



COMANDO LOGÍSTICO
CENTRO FINANCIERO N° 5
TESORERIA

DICTAMEN TÉCNICO.

(Art 40 inc a) Res DNCP N°4401 y Res DNCP N° 453 Art 12)

Lugar y fecha : Mariano Roque Alonso, 06 de agosto 2024
UOC Convocante (*): UOC Nro 5 “Comando Logístico”
Unidad o área requirente (*): Centro Financiero N°5
Funcionario o técnico responsable (*): My Int Carlos Javier Vera
Dependencia y cargo que desempeña (*): TESORERO – CENTRO FINANCIERO N°5

- Justificación técnica que respalda la objetividad, imparcialidad, regularidad y la razonabilidad o proporcionalidad de los requerimientos técnicos solicitados (*).

Que, la Constitución de la Republica del Paraguay en su Artículo Nro. 173 De las Fuerzas Armadas establece: “Las Fuerzas Armadas de la Nación constituyen una institución nacional que será organizada con carácter permanente, profesional, no deliberante, obediente, subordinada a los poderes del Estado y sujeta a las disposiciones de esta Constitución y de las leyes. Su misión es la de custodiar la integridad territorial y la de defender a las autoridades legítimamente constituidas, conformes con esta Constitución y las leyes...”

Que, La Ley Nro. 7021/22 De “Suministro y Contrataciones Públicas” en su Artículo Nro. 25 Definición de la necesidad establece:

“Para iniciar el procedimiento de contratación, la convocante deberá especificar al nivel más detallado posible los bienes, servicios, consultorías y obras públicas a adquirir con el fin de satisfacer sus necesidades.

Para tales efectos, deberá realizar un análisis previo en base a:

- a) Las necesidades de los usuarios del bien o servicio.
 - b) Los inventarios existentes.
 - c) Las soluciones actuales existentes.
 - d) El resultado de contrataciones anteriores.
 - e) Los requerimientos que se derivan de la necesidad que se pretende satisfacer.
- d) Las soluciones alternativas que permitan satisfacer las necesidades.”

Que, el Decreto N° 9823/23 “Por el cual se Reglamenta la Ley N° 7.021/2022 “De Suministro y Contrataciones Públicas”, en su Artículo Nro. 40 Especificaciones Técnicas establece: “Las especificaciones técnicas que deban contener las bases de la contratación, se establecerán con la mayor amplitud de acuerdo con la naturaleza específica del contrato, con el objeto de que concurra el mayor número de oferentes...”.

Que, la Resolución DNCP N° 453/2024 “Por la cual se Reglamentan Disposiciones Aplicables a los Procedimientos de Contratación en general regidos por la Ley N° 7.021/22 “De Suministro Y Contrataciones Públicas”, en su Artículo 12 Modificación del literal a) del art. 40 de la Resolución DNCP N° 4.401/23, dice: “a) Dictamen técnico en el cual se sustenten las especificaciones técnicas requeridas en el procedimiento de contratación, refrendado por el responsable del área requirente o del técnico que las recomendó”.

Que, la Ley 1115 “del Estatuto del Personal Militar” en su Capítulo IV, de los Derechos del Personal Militar en Actividad Artículo 17 establece: son derechos esenciales impuestos por el estado militar del personal militar en actividad, además de lo establecido en la Constitución Nacional:

- s) ser proveído de los medios necesarios para el cumplimiento de sus funciones específicas, incluyendo indumentaria, transporte, comunicaciones, armas, equipo, municiones, que por la naturaleza del servicio lo requiera. Su provisión y distribución serán reglamentadas.





COMANDO LOGÍSTICO
CENTRO FINANCIERO N° 5
TESORERIA

Que, el Manual de Organización y Funciones del CG/ COMLOG establece las misiones, visiones y principios propios de cada DDSSCC además de sus respectivas organizaciones estructurales a fin de determinar atribuciones y obligaciones en las respectivas áreas de acción las cuales deben de ser consideradas para el correcto desempeño de la institución en la consecución de los objetivos y metas trazados en acompañamiento al Plan de Desarrollo Nacional.

Que, para satisfacer las necesidades y lograr la obtención de las metas institucionales del Centro Financiero N°5 a tiempo oportuno garantizando la correcta eficiencia y eficacia en la administración de los recursos del estado resulta primordial la gestión, obtención y/o adquisición de los distintos bienes, obras, servicios y/o consultorías previstos para el presente ejercicio fiscal 2024, por lo cual el presente Dictamen se desarrolla el análisis de los aspectos contenidos en el Art. 25 de La Ley Nro. 7021/22 De "Suministro y Contrataciones Públicas":

Por lo expuesto el Centro Financiero N° 5 ha determinado que es necesario adquirir los equipos gastronómicos que cumplan, como mínimo con las especificaciones técnicas establecidas en el ANEXO I del presente Dictamen. En dichas especificaciones se evidencian las capacidades de los materiales, lo que resulta crucial para los cocineros, quienes dependen de estos equipos para elaborar los platillos destinados a los comensales.

- Identificar y justificar de forma expresa si algún requerimiento podría limitar la participación de potenciales oferentes.

Que, las Especificaciones Técnicas elaboradas y demás requerimientos no constituyen limitaciones para oferentes que cuentan con la experiencia y capacidades técnicas mínimas ya que conforme las verificaciones y comparaciones se pudo constatar la existencia de llamados y contratos anteriores con EE.TT similares a la solicitada por la convocante con la participación de varios proveedores.

- Si en las bases licitatorias se indica una marca específica u otro derecho intelectual exclusivo, mencionar la justificación que respalda lo solicitado o que no existe otro modo de identificarlo. Se aclara que, en caso de incluirlos, los mismos tendrán carácter referencial.

Que, las Especificaciones Técnicas elaboradas y demás requerimientos no incluyen ni especifican ningún tipo de derecho intelectual exclusivo por lo cual "NO APLICA".

OBSERVACION: Se adjunta al presente Dictamen ANEXO I "DETALLE DE EETT".



Firma del técnico o responsable del área requirente (*):

Aclaración (*): CARLOS JAVIER VERA
MY INT – TESORERO CF N°5 "COMLOG"



Firma del responsable UOC(*):

Aclaración (*): ANTONIO AUGUSTO CHIUZANO SUAREZ
TTE 1 INT – JEFE UOC NRO 5 "COMLOG"



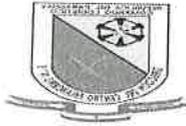
COMANDO LOGÍSTICO
CENTRO FINANCIERO N° 5
TESORERIA

ANEXO I

DETALLE TECNICO DE ESPECIFICACIONES TECNICAS

N°	NOMBRE DE CATALOGO	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	SARTEN BASCULANTE A GAS.	Dimensiones: 520x770x1056 mm. Estructura acero inoxidable. Niveladores de altura en poliamida 6.0 (Nylon) Ø34mm. Volumen total: 30 litros. Capacidad de fritura de 10 litros. Incluye montaje 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. Funcionamiento de la cuba donde se realiza la cocción gira en un ángulo de 90°C, facilitando la extracción completa de los alimentos ya preparados. El gran espesor del fondo de la cuba (10 mm) garantiza un reparto del calor homogéneo. 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. 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 280 °C. Termostato de seguridad incorporado. Microruptor de corte que interrumpe el calentamiento cuando la cuba se eleva. 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 manual, 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. Cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (SG-ISO 14001) Acceso a los componentes por la parte frontal. Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua. Alimentación a Gas y eléctrica. Consumo kg/h (GLP) / m³/h 0,267 / 0,326. Potencia da BTU / kcal/h 12.147 / 3.070. Limpieza: El diseño de las cubas de las sartenes de forma que los cantos y aristas se realizan con radios y ángulos redondeados. 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.
	SIERRA CARNICERA ELÉCTRICA	Sierra carnícera para cortes livianos de carnes, pescados y cerdos. Estructura en acero de alta resistencia. Tratamiento final en pintura epoxi color blanco, higiénico y anticorrosivo. Mesa de acero inoxidable. Volante en hierro fundido, aumenta la resistencia de la lámina / Láminas de acero templado, no necesitan ser afiladas. Funcionamiento simultáneo del molidor de carne con la sierra-cinta. Dimensiones 63 x 57 x 100 cm. Peso 48 kg. Características eléctricas ¼ Hp, 220V, toma tipo shucko. Incluye una hoja de repuesto.
3	ARMARIO MIXTO DE REFRIGERACION Y CONGELACIÓN ELECTRICO.	Interior y exterior en acero inoxidable, excepto fondo exterior, techo y fondo en Acero Galvanizado. Esquinas internas redondeadas. Poliuretano inyectado a alta presión sin gases CFC perjudiciales para el medio ambiente. Espesor del aislamiento: 60 mm. Puerta de cierre automático con sello magnético. Panel de control electrónico frontal. Grupo frigorífico monobloque extraíble y tropicalizado de serie (temperatura ambiente +30°C y humedad relativa del 60%) que funciona con gas R452A. Parada del ventilador de serie. Descongelación y evaporación del agua de condensación totalmente automáticas. Pies ajustables de acero inoxidable (110/190 H mm). Dos puertas, una Baja Temperatura (Congelado) y otra Media Temperatura (Refrigerado). Temperaturas: Temperatura de Refrigeración + 0°C a + 10°C. temperatura de congelación - 18°C a - 22°C. 6 juegos de ganchos. 3 rejillas por cada puerta. Total, de 6 rejillas plastificadas GN 2/1. Dimensiones 1420mm x 800mm x 2030 min - 2105 max mm (altura). La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
4	CAMPANA EXTRACTORA PARA USO COMERCIAL	Campana mural con ducto de salida. Incluye filtros inerciales y canaleta perimetral para desagüe. Fabricado en Acero inoxidable AISI 304. Dimensiones 1700 x 1200 X 550 mm. Ducto de extracción en chapa negra de diámetro 40cm hasta un máximo de 3m. Debe incluir extractor. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
5	MESA TIPO MURAL CON UNA BACHA.	Mesada tipo mural con una bacha 50x50x30 en acero inoxidable AISI 304, con zócalo sanitario y estante inferior. Con regatones regulables. Dimensiones 1500 x 700 x 850 mm. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
6	TAPA CON BACHA DOBLE.	Bacha doble para mesada existente, en acero inoxidable AISI 304. Dimensiones totales 1200 x 600 mm. Dimensiones para cada bacha 50x50x30 mm La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
7	ESTANTE MODULAR DE ACERO INOXIDABLE	Estante modular en acero inoxidable calidad AISI 201, con 5 niveles. Dimensiones 1700 x 500 x 1800 mm. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
8	ESTANTE MODULAR DE ACERO INOXIDABLE	Estante modular en acero inoxidable calidad AISI 201, con 5 niveles. Dimensiones 1300 x 500 x 1800 mm. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
9	ESTANTE MODULAR DE ACERO INOXIDABLE	Estante modular en acero inoxidable calidad AISI 201, con 5 niveles. Dimensiones 1200 x 500 x 1800 mm. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.





COMANDO LOGÍSTICO
CENTRO FINANCIERO N° 5
TESORERIA

10	REJILLA DE PISO EN ACERO INOXIDABLE.	Rejilla de piso, en acero inoxidable AISI 201. Caja en acero inoxidable, boca de desagüe 100mm, borde en acero inoxidable, con pestañas para macizado por contrapiso. Rejilla tapa quita y pone. Dimensiones 1200 x 200 mm. La cotización deberá incluir montaje, instalación y puesta en funcionamiento.
11	GRIFO TIPO DUCHERO.	: Grifo tipo ducha de 2 aguas con caño. Tubo flexible de doble trenzado inoxidable con recubrimiento de protección en plástico transparente, resistente a las altas presiones y temperaturas. Muelle de acero con recubrimiento externo de pintura epoxi, mantiene sus características de anticorrosión y estabilidad en el tiempo. Incluye válvula anti retorno. Gancho para ducha. Columna de soporte en acero inoxidable.



Firma del técnico o responsable del área requirente (*):

Aclaración (*): CARLOS JAVIER VERA
MY INT – TESORERO CF N°5 “COMLOG”



Firma del responsable UOC(*):

Aclaración (*): ANTONIO AUGUSTO CHIUZANO SUAREZ
TPE I INT – JEFE UOC NRO 5 “COMLOG”