




26 OCT 2021

11:41

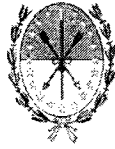
45520

**PROYECTO DE COMUNICACIÓN**

La Cámara de Diputados de la Provincia vería con agrado que el Poder Ejecutivo, por intermedio del organismo que corresponda, disponga la instalación y puesta en funcionamiento de un banco de leche humana (BLH) en el Nuevo Hospital Iturraspe de la ciudad de Santa Fe.



Lic. Juan Argañaraz  
Diputado Provincial



## FUNDAMENTOS

Señor presidente:

La nutrición adecuada, desde que nacemos y durante las primeras etapas de nuestras vidas, es decisiva para el buen desarrollo físico y mental, e indispensable para mejorar la supervivencia infantil.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) acreditó a los Bancos de Leche Humana (BLH) como la mejor estrategia para nutrir y fortalecer a los recién nacidos en situación de riesgo, ya que la leche humana es el primer y único alimento indicado y no hay una fórmula nutricional que pueda equiparar sus cualidades.

El inicio temprano de la lactancia humana desde las primeras horas de vida protege al recién nacido de las infecciones y reduce la mortalidad neonatal. Por el contrario, la malnutrición infantil es la causa subyacente del 35% de las defunciones de menores de cinco años e influye negativamente en el desarrollo cognitivo y el rendimiento escolar de los niños.

El banco es un ámbito hospitalario donde se recibirá, procesará y almacenará la leche excedente donada por madres para atender necesidades de lactantes imposibilitados de recibir leche de su madre, brindando tanto contención a estas mujeres como a aquellas que reciben la donación del producto para ayudarlas a fortalecerse en el proceso de la maternidad.

Los Bancos tienen como objetivo principal alimentar a recién nacidos de bajo peso, prematuros, con riesgo de infección o de enterocolitis necrotizante y a lactantes portadores de deficiencias inmunológicas, de patologías del tracto gastrointestinal, gemelos, alergia a las proteínas de leche de vaca, síndrome de intestino corto, malformaciones gastrointestinales quirúrgicas, hijo de madre imposibilitada temporalmente de amamantar, trastornos metabólicos entre otros, atendidos en las Unidades de Cuidados Intensivos Neonatales.

En la Argentina, en el año 2013, se sanciona la Ley Nacional N.º 26.873 de Lactancia Materna; reglamentada por decreto N.º 22 de 2015. Esta

- 2021 -



## CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

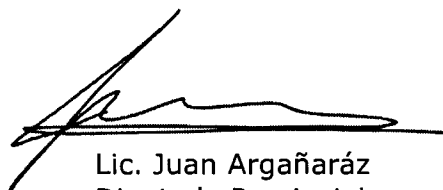
Ley en su artículo 2, referido a los alcances, inc. d), establece como una de sus acciones la *"Promoción y apoyo a la creación de centros de lactancia materna y bancos de leche materna"*. El Ministerio de Salud de la Nación, junto con la Comisión Nacional de Nutrición y Alimentación, en el marco del Consejo Federal de Salud (COFESA), son las autoridades responsables de la aplicación de la ley.

Según se desprende del artículo 11 de la Ley Provincial N.º. 13.101, sancionada en el año 2010, *"el Poder Ejecutivo dispondrá de los recursos necesarios para el funcionamiento de los Bancos creando las partidas presupuestarias a tal efecto"*. Amén de que al día de hoy no ha sido reglamentada, determina la ineludible responsabilidad que tiene el Estado de dotar a su sistema de salud de los elementos necesarios para su funcionamiento.

En este sentido, desde el Hospital Iturraspe de la ciudad de Santa Fe, nos han hecho llegar un pliego donde se transcriben todos los instrumentos necesarios para la instalación y puesta en funcionamiento del banco de leche. El mismo se encuentra adjunto al final del presente.

Por este motivo, en virtud de lo anteriormente expresado, considerando la importancia y el gran impacto que un banco de leche puede llegar a causar en la vida de los niños recién nacidos, solicitamos al Poder Ejecutivo que, a través del organismo que corresponda disponga la instalación y puesta en funcionamiento de un banco de leche humana (BLH) en el Nuevo Hospital Iturraspe de la ciudad de Santa Fe.

Por lo expuesto, solicito a mis pares el acompañamiento a la presente.



Lic. Juan Argañaraz  
Diputado Provincial



SRES - HOSPITAL J. B. ITURRASPE - Dpto. de Biotecnología. SANTA FE.

Presupuesto N°: 230421-6			Fecha: 23-04-2021		
ITEM	REF	CANT	DESCRIPCIÓN	Precio unitario U\$S	Precio Total U\$S
01		01	<p><b>MODULO DE PRE LAVADO Y LAVADO DE TETINAS.</b>  <b>MARCA FAETA. INDUSTRIA ARGENTINA, NUEVOS, SIN USO, DE PRIMERA CALIDAD.</b>            Por agitación y enjuague, el prelavado será manual y el lavado de las latinas, por agitación a disco giratorio, por medio de un motor de 1/8 HP. 1400 R.P.M.</p> <p>A) Mesada y pletas construidas en chapa de acero inoxidable calidad AISI 304.            B) Estructura del modulo construida en hierro ángulo de 1" x 3/16, con tratamiento anticorrosivo y esmaltado; con cuatro patines de aluminio regulables para nivelación.</p> <p>Los paneles laterales y frontales construidos con chapa de acero inoxidable calidad AISI 304.            Medidas aproximadas: 0,65 x 0,65 x 0,65 m.            Tensión de trabajo: 220 V.            Consumo eléctrico: 120 WATTS.            Consumo de agua: 50 LITROS-HORA.</p>		<p>8.900.-</p> <p>MAS IVA 10,5%</p>
02		01	<p><b>LAVADORA DE BIBERONES.</b>  <b>MARCA FAETA INDUSTRIA ARGENTINA NUEVA SIN USO DE PRIMERA CALIDAD.</b>            Presentara 3 cepillos de cerda dura, rotativos (2 cepillos de limpieza interior y 1 de limpieza exterior). Comandados por una caja reductora de velocidad con engranajes de nylon para obtener un silencioso funcionamiento a 120 R.P.M. Con un motor de 1/4 HP y 1400 R.P.M., comandado por un interruptor de puesta en marcha en el frente. Equipado con grifería de primera marca F.V. o similar.</p> <p>A) Mesada y pleta construida en chapa de acero inoxidable calidad AISI 304. Con una cubierta de acrílico que protege al operador de las salpicaduras de los cepillos.            B) Estructura del modulo construida en hierro ángulo de 1" x 3/16 con tratamiento anticorrosivo y esmaltado, con cuatro patines de aluminio regulables para nivelación.</p> <p>Los paneles laterales y frontales construidos en chapa de acero inoxidable calidad AISI 304.            Medidas aproximadas: 0,83 x 0,86 x 0,63 m.            Tensión de trabajo: 220. V.            Consumo eléctrico: 185 WATTS.            Consumo de agua: 30 litros - hora</p>		<p>10.500.-</p> <p>MAS IVA 10,5%</p>

FAETA S.A.C.I.F. S. - Vicente López 1334 (1670) Avellaneda - Buenos Aires - Argentina  
 TEL: (054-11) 4205-0729 FAX: (054-11) 4305-2458 - faeta@faeta.com.ar -  
 www.faeta.com.ar



		<p>Tablero de control con visualización permanente de temperatura.          Temperatura de trabajo de <math>-18^{\circ}\text{C}</math> / <math>-25^{\circ}\text{C}</math>. El oferante deberá especificar el rango de temperatura programable del equipo.          Alarmas programables con test de prueba, sonoras y audibles de máxima y mínima temperatura.          preset de alarmas y de temperatura de trabajo seleccionable por el usuario.          Sin función de descongelamiento automático.          Ruedas con freno.          Alarma de puerta abierta y de falta de energía eléctrica con batería de backup.  <b>III - NORMAS DE APLICACIÓN:</b>          El equipo deberá cumplir con la normativa vigente, exigidas para dicha aparatología, con presentación de certificados que lo acrediten.</p>
3	2	<p><b>I - DESCRIPCIÓN BÁSICA:</b>          Descongelador y calentador de Leche Humana, tipo Baño María de mesa</p> <p><b>II - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS:</b>          De mesa con tanque con capacidad aproximada 20 Litros          Preferentemente con agitador.          Cuba construida en acero inoxidable pulido y sin costura AISI 304 o 316.          Resistencia blindada en acero inoxidable.          Control externo e interno de la temperatura para que no supere los <math>40^{\circ}\text{C}</math> con precisión de <math>0,5^{\circ}\text{C}</math>          Potencia de calentamiento mínima de 3000 Watts;          Circulación de agua por bomba para uniformar la temperatura de calentamiento;          Voltaje 220-50Hz.          Con Posibilidad de desague lateral.</p> <p><b>III - NORMAS DE APLICACIÓN:</b>          El equipo deberá cumplir con la normativa vigente, exigidas para dicha aparatología, con presentación de certificados que lo acrediten.</p>
5	1	<p><b>I - DESCRIPCIÓN BÁSICA:</b>          Microcentrifuga.</p> <p><b>II - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS:</b>          Centrifuga para hematocrito capilares y microhematocrito, determinación simultánea de 24 microhematocritos como mínimo. Motor flotante, con eje de acero inoxidable, montado sobre amortiguadores.          Velocidad máxima entre 10.000 y 12.000 rpm.          Plato portatubos balanceado y equilibrado.          Interruptor de seguridad que impide el funcionamiento con la tapa abierta.          Con reloj o controlador electrónico con interruptor automático graduado en minutos. Rango 15 minutos o superior          Con los cabezales correspondientes y accesorios necesarios para su</p>

**PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE EQUIPAMIENTO PARA BANCO DE LECHE HUMANA (BLH) CON DESTINO AL HOSPITAL ITURRASPE DE LA PROVINCIA DE SANTA FE**

Re ng.	Cant.	DESCRIPCIÓN
1	2	<p><b>I - DESCRIPCIÓN BÁSICA</b>                      Heladeras tipo exhibidora apta para enfriar y mantener Leche Humana. 220V., 50Hz.</p> <p><b>II - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS:</b>                      Capacidad 300 litros útiles.                      Gabinete interior en acero inoxidable AISI 304 0 316.                      Sistema de enfriamiento con gas ecológico, libre de todo contaminante que pueda afectar el contenido.                      Sistema de puertas con doble vidrio templado.                      Tablero de control con visualización constante de la temperatura.                      Temperatura de trabajo programable de 0°C a 7°C. El oferente deberá especificar el rango de temperatura programable del equipo.                      Alarmas programables con test de prueba, sonoras y audibles de máxima y mínima temperatura.                      Sistema interior de ventilación forzada para el mantenimiento de una temperatura homogénea en todos los sectores.                      Iluminación interior de led.                      Bandejas recubiertas en material epoxi ajustables en altura, cuatro como mínimo.                      Ruedas para línea de refrigeradores con freno.                      Alarma de puerta abierta y de falta de energía eléctrica con batería de backup.                      Medidas aproximadas:                      Alto: 191 cm                      Ancho: 85,5 cm                      Profundidad: 65 cm</p> <p><b>III - NORMAS DE APLICACIÓN:</b>                      El equipo deberá cumplir con la normativa vigente, exigidas para dicha aparatología, con presentación de certificados que lo acrediten.</p>
2	6	<p><b>I - DESCRIPCIÓN BÁSICA</b>                      Freezer Vertical apto para almacenar Leche Humana.</p> <p><b>II - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS:</b>                      Vertical de 300 lt útiles,                      gabinete interior en acero inoxidable AISI 304 0 316.                      Unidad de refrigeración interior de ¼ HP.                      Bandejas recubiertas en material epoxi ajustables en altura, cuatro como mínimo.</p>



		El equipo deberá cumplir con la normativa vigente, exigidas para dicha aparatología, con presentación de certificados que lo acrediten
8	1	<p><b>I - DESCRIPCIÓN BÁSICA:</b>                      Pasteurizadora Automático de Leche Humana, 220V, 50 Hz.</p> <p><b>II - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS:</b>                      Pasteurizadora Automático apta para Leche Humana y trabajar con 36 envases, por ciclo HOLDER.                      Control totalmente electrónico programable del ciclo; con teclado e indicador de variables en pantalla.                      Impresora incorporada.                      Deberá contar con ciclo de lavado incorporado y drenaje.                      Capacidad 9 litros.                      Temperatura de pasteurización de 62.5°C durante 30 minutos;                      Sistema de enfriamiento rápido en no más de 10 min.;                      Sistema de agitación incluido;                      Construido en acero inoxidable, incluyendo los canastos.                      Control de temperatura por medio de sonda con exactitud no mayor a +/- 0,5°C;                      Deberá incluir los frascos recipientes construidos en polipropileno.                      Los equipos se suministrarán con todos los accesorios necesarios para su funcionamiento básico, no aceptándose la inclusión de alguno de ellos como opcional, solo se admitirán como tales aquellos que permitan ampliar las funciones del equipo.</p> <p><b>III - NORMAS DE APLICACIÓN:</b>                      El equipo deberá cumplir con la normativa vigente, exigidas para dicha aparatología, con presentación de certificados que lo acrediten</p>
9	2	<p><b>I - DESCRIPCIÓN BÁSICA:</b>                      Balanza Electrónica de Precisión</p> <p><b>II - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS:</b>                      Balanza analítica electrónica con capacidad de peso hasta 200 gr.                      Resolución de 0.1 mgr. Reproducibilidad y linealidad &lt; 0.2 mgr.                      Realizada en materiales inoxidables.                      Funciones incorporadas: conversión de unidades, memoria de tara, peso en por ciento, peso total, chequeo de sobre/bajo peso. Salida serie tipo RS-232. Display digital. Salida para impresora. Con filtro anti vibración.                      Con certificación de trazabilidad avalada por Ente nacional autorizado o extranjero.                      El equipo deberá ser entregado con todos los accesorios básicos y necesarios para su correcto funcionamiento.</p> <p><b>III - NORMAS DE APLICACIÓN:</b>                      El equipo deberá cumplir con la normativa vigente, exigidas para dicha aparatología, con presentación de certificados que lo acrediten.</p>



10	1	<p><b>I - DESCRIPCIÓN BÁSICA:</b>          HELADERA EXHIBIDORA VERTICAL BAJO MESADA, 220v. 50 Hz.</p> <p><b>II - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS:</b>          3 Estantes.          Iluminación interior por LED.          Puerta con 2 vidrios LOW-E.          Gabinete exterior prepintado.          Temperatura de trabajo: 0°C a 7°C          Medidas: 49x51x82 cm (frente, profundo, alto)</p> <p><b>III - NORMAS DE APLICACIÓN:</b>          El equipo deberá cumplir con la normativa vigente, exigidas para dicha aparatología, con presentación de certificados que lo acrediten.</p>
11	3	<p><b>I - DESCRIPCIÓN BÁSICA:</b>          Heladeras de transporte para Transporte LH donada, 12V./ 220v. 50 Hz.</p> <p><b>II - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS:</b>          Heladera Auto Portátil 33 Litros Frio/calor. Capacidad 33 litros          Alimentación de trabajo 12V. y 220V. apta para toma eléctrica en vehículo y en establecimiento.          Medidas externas 49 x 46 x 36 cm. Medidas internas 40 x 37x 24 cm.          Apagado automático ahorra la batería del auto.          Se deberá incluir con la oferta Adaptador para heladeras de transporte:          Triple Adaptador de 12 v. Uso para auto camioneta y camiones Potencia de salida 60 W cable 75 cm. Uso simultáneo de 3 bocas. Conexión al encendedor del vehículo. Con fusible de protección de sobrecarga</p> <p><b>III - NORMAS DE APLICACIÓN:</b>          El equipo deberá cumplir con la normativa vigente, exigidas para dicha aparatología, con presentación de certificados que lo acrediten</p>
12	2	<p><b>I - DESCRIPCIÓN BÁSICA</b>          Baño termostático para laboratorio para 60 tubos con regulación digital y motor agitador</p> <p><b>II - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS:</b>          Baño termostático para laboratorio, con indicación digital.          Regulación de temperatura por medio de termostato digital.          temperatura de trabajo desde ambiente hasta 65°C.          construida totalmente de acero inoxidable AISI 304, Cuba y dos gradilla para 30 tubos cada una.          Llave de encendido, indicador luminoso de trabajo.          Piloto del termostato.</p>



		<p>máxima optimización.          Se entregará con todos los accesorios básicos y necesarios para su correcto funcionamiento.  <b>III – NORMAS DE APLICACIÓN:</b>          El equipo deberá cumplir con la normativa vigente, exigidas para dicha aparatología, con presentación de certificados que lo acrediten.</p>
<b>6</b>	<b>1</b>	<p><b>I - DESCRIPCIÓN BÁSICA:</b>          Agitador de tubos tipo Vortex, 220v., 50Hz  <b>II – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS:</b>          Contará con regulador de velocidad y un interruptor de tres posiciones que permita operar el agitador en modo continuo o por activación "touch". El mecanismo de agitación estará especialmente diseñado para ofrecer la mayor estabilidad bajo diversas cargas.          Rango de velocidad de 200-2850 RPM;          El oferente deberá cotizar como opcional el set de plataformas, con especificaciones de cantidad y capacidad de tubos.   <b>III – NORMAS DE APLICACIÓN:</b>          El equipo deberá cumplir con la normativa vigente, exigidas para dicha aparatología, con presentación de certificados que lo acrediten.</p>
<b>7</b>	<b>1</b>	<p><b>I - DESCRIPCIÓN BÁSICA:</b>          Estufa de Cultivo Bacteriológico, 220V., 50Hz.  <b>II – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS:</b>          Automática          Capacidad mínima útil 80 litros          Interior de acero inoxidable de doble pared</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Dos (2) estantes de acero inoxidable</li> <li>● Puerta doble de vidrio frontal rebatible</li> <li>● Aislamiento térmico</li> <li>● Control de temperatura por termostato de precisión</li> <li>● Rango de temperatura de variación continua de 0° C a 70° C</li> <li>● Sensibilidad +/- 0,5° C</li> <li>● Luz interior de control y luz indicadora de corte</li> <li>● Termómetro frontal</li> <li>● Protección eléctrica, según criterio de doble falla (con conductor de protección por puesta a tierra o doble aislamiento)</li> <li>● Para ser usado a 220 Volt-50 Hz</li> </ul> <p>Los equipos se suministrarán con todos los accesorios necesarios para su funcionamiento básico, no aceptándose la inclusión de alguno de ellos como opcional, solo se admitirán como tales aquellos que permitan ampliar las funciones del equipo.  <b>III – NORMAS DE APLICACIÓN:</b></p>



Los equipos serán entregados, libres de todo gasto, funcionando en el servicio con dos manuales de uso y dos de mantenimiento, y diagrama completo de circuitos eléctricos y electrónicos. Los manuales de manejo deberán estar redactados en castellano. El personal del Taller de Bioingeniería deberá ser capacitado para acceder al archivo "log de errores" si el equipo lo posee. Si dicho acceso se realiza con llave de software o hardware el oferente deberá garantizar por escrito la disponibilidad de la misma al personal citado.

En caso de que el equipo cuente con detección de fallas propias, se capacitará al personal del Taller Central de Bioingeniería del Ministerio de Salud en la detección de las mismas.

Si el equipamiento necesitara de software externo para el diagnóstico de fallas y/o calibración del equipo se deberá proveer del hardware y software correspondiente, manuales de uso y curso de capacitación al personal del Taller Central de Bioingeniería del Ministerio de Salud.

La cotización incluirá todas las partes necesarias (hardware y software) para el normal funcionamiento de los equipos, así como el traslado y su instalación final en el edificio que el comprador especifique en cada caso (la empresa será responsable del traslado, manipulación e instalación de equipo).

Los equipos serán recepcionados por el jefe del servicio y/o Dirección Médica de la entidad y personal del Taller Central de Bioingeniería del Ministerio de Salud.

La recepción definitiva de los equipos se otorgará mediante confección del certificado correspondiente, a partir del día siguiente de la puesta en funcionamiento del equipo y finalizadas las actividades de capacitación.

Conjuntamente con la entrega de los equipos deberán entregarse: En idioma español, DOS (2) juegos de manuales de usuario, DOS (2) juegos de manuales de mantenimiento del mismo en todos sus niveles, cada uno con su correspondiente respaldo electrónico (CD/DVD/USB) y certificado de garantía emitido por la empresa adjudicataria.

#### **VIII-GARANTÍA**

No inferior a un año desde la puesta en funcionamiento

El oferente garantizará además la provisión de servicio técnico y/o repuestos, por el término de 5 años del vencimiento de la garantía.



La Garantía de los equipos con todos sus dispositivos y accesorios que lo integran (hardware y software) contra defecto de material y/o mano de obra, otorgada por el fabricante del equipo, será como mínimo de un año desde la fecha de puesta en funcionamiento de los equipos. Dicha garantía incluirá un Servicio de Mantenimiento técnico completo con provisión de repuestos y mano de obra sin restricciones. Deberá detallar plan de mantenimiento preventivo durante la garantía especificando el número de visitas y actividades a desarrollar durante las mismas. Para la adjudicación se valorarán periodos de garantía superiores.

#### **IX-RECEPCIÓN**

El equipo será recepcionado por el jefe del servicio y/o Dirección Médica de la entidad y personal del Taller Central Ministerio de Salud. Con prueba de rendimiento, del equipo.

#### **X-FORMA DE PAGO**

A 30 días de la presentación del certificado de recepción y facturación correspondiente, por cada equipo entregado.

#### **XI-MANTENIMIENTO DE OFERTA**

60 días.

#### **XII-PLAZO DE ENTREGA**

Máximo 30 días, contados a partir de la Orden de Provisión

Estos plazos se incrementarán cada uno en 20 días hábiles a pedido del adjudicatario, en caso de que el mismo resultare beneficiado con más de 5 equipos adjudicados.

Posteriormente a la orden de provisión, la Provincia enviará al proveedor, un plano de planta correspondiente a las sala donde será instalado el equipo. Dentro de los 20 días de recibida la citada documentación el proveedor enviará detalladas las modificaciones a realizar para la instalación del equipo así como también la cotización de las mismas (opcional), coordinando con el Ministerio de Salud, el cronograma de instalación.

#### **XII-LUGAR DE ENTREGA**

Hospital Iturraspe.

#### **XIII-CURSO DE CAPACITACIÓN**

El fabricante deberá impartir un curso completo en diagnóstico de fallas, calibración y reparación al personal de Bioingeniería, en forma previa a la instalación de los equipos, debiendo este personal capacitado, participar del proceso de instalación, puesta en marcha y calibración.

El proveedor suministrará instrucción de manejo para el personal médico y técnico que operará el equipo a coordinar con el servicio del efector.

#### **XIV-ESTRUCTURA, ANTECEDENTES DE LA EMPRESA Y REFERENCIAS:**

La antigüedad y características de la empresa serán consideradas en la evaluación de las ofertas. Se adjuntarán listados (dirección y teléfonos) de instituciones públicas o privadas en que se encuentren instalados equipos de idénticas características al ofrecido.

#### **XV-OTRAS CLÁUSULAS**

Según lo determine el Departamento de Compras.



		<b>III - NORMAS DE APLICACIÓN:</b> El equipo deberá cumplir con la normativa vigente, exigidas para dicha aparatología, con presentación de certificados que lo acrediten
13	2	<b>I - DESCRIPCIÓN BÁSICA</b> Juego de pipetas automáticas con tips descartables, uso en crematócrito <b>I - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS:</b> Juego de pipetas automáticas con tips descartables compuesto por: 1 una micropipeta regulable con rango de 10 a 100 µl para la determinación de acidez Dornic. 1 una pipeta de 1000 µl para la toma de muestra para realizar la acidez y crematócrito <b>III - NORMAS DE APLICACIÓN:</b> El equipo deberá cumplir con la normativa vigente, exigidas para dicha aparatología, con presentación de certificados que lo acrediten

### III- INSTALACIÓN

La cotización incluirá todas las partes necesarias (hardware y software) para el normal funcionamiento de los equipos, así como el traslado y su instalación final en el edificio que el comprador especifique en cada caso (la empresa será responsable del traslado, manipulación e instalación de equipo). Si el equipamiento necesitara de software externo para el diagnóstico de fallas y/o calibración del equipo, se deberá especificar marca, modelo y características completas del hardware, el cual deberá incluirse en el precio, como parte integrante del total.

### IV- CAPACITACIÓN

El fabricante deberá impartir un curso completo en diagnóstico de fallas, verificación de parámetros, calibración y reparación al personal del Taller Central de Bioingeniería, debiendo este personal capacitado, participar del proceso de instalación, puesta en marcha y calibración.

El proveedor suministrará instrucción de manejo para el personal médico y técnico que operará el sistema, durante el tiempo que se a conveniente para el uso adecuado. Estos entrenamientos deberán incluir la interacción con los equipos y realización de exámenes con Pacientes y Voluntarios. Se coordinará con el jefe médico del servicio y se dictará las veces que se considere necesario.

### V- OPCIONALES

Se cotizarán por separado y en caso de no hacerlo se considerarán, todos los elementos descriptos como de provisión normal.

### VI- NORMAS DE APLICACIÓN

Empresa habilitada por ANMAT con buenas prácticas médicas y registro de producto por disposición 2318/2002(to 2004). Registro, marca y modelo del producto a licitar

### VII- ENTREGA



**TABLA ESTIMATIVA DE PRECIOS PARA IMPUTACIÓN PREVENTIVA**

Rang	DESCRIPCIÓN	Unitario u\$s	Cant.	Sub -Total u\$s
1	Heladeras tipo exhibidora apta para enfriar y mantener Leche Humana	6500	2	13000
2	Freezer Vertical apto para almacenar Leche Humana	7000	6	42000
3	Descongelador y calentador de Leche Humana, tipo Baño María de mesa	2000	2	4000
4	Microcentrífuga	1250	1	1250
5	Agitador de tubos tipo Vortex	1250	1	1250
6	Estufa de Cultivo Bacteriológico	1750	1	1750
7	Pasteurizadora Automático de Leche Humana	74000	1	74000
8	Balanza Electronica de precisión	150	2	300
9	Heladera exhibidora bajo mesada	750	1	750
10	Heladeras de transporte para Transporte LH donada	250	3	750
11	Baño termostatzado	1100	2	2200
12	Juego Micropipetas para crematocrito	225	2	450
	<b>TOTAL U\$S</b>			<b>141700</b>