FUERZAS ARMADAS DE LA NACIÓN
COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
CONTRATO Nº 37/2023

Entre el **"Comando de las Fuerzas Militares"**, domiciliado en la Avda. Gral. Máximo Santos y Avda. Mcal. López de la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, representado para este acto por el Señor Comandante de las Fuerzas Militares, **GRAL EJ OSCAR ARNALDO CARDOZO GONZÁLEZ,** con Cédula de Identidad N° **684.792**, nombrado por Orden General Nº 264 del Comando en Jefe de las Fuerzas Armadas de la Nación, de fecha 06 de octubre de 2022, denominado en adelante la "**CONTRATANTE**", por una parte, y por la otra, la empresa **TECNOCENTRO S.A.,** con RUC Nº **80038006-1**, domiciliada en calle Guido Spano esq. Denis Roa, Asunción- República del Paraguay, Teléfono (021) 665-100, representada para este acto por el Señor **ADALBERTO GONZÁLEZ TORRES,** con Cédula de Identidad Nº **259.224** y la Señora **LAURA ELENA MACHINA DE GONZÁLEZ,** con Cédula de Identidad Nº **377.304**, denominado en adelante el **"PROVEEDOR"**, denominados en conjunto **"LAS PARTES"** e individualmente, **"PARTE"**, acuerdan celebrar el presente Contrato de **"ADQUISICIÓN DE MOBILIARIOS Y EQUIPAMIENTOS DE COCINA",** para el Ejercicio Fiscal 2023, el cual estará sujeto a las siguientes cláusulas y condiciones:----------

1. **<u>Cláusula Primera</u>: Objeto.**

   El presente Contrato tiene por objeto establecer los derechos y obligaciones que asumen la Contratante y el Proveedor, para la provisión de los bienes y/o servicios detallados en la oferta presentada en el acto de apertura del Llamado a Licitación Pública Nacional Nº 08/2023 para la **"ADQUISICIÓN DE MOBILIARIOS Y EQUIPAMIENTOS DE COCINA"**, conforme a la Certificación de Disponibilidad Presupuestaria.----------

2. **<u>Cláusula Segunda</u>: Documentos Integrantes del Contrato.**

   2.1 Los documentos contractuales firmados por las partes y que forman parte integral de este Contrato son los siguientes:----------

   a) Contrato;----------
   b) Pliego de Bases y Condiciones y sus Adendas o modificaciones;----------
   c) Las Instrucciones al Oferente (IAO) y las Condiciones Contractuales publicadas en el portal de Contrataciones Públicas;----------
   d) Los datos cargados en el SICP (reporte);----------
   e) La oferta del Proveedor presentada en el Acto de Apertura de sobres del presente llamado;-
   f) La Resolución de Adjudicación Nº 81/2023 de fecha 18 de mayo de 2023 emitida por la Contratante y su respectiva notificación;----------
   g) La Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato;----------
   h) Las Órdenes de Compra y/o Servicios emitidas por la Contratante;----------
   i) El Plan de Entrega de los bienes y/o servicios.----------

2.2 Los documentos que forman parte del Contrato deberán considerarse mutuamente explicativos; en caso de contradicción o discrepancia entre los mismos, la prioridad se dará en el orden enunciado anteriormente, siempre que no contradigan las disposiciones del Pliego de Bases y Condiciones, en cuyo caso prevalecerá lo dispuesto en este.----------

3. **Cláusula Tercera: Identificación del Crédito Presupuestario para cubrir el Compromiso Derivado Del Contrato.**

El crédito presupuestario para cubrir el compromiso derivado del presente Contrato está previsto conforme al Certificado de Disponibilidad Presupuestaria vinculado al Programa Anual de Contrataciones (PAC) con el ID N° **429.896**.----------

EJERCICIO FISCAL 2023

Año	T.P.	Programa	Proyecto/ Actividad	Objeto del Gasto	F.F.	O.F.	Departamento	Monto Adjudicado
2023	1	1	10	541	10	001	99	Gs. 168.386.674
2023	1	1	10	541	10	003	99	Gs. 1.329.956.126
TOTAL								**Gs. 1.498.342.800**

4. **Cláusula Cuarta: Procedimiento de Contratación.**

El presente Contrato es el resultado del procedimiento del Llamado a Licitación Pública Nacional Nº 08/2023 para la **"ADQUISICIÓN DE MOBILIARIOS Y EQUIPAMIENTOS DE COCINA"**, convocado por la Unidad Operativa de Contrataciones Nº 1 "Comando en Jefe". La Adjudicación fue realizada según Resolución de Adjudicación Nº 81 del Comando de las Fuerzas Militares, de fecha 18 de mayo de 2023.----------

5. **Cláusula Quinta: Precio Unitario y el Importe total a pagar por los Bienes y/o Servicios.**

ADQUISICIÓN DE MOBILIARIOS Y EQUIPAMIENTOS DE COCINA								
Ítem	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Marca	Procedencia	Precio unitario Gs. (+IVA)	Precio Total Gs. (+IVA)
1	Lavavajillas de Apertura Frontal	Unidad	Unidad	1	Fagor	España	61.460.840	61.460.840
2	Mesa tipo mural liso en acero inoxidable	Unidad	Unidad	1	Imar S.R.L.	Paraguay	3.615.300	3.615.300

3	Mesa tipo mural liso en acero inoxidable	Unidad	Unidad	1	Imar S.R.L.	Paraguay	3.409.300	3.409.300
4	Estante modular en acero inoxidable calidad	Unidad	Unidad	5	Imar S.R.L.	Paraguay	2.667.700	13.338.500
5	Estante modular en acero inoxidable	Unidad	Unidad	2	Imar S.R.L.	Paraguay	3.193.000	6.386.000
6	Cocina a Leña	Unidad	Unidad	2	Atlas	Brasil	16.282.470	32.564.940
7	Mesa tipo mural con una bacha grande	Unidad	Unidad	1	Imar S.R.L.	Paraguay	5.648.140	5.648.140
8	Mesa tipo mural liso en acero inoxidable	Unidad	Unidad	1	Imar S.R.L.	Paraguay	3.718.300	3.718.300
9	Estante de amurar tipo repisa en acero inoxidable	Unidad	Unidad	1	Imar S.R.L.	Paraguay	607.700	607.700
10	Estante de amurar tipo repisa en acero inoxidable	Unidad	Unidad	1	Imar S.R.L.	Paraguay	710.700	710.700
11	Estante modular en acero inoxidable	Unidad	Unidad	1	Imar S.R.L.	Paraguay	2.667.700	2.667.700
12	Sartén Basculante	Unidad	Unidad	2	Fagor	España	99.611.589	199.223.178
13	Horno Advanced Plus Eléctrico.	Unidad	Unidad	1	Fagor	España	199.062.088	199.062.088
14	Horno Advanced Plus Eléctrico	Unidad	Unidad	1	Fagor	España	370.000.000	370.000.000
15	Marmita Eléctrica de Baño María	Unidad	Unidad	1	Fagor	España	61.615.330	61.615.330
16	Marmita Eléctrica de Baño María	Unidad	Unidad	1	Fagor	España	50.372.806	50.372.806
17	Plancha Eléctrica Fry-Top	Unidad	Unidad	1	Fagor	España	25.461.702	25.461.702
18	Cortador de Hortalizas	Unidad	Unidad	1	La Felsinea	Italia	22.799.673	22.799.673
19	Fabricadora de Hielo	Unidad	Unidad	1	Fagor	España	69.306.200	69.306.200
20	Cocina a Inducción	Unidad	Unidad	6	Livetech	EEUU	2.577.130	15.462.780
21	Mesa tipo mural con dos bachas	Unidad	Unidad	2	Imar S.R.L.	Paraguay	6.212.000	12.424.000

22	Mesa tipo mural liso en acero inoxidable	Unidad	Unidad	3	Imar S.R.L.	Paraguay	3.728.600	11.185.800
23	Mesa tipo mural liso en acero inoxidable	Unidad	Unidad	6	Imar S.R.L.	Paraguay	3.193.000	19.158.000
24	Estante sobre mesada con dos niveles, en acero inoxidable	Unidad	Unidad	6	Imar S.R.L.	Paraguay	1.586.200	9.517.200
25	Carro transportador de alimento, en acero inoxidable	Unidad	Unidad	6	Imar S.R.L.	Paraguay	1.658.300	9.949.800
26	Mesa tipo mural liso en acero inoxidable	Unidad	Unidad	4	Imar S.R.L.	Paraguay	3.285.700	13.142.800
27	Mesa tipo mural liso en acero inoxidable	Unidad	Unidad	1	Imar S.R.L.	Paraguay	2.358.700	2.358.700
28	Carro de Servicio. Inox 2 Planos	Unidad	Unidad	3	La Felsinea	Italia	1.287.149	3.861.447
29	Carro de Servicio. Inox 3 Planos	Unidad	Unidad	1	La Felsinea	Italia	1.480.009	1.480.009
30	Lavamanos a pedal. en acero inoxidable	Unidad	Unidad	1	Imar S.R.L.	Paraguay	2.266.000	2.266.000
31	Sierra para Carne Inox. Ce. Fabricado en Acero Inoxidable	Unidad	Unidad	1	La Felsinea	Italia	81.463.393	81.463.393
32	Cámara frigorífica - Gastronorm	Unidad	Unidad	1	Fagor	España	31.707.404	31.707.404
33	Armario Expositor de Refrigeración	Unidad	Unidad	1	Fagor	España	18.127.800	18.127.800
34	Aire Acondicionado	Unidad	Unidad	1	Livetech	EEUU	5.758.800	5.758.800
35	Mesa tipo mural liso en acero inoxidable	Unidad	Unidad	3	Imar S.R.L.	Paraguay	3.728.600	11.185.800
36	Mesa tipo mural con una bacha	Unidad	Unidad	1	Imar S.R.L.	Paraguay	7.907.320	7.907.320
37	Estante de amurar tipo repisa en acero inoxidable	Unidad	Unidad	3	Imar S.R.L.	Paraguay	793.100	2.379.300
38	Estante de amurar tipo repisa en acero inoxidable	Unidad	Unidad	1	Imar S.R.L.	Paraguay	700.400	700.400

39	Estante de amurar tipo repisa en acero inoxidable	Unidad	Unidad	1	Imar S.R.L.	Paraguay	2.461.700	2.461.700
40	Módulos de cámaras de Congelados	Unidad	Unidad	3	JKS Refrigeration	Italia	26.510.150	79.530.450
41	Estante modular en acero inoxidable	Unidad	Unidad	5	Imar S.R.L.	Paraguay	2.667.700	13.338.500
42	Estante modular en acero inoxidable	Unidad	Unidad	2	Imar S.R.L.	Paraguay	3.193.000	6.386.000
43	Termocalefón	Unidad	Unidad	1	Teka	España	4.621.000	4.621.000
TOTAL GUARANIES –TECNOCENTRO S.A.								**1.498.342.800**

El monto total adjudicado del presente contrato para el Ejercicio Fiscal 2023 asciende a la suma de **Gs. 1.498.342.800 (Guaraníes un mil cuatrocientos noventa y ocho millones trescientos cuarenta y dos mil ochocientos).** El Banco y Número de cuenta del Proveedor, en el que se realizará el pago, vía acreditación en cuenta bancaria es **Banco Itau Paraguay S.A. con Cuenta Caja de ahorros Guaranies** Nº **720507337**----------

6. **<u>Cláusula Sexta</u>: Condiciones de Pago.**

6.1 Los pagos se realizarán en guaraníes, por los bienes y/o servicios efectivamente entregados y cumplidos, respectivamente, dentro de los 60 (sesenta) días corridos de recibida la factura y remisiones correspondientes. ----------

6.2 Los pagos se realizarán conforme las disponibilidades del Plan Financiero Institucional aprobado por el Ministerio de Hacienda, una vez que el Ministerio de Hacienda habilite el plan de Caja y los fondos efectivamente a la Contratante.----------

6.3 De la factura se deducirán:----------

- El 30% (treinta por ciento) sobre el IVA;----------
- El 3% del Impuesto a la Renta;----------
- El (0,5%) Contribución sobre contratos suscriptos del Art. 41° de la Ley 2.051/03.---------

6.4 El Proveedor presentará la/s Factura/s a Crédito en la Giraduría de la/s Unidad/es Responsable/s. El/los pago/s se realizaran en la Cuenta Corriente y/o Caja de Ahorro del Proveedor.----------

6.5 El Proveedor deberá emitir y remitir a la Institución, el recibo de cancelación por la transferencia recibida en su Cuenta Corriente y/o Caja de Ahorro, dentro de los 15 (quince) días hábiles, posterior a la fecha de acreditación.----------

7. **<u>Cláusula Séptima:</u> Descripción de los Bienes y/o Servicios.**

ADQUISICIÓN DE MOBILIARIOS Y EQUIPAMIENTOS DE COCINA			
Ítem	**Código de Catalogo**	**Descripción**	**Especificaciones Técnicas**
1	52141601-002	Lavavajillas de Apertura Frontal	Lavavajillas de apertura frontal - Generación EVO Concept. Dimensiones: 600 x 600 x 830 mm. Peso: 60Kg. Dotación cestas: 1xCT-10, 1xCP-16/18 y 4 cubiletes. Incluye instalación, puesta en marcha y adiestramiento de uso; y mesa de entrada y salida para lavavajillas de apertura frontal. La mesa de entrada debe incluir grifo duchero industrial. Con cestos para lavavajillas para vasos, platos y cubiertos. Control mecánico-analógico. Producción horaria: 40 cestas/h (720 platos/h). Altura útil: 380 mm. Capacidad para platos de 320 mm de diámetro. Ciclos fijos de lavado de 90" 120" y 180". Construcción en acero inoxidable. Cuerpo íntegro con doble pared. Puerta compensada con bisagras de acero inoxidable y doble muelle. Puerta de doble pared con material aislante especial prensado. Mueble que permite la colocación de la máquina bajo encimeras de trabajo de 850 mm. de altura. Doble sistema de lavado y aclarado giratorios, superior e inferior, en acero inoxidable. Motobomba de lavado de 600 W. Cuba redondeada para facilitar la limpieza y el desagüe. Resistencias blindadas de acero inoxidable en la cuba de lavado y calderín de aclarado. Resistencia en cuba de 2,8 KW. Capacidad de la cuba: 20 litros. Resistencia en el calderín: multipotencia 1,8 / 2,8 / 3,7 / 5,6 kW. Capacidad del calderín: 7 litros, con calentamiento seleccionable en el momento de la instalación de 1,8/2,8/3,7/5,6 kW. Varios modelos en una máquina Consumo de agua: 2,4 litros/ciclo. Bandejas-filtro de acero inox. AISI-304 en la cuba de lavado. Control termostático de las temperaturas (lavado, 60 °C, y aclarado, 90 °C). Multivoltaje: Permite conectar la maquina a una red con tensión monofásica o trifásica. Posibilidad de selección de la potencia del calderín y del funcionamiento alterno o simultáneo del calentamiento de tanque y calderín. Bandeja-filtro en la cuba de lavado. Termostato de seguridad. Micro magnético de seguridad en puerta. Dosificador de abrillantador incorporado. Provisto de válvula anti retorno. Protección antihumedad IPX4. Potencia total: multipotencia 2,4 / 3,4 / 4,3 / 6,2 kW. GN-1/1 Usando nuestra cesta especial para bandejas gastronorm CB7-GN, nuestras máquinas de apertura frontal y capota son capaces de lavar perfectamente bandejas GN-1/1. Una gran ventaja en el ámbito de la versatilidad, gracias a a la apertura de boca útil de 380 mm en apertura frontal y a los 440 mm útiles de capota. KITS PHILOSOPY Reducir stock y simplificar pedidos con solo añadiendo los kits necesarios: dosificadores de detergente y bomba de desagüe. Se evitan tener diferentes versiones en los almacenes. Kits sencillos de montar, con fácil acceso a los componentes, y minimizando los problemas de instalación PUERTA COMPENSADA, el sistema está diseñado y testeado para realizar más de 360.000 aperturas. Además, protege al usuario frente a quemaduras por vapor gracias a los 3 pasos compensados, 1) Extraer el vapor 2) Comprobar la cesta y su vajilla, 3) Extraer/colocar la cesta. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.

2	56101519-003	Mesa tipo mural liso en acero inoxidable	Mesa tipo mural liso en acero inoxidable AISI 201, con zócalo sanitario y estante interior. Dimensiones 1850*780*850mm. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
3	56101519-003	Mesa tipo mural liso en acero inoxidable	Mesa tipo mural liso en acero inoxidable AISI 201. Con zócalo sanitario y estante interior. Dimensiones 1550*780*850mm. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
4	56101520-006	Estante modular en acero inoxidable	Estante modular en acero inoxidable calidad AISI 201, con 5 niveles. Dimensiones 1500*400*1800mm. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
5	56101520-006	Estante modular en acero inoxidable	Estante modular en acero inoxidable calidad AISI 201, con 5 niveles. Dimensiones 1775*400*1800mm. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
6	52141504-9999	Cocina a Leña	Cocina a Leña Medidas: 690*103*690 mm. Incluye instalación, puesta en marcha y adiestramiento de uso; Estructura de aluminio y piezas en chapa de acero esmaltado. Interior del horno en acero inox. No necesita de tantas rejillas o recipientes para cocinar, por lo que se ensucia menos y facilitará su limpieza. Posee una caja para cenizas, ayudando a reducir la contaminación CO2, protegiendo al medioambiente. Entrada de aire regulable. Salida de chimenea en la parte trasera. Patas en hierro fundido y pintadas en aluminio. Cajón de cenizas. Incluye mesadas de trabajo en Acero inoxidable y bachas. Las mesadas deberán contar con estantes de amurar y la bacha deberá contar con grifo. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
7	56101519-003	Mesa tipo mural con una bacha grande	Mesa tipo mural con una bacha grande 1000*600mm, en acero inoxidable AISI 201, con zócalo sanitario y estante interior. Dimensiones 1200*800*850mm. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
8	56101519-003	Mesa tipo mural liso en acero inoxidable	Mesa tipo mural liso en acero inoxidable AISI 201, con zócalo sanitario y estante interior. Dimensiones 1800*800*850mm. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
9	56101520-006	Estante de amurar tipo repisa en acero inoxidable	Estante de amurar tipo repisa en acero inoxidable AISI 201. Dimensiones 1200*350mm. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
10	56101520-006	Estante de amurar tipo repisa en acero inoxidable	Estante de amurar tipo repisa en acero inoxidable AISI 201. Dimensiones 1800*350mm. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
11	56101520-006	Estante modular en acero inoxidable	Estante modular en acero inoxidable calidad AISI 201, con 5 niveles. Dimensiones 1500*400*1800mm. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.

12	48101509-001	Sartén Basculante	Sartén Basculante. Dimensiones: 1.200 x 930 x 850 mm. Volumen total: 120 litros. Incluye mesa de apoyo y accesorios de cocción. Juntas de corte láser y soldadura automática para permitir un ajuste perfecto lateral entre módulos con acabados laterales en ángulo recto. Tornillos ocultos a la vista. Reborde perimetral para evitar que el agua que se condensa se derrame. Cuba volcable de acero inoxidable, recomendable especialmente para cocciones delicadas. El gran espesor del fondo de la cuba (10 mm) garantiza un reparto del calor homogéneo. Diseño de las cubas con esquinas redondeadas y sin aristas, con radios mínimos nunca inferiores a 3,5 mm, lo que facilita la limpieza. Amplia boca de descarga para facilitar todas las operaciones de cocción y de limpieza. La cuba está fabricada según los criterios de la norma EN-203-3, sobre materiales en contacto con alimentos. Superficie útil de la base de la cuba: 70 dm2. Volumen total: 120 litros. El calentamiento eléctrico se realiza mediante resistencias blindadas de acero inoxidable situadas en la propia base de la cuba. Este calentamiento unido al elevado espesor del fondo de la cuba proporciona una máxima uniformidad en el reparto de la temperatura, garantizando cocciones homogéneas. Temperatura controlada mediante termostato, entre 50 y 310 °C. Termostato de seguridad incorporado. Microrruptor de corte que interrumpe el calentamiento cuando la cuba se eleva. Llenado de la cuba con agua mediante electroválvula accionada por conmutador en el frontal de la máquina. El grifo de llenado está situado en la parte posterior de la máquina. Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior, para redirigir el agua de condensación hacia el interior de la cuba. Sistema de equilibrado de la tapa por resortes. Asa de tapa de acceso frontal. Sistemas de elevación de la cuba motorizado, que permite levantar la cuba hasta dejarla vertical, para un completo vaciado de la misma Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua. Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura. Cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203) Acceso a los componentes por la parte frontal. Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua Potencia total: 22,5 kW. **Polivalencia**, gracias a los elementos funcionales que posee nuestra sartén, esta máquina puede ser usada como cuatro distintos aparatos. 1) Como una sartén, para frituras de poco grosor. Llenando la cuba con un determinado nivel de aceite, podemos freír pescado, empanados, huevos, etc. 2) Como un Fry-top: para asados o "cocciones en seco". Gracias a la temperatura que puede alcanzar en su fondo, se puede utilizar como plancha y cocinar mariscos, pescados, carnes, etc. 3) Como una marmita, para cocciones húmedas. La sartén puede trabajar como una marmita de fuego directo, y podemos preparar en ella salsas, guisos, cocidos, arroces, etc.4) Como un baño maría, manteniendo una mínima temperatura en el inferior de la cuba, para conservar salsas o guarniciones, o incluso para cocinar al baño maría. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento. **Limpieza.** El diseño de las cubas de las sartenes de forma que los cantos y aristas se realizan con radios y ángulos redondeados, según los criterios de la norma EN-203-3 sobre materiales en contacto con alimentos. Estos radios en cantos y aristas nunca son inferiores a 3.5 mm, lo que facilita la limpieza de la cuba, especialmente en las cobas de acero inoxidable. La introducción de agua en la cuba de manera automática mediante el grifo de llenado facilita las labores de limpieza. La posibilidad de elevar la cuba permite vaciarla completamente tras la limpieza de la misma. La amplia boca de descarga ayuda a la rapidez del vaciado. La tapa de doble pared, sin ranuras ni

			tornillos a la vista, ayuda a la limpieza. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
13	48101517-001	Horno Advance Plus Eléctrico	Horno Advance Plus Eléctrico: Dimensiones: 1130x1063x1117 mm. Capacidad: 10 GN-2/1 - 20 GN1/1, Potencia: 31,50 Kw. Incluye instalación, puesta en marcha y adiestramiento de uso; mas bases y bandejas. Capacidad para 20 bandejas GN-1/1 O 10 bandejas GN-2/1. Control de funcionamiento mediante pantalla "touch control" 4 modos de cocción: Vapor, Vapor Regulable (Control de Humedad durante la cocción), Regeneración y Convección (hasta 300ºC) Opción de precalentamiento de la cámara. Modo control de horno sencillo, Fagor Easy. Gestión de programas de cocción. Fagor Cooking. Control de cocción por bandejas, Fagor Multi-Tray System. Programación retardada de: Cocción, Cocción baja temperatura, y Lavado de la cámara. Historial: Grabación de diferentes modos de cocinado utilizados. 3 Velocidades - 2 potencias. Sistema Cold-Down de enfriamiento de cámara. Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador. 5 programas de lavado de la cámara. Sonda con dispositivo multisensor de temperaturas. Software para PC de gestión: Historial, recetas. HACCP, manuales... Sistema HACCP de registro de datos de cocción. Generador de vapor provisto de detector de cal. Sistema de descalcificación semi-automático. Vaciado automático del generador cada 24 horas de cocción. Sistema de detección de errores. Sistema modo SAT. Puerta con mecanismo de cierre hermético rápido, con doble cristal. Cristal interno abatible. Protección IPX-5. Ducha retráctil. Potencia: 31,5 kW. Accesorios opcionales: - Estructura portabandejas EB-102 y portaplatos EP-102, y carro portaestructura CP-102 - Soporte SH-102 - Armario soporte neutro ANH-102 o caliente ACH-102". La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
14	48101517-001	Horno Advance Plus Eléctrico	Horno Advance Plus Eléctrico: Dimensiones: 929x964x1.841 mm. Incluye carro y kit de bandejas; instalación, puesta en marcha y adiestramiento de uso. Capacidad para 20 bandejas GN-1/1, 40 Bandejas GN-1/2. Control de funcionamiento mediante pantalla "touch control" 5 modos de cocción: Vapor, Vapor Regulable (Control de Humedad durante la cocción), Mixto, Regeneración y Convección (hasta 300ºC) Opción de precalentamiento de la cámara. Modo control de horno sencillo, Fagor Easy. Gestión de programas de cocción Fagor Cooking. Control de cocción por bandejas, Fagor Multi-Tray System. Programación retardada de: Cocción, Cocción baja temperatura, y Lavado de la cámara. Historial: Grabación de diferentes modos de cocinado utilizados. 3 Velocidades - 2 potencias. Sistema Cold-Down de enfriamiento de cámara. Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador. 5 programas de lavado de la cámara. Sonda con dispositivo multisensor de temperaturas. Posicionador de sonda para facilitar el proceso de medición en alimentos de poca consistencia, evitando que se caiga. Software para PC de gestión: Historial, recetas. HACCP, manuales... Sistema HACCP de registro de datos de cocción. Generador de vapor provisto de detector de cal. Sistema de descalcificación semiautomático. Carro integrado. Vaciado automático del generador cada 24 horas de cocción. Sistema de detección de errores. Sistema modo SAT. Protección IPX-5. Ducha retráctil. Puerta con doble cristal. Cristal interior abatible. Mecanismo de cierre rápido. Dotado de carro con estructura porta bandejas integrada. Potencia: 38,4 kW. Accesorios opcionales: - Carro estructura portaplatos CEP-50 - Lona térmica LT-201 - Recipientes GN, parrillas, moldes". La cotización deberá incluir montaje, instalación

			y puesta en funcionamiento.
15	48101530-001	Marmita Eléctrica de Baño María	Marmita Eléctrica de Baño María: Dimensiones: 800 x 930 x 850 mm. Incluye instalación, puesta en marcha y adiestramiento de uso; Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados que permiten una fácil limpieza. Juntas d corte láser y soldadura automática para permitir un ajuste perfecto lateral entre módulos con acabados laterales en ángulo recto. Tornillos ocultos a la vista. Cuba integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304, con fondo de cuba en acero inoxidable AISI 316L y paredes satinadas, lo que facilita la limpieza. Modelo con cuba de 100 litros de capacidad. Calentamiento indirecto eléctrico mediante cámara de baño maría envolvente de la cuba. Calentamiento mediante resistencias blindadas ubicadas en la parte inferior de la cámara baño maría. "El calentamiento efectuado en el fondo de la marmita actúa sobre el agua que se encuentra en la cámara envolvente, de forma que el vapor generado saturado a una temperatura de 107 °C calienta uniformemente el fondo y los laterales de la cuba. " Control del calentamiento mediante regulador de energía y presostato. Cámara de baño maría con sistema de auto llenado automático al conectar la máquina. Control del nivel de la cámara automático con cuádruple seguridad: _ presostato para control de presión en la cámara _ válvula de seguridad por sobrepresión _ termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara _ manómetro incorporado en la encimera Llenado de la cuba con agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por un único conmutador situado en el panel frontal. Vaciado de la cuba mediante grifo de seguridad de 2" con empuñadura en material atérmico, de accionamiento seguro y sin esfuerzos. Filtro para desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI-304, robusto y fiable, de fácil extracción. Tapa de doble pared, equilibrada mediante bisagra con asa de toma frontal, con apertura en diagonal a 75°, que posibilita el mantenimiento de la tapa abierta en cualquier posición. El perfecto ajuste de la tapa reduce los tiempos de cocción, con el consiguiente ahorro energético. Indicador luminoso de máquina conectada y máquina calentado. Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua. Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura. Cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203) Acceso a los componentes por la parte frontal. Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua. Potencia total: 22,0 kW. CALIDAD Y SEGURIDAD. La encimera las marmitas esta fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2mm de espesor. La cuba esta integrada en la encimera mediante soldadura robotizada, fabricada en acero inoxidable AISI-304. Además el fondo de la cuba se fabrica en acero inoxidable AISI-316L. Las marmitas de baño maría poseen un sistema de llenado automático de la cámara envolvente. Estas marmitas disponen de un control de nivel de la cámara automático, con cuádruple sistema de seguridad: presostato para control de presión en la cámara; termostato limitador de sobrecalentamiento en la cámara; válvula de seguridad por sobrepresión; y manómetro incorporado en la encimera. LIMPIEZA La encimera embutida, fabricada sin ranuras y con cantos redondeados, facilita la limpieza en el plano de trabajo. La construcción de la cuba con sus paredes satinadas permite una perfecta y rápida limpieza de la misma. La marmita posee un filtro en el conducto de desagüe para retener los restos de alimentos, fácil de

			desmontar para su limpieza. El grifo de vaciado es asimismo muy fácil de limpiar. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
16	48101530-001	Marmita Eléctrica de Baño María	Marmita Eléctrica de Baño María: Dimensiones: 700x775x850 mm. Incluye instalación, puesta en marcha y adiestramiento de uso; Modelo con cuba de 80 litros de capacidad. Incluye mesa de apoyo. Calentamiento indirecto eléctrico mediante cámara de baño maría envolvente de la cuba. Tapa abatible y compensada. Sistema de seguridad del baño María mediante Presostato. Resistencias blindadas controladas por termostato. Piloto indicador de maquina conectada y maquina calentando. Llenado de la cuba mediante electroválvula, con selector de agua fría o caliente. Grifo de vaciado de la cuba. Grifos de llenado y vaciado para el control del nivel de la cámara baño maría. Incluye mesa de apoyo. Potencia eléctrica: 9 kW. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
17	48101512-9998	Fry-Top Eléctrico	Fry-Top Eléctrico, FTE7-10 L+R Dimensiones: 700 x 775 x 290 mm. Incluye instalación, puesta en marcha y adiestramiento de uso; Construcción en acero inoxidable. Superficie: 40 dm². 69 x 55 cm. Placa de asado ½ lisa y ½ ranurada. Resistencias blindadas en acero inoxidable, con pilotos indicadores de máquina conectada y máquina calentando. Regulación termostática de la temperatura de la placa 120 °C - 310 °C. Bandeja recoge grasas extraíble. Potencia: 9 kW. Incluye mueble bajo y mesada de apoyo. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
18	48101607-002	Cortador de Hortalizas	Cortador de Hortalizas: Dimensiones: 280x510x770. Incluye instalación, puesta en marcha y adiestramiento de uso; Cortador de verduras extremamente versátiles y de fácil empleo para cada tipo de verdura, fruta, muzarela y tantos otros productos. Gracias al particular sistema de corte, el producto cae directamente en el contenedor especial debajo sin tener que usar un eyector de plástico: este truco le permite cortar fácilmente incluso mozzarella y quesos frescos, ya que se vuelve ideal para productos delicados como champiñones o tomates. Construido con materiales de alta resistencia y especialmente alimenticios como el acero inox, aluminio anodizado y ABS alimenticio, se encuentra disponible con tapa de acero inox. o de aluminio fácilmente desmontable para la limpieza y la sustitución de los discos. Amplia elección de discos a disposición de todas las aplicaciones. Los discos intercambiables tienen una capacidad de 300 revoluciones por minuto y permiten que la máquina produzca palitos, rebanadas, cubos, rallado y deshilachado. Potente motor ventilado para soportar los usos más intensos; el cortador de verduras ha sido realizado según las normas de seguridad, con marca CE. Potencia: 515W - HP 2/3 - Alimentación: 230-400V/50Hz - Incluye discos para corte y accesorios para cortes manuales: Cubetas para rejuntar verduras cortadas en varios modelos. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.

19	23181803-001	Fabricadora de Hielo	Fabricadora de Hielo. Capacidad productiva 405 kg/24h, Real 324. Depósito de 230kg Tipo BIM (V invertida). DIMENSIONES (MM.) 762x620x760. Incluye instalación, puesta en marcha y adiestramiento de uso; asimismo incluye cañería de traslado de agua desde la salida hasta el ingreso de la máquina. Sistema vertical. Alta eficiencia, certificada Energy Star. Botón de limpieza para facilitar el mantenimiento periódico. Sistema de diagnóstico y señalización de alarmas. Apilables entre si mediante un accesorio kit de unión FICE. Fabricado en acero inoxidable de alta calidad AISI 304 con puerta integrada. Sistema de ventilación frontal. Interruptor externo ON/OFF. Entrada de agua 3/4". Depósito de acero inoxidable ANSI-304. Aislamiento realizado con poliuretano inyectado de 40 kg/m3, que permite la adecuada conservación del hielo. Diseño interior sin esquinas para una higiene óptima y facilidad de limpieza. Interior en una sola pieza de polietileno de alta densidad resistente a golpes. Puerta de acero inoxidable diseñada para usos intensivos. Sistema de cierre de puerta silencioso. modelos con diferentes capacidades para cualquier tipo de máquina de hielo modular. Drenaje interior. Pala incluida para extracción del hielo. Patas regulables en altura. Dimensiones de depósito 762x620x1071. Potencia 1800 W - 3+N. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
20	52141504-9998	Cocina a Inducción	Cocina a Inducción. Medidas: 610x 390 x 70 mm. Dos zonas de cocción.1 Zona de 2000W y otra de 1500W. Para apoyo de cocciones menores. Incluye mesa de apoyo y accesorios para cocción; también incluye instalación, puesta en marcha y adiestramiento de uso;. 10 Niveles de Potencia. Cuerpo de plástico ABS. Cable de 1.5m con toma VDE. Control Táctil. Panel Digital. Timer: 240 min. Temperatura de : 60°C-240°C. Protección contra sobrecalentamiento y sobretensión. Apagado automático. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
21	56101519-003	Mesa tipo mural con dos bachas	Mesa tipo mural con dos bachas de 500*500*300mm, en acero inoxidable AISI 201, con zócalo sanitario y estante interior. Dimensiones 1500*700*850mm. Incluye grifos ducheros por cada mesada. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
22	56101519-003	Mesa tipo mural liso en acero inoxidable	Mesa tipo mural liso en acero inoxidable AISI 201, con zócalo sanitario y estante interior. Dimensiones 2000*700*850mm. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
23	56101519-003	Mesa tipo mural liso en acero inoxidable	Mesa tipo mural liso en acero inoxidable AISI 201, con zócalo sanitario y estante interior. Dimensiones 1650*700*850mm. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
24	56101520-006	Estante sobre mesada con dos niveles	Estante sobre mesada con dos niveles, en acero inoxidable AISI 201. Dimensiones 1650*300mm. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.

25	56121403-001	Carro transportador de alimento, en acero inoxidable	Carro transportador de alimento, en acero inoxidable AISI 201. Con tres niveles, 4 ruedas, 2 de ellas con freno. Dimensiones 800*850*1000mm. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
26	56101519-003	Mesa tipo mural liso en acero inoxidable	Mesa tipo mural liso en acero inoxidable AISI 201, con zócalo sanitario y estante interior. Dimensiones 1700*700*850mm. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
27	30181504-9999	Lavamanos a pedal, en acero inoxidable	Lavamanos a pedal, en acero inoxidable AISI 201, Incluye grifo. Dimensiones 450*450*850. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
28	56121403-001	Carro de Servicio	Carro de Servicio. Inox 2 planos. Dimensiones: mm 855x535 h930. Capacidad: Kg 80. Capacidad por plano: Kg 40. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
29	56121403-001	Carro de Servicio	Carro de Servicio. Inox 3 planos. Dimensiones: mm 855x535 h930. Capacidad: Kg 120. Capacidad por plano: Kg 40. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
30	30181504-9999	Lavamanos a pedal, en acero inoxidable	Lavamanos a pedal, en acero inoxidable AISI 201, Incluye grifo. Dimensiones 450*450*850. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
31	52141527-001	Sierra p/ Carne Inox Ce	Sierra p/ Carne Inox CE. Fabricado en acero inoxidable AISI 304. Cajón recoge-restos interbloque Ado y accesible desde el exterior. Puerta fácilmente desmontable para una fácil limpieza. Poleas calibradas de aluminio pulido. Cojinetes herméticos en la polea superior. Poderosos motores asincrónicos y ventilados, protegidos con sellos de aceite. Mandos de 24V con micro-interruptor de seguridad en la puerta y el cajón, centralita de control redundante y freno motor (CE). La rápida liberación de la polea superior facilita la limpieza y el cambio de la cuchilla. Raspadores fácilmente extraíbles y reemplazables. Motores monofásicos con protección térmica de serie. Lavables con chorro de agua (pero no a alta presión). El acero inoxidable controla el IP 67. Utilizan cintas templadas de 16 mm para el corte de huesos y producto congelados y frescos. Motor 2.5 HP. Medidas: 750x715x1670 mm. Incluye 4 unidades de repuesto de cuchilla. Incluye mesa de corte, mesas de apoyo y bachas. Las bachas deben contar con grifo. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.

FUERZAS ARMADAS DE LA NACIÓN
COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
CONTRATO Nº 37/2023

32	24131503-003	Armario de Refrigeración Gastronorm	Armario de Refrigeración Gastronorm: Dimensiones: 1388x826x2008 mm. Incluye instalación, puesta en marcha y adiestramiento de uso; Construido en acero inoxidable AISI-304. Guías interiores embutidas. Capacidad de alojamiento para 24 niveles con distancia entre cada una de ellas de 55 mm. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble. Fundo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación. Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza. Dotación 3 estantes por puerta grande. Compresor hermético con condensador ventilado. Clase climática 4. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado con 40 kg/m3 de densidad. Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta. Puertas reversibles, dispositivo automático de cierre y fijación de la apertura de 90 °. Control electrónico y digital de la temperatura y desescarche con visor digital. Parrillas GN-2/1 de varilla plastificada, con guías ajustables en las cremalleras interiores para colocación a diferentes alturas. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Iluminación LED en el interior e interruptor de encendido. Refrigeración por tiro forzado con compresor hermético. Temperatura de trabajo: -2 ºC, +8 ºC, ambiente de 43 ºC. Interruptor de encendido. N.º puertas: 2 Clase de eficiencia energética: F Capacidad neta: 874 L Capacidad bruta: 1301 L Potencia frigorífica: 632 W Potencia eléctrica: 325 W Consumo energético anual: 1938 kWh/año Refrigerante: R-134a. ZERO IMPACT. Gases naturales hidrocarburos (R290 y R-600a). Gases de origen natural no tóxicos que causan un menor impacto medioambiental sobre la capa de ozono. Además al reducir la carga de refrigerante en los equipos, el rendimiento de los compresores es mayor los niveles sonoros se minimizan. MAYOR AISLAMIENTO. El aislamiento es un factor clave del buen funcionamiento y rendimiento de los aparatos de frio. Por ello se incrementa el espesor de los armarios de cama CONCEPT un 20% (50 >60 mm) TERMOSTATO INTELIGENTE QUE INCORPORA LA FUNCION ECO. Función que optimiza el rendimiento de las maquinas, de manera que en los periodos en los cuales no se producen aperturas de puerta, el control electrónico selecciona automáticamente los parámetros de temperaturas y tiempos de forma que la unidad de refrigeración trabaja únicamente cuando es necesario. GUIAS EMBUTIDAS. Se incorporan costados embutidos que facilitan la introducción de las cubas o parrillas GN en cualquiera de los 24 niveles de altura. Aportan mayor robustez al equipo, facilitan la limpieza del interior y evitan al usuario la adquisición de guías adicionales. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.

33	24131503-003	Armario Expositor de Refrigeración	Armario Expositor de Refrigeración Concept. Dimensiones: 488 x 703 x 2.008 mm. Incluye instalación, puesta en marcha y adiestramiento de uso: Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad excepto el respaldo en chapa galvanizada. 60 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m3 de densidad. Capacidad de alojamiento para 18 niveles con distancia entre cada una de ellos de 70 mm. Sistema de refrigeración por tiro forzado con compresor hermético. Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio. Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital. Puerta con doble cristal y marco de aluminio anodizado con doble cámara de vacío. Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta. Puertas que disponen de un mecanismo de cierre y bloqueo automático. Si la apertura es menor de 90º se cierra automáticamente. Si es mayor de 135º se bloquea. Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble. Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación. Estantes en varilla de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza. Dotación: 3 estantes GN-1/1. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Temperatura de trabajo: de -2 ºC a +8 ºC. Clase climática 4. Iluminación interior LED e Interruptor de encendido. N.º puertas de cristal: 1 Cerradura incorporada de serie. Capacidad bruta: 305 L Potencia eléctrica: 240 W Consumo energético anual: 829 kWh/año Refrigerante: R-600a. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
34	40101701-002	Aire Acondicionado	Aire Acondicionado. Acondicionador de aire Split de 24.000 Btu, encendido-apagado, R410A, 220V / 50HZ, H / P, Panel blanco DA, tubo de cobre 3M, Control remoto J1, 4D Air Swing (Arriba, Abajo, Izquierda, derecha). Smart cleaning. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
35	56101519-003	Mesa tipo mural liso en acero inoxidable	Mesa tipo mural liso en acero inoxidable AISI 201, con zócalo sanitario y estante interior. Dimensiones 2000*700*850mm. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
36	56101519-003	Mesa tipo mural con una bacha	Mesa tipo mural con una bacha de 500*500*300mm, en acero inoxidable AISI 201, con zócalo sanitario y estante interior. Dimensiones 1650*700*850mm. Incluye 2 grifos ducheros. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
37	56101520-006	Estante de amurar tipo repisa en acero inoxidable	Estante de amurar tipo repisa en acero inoxidable AISI 201. Dimensiones 2000*350mm. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
38	56101520-006	Estante de amurar tipo repisa en acero inoxidable	Estante de amurar tipo repisa en acero inoxidable AISI 201. Dimensiones 1650*350mm. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.

39	56101520-006	Estante de amurar tipo repisa en acero inoxidable	Estante de amurar tipo repisa en acero inoxidable AISI 201. Dimensiones 1300*350mm. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
40	24131503-003	Módulos de cámaras de Congelados	Módulos de cámaras de Congelados. Dimensiones y diseño: diseñado para satisfacer cualquier tipo de necesidad de almacenamiento rápido. Incluye instalación, puesta en marcha y adiestramiento de uso; Su pequeño tamaño, base 100x100 cm por 212 cm de altura, hacen que sea fácil de colocar en cualquier lugar, incluso en los más estrechos. Las diferentes configuraciones posibles y la gran facilidad de carga lo convierten en una herramienta práctica y funcional para cada ocasión y uso. Deberá estar compuesto de un suelo de acero inoxidable, una puerta de cierre automático, un monobloque de techo con evaporación automática del agua de condensación, fijado al panel del techo. El MINICELL 100, completamente desmontado, se compone de 6 paneles con fijación de gancho. El MINICELLA 100 se entrega ensamblado y listo para su instalación como estándar. Dimensiones: 1000x1000x2120mm. Dimensiones del embalaje: 1120x1190x2300 mm Capacidad: 1300L. Temperatura de funcionamiento: 0 / +8 °C. Gases: R404A/R507. Pruebas: +43 / 65%. Absorción: 440W. Fuente de alimentación: 230V. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
41	56101520-006	Estante modular en acero inoxidable calidad	Estante modular en acero inoxidable calidad AISI 201, con 5 niveles. Dimensiones 1500*400*1800mm. Bandejas lisas. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
42	56101520-006	Estante modular en acero inoxidable calidad	Estante modular en acero inoxidable calidad AISI 201, con 5 niveles. Dimensiones 1775*400*1800mm. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
43	30181503-003	Termocalefón	Provisión y montaje de termo calefón de 80 litros. Incluye trabajos de plomería y reparación de azulejos. **Termocalefón** Depósito esmaltado de zafiro. Elemento calefactor de zafiro. Mango electrolítico. Instalación vertical. Capacidad: 80 Litros. Potencia: 1.461 W. Dimensiones: An: 806 / Alt: 470 / Prof: 450 mm. Indicador de temperatura LED. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.

8. <u>Cláusula Octava</u>: Plazo, lugar y Condiciones de la Provisión de Bienes y/o Servicios.

8.1 La entrega de los bienes y/o servicios podrá ser solicitada a la empresa adjudicada a partir de la firma del contrato, y de acuerdo a las necesidades de la Unidades Responsables de la ejecución presupuestaria.----------

8.2 La solicitud de provisión de los bienes y/o servicios se hará efectiva a través de una orden de compra y/o servicio debidamente firmada por los responsables de la línea presupuestaria y enviada al Proveedor.----------

8.3 El plazo de entrega de los bienes y/o servicios será a más tardar dentro de los 15 (quince) días corridos posteriores a la fecha de recepción de la respectiva orden de compra y/o servicio por parte de la empresa adjudicada.----------

8.4 La entrega de los bienes y/o servicios deberá estar acompañada de la nota de remisión y la factura correspondiente, la cual deberá ser presentada en la Giraduria de la Respectiva Unidad Responsable, acompañado de la Copia del Acta de Recepción de Bienes y/o Servicios, para iniciar los trámites administrativos para el pago al Proveedor.----------

8.5 Los bienes y/o servicios serán inspeccionados antes de su recepción en el lugar de destino convenido. La Contratante rechazará los bienes y/o servicios que no se ajusten a las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones. El Proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes y/o servicios o hacer las modificaciones necesarias para la Contratante en un plazo no mayor a 05 (cinco) días calendario.----------

8.6 De las entregas realizadas se labrará acta a fin de dejar constancia de los bienes y/o servicios proveídos y los no proveídos, y el estado de los mismos al momento de la entrega.----------

8.7 **Lugar de entrega:** Previa coordinación con la Unidad responsable de la ejecución presupuestaria en la siguiente dirección y número telefónico:----------

- **Comando de las Fuerzas Militares:** Gral Santos c/ Mcal López - Edificio del Estado Mayor Conjunto, Sub Suelo, ciudad de Asunción. Teléfono: 021-249-8225.----------

8.8 Los bienes y y/o servicios serán suministrados y recepcionados en días hábiles (lunes a viernes), de 07:00 a 12:00, y de 14:00 a 17:00 horas, salvo acuerdo previo con la Unidad Responsable.----------

9. <u>Clausula Novena</u>: Administración del Contrato.

La administración del contrato estará a cargo de la Unidad Responsable de la ejecución presupuestaria.----------

10. <u>Cláusula Décima:</u> Idioma.

El Contrato, así como toda correspondencia y documentos relativos al mismo que intercambien el Proveedor y la Contratante, deberán redactarse en el idioma español.----------

11. <u>Cláusula Décimo Primera</u>: Vigencia del Contrato.

El presente contrato tendrá vigencia desde la suscripción de la misma hasta el cumplimiento total de las obligaciones.----------

12. <u>Cláusula Décimo Segunda</u>: Forma y Términos para Garantizar el Cumplimiento del Contrato.

12.1 El Proveedor deberá garantizar el fiel cumplimiento del contrato en un 10% (diez por ciento) del monto total del contrato. A tal efecto, deberá presentar a la Contratante una garantía de cumplimiento del Contrato bajo cualquiera de las formas de conformidad con lo dispuesto en el artículo 39 de la Ley N° 2051/2003. La garantía de cumplimiento de contrato deberá ser presentada por el Proveedor dentro de los 10 (diez) días calendarios siguientes a la suscripción del presente Contrato, salvo que la entrega de la totalidad de los bienes y/o servicios adjudicados se realice dentro del citado plazo, en cuyo caso deberá entregarse la Garantía de cumplimiento con la entrega total de los bienes y/o servicios. ----------

12.2 La garantía de fiel cumplimiento de contrato deberá extenderse por el término de 30 (treinta) días posteriores al plazo de ejecución del contrato.----------

12.3 La liberación y devolución de la Garantía de Fiel Cumplimiento del Contrato tendrá lugar a más tardar 30 (treinta) días contados a partir de la fecha del cumplimiento de las obligaciones del Proveedor en virtud del presente contrato.----------

12.4 La falta de constitución y entrega oportuna de las garantías será causal de rescisión del contrato por causa imputable al contratista, en cuyo caso la Contratante podrá adjudicar el Contrato en la forma prevista en el segundo párrafo del artículo 36° de la Ley N° 2051/03.---

12.5 La garantía de cumplimiento de contrato se hará efectiva si la Contratante determinare la rescisión del contrato por causa imputable al Proveedor, conforme a la ley y al contrato.------

13. <u>Cláusula Décimo Tercera:</u> Multas.

13.1 El valor de las multas será: 0,50% por cada día de atraso en la entrega de los bienes o prestación de los servicios contratados.----------

13.2 Las multas y otras penalidades que rigen en el presente contrato serán aplicadas conforme con las Condiciones Contractuales. Llegado al 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.-

14. <u>Cláusula Décimo Cuarta</u>: Cesión.

El Proveedor no podrá ceder total o parcialmente las obligaciones que hubiesen adquirido en virtud del Contrato, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con el consentimiento de la Contratante.----------

15. <u>Cláusula Décimo Quinta</u>: 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 las Condiciones Contractuales publicadas en el portal de Contrataciones Públicas.----------

16. <u>Cláusula Décimo Sexta</u>: Terminación del Contrato.

Se dará por terminado el presente contrato por las siguientes causas:----------

a. Por cumplimiento de las obligaciones contractuales;----------

b. Por mutuo acuerdo de las partes;----------

c. Por sentencia ejecutoria de la autoridad jurisdiccional, que declare su nulidad, resolución o rescisión del contrato;----------

d. Por decisión unilateral de la Contratante, en caso de incumplimiento del Proveedor;-------

e. Por muerte del Proveedor, o por disolución de la persona jurídica, siempre que esta última no se origine por decisión interna voluntaria de sus órganos competentes. Los representantes legales y los integrantes de los órganos de dirección de las personas jurídicas cuya disolución se tramita, están obligados, bajo su responsabilidad personal y solidaria, a informar a la autoridad que compete aprobar la disolución, sobre la existencia de contratos que aquellas tengan pendientes con entidades del sector público y a comunicar a las contratantes respectivas sobre la situación y causales de disolución.-------

17. <u>Cláusula Décimo Séptima</u>: Rescisión de Contrato.

17.1 La Contratante podrá rescindir administrativamente el contrato en los siguientes casos:-------

a. Por incumplimiento del Proveedor;----------

b. Por quiebra o insolvencia del Proveedor;----------

c. Cuando el valor de las multas supera el monto de la garantía de cumplimiento del contrato;----------

d. Por suspensión de los trabajos, imputable al Proveedor, por más de sesenta días calendario, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito;----------

e. Por fraude o colusión debidamente comprobado del Proveedor desde la adjudicación hasta la finalización del contrato;----------

f. Por haberse celebrado un contrato contra expresa prohibición de la Ley, y;----------

g. En los demás casos estipulados en el contrato, de acuerdo con su naturaleza.----------

17.2 La Contratante iniciará el procedimiento de rescisión dentro de los quince (15) días calendarios siguientes a aquel en que se hubiere agotado el plazo límite de aplicación de las penas convencionales.----------

18. <u>Cláusula Décimo Octava</u>: Terminación por cumplimiento.

El contrato terminará por el cumplimiento de las obligaciones asumidas en él.----------

19. <u>Cláusula Décimo Novena</u>: Terminación por incumplimiento.

19.1 La Contratante podrá terminar el Contrato en todo o en parte, por incumplimiento, siguiendo el procedimiento establecido en el artículo 59° de la Ley Nº 2051/03 y sin perjuicio de otras acciones que pudiese tener contra el Proveedor, cuando:----------

a. El Proveedor no suministrase alguno o todos los bienes y/o servicios indicados en el Contrato, dentro del Plazo establecido, o de otros que se hubiesen concedido con motivo de prórrogas otorgadas por la Contratante; o----------

b. El Proveedor hubiese dejado de cumplir cualquier otra obligación establecida en el Contrato; ----------

c. Si, durante el proceso del Concurso o ejecución del Contrato, el Proveedor, a criterio de la Contratante, hubiese incurrido en actos de corrupción; o----------

d. En los demás casos establecidos en la Ley y este Contrato.----------

20. <u>Cláusula Vigésima</u>: Terminación por Quiebras o Insolvencia.

La Contratante podrá rescindir el Contrato en cualquier momento y por escrito, una vez que el Proveedor entrase en quiebra o insolvencia. En este caso, la rescisión será sin indemnización alguna para el Proveedor, sin perjuicio que dicha terminación no perjudique o afecte ningún derecho de acción o recurso que tenga o pudiera llegar a tener la Contratante.----------

21. <u>Cláusula Vigésimo Primera</u>: Terminación por Conveniencia.

La Contratante podrá en cualquier momento terminar total o parcialmente el Contrato por razones de conveniencia, mediante notificación escrita al Proveedor. La notificación indicará que la razón de la terminación se debe a la conveniencia de la Contratante, así como el alcance de la terminación con respecto a las obligaciones del Proveedor, y la fecha en que se hace efectiva dicha terminación.----------

22. <u>Cláusula Vigésimo Segunda</u>: Terminación por Mutuo Acuerdo.

22.1 Cuando por circunstancias imprevistas, técnicas o económicas, o causas de fuerza mayor o caso fortuito, no fuere posible o conveniente para los intereses públicos ejecutar total o parcialmente el contrato, las partes podrán, por mutuo acuerdo convenir la extinción de todas o algunas de las obligaciones contractuales, en el estado en que se encuentren.----------

22.2 En cuanto a lo referente a derechos causados o adquiridos a favor de la Contratante o del Proveedor se estará a lo establecido en el Art. 58° de la Ley 2051/03.----------

22.3 Se consideran causales de rescisión del contrato: ----------

a. Provisión de bienes y/o servicios que no reúnan los requisitos establecidos en las Órdenes de Compra/ y/o Servicios con sus respectivas características técnicas.----------

b. El rechazo por dos veces consecutivas o alternadas de bienes y/o servicios no aptos y que fueron entregados por el Proveedor.----------

c. Falta de entrega de la Garantía para el Fiel Cumplimiento del Contrato en la Unidad Responsable, en el plazo estipulado.----------

d. Las demás causas establecidas en el Art. 59° de la Ley 2051/03.----------

23. <u>Cláusula Vigésimo Tercera</u>: Prórroga de los Plazos.

23.1 Si en cualquier momento durante la ejecución del Contrato, el Proveedor o sus Subcontratistas encontrasen impedimentos para la oportuna provisión de los bienes y/o servicios, el Proveedor notificará con prontitud y por escrito a la Contratante, e indicará la naturaleza de la demora, sus causas y su posible duración. Tan pronto como sea posible después de recibir la notificación, la Contratante evaluará la situación y podrá, a su discreción, prorrogar el plazo para la provisión de los bienes y/o servicios. En estos casos, la prórroga será ratificada por las partes mediante adenda al Contrato.----------

23.2 Excepto en los casos de Fuerza Mayor, o a menos que se hubiese acordado una prórroga, cualquier retraso por parte del Proveedor en la provisión de los bienes y/o servicios o en completar el Contrato, lo hará responsable del pago de las multas.----------

24. <u>Cláusula Vigésimo Cuarta</u>: Fuerza Mayor.

24.1 El Proveedor no estará sujeto a la ejecución de su garantía de fiel cumplimiento, al pago de multas ni a la terminación del Contrato por incumplimiento, si, la demora en la ejecución o falta de cumplimiento de las obligaciones establecidas en el Contrato, fuese el resultado de un evento de fuerza mayor.----------

24.2 Para propósito de esta Cláusula, se entenderá por "fuerza mayor" cualquier evento o situación que estando fuera del control del Proveedor, es imprevisible, inevitable y que no provenga ni de negligencia ni de la falta de cuidado del Proveedor. Estos eventos podrán incluir sin que la enumeración sea taxativa, actos de la Contratante en ejercicio de su calidad soberana guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, restricciones por cuarentena y embargos que afecten la carga.----------

24.3 Si se presentase una situación de fuerza mayor, el Proveedor notificará a la brevedad y por escrito a la Contratante sobre dicha situación y sus causas. Salvo que reciba instrucciones diferentes de la Contratante, el Proveedor continuará cumpliendo con las obligaciones establecidas en el Contrato en la medida que le sea posible, y tratará de encontrar todos los medios alternativos de cumplimiento que no estuviesen afectados por la situación de fuerza mayor existente.----------

25. <u>Cláusula Vigésimo Quinta</u>: Notificaciones.

25.1 Toda notificación entre las partes en virtud de este Contrato se hará por escrito a la dirección indicada de la Contratante. "Por Escrito" significa una comunicación escrita con prueba de recepción.----------

25.2 Las notificaciones surtirán efecto en la fecha de su entrega o en la que se indique en la misma.----------

26. <u>Cláusula Vigésimo Sexta</u>: Legislación Aplicable.

El contrato se regirá e interpretará de conformidad con las Leyes de la República del Paraguay.-

27. <u>Cláusula Vigésimo Séptima</u>: Solución de Controversias.

27.1 Todas las controversias que deriven del presente contrato o que guarden relación con éste serán resueltas definitivamente por arbitraje, conforme con las disposiciones de la ley Nº 2051/03 "De Contrataciones Públicas", de la ley Nº 1879/02 "De arbitraje y mediación" y las condiciones del Contrato.----------

27.2 El procedimiento arbitral se llevará a cabo ante el Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay (en adelante, "CAMP"). El tribunal estará conformado por tres árbitros designados de la lista del cuerpo arbitral del CAMP, que decidirá conforme a derecho, siendo el laudo definitivo y vinculante para las partes.----------

27.3 Se aplicará el reglamento respectivo y demás disposiciones que regule dicho procedimiento al momento de ser requerido, declarando las partes conocer y aceptar los vigentes, incluso en orden a su régimen de gastos y costas, considerándolos parte integrante del presente

contrato.----------

27.4 Para la ejecución del laudo arbitral, o para dirimir cuestiones que no sean arbitrables, las partes se someterán a la jurisdicción de los tribunales de la ciudad de Asunción, República del Paraguay.----------

28. <u>Cláusula Vigésimo Octava</u>: 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 el Contrato ya suscrito entre las partes, el Contrato o la parte del mismo que sea afectada por la nulidad, quedará automáticamente sin efecto, de pleno derecho, a partir de la comunicación oficial realizada por la D.N.C.P., debiendo asumir las partes las responsabilidades y obligaciones derivadas de lo ejecutado del contrato.----------

En prueba de conformidad se suscriben 2 (dos) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto en la Ciudad de Asunción, República del Paraguay, a los 24 días del mes de Mayo de 2023.----------

.....
Sr. ADALBERTO GONZÁLEZ TORRES
REPRESENTANTE LEGAL
PROVEEDOR

.....
GRAL EJ OSCAR ARNALDO CARDOZO GONZÁLEZ
COMANDANTE DE LAS FUERZAS MILITARES
CONTRATANTE

.....
Sra. LAURA ELENA MANCHINI DE GONZÁLEZ
REPRESENTANTE LEGAL
PROVEEDOR