



COMANDO LOGISTICO
CENTRO FINANCIERO N° 5
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES NRO 5 “COMLOG”

DICTAMEN N° 180/2024:

VISTO:
Que, visto la Nota N° S/N remitida por el Centro Financiero N°5 mediante el cual solicitan la consolidación de las misma para el inicio de llamado para la **“ADQUISICIÓN DE EQUIPAMIENTOS DE COCINA PARA EL CENTRO FINANCIERO N° 5” ID N° 452525**, a ser destinados a al cumplimiento de la misión institucional y otras misiones específicas mediante orden del Sr Comandante en Jefe de las FFAANN.

CONSIDERANDO:
Que, el Artículo 4to de la ley Nro 7021/22 en su inciso c) “De Suministro y Contrataciones Públicas” que establece a los Principios de Economía, Eficacia y Eficiencia, según los cuales las necesidades públicas deben ser satisfechas con la oportunidad, calidad y costo que aseguren al Estado Paraguayo las mejores condiciones, la obtención de los mejores resultados y el logro de las metas propuestas, a través de la utilización adecuada de los recursos públicos.”
Que, el Artículo 42 de la Ley Nro 7021/22 “De Suministro Contrataciones Públicas” dispone que las instituciones Públicas deberán estimar los costos de cada contrato al momento de su planificación a fin de determinar el procedimiento de contratación correspondiente y la afectación específica a sus créditos presupuestarios.
Que, conforme al artículo 40 de la Resolución DNCP Nro 4401/23 se dispone que la comunicación que realice la convocante a la DNCP a través del SICP, además del pliego de bases y condiciones particular, deberá remitir mínimamente la siguiente documentación: “...g) Dictamen de precio referencial y antecedente de Estimación de Costos...”
Que, la Resolución de la DNCP 454/24 establece: “precios de referencia y su publicidad en los procedimientos de contratación”, y que la misma Resolución en su Artículo 6to aprueba la “Guía para elaboración de precios referenciales”.
Que, el Anexo a la Resolución de la DNCP 454/24 establece entre otras cosas los aspectos y metodología a ser utilizados por las convocantes para la elaboración y obtenidos de los precios referenciales.
Que, conforme el análisis de las documentaciones remitidas por el Centro Financiero N° 5 se puede exponer la metodología aplicada según el siguiente detalle:

DETALLE DE CRITERIOS Y METODOLOGIA APLICADA:			
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PARÁMETROS	METODOLOGÍA APLICADA
1	SARTEN BASCULANTE A GAS.	PROMEDIO DE 1 CONTRATO (ADJUDICACION ANTERIOR) Y 2 POSIBLES OFERENTES	CONVENCIONAL
2	SIERRA CARNICERA ELECTRICA	PROMEDIO DE LA COMBINACION DE UNA PAGINA WEB Y 2 POSIBLES OFERENTES	CONVENCIONAL
3	ARMARIO MIXTO DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN ELECTRICO.	PROMEDIO DE 1 CONTRATO (ADJUDICACION ANTERIOR) Y 2 POSIBLES OFERENTES	CONVENCIONAL
4	CAMPANA EXTRACTORA PARA USO COMERCIAL.	PROMEDIO DE LA COMBINACION DE UNA PAGINA WEB Y 2 POSIBLES OFERENTES	CONVENCIONAL
5	MESA TIPO MURAL CON UNA BACHA.	PROMEDIO DE 1 CONTRATO (ADJUDICACION ANTERIOR) Y 2 POSIBLES OFERENTES	CONVENCIONAL
6	TAPA CON BACHA DOBLE.	PROMEDIO DE LA COMBINACION DE UNA PAGINA WEB Y 2 POSIBLES OFERENTES	CONVENCIONAL



COMANDO LOGISTICO
CENTRO FINANCIERO Nº 5
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES NRO 5 “COMLOG”

7	ESTANTE MODULAR DE ACERO INOXIDABLE.	PROMEDIO DE 1 CONTRATO (ADJUDICACION ANTERIOR) Y 2 POSIBLES OFERENTES	CONVENCIONAL
8	ESTANTE MODULAR DE ACERO INOXIDABLE.	PROMEDIO DE 1 CONTRATO (ADJUDICACION ANTERIOR) Y 2 POSIBLES OFERENTES	CONVENCIONAL
9	ESTANTE MODULAR DE ACERO INOXIDABLE.	PROMEDIO DE 1 CONTRATO (ADJUDICACION ANTERIOR) Y 2 POSIBLES OFERENTES	CONVENCIONAL
10	REJILLA DE PISO EN ACERO INOXIDABLE.	PROMEDIO DE LA COMBINACION DE UNA PAGINA WEB Y 2 POSIBLES OFERENTES	CONVENCIONAL
11	GRIFO TIPO DUCHERO.	PROMEDIO DE LA COMBINACION DE UNA PAGINA WEB Y 2 POSIBLES OFERENTES	CONVENCIONAL

Que, en consideración a las circunstancias expuestas y a las normas jurídicas supra citadas esta UOC ratifica la estimación de costos elaborada por la unidad requirente del presente proceso de contratación.

CONCLUSIÓN:

Por tanto, es parecer de esta dependencia, la continuidad del presente proceso para la “ADQUISICION DE EQUIPAMIENTOS DE COCINA PARA EL CENTRO FINANCIERO Nº 5” ID Nº 452525, a fin de satisfacer la necesidad institucional.

Asunción, 12 de agosto de 2024.-

Es mi Dictamen.



ANTONIO AUGUSTO CHIUZANO SUAREZ
TTE 1 INT – JEFE UOC NRO 5 “COMLOG”



COMANDO LOGISTICO
CENTRO FINANCIERO N° 5
TESORERIA

OG : 541 ADQUISICIONES DE MUEBLES Y ENSERES.

CUADRO DE ESTIMACION DE COSTOS CONFORME EE.TT. DETERMINADAS										
Nº	CODIGO DE CATALOGO	NOMBRE DE CATALOGO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CONTRATO Nº 37 ID Nº 429896	TECNOCENTRO	COESA	PAGINA WEB	PRECIO REFERENCIAL
1	48101509-001	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.	Unidad	1	99 611 589	53 249 543	31 000 000	-	61 287 044
2	52141527-001	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 × 57 × 100 cm. Peso 48 kg. Características eléctricas ¼ Hp, 220V, toma tipo shucko. Incluye una hoja de repuesto.	Unidad	1	-	9 173 250	15 420 600	8 053 000	10 882 283



3	24131503-003	ARMARIO MIXTO DE REFRIGERACION Y CONGELACION ELECTRICICO.	Interior y exterior en acero inoxidable, excepto do 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.	Unidad	1	18 127 393	39 413 000	37 590 000	-	31 710 131
4	48101820-001	CAMPANA EXTRACTORA PARA USO COMERCIAL	Campaña 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.	Unidad	1	-	16 159 500	22 510 000	990 000	13 219 833
5	56101519-003	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.	Unidad	1	7 907 320	4 778 750	4 550 500	-	5 745 523
6	41103202-999	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.	Unidad	1	-	2 600 000	5 500 500	557 000	2 885 833
7	56101520-006	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.	Unidad	1	3 193 000	4 062 500	4 500 000	-	3 918 500
8	56101520-006	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.	Unidad	1	2 667 700	3 685 500	4 500 000	-	3 617 733
9	56101520-006	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.	Unidad	1	2 667 700	3 594 500	4 500 000	-	3 587 400
10	26131603-001	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.	Unidad	1	-	4 050 000	6 970 501	200 000	3 740 167
11	30181804-001	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.	Unidad	2	-	3 600 000	4 992 040	2 724 242	3 772 094
TOTAL GENERAL										144,366,543





CARLOS JAVIER VERA
MY INT - TESORERO CF N°5



COMANDO LOGISTICO – CF N° 5

Por este medio remitimos nuestra oferta para los ítems solicitados a modo de cotización por nuestra empresa como distribuidora según se detalla a continuacion:



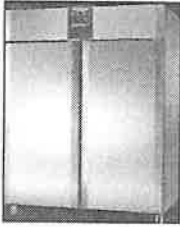



N°	NOMBRE DE CATALOGO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COESA
1	SARTEN BASCULANTE A GAS.	Dimensiones: 520x770x1056 mm. Estructura acero inoxidable. Niveladores de altura en poliamida 6.0 (Nylon) Ø34mm. Volumen total: 30 litros. Capacidad de fritura de 10 litros. Incluye montaje y accesorios 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. Microrruptor 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	Unidad	1	31.000.000
2	SIERRA CARNICERA ELÉCTRICA	Sierra carnicera 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.	Unidad	1	15.420.600
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.	Unidad	1	37.590.000
4	IMPANA 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.	Unidad	1	22.510.000
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.	Unidad	1	4.550.500
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.	Unidad	1	5.500.500
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.	Unidad	1	4.500.000
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.	Unidad	1	4.500.000
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.	Unidad	1	4.500.000
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.	Unidad	1	6.970.501
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.	Unidad	2	4.992.040

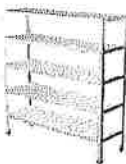
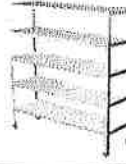





Señores
Comando Logístico

Presente

De nuestra consideración, presentamos la cotización de cocina de Comando Logístico

Item	Descripción	Cant.	Preco Unitario	Preco Total	Imagen
1	SARTEN BASCULANTE A GAS - MARCA COZIL - Acero Inoxidable. Capacidad de 30 litros. Dimensiones: 400 x 930 x 250 mm (alto x profundidad x ancho).	1	53.249,543	53.249,543	
2	SIERRA PARA CARNE CE. Ideal para cortes livianos de carne, pescados y aves. - Estructura en acero de alta resistencia / Tratamiento final en pintura epoxi, higiénica y autoclavable / Mesa de acero inoxidable / Volante en hierro fundido, aumenta la resistencia de la lámina / Laminas de acero templado, no necesitan ser afiladas / Funcionamiento simultáneo del molidor de carne con la sierra-corta. Incluye 1 hoja de repuesto	1	9.173,250	9.173,250	
3	ARMARIO MIXTO DE REFRIGERACION Y CONGELACION TECNODOM ITALIA. Dotación: 2 estantes por puerta grande. Paredes de acero inoxidable regulables en altura. Temperatura de trabajo refrigeración: de +0 °C a +8 °C. Temperatura de trabajo refrigeración: de -18 °C a -22 °C. Iluminación interior LED e interruptor de encendido. 3ª puerta. 2. Clase de eficiencia energética: C Capacidad neta: 924 L Capacidad bruta: 1400 L. Cada puerta 700 litros. Velocidad frigorífica: 250 W Potencia eléctrica: 160 W Consumo energético anual: 912 kWh/año de Refrigerante: R-600a Dimensiones: 1420x600x2040 mm	1	39.413,000	39.413,000	
4	Campana mural con ductos de salida. Dimensiones 1700 x 1200 mm. Ducto de extracción (sac) un módulo de 3m.	1	16.159,500	16.159,500	
5	Mesada tipo mural con una bacha 50x50x30 en acero inoxidable, con zócalo sanitario y estante inferior. Dimensiones: 1500 x 700 mm.	1	4.778,750	4.778,750	
6	Bacha en acero inoxidable, con tapa para mesada existente	1	2.600,000	2.600,000	

7	Estante modular en acero inox, con 5 niveles. Dimensiones 1700 x 500 mm.	1	€	4.062.500	€	4.062.500	
8	Estante modular en acero inox, con 5 niveles. Dimensiones 1300 x 500 mm.	1	€	3.685.500	€	3.685.500	
9	Estante modular en acero inox, con 5 niveles. Dimensiones 1200 x 500 mm.	1	€	3.594.500	€	3.594.500	
10	Rejilla de piso en acero inoxidable. Dimensiones 1200 x 200 mm.	1	€	4.050.000	€	4.050.000	
11	Grifo duchero en acero inoxidable.	2	€	1.800.000	€	1.600.000	
TOTAL PRESUPUESTO				€ 144.366.543			

CLAUSULAS PARTICULARES

- Forma de pago : A convenir
- Los precios incluyen IVA
- Plazo de Entrega: a convenir
- Garantía: 1 año contra defectos de fabricación.
- Incluye: Montaje y puesta en marcha de todos los equipos.
- Exclusiones:
- Cualquier material y/o trabajo no descrito en el presupuesto.

Sin otro particular y esperando una respuesta favorable, nos despedimos de Ud. saludándole muy atentamente.


Ana Maria Romulo
Tecnocentro S.A.

Donis Roa esq. Guido Spano Tel (021) 665 100. Asunción - Paraguay
website: www.tecnocentro.com.py

 TECNOCENTRO S.A.

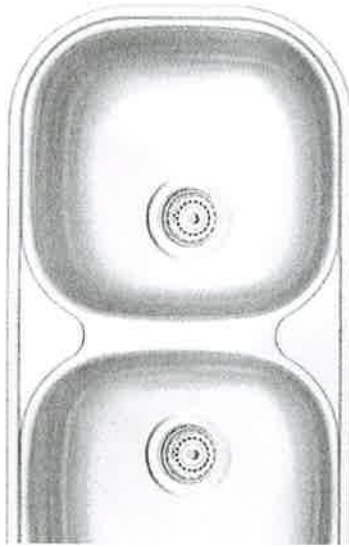


¿Qué herramienta necesitas? Escríbela aquí.



Inicio > Herramientas > Juegos de Herramientas

COD.: MKP000505 / 78564
BACHA DOBLE TRAMONTINA 94032/102 SATINADO SOBREPONER 78X40X14.5cm
- T94032I



Precio **CONTADO**

Unidades

1

Gs. 557.000

Comprar Contado

¿Preferís comprar en **CUOTAS?**

Seleccióná como querés pagar

Unidades

6x Gs. 117.000

1

Solicitar crédito →

COMPRÁ ONLINE

10

CUOTAS SIN INTERESES

a Precio Contado

y Pagá Hasta en

UNIVERSITARIA

Premio Millas con Tarjetas de Crédito Universitaria




CARLOS JAVIER VERA
My Int Jefe Dpto. Tesorería - CF N° 5



¿QUE TIPO DE MUNICIPIO?



digital@hopar.com.py

647665

INICIO

TIENDA ONLINE

CATÁLOGO

SERVICIOS

EMPRESA

CONTACTO



REJILLA PARA DRENAJE.

REJILLA PARA DRENAJE.

Gs. 200.000

Disponible

La rejilla de drenaje puede drenar grandes flujos de agua superficial de estacionamientos, patios, jardines, canales, garajes y áreas aledañas. La decoración exterior mejora la apariencia del drenaje. *imagen referencial.

CONSULTAR SOBRE EL PRODUCTO



Carlos Javier Vera

CARLOS JAVIER VERA
My Int Jefe Dpto. Tesorería - CF N° 5



doccolini

MEZCLADORA MONOCOMANDO COCINA MANGIARE CR.DOCOL 506306

MEZCLADORA MONOCOMANDO COCINA MANGIARE CR.DOCOL 506306

MEZCLADORA MONOCOMANDO COCINA MANGIARE CR.DOCOL 506306

\$ 2.724.242

Cantidad

-

+

1 Un.

Comprar



CARLOS JAVIER VERA
My Int Jefe Dpto. Tesorería - CF N° 5