



COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCION DE MATERIAL BELICO
DIRECCION DE ADMINISTRACION Y FINANZAS

DICTAMEN TÉCNICO

Ref: LICITACIÓN MENOR CUANTIA NACIONAL “PROVISION, INSTALACION Y MONTAJE DE EQUIPAMIENTOS GASTRONOMICOS DE TIPO INDUSTRIAL PARA LA DIMABEL - AÑO 2024”.

LUGAR Y FECHA: Asunción, 02 de octubre de 2024.

UOC Convocante: Comando en Jefe UOC 1 / Ministerio de Defensa Nacional.

Unidad o área requirente: Dirección de Material Bélico (DIMABEL).

Funcionario o técnico responsable: Cnel. DCEM VICTOR ANDRES AQUINO GIMENEZ.

Dependencia y cargo que desempeña: Director de Administración y Finanzas de la DIMABEL

- Justificación técnica que respalda la objetividad, imparcialidad, regularidad y la razonabilidad o proporcionalidad de los requerimientos técnicos solicitados:

En observancia a 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, para el logro de la Misión Constitucional de las Fuerzas Armadas de la Nación de custodiar la integridad territorial y defender las autoridades legítimamente constituidas, y con ello contribuir al buen funcionamiento de la Institución, a través de la ejecución de planes y programas a los efectos de crear la obtención de bienes, servicios, consultorías y obras públicas, es de suma importancia establecer las Especificaciones Técnicas a ser contratadas. En consecuencia, se procede a elevar Dictamen Técnico referente a las especificaciones de la convocatoria de referencia.

Que, el presente dictamen está basado en la Ley N° 7.021/22 “De Suministro y Contrataciones Públicas”, Artículo 25 *Definición de la necesidad*, que 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...”.***

Que, el Decreto N° 9.823/23 “POR EL CUAL SE REGLAMENTA LA LEY N° 7.021/2022 “DE SUMINISTRO Y CONTRATACIONES PÚBLICAS”, en su Artículo 40 *Especificaciones Técnicas*, dispone: ***“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...”.***

La Individualización del bien a ser adquirida y sus Especificaciones Técnicas se detallan a continuación:

ITEM	DESCRIPCIÓN DE EQUIPOS	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	CANTIDAD
1	MESADA CON BACHA.	Mesada con una bacha mural, respaldo sanitario posterior de 10 cm., en acero inoxidable AISI 304 de 1,20 mm. bacha de 0,50x0,50x0,30 en acero inoxidable aisi 304 de 1,2 mm. Con sopapapa de 100 mm para desagote. Estructura portante de tipo h, sin estante inferior en caños de acero inoxidable de 40x40 mm. regatones plásticos regulables en cada pata. Dimensiones: 1500*700*850mm. Debe incluir Grifo tipo ducha de uso industrial f/c. tipo monocomando Garantía Escrita de 12 meses.	1
2	MESADA DE TRABAJO CON ESTANTE INFERIOR.	Mesada mural lisa, en acero inoxidable AISI 304 de 1,2 mm., espaldo sanitario posterior de 10 cm., estante inferior de un nivel liso en acero inoxidable de 1,2 mm. AISI 304. Patas en caños de acero inoxidable de 40x40 mm., con regatones plásticos regulables. DIMENSIONES: 1650*700*850mm Garantía Escrita de 12 meses.	3
3	MESADA DE TRABAJO CON ESTANTE INFERIOR.	Mesada mural lisa, en acero inoxidable AISI 304 de 1,2 mm., espaldo sanitario posterior de 10 cm., estante inferior de un nivel liso en acero inoxidable de 1,2 mm. AISI 304. Patas en caños de acero inoxidable de 40x40 mm., con regatones plásticos regulables. DIMENSIONES: 1650*700*850mm Garantía Escrita de 12 meses.	1
4	MESADA CON BACHA GRANDE.	Mesada con una bacha mural, respaldo sanitario posterior de 10 cm., en acero inoxidable AISI 304 de 1,20 mm. bacha de 0,70x0,50x0,40 en acero inoxidable aisi 304 de 1,2 mm. Con sopapapa de 100 mm para desagote. Estructura portante de tipo h, sin estante inferior en caños de acero inoxidable de 40x40 mm. regatones plásticos regulables en cada pata. Dimensiones: 1500*800*850mm. Debe incluir Grifo tipo ducha de uso industrial f/c. tipo monocomando Garantía Escrita de 12 meses.	1
5	MESADA DE TRABAJO CON ESTANTE INFERIOR.	Mesada mural lisa, en acero inoxidable AISI 304 de 1,2 mm., espaldo sanitario posterior de 10 cm., estante inferior de un nivel liso en acero inoxidable de 1,2 mm. AISI 304. Patas en caños de acero inoxidable de 40x40 mm., con regatones plásticos regulables. DIMENSIONES: 1850*700*850mm Garantía Escrita de 12 meses.	1
6	MESADA CON DOS BACHA.	Mesada con una bacha mural, respaldo sanitario posterior de 10 cm., en acero inoxidable AISI 304 de 1,20 mm. Dos bachas de 0,50x0,50x0,30 cada una, en acero inoxidable aisi 304 de 1,2 mm. Con sopapapa de 100 mm para desagote. Estructura portante de tipo h, sin estante inferior en caños de acero inoxidable de 40x40 mm. regatones plásticos regulables en cada pata. Dimensiones: 1500*700*850mm. Debe incluir Grifo tipo ducha de uso industrial f/c. tipo monocomando Garantía Escrita de 12 meses.	1
7	MESADA DE TRABAJO CON ESTANTE INFERIOR PARA ISLA DE COCCIÓN.	Mesada mural lisa, en acero inoxidable AISI 304 de 1,2 mm., espaldo sanitario posterior de 10 cm., estante inferior de un nivel liso en acero inoxidable de 1,2 mm. AISI 304. Patas en caños de acero inoxidable de 40x40 mm., con regatones plásticos regulables. DIMENSIONES: 800*900*850mm Garantía Escrita de 12 meses.	1
8	MESADA DE TRABAJO CON ESTANTE INFERIOR PARA ISLA DE COCCIÓN. SOPORTE DE COCINA A INDUCCIÓN.	Mesada mural lisa, en acero inoxidable AISI 304 de 1,2 mm., espaldo sanitario posterior de 10 cm., estante inferior de un nivel liso en acero inoxidable de 1,2 mm. AISI 304. Patas en caños de acero inoxidable de 40x40 mm., con regatones plásticos regulables. DIMENSIONES: 1250*900*850mm Garantía Escrita de 12 meses.	1



9	CAMPANA ISLA INDUSTRIAL.	<p>Campana mural con laterales rectos y caídas en los laterales, fabricada en acero inoxidable AISI 304 de 1,2 mm. de espesor. colectores perimetrales y central de grasa en el mismo material. Filtros inerciales en " v " fabricados en módulos de acero inoxidable de 1,00 mm de espesor, desmontables para su limpieza. DIMENSIONES: 3500*2400*600 mm. INCLUYE: Provisión y montaje de dos ductos cilíndricos de chapa negra calibre 16. Provisión y montaje de codos de 45° grados de chapa negra pintada por dentro y fuera con anti oxido. Provisión y montaje de tapa de inspección de chapa negra. Transformación de la medida del ducto al extractor. Montaje de DOS EXTRACTORES TUBO ROOF 9.900m³/H, 4P TRIFASICO. Provisión y montaje de lana de roca revestida con chapa galvanizada N°26. *Hierro ángulo para soporte de ducto. Garantía Escrita de 12 meses.</p>	1
10	SARTEN INDUSTRIAL ELÉCTRICA.	<p>Sartén basculante eléctrica, mecánico. Dimensiones aproximadas: 1050 x 900 x 900 mm. Capacidad: 80litros (+/- 10 litros) Potencia: 15 kW. Alimentación eléctrica: tensión 380V Trifásico, 50 Hz. Cuba de cocción de acero inoxidable con fondo de acero tratado especial y esquinas redondeadas. Tapa basculante con resorte y palanca de acero inoxidable. Calentamiento mediante resistencias eléctricas blindadas fabricadas en acero inoxidable AISI 304 aleación 18.8 Colocación manual del depósito basculante mediante volante especial delantero con sistema de ejes. Panel con indicación gradual de temperatura mediante grabado láser Botón de encendido/apagado con iluminación. Mango de baquelita con ajuste gradual de temperatura. Temperatura de trabajo: hasta 270 C. Estructura tubular en acero inoxidable 40x40mm. Niveladores de altura en poliamida 6.0 (Nylon). Garantía Escrita de 12 meses</p>	1
11	MARMITA ELÉCTRICA.	<p>Capacidad: 180 Litros. Potencia 18 Kw. Alimentación eléctrica: Tensión 220V/380V trifásico 50 Hz. Construcción en acero inoxidable. Cuba interior y revestimiento exterior íntegramente en acero inoxidable con aislamiento térmico total en mantas de lana de vidrio. Tapa americana, bisagra reforzada y cable tensor de acero inoxidable con mango de baquelita Estructura y camisa de vapor extra reforzadas en acero calificado y tratadas con pinturas de anticorrosión. DIMENSIONES: 985 x 910 mm. (Ø x alto). Garantía Escrita de 12 meses.</p>	1
12	HORNO DE 10 BANDEJAS.	<p>Horno de convección mecánico, con inyección de agua, capacidad 10 bandejas o rejillas 600x400 mm o GN 1/1.</p> <p>CARACTERÍSTICAS GENERALES</p> <p>Cocción por convección con temperaturas variables de 30 °C a 280 °C Cocción por convección + humedad Cocción al vapor 100°C 100% humedad Temperatura máxima de precalentamiento 280 °C Cocción con aguja estándar</p> <p>PROGRAMAS 10</p> <p>Visualización del tiempo necesario para finalizar el programa de cocción configurado. Funcionamiento continuo "INF" Visualización del valor nominal y real de tiempo, temperatura ambiente y humedad. Unidad de medida de temperatura en °C o °F. Soportes para bandejas de acero cromado Interruptor magnético de apertura de puerta. Limitador de temperatura de seguridad Vidrio interno que se puede abrir y fácil de limpiar. Ventiladores con funcionamiento alterno. Ajuste del tiempo de cocción en minutos y horas o con modo "Infinito" DIMENSIONES APROXIMADAS: 920*840*altura 10 bandejas mm Garantía Escrita de 12 meses.</p>	1



13	COCINA A INDUCCIÓN.	COCINA A INDUCCIÓN 1 hornalla. Funciones de: tiempo, temperatura, potencia controlada por botones y luz indicadores. Vidrio vitrocerámico alemana. El diseño sin costuras de la caja de acero inoxidable es para protección contra la corrosión y la herrumbre. Potencia máxima 3500W. Voltaje 220V/50hz. Toma tipo schuko. Touch Sensor Control. 10 niveles de temperatura. 10 niveles de potencia. Garantía Escrita de 12 meses.	1
14	BASE PARA HORNO INDUSTRIAL.	Base en acero inoxidable aisi 304 de 1,2 mm. estante inferior de un nivel liso en acero inoxidable de 1,2 mm. aisi 304. patas en caños de acero inoxidable de 40x40 mm. con regatones plásticos regulables. Con porta bandejas para gn 1/1. Dimensiones aproximadas: 0.92x0.84x0.70m Garantía Escrita de 12 meses.	1
15	MESADA SALIDA DE LAVAVAJILLAS CON ESTANTE INFERIOR.	Mesada mural lisa salida de lavavajillas, en acero inoxidable AISI 304 de 1,2 mm., espaldo sanitario posterior de 10 cm., estante inferior de un nivel liso en acero inoxidable de 1,2 mm. AISI 304. Patas en caños de acero inoxidable de 40x40 mm., con regatones plásticos regulables. DIMENSIONES: 1200*770*850mm Garantía Escrita de 12 meses.	1
16	MESADA CON BACHA Y DESBARAZO.	Mesada mural con una bacha y desbarazo, respaldo sanitario posterior de 10 cm., en acero inoxidable AISI 304 de 1,20 mm. bacha de 0,50x0,50x0,30 en acero inoxidable aisi 304 de 1,2 mm. Con sopapapa de 100 mm para desagote. Estructura portante de tipo h, sin estante inferior en caños de acero inoxidable de 40x40 mm. regatones plásticos regulables en cada pata. Dimensiones: 1400*770*850mm. Debe incluir Grifo tipo ducha de uso industrial f/c. tipo monocomando Garantía Escrita de 12 meses.	1

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

En esta oportunidad para la elaboración del precio referencial esta Unidad Responsable remitió dos cotizaciones y varios contratos, el pedido de cotización a dos potenciales oferentes fue realizado por vía correo electrónico y el cual fue contestada conforme a especificaciones técnicas impuesta por un personal experto en materia de insumos para elaboración de carnet. Por lo tanto no supone el hecho de limitar posibles oferentes.

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.

NO APLICA

Firma del técnico o responsable del área requirente



Victor
VICTOR ANDRES AQUINO GIMENEZ
CNEL DCEM DIRECTOR ADM Y FINANZAS



David
DAVID CHAMORRO HERMOSA
AVL - Jefe UOC CF 1 COMANJEFE