana, con sus sistema de conductos y campana correspondiente.

NOTA: Todo el equipamiento y suministros ofrecidos en esta provisión deben tener una vida útil de 10 años como mínimo.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional  
Las Malvinas son argentinas

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Informe gráfico**

**Número:**

**Referencia:** CIRCUALR MODIFICATORIA N°3: CAMBIO DE FECHA DE APERTURA - MOD. ET -  
PLANILLA DE COTIZACIÓN Y ANEXO 13

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 7 pagina/s.