COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
Dirección

CONTRATO Nº 06 / 2023

Entre la **DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DEL COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES (DGAF)**, con domicilio en la calle Avda. Gral. Santos c/ Mcal López de la ciudad de Asunción, República del Paraguay, Telefax N° 2498219, representados en este acto por el Director General de Administración y Finanzas del Comando de las Fuerzas Militares, **CNEL DCEM ALFREDO GABRIEL GRANCE LEZCANO**, con Cedula de Identidad Nº 1.147.259 y el Asesor Jurídico de la Dirección General de Administración y Finanzas del Comando de las Fuerzas Militares, **TTE 1º JM EDER HUMBERTO LÓPEZ CABRERA**, con Cedula de Identidad Nº 4.159.189, denominados en adelante como la **CONTRATANTE** y por otra parte la firma **PEREZ RAMIREZ & CIA S.A.C.I.A, R.U.C. Nº 80002745-0,** domiciliada en Palma Nº 561 en la ciudad de Asunción, República del Paraguay con **Telef. Nº 021 - 441732**; representado para este acto por el Señor **MIGUEL ANGEL LOVERA SALCEDO** con Cédula de Identidad N° **489.769**, en Carácter de Apoderada, Según Poder Especial, posado ante el Escribano Público Verónica Josefina Ruiz Llano con Registro N° 641 denominada en adelante como el **PROVEEDOR.** Ambas partes convienen en celebrar el presente Contrato para la **"ADQUISICIÓN DE MOBILIARIOS Y EQUIPAMIENTOS DE COCINA" CON ID Nº 432976.,** resultante de la Licitación por Concurso de Ofertas Nº 03/23 y de conformidad a la Resolución DGAF N° 17 de fecha 17 de agosto del año en curso, que se regirá por las cláusulas que se exponen a continuación:

CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO DEL CONTRATO

El presente Contrato tiene por objeto establecer los derechos y obligaciones que asumen la **CONTRATANTE** y el **PROVEEDOR**, en relación a la LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS Nº 03/23 "**ADQUISICIÓN DE MOBILIARIOS Y EQUIPAMIENTOS DE COCINA" CON ID Nº 432976**, adjudicada por Resolución DGAF Nº 17 de fecha 17 de agosto del 2023.
El **PROVEEDOR** será responsable por las faltas, deficiencias o variaciones comprobadas en la calidad y cantidad de los bienes a ser entregados con relación a su oferta.

CLÁUSULA SEGUNDA: DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO.

Los documentos contractuales firmados por las partes y que forman parte integral del contrato son los siguientes:

a) Contrato;
b) El Pliego de Bases y Condiciones, sus Adendas o modificaciones;
c) Los datos cargados en el SICP;
d) La oferta del proveedor;
e) La resolución de adjudicación del contrato emitida por la convocante y su respectiva notificación;

Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o diferencia entre los mismos, la prioridad de los mismos será en el orden enunciado anteriormente.

CLÁUSULA TERCERA: IDENTIFICACIÓN DEL CRÉDITO PRESUPUESTARIO PARA CUBRIR EL COMPROMISO DERIVADO DEL CONTRATO.

TIPO	PRG.	SUBP.	PRY.	SGOG	F.F.	O.F.	DPTO.	DESCRIPCION del SERVICIO	MONTO Gs.
1	1	0	64	541	10	3	99	ADQUISICIÓN DE MOBILIARIOS Y EQUIPAMIENTOS DE COCINA	**504.940.000**

TOTAL, ADJUDICADO: GUARANÍES, QUINIENTOS CUATRO MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA MIL.

Pérez Ramírez
Abg. Miguel Angel Lovera
Gerente General

COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCIÓN GRAL. DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
Asesoría Jurídica

COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCIÓN GRAL. DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DIRECCIÓN

Esta contratación está incluida en el Plan Anual de Contrataciones (PAC) con el ID N° 432976.
12-05 Ministerio de Defensa Nacional.
Tipo de Presupuesto 1 Programa de Administración.
Programa 1 Administración Financiera de las Fuerzas Armadas.
Dirección General de Administración y Finanzas de las Fuerzas Militares.
FF10 Recursos del Tesoro.
El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente contrato está previsto en la partida del Sub Grupo del Objeto del Gasto 540 "Adquisición de Equipos de Oficina y Computación" en el Objeto del Gasto 541 "Adquisición de Muebles y Enseres".

CLÁUSULA CUARTA: PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN.
El presente Contrato es el resultado del procedimiento de la LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS N° 03/23 **"ADQUISICIÓN DE MOBILIARIOS Y EQUIPAMIENTOS DE COCINA" CON ID N° 432976** convocado por la **DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DEL COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES (DGAF)**, adjudicado por Resolución DGAF N° 17 de fecha 17 de agosto del año 2023.

CLÁUSULA QUINTA: PRECIO Y VALOR DEL CONTRATO.

LOTE N° 1 – 2da DIVISIÓN DE INFANTERIA – VILLARRICA

Ítem	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Marca	Procedencia	Precio unitario (IVA incluido)	Precio total
1	Horno Eléctrico	Unidad	Unidad	1	Perpetua	China	23.000.000	23.000.000
2	Licuadora	Unidad	Unidad	1	Metvisa	Brasil	2.300.000	2.300.000
3	Moledor de carne para uso doméstico	Unidad	Unidad	1	Perpetua	China	3.500.000	3.500.000
4	Batidora domestica eléctrica	Unidad	Unidad	1	Perpetua	China	4.500.000	4.500.000
5	Horno Microonda	Unidad	Unidad	1	Tokyo	China	1.300.000	1.300.000
6	Cámara frigorífica	Unidad	Unidad	1	Refrmate	Brasil	30.000.000	30.000.000
7	Sierra carnicera eléctrica	Unidad	Unidad	1	ECCEL	Brasil	10.800.000	10.800.000
8	Sartén basculante eléctrica	Unidad	Unidad	1	ATA	Italia	70.000.000	70.000.000
9	Horno Eléctrico	Unidad	Unidad	1	Perpetua	China	23.000.000	23.000.000
10	Licuadora	Unidad	Unidad	1	Metvisa	Brasil	2.300.000	2.300.000

Pérez Ramírez
Abg. Miguel Angel Lovera
Gerente General

COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCIÓN GRAL. DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
Asesoría Jurídica

COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCIÓN GRAL. DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DIRECCIÓN

11	Moledor de carne para uso doméstico	Unidad	Unidad	1	Perpetua	China	3.500.000	3.500.000
12	Horno Microonda	Unidad	Unidad	1	Tokyo	China	1.300.000	1.300.000
13	Mesa de metal	Unidad	Unidad	1	Perpetua	China	3.800.000	3.800.000
14	Horno Eléctrico	Unidad	Unidad	1	Perpetua	Nacional	28.000.000	28.000.000
15	Mesa de trabajo circular	Unidad	Unidad	1	Perpetua	China	3.500.000	3.500.000
16	Extractor de aire	Unidad	Unidad	6	Italux	China	1.080.000	6.480.000
	Precio Total							**217.280.000**

LOTE N° 2 – 2da DIVISIÓN DE CABALLERIA – SAN JUAN MISIONES

Ítem	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Marca	Procedencia	Precio unitario (IVA incluido)	Precio total
1	Horno Eléctrico	Unidad	Unidad	1	Perpetua	China	23.000.000	23.000.000
2	Freidora industrial	Unidad	Unidad	2	Perpetua	China	2.500.000	5.000.000
3	Mixtera capacidad doble	Unidad	Unidad	1	Perpetua	China	2.300.000	2.300.000
4	Anafe Industrial	Unidad	Unidad	1	Lynch	Argentina	20.000.000	20.000.000
5	Licuadora	Unidad	Unidad	1	Metvisa	Brasil	2.300.000	2.300.000
6	Moledor de carne para uso doméstico	Unidad	Unidad	1	Perpetua	China	3.500.000	3.500.000
7	Batidora domestica eléctrica	Unidad	Unidad	1	Perpetua	China	4.500.000	4.500.000
8	Horno Microonda	Unidad	Unidad	1	Tokyo	China	1.300.000	1.300.000
9	Fabricadora de hielo chico	Unidad	Unidad	1	Perpetua	China	15.000.000	15.000.000

Pérez Ramírez
Abg. Miguel Angel Lovera
Asesoría Jurídica
COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCION GRAL. DE ADMINISTRACION Y FINANZAS

10	Carro para uso en cocina	Unidad	Unidad	1	Tokyo	China	2.600.000	2.600.000
11	Sartén basculante eléctrica	Unidad	Unidad	1	ATA	Italia	70.000.000	70.000.000
12	Horno Eléctrico	Unidad	Unidad	1	Perpetua	China	23.000.000	23.000.000
13	Hornalla	Unidad	Unidad	1	Perpetua	China	8.500.000	8.500.000
14	Licuadora	Unidad	Unidad	1	Metvisa	Brasil	2.300.000	2.300.000
15	Moledor de carne para uso doméstico	Unidad	Unidad	1	Perpetua	China	3.500.000	3.500.000
16	Batidora domestica eléctrica	Unidad	Unidad	1	Perpetua	China	4.500.000	4.500.000
17	Horno Microonda	Unidad	Unidad	1	Tokyo	China	1.300.000	1.300.000
18	Mesa de metal	Unidad	Unidad	1	Perpetua	China	3.800.000	3.800.000
19	Mesa de metal	Unidad	Unidad	1	Perpetua	China	3.500.000	3.500.000
20	Cámara frigorífica	Unidad	Unidad	1	Refrimate	Brasil	30.000.000	30.000.000
21	Refrigerador tipo comercial	Unidad	Unidad	1	Turbo Air	China	28.000.000	28.000.000
22	Extractor de aire	Unidad	Unidad	6	Italux	China	960.000	5.760.000
23	Estante de metal	Unidad	Unidad	2	Perpetua	China	4.500.000	9.000.000
24	Fabricadora de hielo chico	Unidad	Unidad	1	Perpetua	China	15.000.000	15.000.000
	Precio Total							**287.660.000**

LOTE N° 1: Gs. 217.280.000 (guaraníes doscientos diecisiete millones doscientos ochenta mil)
LOTE N° 2: Gs. 287.660.000 (guaraníes doscientos ochenta y siete millones seiscientos sesenta mil)
MONTO TOTAL ADJUDICADO: Gs. 504.940.000 (guaraníes quinientos cuatro millones novecientos cuarenta mil)

El Proveedor se compromete a proveer los Bienes a la Contratante y a subsanar los defectos de éstos de conformidad a las disposiciones del Contrato.

La Contratante se compromete a pagar al Proveedor como contrapartida del suministro de los bienes y servicios y la subsanación de sus defectos, el Precio del Contrato o las sumas que resulten pagaderas de conformidad con lo dispuesto en el Pliego de Bases y Condiciones.

Del monto total Facturado, se efectuarán las retenciones correspondientes al Impuesto a la Renta y al Impuesto al Valor Agregado, según lo establecido por las disposiciones legales de la República del Paraguay. Independiente a estas retenciones impositivas se aplicará una Retención equivalente al cero coma cinco por ciento (0,5%) sobre el monto de las facturas pagadas, deducidos los impuestos reflejados en las mismas, en carácter de "Contribución", de conformidad a lo dispuesto por el Art. 41° de la Ley 2051/03.

El pago se realizará dentro de los 60 (sesenta) días posteriores a la presentación de la solicitud correspondiente.

Pérez Ramírez
Abg. Miguel Angel Lovera
Asesoría Jurídica

CLÁUSULA SEXTA: ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS BIENES SOLICITADOS

2da DIVISION - VILLARRICA - OFICIALES

Ítem	Descripción	Especificaciones Técnicas	Cantidad
1	Horno eléctrico de 6 bandejas Peso 150Kg Voltaje: 380V/50Hz Potencia: 7,55 Kw **Dimensiones Externas (mm)** Frente: 900 Profundidad: 1300 Altura: 730 Temperatura: 20-400 ° C **Como mínimo**	Estructura ensamblada en acero inoxidable importado. El sistema de circulación de aire caliente forzado tipo explosión se calienta, lo que mejora en gran medida la eficiencia de la transferencia de calor, acorta el tiempo de calentamiento y ahorra energía. Se utilizan equipos de regulación de aire y humedad en la salida de aire caliente para producir la temperatura óptima para que los alimentos a la parrilla tengan un mejor sabor. Aspecto hermoso y lujoso, funcional, tamaño pequeño, bajo consumo de energía, alto rendimiento, uniforme para hornear y cada capa se puede ajustar. Hoja de ventilador de alta resistencia e interruptor protector de silicona. Una cubierta de vidrio permite al usuario controlar el proceso de cocción. Puerta de doble cristal, pies antideslizantes y cámara revestida de cerámica, con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Placa deflectora especial para controlar la uniformidad de la temperatura. Apto para todo tipo de panadería, met cooking.	1
2	Licuadora industrial LQL4 Potencia: 1/2 CV Voltaje: 220V Ciclos: 50HZ **Dimensiones (mm)** Alto: 615 Ancho: 250 Profundidad: 22 Peso (kgs): 8,5 kg **Como mínimo**	Licuadora de baja rotación (3.500 rpm), construido en acero inoxidable, capacidad de 4 litros. Tapa de aluminio. Cuchillas de acero inoxidable 304, ideal para triturar diversos productos con adición de líquidos. **Como mínimo**	1
3	Picadora de carne TC-8 (Moledor de carne para uso doméstico) Capacidad: 80 Kgs/hora **Voltaje:** 230V **Potencia Nominal:** 300W **Dimensiones Externas (mm) Frente:** 250 **Profundidad:** 370 **Altura:** 490,0 **Peso:** 20,5 Kgs **Como mínimo**	Construido en acero inoxidable, fácil acceso para limpieza, patas antideslizante, boca 8, capacidad de procesamiento 80 kgs de carne por hora, incluye pico embutidor, disco de 5 y 8 mm, cuchilla de repuesto, bandeja para carne y manopla de plástico para empuje. Potencia 300 watts/230 volt, peso 20,5 Kgs. **Como mínimo**	1
4	**Batidora 7,5 litros POTENCIA:** 0,55 KW **Voltaje:** 220V/50HZ **Velocidad:** 130/900r/min **Dimensiones Externas (mm) Frente:** 470 **Profundidad:** 255 **Altura:** 465 **PESO:** 30 Kg **Como mínimo**	Barra de presión de aceite Potencia del motor, fuerza. Todas las piezas son de material 340. Tecnología de conversión de frecuencia de nivel profesional de placa de circuito. El proceso de pintura superficial, sin decoloración, resistente al lavado. Diseño especial de gancho, diseño de tipo tornillo. Efecto de mezcla es más uniforme. Capacidad de amasado 0,6kg **Como mínimo**	1

Pérez Ramírez
Lcdo. Miguel Angel Lovera

COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCION GRAL. DE ADMINISTRACION Y FINANZAS
DIRECCION

5	Microondas 36 litros **Voltaje:** 220 V/50HZ **CAPACIDAD:** 36 Litros **Dimensiones Externas (mm) Frente:** 520 **Profundidad:** 460 **Altura:** 330 **POTENCIA:** 800/1000 WATTS **Como mínimo**	Microondas c/ Grill de 36 litros de capacidad, 800/1000 watts de potencia c/Grill, 220volt/ 50 hz, color blanco, panel digital, 10 niveles de potencia de cocción. - **Como mínimo**	1
6	Cámara carnicera 3 puertas (Cámaras frigoríficas) **Como mínimo**	**Capacidad:** 2900 Litros **Utilización:** Almacenamiento y Refrigeración de carne **Temperatura:** 0° a 5° C **Refrigeración:** Aire forzado Controlador de temperatura electrónica digital. Puertas con cierre automático Gancheras en tubo de acero galvanizado. Patas regulables. **Como mínimo**	1
7	Sierra carnicera de 2 HP – SBE-325 **Voltaje:** 220VOLT **MOTOR:** 2HP **Como mínimo**	Sierra carnicera para carne y huesos, equipado con motor de 2 HP, 220 volt, estructura en Epoxi, poleas en hierro fundido, lamina de corte 3,25 m de acero inoxidable, bandeja con mesada móvil en acero inoxidable. - **Como mínimo**	1

2da DIVISION - VILLARRICA - COCINA DE TROPA

Ítem	Descripción	Especificaciones Técnicas	Cantidad
8	Sartén eléctrica de 80 litros c/ manija manual **Como mínimo**	**SARTÉN VOLCABLE ELECTRICA:** Encimera de acero inoxidable AISI304, de 2 mm de grosor, moldeada con esquinas redondeadas y un gran radio para facilitar la limpieza. Mango robusto, tiradores en material plástico termoestable. Calentamiento obtenido por equipado con un termostato que le permite ajustar la temperatura entre 90° y 300° Celementos de calefacción blindados en el fondo del tanque. Tanque de cocción o más grados. Seguridad garantizada por un termostato de seguridad de rearme manual. Tanque de cocción en acero inoxidable grueso. Tapa de acero inoxidable equilibrada. Bordes redondeados para garantizar una fácil limpieza. Pies en acero inoxidable regulables en altura. Ancho: 900mm., Profundidad: 900mm., Altura: 850mm., Peso: 155kg., Volumen: 150 m3, potencia eléctrica: 14,30 kW. **Como mínimo**	1

Pérez Ramírez
Lcdo. Miguel Angel Lovera
Asesoría Jurídica

9	Horno eléctrico de 6 bandejas Como mínimo	Estructura ensamblada en acero inoxidable importado. El sistema de circulación de aire caliente forzado tipo explosión se calienta, lo que mejora en gran medida la eficiencia de la transferencia de calor, acorta el tiempo de calentamiento y ahorra energía. Se utilizan equipos de regulación de aire y humedad en la salida de aire caliente para producir la temperatura óptima para que los alimentos a la parrilla tengan un mejor sabor. Aspecto hermoso y lujoso, funcional, tamaño pequeño, bajo consumo de energía, alto rendimiento, uniforme para hornear y cada capa se puede ajustar. Hoja de ventilador de alta resistencia e interruptor protector de silicona. Una cubierta de vidrio permite al usuario controlar el proceso de cocción. Puerta de doble cristal, pies antideslizantes y cámara revestida de cerámica, con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Placa deflectora especial para controlar la uniformidad de la temperatura. Apto para todo tipo de panadería, met cooking. **Como mínimo**	1
10	Licuadora industrial LQL4 **Como mínimo**	Licuadora de baja rotación (3.500 rpm), construido en acero inoxidable, capacidad de 4 litros. Tapa de aluminio. Cuchillas de acero inoxidable 304, ideal para triturar diversos productos con adición de líquidos. **Como mínimo**	1
11	Picadora de carne TC-8 **Como mínimo**	Construido en acero inoxidable, fácil acceso para limpieza, patas antideslizante, boca 8, capacidad de procesamiento 80 kgs de carne por hora, incluye pico embutidor, disco de 5 y 8 mm, cuchilla de repuesto, bandeja para carne y manopla de plástico para empuje. Potencia 300 watts/230 volt, peso 20,5 Kgs. **Como mínimo**	1
12	Microondas 36 litros **Como mínimo**	Microondas c/ Grill de 36 litros de capacidad, 800/1000 watts de potencia c/Grill, 220volte/ 50 hz, color blanco, panel digital, 10 niveles de potencia de cocción. - **Como mínimo**	1
13	Mesa inoxidable de 1.8 mts de largo. **Como mínimo**	Dimensiones: 1800×760×850, construido en acero inoxidable tipo 201 c/ estante inferior, ensamblable. **Como mínimo**	1
14	Horno panadero eléctrico de 10 bandejas C/ 10 bandejas y carro **Como mínimo**	Horno eléctrico para 10 bandeja 58 x 70 cm, equipado con 1 turbina, motor de 1 HP, 18.000 Watts, 380 volts **Como mínimo**	1
15	Mesa c/ 1 bacha inox de 1.20 largo **Como mínimo**	Dimensiones: 1200 x 600 x (850+100)- Bacha 400 x400 x280, construido en acero inoxidable tipo 201, c/ parrilla inferior, ensamblable. **Como mínimo**	1
16	Extractor de aire de 500 mm **RPM:** 1350 **Voltaje:** 220V/50HZ **POTENCIA:** 170 W **Caudal:** 3400 m3 **Como mínimo**	Extractor con función de extracción y ventilación, flujo de 100 m3 por minuto, hélice y tubo de metal grafitado, nivel de ruido 72 DB. **Como mínimo**	6

Pérez Ramírez
Abg. Miguel Angel Lovera
Gerente General

2da DIVISION DE CABALLERIA- SAN JUAN MISIONES - OFICIALES

Ítem	Descripción	Especificaciones Técnicas	Cantidad
1	Horno de 6 bandejas **Como mínimo**	Estructura ensamblada en acero inoxidable importado. El sistema de circulación de aire caliente forzado tipo explosión se calienta, lo que mejora en gran medida la eficiencia de la transferencia de calor, acorta el tiempo de calentamiento y ahorra energía. Se utilizan equipos de regulación de aire y humedad en la salida de aire caliente para producir la temperatura óptima para que los alimentos a la parrilla tengan un mejor sabor. Aspecto hermoso y lujoso, funcional, tamaño pequeño, bajo consumo de energía, alto rendimiento, uniforme para hornear y cada capa se puede ajustar. Hoja de ventilador de alta resistencia e interruptor protector de silicona. Una cubierta de vidrio permite al usuario controlar el proceso de cocción. Puerta de doble cristal, pies antideslizantes y cámara revestida de cerámica, con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Placa deflectora especial para controlar la uniformidad de la temperatura. Apto para todo tipo de panadería, met cooking.	1
2	Freidora eléctrica de 8,5 litros (Freidora industrial) Potencia (kw): 3.25 Voltaje (V): 220/50Hz Capacidad (Lts.): 8.5 Dimensiones (mm): Ancho: 310 Prof: 410 Alto: 340 Peso (kgs): 6 **Como mínimo**	Construcción en Acero Inoxidable. Termostato de seguridad; seguro y confiable. Tapa removible. Calentamiento rápido. 1 cuba, 1 canasto. Rango de temperatura: 60~200° C. **Como mínimo**	2
3	Mixtera comercial - Grill de contacto (Mixtera capacidad doble, Mixtera para 4 panes) Potencia (kw): 2.05 Voltaje (V): 220 Capacidad (panes): 4 Dimensiones (mm) Alto: 250 Ancho: 420 Largo: 415 Peso (kgs): 12 **Como mínimo**	Mixtera grill eléctrica lisa. Estructura en acero inox. Base teflonada. Luz piloto. Llave encendida/apagado. Rango de temperatura: 50~300° C. **Como mínimo**	1

Pérez Ramírez
Arq. Miguel Angel Lovera
Gerente General

COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCION GRAL. DE ADMINISTRACION Y FINANZAS
REPUBLICA DEL PARAGUAY
Asesoría Jurídica

COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCION GRAL. DE ADMINISTRACION Y FINANZAS
REPUBLICA DEL PARAGUAY
DIRECCION

4	Anafe de 2 hornallas c/ plancha **Como mínimo**	Construido íntegramente en acero inoxidable de primera calidad, tanto en el interior como el exterior. Montado sobre una s6lida estructura que soporta todo el peso del módulo, con patas de fundici6n de aluminio con regulaci6n de altura. Marco superior realizado en una sola pieza de acero inoxidable de primera calidad de 1,5mm de espesor que le otorga una fuerte resistencia estructural. El frente está diseñado y construido especialmente para recibir robinetes de bronce forjado aprobados por todas las normas y regulaciones vigentes. Frente indicador telesc6pico en cada robinete que a su vez cumple la funci6n de evitar la entrada de líquidos al robinete, lo que alarga su vida útil. Frentes y perillas de diseño moderno y ergonométrico para su fácil accionamiento, fabricados en bakelita para evitar el recalentamiento que molesta la operaci6n. Las bandejas de derrame de los quemadores son desmontables para facilitar su limpieza, realizadas en acero inoxidable con anclaje de quemadores estampado. Hornallas de fundici6n de hierro de 400x300mm diseñadas para asegurar el apoyo de todo tipo de recipientes. Quemadores tipo estrella en fundici6n de hierro, realizados en una sola pieza, desmontables para su limpieza, siendo las mismas intercambiables. Quemadores para accesorios (planchas, parrillas, baño maría) tubulares de acero inoxidable de alto rendimiento, con termocupla y válvula de seguridad. Plancha bífera de fundici6n de hierro	1
5	Licuadora industrial LQL4 **Como mínimo**	Licuadora de baja rotación (3.500 rpm), construido en acero inoxidable, capacidad de 4 litros. Tapa de aluminio. Cuchillas de acero inoxidable 304, ideal para triturar diversos productos con adición de líquidos. **Como mínimo**	1
6	Picadora de carne TC-8 **Como mínimo**	Construido en acero inoxidable, fácil acceso para limpieza, patas antideslizante, boca 8, capacidad de procesamiento 80 kgs de carne por hora, incluye pico embutidor, disco de 5 y 8 mm, cuchilla de repuesto, bandeja para carne y manopla de plástico para empuje. Potencia 300 watts/230 volt, peso 20,5 Kgs. **Como mínimo**	1
7	Batidora 7,5 litros **Como mínimo**	Barra de presión de aceite Potencia del motor, fuerza. Todas las piezas son de material 340. Tecnología de conversión de frecuencia de nivel profesional de placa de circuito. El proceso de pintura superficial, sin decoloración, resistente al lavado. Diseño especial de gancho, diseño de tipo tornillo, Efecto de mezcla es más uniforme. Capacidad de amasado 0,6kg. **Como mínimo**	1
8	Microondas 36 litros **Como mínimo**	Microondas c/ Grill de 36 litros de capacidad, 800/1000 watts de potencia c/Grill, 220 voltios, 50 hz, color blanco, panel digital, 10 niveles de potencia de cocción. - **Como mínimo**	1

Pérez Ramírez
Abg. Miguel Angel Lovera
Defensa General

COMANDO DE FUERZAS MILITARES
DIRECCIÓN

9	Fabricadora de Hielo 55/65 kilos/día POTENCIA: 750W Voltaje: 220V/50HZ, Refrigerante R134A, incluye filtro purificador Dimensiones Externas (mm) Frente: 660 Profundidad: 650 Altura: 950 Bin: 35 Kg **Como mínimo**	Fabricadora de hielo comercial, Capacidad de producción máxima: 55/65 kgs/ día. Hielo en cubo de 20x20 mm de 15 Grs. Bin con capacidad de almacenamiento de 20 kgs. **Como mínimo**	1
10	Carro térmico porta alimentos **Como mínimo**	Carro térmico con 4 ruedas y trabaja, para 6 bandejas GN 1/1. Cap.: 86 Lts. Mantiene caliente los alimentos por 8-10 hs. Liviano, de fácil traslado. Medidas: 42 x 62 x 62 cm. **Como mínimo**	1

2da DIVISION DE CABALLERIA - SAN JUAN MISIONES
COCINA DE TROPA

Ítem	Descripción	Especificaciones Técnicas	Cantidad
11	Sartén eléctrica 80 Lts. Volcable **Como mínimo**	SARTÉN VOLCABLE ELECTRICA: Encimera de acero inoxidable AISI304, de 2 mm de grosor, moldeada con esquinas redondeadas y un gran radio para facilitar la limpieza. Mango robusto, tiradores en material plástico termoestable. Calentamiento obtenido por elementos de calefacción blindados en el fondo del tanque. Tanque de cocción equipado con un termostato que le permite ajustar la temperatura entre 90° y 300° C o más grados. Seguridad garantizada por un termostato de seguridad de rearme manual. Tanque de cocción en acero inoxidable grueso. Tapa de acero inoxidable equilibrada. Bordes redondeados para garantizar una fácil limpieza. Pies en acero inoxidable regulables en altura. Ancho: 900mm., Profundidad: 900mm., Altura: 850mm., Peso: 155kg., Volumen: 150 m3, potencia eléctrica: 14,30 kW. **Como mínimo**	1

Pérez Ramírez
Abg. Miguel Angel Lovato
Defensa General

COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCION GRAL. DE ADMINISTRACION Y FINANZAS
Asesoría Jurídica

COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCION GRAL. DE ADMINISTRACION Y FINANZAS
DIRECCION

12	Horno de 6 bandejas **Como mínimo**	Estructura ensamblada en acero inoxidable importado. El sistema de circulación de aire caliente forzado tipo explosión se calienta, lo que mejora en gran medida la eficiencia de la transferencia de calor, acorta el tiempo de calentamiento y ahorra energía. Se utilizan equipos de regulación de aire y humedad en la salida de aire caliente para producir la temperatura óptima para que los alimentos a la parrilla tengan un mejor sabor. Aspecto hermoso y lujoso, funcional, tamaño pequeño, bajo consumo de energía, alto rendimiento, uniforme para hornear y cada capa se puede ajustar. Hoja de ventilador de alta resistencia e interruptor protector de silicona. Una cubierta de vidrio permite al usuario controlar el proceso de cocción. Puerta de doble cristal, pies antideslizantes y cámara revestida de cerámica, con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Placa deflectora especial para controlar la uniformidad de la temperatura. Apto para todo tipo de panadería, met cooking.	1
13	Hornalla a gas de 6 quemadores **Como mínimo**	Cocina a gas de 6 hornallas, rejillas de 40 x 40 en hierro fundido, construido en acero inoxidable, patas regulables. **Como mínimo**	1
14	Licuadora industrial LQL4 **Como mínimo**	Licuadora de baja rotación (3.500 rpm), construido en acero inoxidable, capacidad de 4 litros. Tapa de aluminio. Cuchillas de acero inoxidable 304, ideal para triturar diversos productos con adición de líquidos. **Como mínimo**	1
15	Picadora de carne TC-8 **Como mínimo**	Construido en acero inoxidable, fácil acceso para limpieza, patas antideslizante, boca 8, capacidad de procesamiento 80 kgs de carne por hora, incluye pico embutidor, disco de 5 y 8 mm, cuchilla de repuesto, bandeja para carne y manopla de plástico para empuje. Potencia 300 watts/230 volt, peso 20,5 Kgs. **Como mínimo**	1
16	Batidora 7,5 litros. **Como mínimo**	Barra de presión de aceite Potencia del motor, fuerza. Todas las piezas son de material 340 Se importan interruptores, accesorios eléctricos, etc. Tecnología de conversión de frecuencia de nivel profesional de placa de circuito, el uso de larga vida, el uso de estable. El uso de proceso de pintura superficial, sin decoloración, resistente al lavado. Diseño especial de gancho, diseño de tipo tornillo, El efecto es mejor. Efecto de mezcla es más uniforme. Es mejor batir los huevos y la nata. Capacidad de amasado 0,6kg **Como mínimo**	1

Pérez Ramírez
Abg. Miguel Angel Loyola
Asesoría Jurídica

COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCION GRAL. DE ADMINISTRACION Y FINANZAS
REPUBLICA DEL PARAGUAY
DIRECCION

17	Microondas 36 litros **Como mínimo**	Microondas c/ Grill de 36 litros de capacidad, 800/1000 watts de potencia c/Grill, 220volte/ 50 hz, color blanco, panel digital, 10 niveles de potencia de cocción. – **Como mínimo**	1
18	Mesa inoxidable de 1.8 mts de largo **Como mínimo**	Dimensiones: 1800×760×850, construido en acero inoxidable tipo 201 c/ estante inferior, ensamblable. **Como mínimo**	1
19	Mesa c/ 1 bacha inox de 1.20 largo. **Como mínimo**	Dimensiones: 1200 x 600 x (850+100)- Bacha 400 x400 x280, construido en acero inoxidable tipo 201, c/ parrilla inferior, ensamblable. **Como mínimo**	1
20	Cámara carnicera modular de 3 puertas **Como mínimo**	**Capacidad:** 2900 Litros **Utilización:** Almacenamiento y Refrigeración de carne **Temperatura:** 0° a 5° C **Refrigeración:** Aire forzado Controlador de temperatura electrónico digital. Puertas con cierre automático Gancheras en tubo de acero galvanizado Patas regulables. **Como mínimo**	1
21	Refrigerador vertical de 2 puertas Potencia (w): 366 Voltaje: 220/50Hz Capacidad: 1.215 Dimensiones Externas (mm) Altura: 1926 Profundidad: 800 Ancho: 1260 Peso (kg): 142 **Como mínimo**	Refrigerador construido en acero inoxidable SUS 304 de alta precisión y diseño ergonómico, 4 ruedas para facilitar desplazamiento, sistema de refrigeración por aire forzado por ventilador de alta velocidad de enfriamiento rápido que mantiene la temperatura de manera uniforme por la circulación del aire, Frost Free, rango de temperatura 1°C / 8°C, refrigerante R-134a, compresor de alta eficiencia de 1/3 HP, 366 W de potencia,3,5 Ampers, 220V/50HZ, aislación de poliuretano de alta densidad para mantener la temperatura, sistema de control de la temperatura tipo digital, equipado con 2 puertas con llave para seguridad y 6 estantes que maximiza la capacidad de almacenamiento, iluminación interior con encendido y apagado automático. Peso 142 Kg. **Como mínimo**	1
22	Extractor de aire de 500 mm **RPM:** 1350 **Voltaje:** 220V/50HZ **POTENCIA:** 170 W **Caudal:** 3400 m3 **Como mínimo**	Extractor con función de extracción y ventilación, flujo de 100 m3 por minuto, hélice y tubo de metal grafitado, nivel de ruido 72 DB. **Como mínimo**	6

Pérez Ramírez
Lcdo. Miguel Angel Lovera
Asesoría Jurídica

23	Estante Metálicos 4 niveles- 1525x530x1800 **Como mínimo**	Solución de almacenaje! Para cámaras, depósitos o usar de apoyo en la cocina. Los estantes de alambre permiten el flujo de aire, mayor visibilidad de los items y mayor penetración de luz. Alturas ajustables. Cada estante soporta hasta 250 kgs! Dimensiones: 1525x530x1800 mm. (Largo x Prof. x alto). **Como mínimo**	2
24	Fabricadora de Hielo 60 kilos/día POTENCIA: 0,48 KW Voltaje: 220V/60HZ Capacidad: 60kg Dimensiones Externas (mm) Frente: 706 Profundidad: 608 Altura: 1.010 Bin: 35 Kg **Como mínimo**	Fabricadora de hielo comercial, Capacidad de producción máxima: 60kgs/ día. Bin con capacidad de almacenamiento de 35 kgs. **Como mínimo**	1

CLÁUSULA SEPTIMA: VIGENCIA DEL CONTRATO.
Queda convenido que el presente contrato tendrá vigencia Hasta Cumplimiento Total de las Obligaciones.

CLÁUSULA OCTAVA: PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE LA ENTREGA DE BIENES
Los bienes deben ser entregados dentro de los plazos establecidos en el Cronograma de Entregas de la Carta de Invitación. En la **DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DEL COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES (DGAF).**

CLÁUSULA NOVENA: ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO
La administración del contrato estará a cargo de la Dirección General de Administración y Finanzas del Comando de las Fuerzas Militares.

CLÁUSULA DÉCIMO: GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO.
La Póliza de fiel cumplimiento del contrato se regirá por lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, la cual se presentará a más tardar dentro de los 10 (días) calendarios siguientes a la firma del contrato. La garantía de fiel cumplimiento debe ser equivalente al 10% (diez por ciento) del monto máximo del contrato.

CLÁUSULA DÉCIMO PRIMERA: MULTAS.
Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme al Pliego de Bases y Condiciones. Superado el monto equivalente a la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato, la Contratante podrá aplicar el procedimiento de rescisión de contratos de conformidad al Artículo 59 inc. c) de la Ley N° 2.051/03 "De Contrataciones Públicas", caso contrario deberá seguir aplicando el monto de las multas que correspondan.
La rescisión del contrato o la aplicación de multas por encima del porcentaje de la Garantía de Cumplimiento del Contrato deberá comunicarse a la DNCP a los fines previstos en el artículo 72 de la Ley N° 2051/03.

CLÁUSULA DÉCIMO SEGUNDA: ADENDA.
Los términos de éste contrato podrán ser modificados o podrán agregarse Cláusulas mediante una adenda debidamente firmada por ambas partes.

CLÁUSULA DÉCIMO TERCERA: CAUSALES Y PROCEDIMIENTO PARA SUSPENDER TEMPORALMENTE, DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE O RESCINDIR EL CONTRATO.
Las causales y el procedimiento para suspender temporalmente, dar por terminado en forma anticipada o rescindir el contrato, son las establecidas en la Ley N° 2.051/03, y en el Pliego de Bases y Condiciones.

Abg. Miguel Angel Lovera
Consejo General

CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.
Cualquier diferencia que surja durante la ejecución de los Contratos se dirimirá conforme las reglas establecidas en la legislación aplicable y en el Pliego de Bases y Condiciones.

CLÁUSULA DÉCIMO QUINTA: ANULACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN
Si la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas resolviera anular la adjudicación de la Contratación debido a la procedencia de una protesta o investigación instaurada en contra del procedimiento, y si dicha nulidad afectara al Contrato ya suscrito entre LAS PARTES, el Contrato o la parte del mismo que sea afectado por la nulidad quedará automáticamente sin efecto, de pleno derecho, a partir de la comunicación oficial realizada por la DNCP, debiendo asumir LAS PARTES las responsabilidades y obligaciones derivadas de lo ejecutado del contrato.

EN PRUEBA DE CONFORMIDAD, LAS PARTES, firman el presente contrato, que consta de catorce (14) paginas numeradas, y de los demás documentos integrantes indicados en la clausula segunda, en dos (2) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, en la Ciudad de Asunción – Paraguay a los..08.... días del mes de setiembre del año dos mil veintitrés.

MIGUEL ANGEL LOVERA SALCEDO
C. I. Nº 489.769
PROVEEDOR

Pérez Ramírez
Abg. Miguel Angel Lovera

EBER HUMBERTO LÓPEZ CABRERA
TTE. 1º JM - C. I. Nº 4.159.189
ASESOR JURIDICO - DGAF

ALFREDO GABRIEL GRANCE LEZCANO
CNEL. DCEM - C. I. Nº 1.147.259
CONTRATANTE