LCO.NRO. DE ORDEN
03

COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES

DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES Nº 6

BIEN O SERVICIO:

ADQUISICIÓN DE MOBILIARIOS Y EQUIPAMIENTOS DE COCINA

MODALIDAD:

* LICITACIÒN POR CONCURSO DE OFERTA

Nº 03/2023

I.D. Nº: 432976.-

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Y

PLAN DE ENTREGA DE LOS BIENES

AÑO: 2023

2da DIVISION - VILLARRICA - OFICIALES

Ítem	Descripción	Especificaciones Técnicas		Cantidad
1	Horno eléctrico de 6 bandejas Peso 150Kg Voltaje: 380V/50Hz Potencia: 7,55 Kw **Dimensiones Externas (mm)** Frente: 900 Profundidad: 1300 Altura: 730 Temperatura: 20-400 ° C **Como mínimo**	Estructura ensamblada en acero inoxidable importado. El sistema de circulación de aire caliente forzado tipo explosión se calienta, lo que mejora en gran medida la eficiencia de la transferencia de calor, acorta el tiempo de calentamiento y ahorra energía. Se utilizan equipos de regulación de aire y humedad en la salida de aire caliente para producir la temperatura óptima para que los alimentos a la parrilla tengan un mejor sabor. Aspecto hermoso y lujoso, funcional, tamaño pequeño, bajo consumo de energía, alto rendimiento, uniforme para hornear y cada capa se puede ajustar. Hoja de ventilador de alta resistencia e interruptor protector de silicona. Una cubierta de vidrio permite al usuario controlar el proceso de cocción. Puerta de doble cristal, pies antideslizantes y cámara revestida de cerámica, con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Placa deflectora especial para controlar la uniformidad de la temperatura. Apto para todo tipo de panadería, met cooking.		1
2	Licuadora industrial LQL4 Potencia: 1/2 CV Voltaje: 220V Ciclos: 50HZ **Dimensiones (mm)** Alto: 615 Ancho: 250 Profundidad: 22 Peso (kgs): 8,5 kg **Como mínimo**	Licuadora de baja rotación (3.500 rpm), construido en acero inoxidable, capacidad de 4 litros. Tapa de aluminio. Cuchillas de acero inoxidable 304, ideal para triturar diversos productos con adición de líquidos. **Como mínimo**		1

3	Picadora de carne TC-8 (Moledor de carne para uso doméstico) **Capacidad:** 80 Kgs/hora **Voltaje:** 230V **Potencia Nominal:** 300W **Dimensiones Externas (mm)** **Frente:** 250 **Profundidad:** 370 **Altura:** 490,0 **Peso:** 20,5 Kgs **Como mínimo**	Construido en acero inoxidable, fácil acceso para limpieza, patas antideslizante, boca 8, capacidad de procesamiento 80 kgs de carne por hora, incluye pico embutidor, disco de 5 y 8 mm, cuchilla de repuesto, bandeja para carne y manopla de plástico para empuje. Potencia 300 watts/230 volt, peso 20,5 Kgs. **Como mínimo**		1
4	**Batidora 7,5 litros** **POTENCIA:** 0,55 KW **Voltaje:** 220V/50HZ **Velocidad:** 130/900r/min **Dimensiones Externas (mm)** **Frente:** 470 **Profundidad:** 255 **Altura:** 465 **PESO:** 30 Kg **Como mínimo**	Barra de presión de aceite Potencia del motor, fuerza. Todas las piezas son de material 340. Tecnología de conversión de frecuencia de nivel profesional de placa de circuito. El proceso de pintura superficial, sin decoloración, resistente al lavado. Diseño especial de gancho, diseño de tipo tornillo, Efecto de mezcla es más uniforme. Capacidad de amasado 0,6kg **Como mínimo**		1
5	Microondas 36 litros **Voltaje:** 220 V/50HZ **CAPACIDAD:** 36 Litros **Dimensiones Externas (mm)** **Frente:** 520 **Profundidad:** 460 **Altura:** 330 **POTENCIA:** 800/1000 WATTS **Como mínimo**	Microondas c/ Grill de 36 litros de capacidad, 800/1000 watts de potencia c/Grill, 220volt/ 50 hz, color blanco, panel digital, 10 niveles de potencia de cocción. - **Como mínimo**		1

6	Cámara carnicera 3 puertas (Cámaras frigoríficas) **Como mínimo**	**Capacidad:** 2900 Litros **Utilización:** Almacenamiento y Refrigeración de carne **Temperatura:** 0º a 5º C **Refrigeración:** Aire forzado Controlador de temperatura electrónico digital Puertas con cierre automático Gancheras en tubo de acero galvanizado. Patas regulables. **Como mínimo**		1
7	Sierra carnicera de 2 HP – SBE-325 **Voltaje:** 220VOLT **MOTOR:** 2HP **Como mínimo**	Sierra carnicera para carne y huesos, equipado con motor de 2 HP, 220 volt, estructura en Epoxi, poleas en hierro fundido, lamina de corte 3,25 m de acero inoxidable, bandeja con mesada móvil en acero inoxidable. - **Como mínimo**		1

2da DIVISION - VILLARRICA - COCINA DE TROPA

Ítem	Descripción	Especificaciones Técnicas		Cantidad
8	Sartén eléctrica de 80 litros c/ manija manual **Como mínimo**	SARTÉN VOLCABLE ELECTRICA: Encimera de acero inoxidable AISI304, de 2 mm de grosor, moldeada con esquinas redondeadas y un gran radio para facilitar la limpieza. Mango robusto, tiradores en material plástico termoestable. Calentamiento obtenido por elementos de calefacción blindados en el fondo del tanque. Tanque de cocción equipado con un termostato que le permite ajustar la temperatura entre 90º y 300º C o más grados. Seguridad garantizada por un termostato de seguridad de rearme manual. Tanque de cocción en acero inoxidable grueso. Tapa de acero inoxidable equilibrada. Bordes redondeados para garantizar una fácil limpieza. Pies en acero inoxidable regulables en altura. Ancho: 900mm., Profundidad: 900mm., Altura: 850mm., Peso: 155kg., Volumen: 150 m3, potencia eléctrica: 14,30 kW. **Como mínimo**		1
9	Horno eléctrico de 6 bandejas **Como mínimo**	Estructura ensamblada en acero inoxidable importado. El sistema de circulación de aire caliente forzado tipo explosión se calienta, lo que mejora en gran medida la eficiencia de la transferencia de calor, acorta el tiempo de calentamiento y ahorra energía. Se utilizan equipos de regulación de aire y humedad en la salida de aire caliente para producir la temperatura óptima para que los alimentos a la parrilla tengan un mejor sabor. Aspecto hermoso y lujoso, funcional, tamaño pequeño, bajo consumo de energía, alto rendimiento, uniforme para hornear y cada capa se puede ajustar. Hoja de ventilador de alta resistencia e interruptor protector de silicona. Una cubierta de vidrio permite al usuario controlar el proceso de cocción. Puerta de doble cristal, pies antideslizantes y cámara revestida de cerámica, con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Placa deflectora especial para controlar la uniformidad de la temperatura. Apto para todo tipo de panadería, met cooking. **Como mínimo**		1

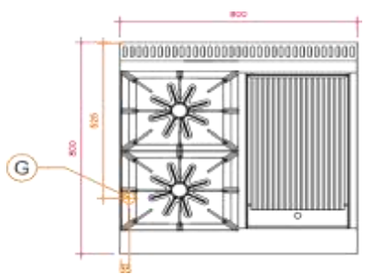
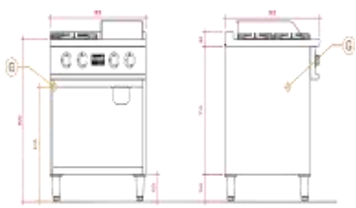
10	Licuadora industrial LQL4 **Como mínimo**	Licuadora de baja rotación (3.500 rpm), construido en acero inoxidable, capacidad de 4 litros. Tapa de aluminio. Cuchillas de acero inoxidable 304, ideal para triturar diversos productos con adición de líquidos. **Como mínimo**		1
11	Picadora de carne TC-8 **Como mínimo**	Construido en acero inoxidable, fácil acceso para limpieza, patas antideslizante, boca 8, capacidad de procesamiento 80 kgs de carne por hora, incluye pico embutidor, disco de 5 y 8 mm, cuchilla de repuesto, bandeja para carne y manopla de plástico para empuje. Potencia 300 watts/230 volt, peso 20,5 Kgs. **Como mínimo**		1
12	Microondas 36 litros **Como mínimo**	Microondas c/ Grill de 36 litros de capacidad, 800/1000 watts de potencia c/Grill, 220volte/ 50 hz, color blanco, panel digital, 10 niveles de potencia de cocción. - **Como mínimo**		1
13	Mesa inoxidable de 1.8 mts de largo. **Como mínimo**	Dimensiones: 1800×760×850, construido en acero inoxidable tipo 201 c/ estante inferior, ensamblable. **Como mínimo**		1
14	Horno panadero eléctrico de 10 bandejas C/ 10 bandejas y carro **Como mínimo**	Horno eléctrico para 10 bandeja 58 x 70 cm, equipado con 1 turbina, motor de 1 HP, 18.000 Watts, 380 volts **Como mínimo**		1
15	Mesa c/ 1 bacha inox de 1.20 largo **Como mínimo**	Dimensiones: 1200 x 600 x (850+100)- Bacha 400 x400 x280, construido en acero inoxidable tipo 201, c/ parrilla inferior, ensamblable. **Como mínimo**		1

16	Extractor de aire de 500 mm **RPM:** 1350 **Voltaje:** 220V/50HZ **POTENCIA:** 170 W **Caudal:** 3400 m3 **Como mínimo**	Extractor con función de extracción y ventilación, flujo de 100 m3 por minuto, hélice y tubo de metal grafitado, nivel de ruido 72 DB. **Como mínimo**		6

2da DIVISION DE CABALLERIA- SAN JUAN MISIONES

OFICIALES

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

3	Mixtera comercial - Grill de contacto (Mixtera capacidad doble, Mixtera para 4 panes) Potencia (kw): 2.05 Voltaje (V): 220 Capacidad (panes): 4 Dimensiones (mm) Alto: 250 Ancho: 420 Largo: 415 Peso (kgs): 12 **Como mínimo**	Mixtera grill eléctrica lisa. Estructura en acero inox. Base teflonada. Luz piloto. Llave encendido/apagado. Rango de temperatura: 50~300° C. **Como mínimo**		1
4	Anafe de 2 hornallas c/ plancha **Como mínimo**	Construido íntegramente en acero inoxidable de primera calidad, tanto en el interior como el exterior. Montado sobre una s6Iida estructura que soporta todo el peso del módulo, con patas de fundici6n de aluminio con regulaci6n de altura. Marco superior realizado en una sola pieza de acero inoxidable de primera calidad de 1,5mm de espesor que le otorga una fuerte resistencia estructural. El frente está diseñado y construido especialmente para recibir robinetes de bronce forjado aprobados por todas las normas y regulaciones vigentes. Frente indicador telesc6pico en cada robinete que a su vez cumple la funci6n de evitar la entrada de líquidos al robinete, lo que alarga su vida útil. Frentes y perillas de diseño moderno y ergonométrico para su fácil accionamiento, fabricados en bakelita para evitar el recalentamiento que molesta la operaci6n. Las bandejas de derrame de los quemadores son desmontables para facilitar su limpieza, realizadas en acero inoxidable con anclaje de quemadores estampado. Hornallas de fundici6n de hierro de 400x300mm diseñadas para asegurar el apoyo de todo tipo de recipientes. Quemadores tipo estrella en fundici6n de hierro, realizados en una sola pieza, desmontables para su limpieza, siendo las mismas intercambiables. Quemadores para accesorios (planchas, parrillas, baño maría) tubulares de acero inoxidable de alto rendimiento, con termocupla y válvula de seguridad. Plancha bífera de fundici6n de hierro	 	1

5	Licuadora industrial LQL4 **Como mínimo**	Licuadora de baja rotación (3.500 rpm), construido en acero inoxidable, capacidad de 4 litros. Tapa de aluminio. Cuchillas de acero inoxidable 304, ideal para triturar diversos productos con adición de líquidos. **Como mínimo**		1
6	Picadora de carne TC-8 **Como mínimo**	Construido en acero inoxidable, fácil acceso para limpieza, patas antideslizante, boca 8, capacidad de procesamiento 80 kgs de carne por hora, incluye pico embutidor, disco de 5 y 8 mm, cuchilla de repuesto, bandeja para carne y manopla de plástico para empuje. Potencia 300 watts/230 volt, peso 20,5 Kgs. **Como mínimo**		1
7	Batidora 7,5 litros **Como mínimo**	Barra de presión de aceite Potencia del motor, fuerza. Todas las piezas son de material 340. Tecnología de conversión de frecuencia de nivel profesional de placa de circuito. El proceso de pintura superficial, sin decoloración, resistente al lavado. Diseño especial de gancho, diseño de tipo tornillo, Efecto de mezcla es más uniforme. Capacidad de amasado 0,6kg. **Como mínimo**		1

8	Microondas 36 litros **Como mínimo**	Microondas c/ Grill de 36 litros de capacidad, 800/1000 watts de potencia c/Grill, 220volte/ 50 hz, color blanco, panel digital, 10 niveles de potencia de cocción. - **Como mínimo**		1
9	Fabricadora de Hielo 55/65 kilos/día POTENCIA: 750W Voltaje: 220V/50HZ , Refrigerante R134A , incluye filtro purificador Dimensiones Externas (mm) Frente: 660 Profundidad: 650 Altura: 950 Bin: 35 Kg **Como mínimo**	Fabricadora de hielo comercial, Capacidad de producción máxima: 55/65 kgs/ día. Hielo en cubo de 20x20 mm de 15 Grs. Bin con capacidad de almacenamiento de 20 kgs. **Como mínimo**		1
10	Carro térmico porta alimentos **Como mínimo**	Carro térmico con 4 ruedas y trabaja, para 6 bandejas GN 1/1. Cap.: 86 Lts. Mantiene caliente los alimentos por 8-10 hs. Liviano, de fácil traslado. Medidas: 42 x 62 x 62 cm. **Como mínimo**		1

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

Ítem	Descripción	Especificaciones Técnicas		Cantidad
11	Sartén eléctrica 80 Lts. Volcable **Como mínimo**	SARTÉN VOLCABLE ELECTRICA: Encimera de acero inoxidable AISI304, de 2 mm de grosor, moldeada con esquinas redondeadas y un gran radio para facilitar la limpieza. Mango robusto, tiradores en material plástico termoestable. Calentamiento obtenido por elementos de calefacción blindados en el fondo del tanque. Tanque de cocción equipado con un termostato que le permite ajustar la temperatura entre 90º y 300º C o más grados. Seguridad garantizada por un termostato de seguridad de rearme manual. Tanque de cocción en acero inoxidable grueso. Tapa de acero inoxidable equilibrada. Bordes redondeados para garantizar una fácil limpieza. Pies en acero inoxidable regulables en altura. Ancho: 900mm., Profundidad: 900mm., Altura: 850mm., Peso: 155kg., Volumen: 150 m3, potencia eléctrica: 14,30 kW. **Como mínimo**		1
12	Horno de 6 bandejas **Como mínimo**	Estructura ensamblada en acero inoxidable importado. El sistema de circulación de aire caliente forzado tipo explosión se calienta, lo que mejora en gran medida la eficiencia de la transferencia de calor, acorta el tiempo de calentamiento y ahorra energía. Se utilizan equipos de regulación de aire y humedad en la salida de aire caliente para producir la temperatura óptima para que los alimentos a la parrilla tengan un mejor sabor. Aspecto hermoso y lujoso, funcional, tamaño pequeño, bajo consumo de energía, alto rendimiento, uniforme para hornear y cada capa se puede		1

		ajustar. Hoja de ventilador de alta resistencia e interruptor protector de silicona. Una cubierta de vidrio permite al usuario controlar el proceso de cocción. Puerta de doble cristal, pies antideslizantes y cámara revestida de cerámica, con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Placa deflectora especial para controlar la uniformidad de la temperatura. Apto para todo tipo de panadería, met cooking.		
13	Hornalla a gas de 6 quemadores **Como mínimo**	Cocina a gas de 6 hornallas, rejillas de 40 x 40 en hierro fundido, construido en acero inoxidable, patas regulables. **Como mínimo**		1
14	Licuadora industrial LQL4 **Como mínimo**	Licuadora de baja rotación (3.500 rpm), construido en acero inoxidable, capacidad de 4 litros. Tapa de aluminio. Cuchillas de acero inoxidable 304, ideal para triturar diversos productos con adición de líquidos. **Como mínimo**		1
15	Picadora de carne TC-8 **Como mínimo**	Construido en acero inoxidable, fácil acceso para limpieza, patas antideslizante, boca 8, capacidad de procesamiento 80 kgs de carne por hora, incluye pico embutidor, disco de 5 y 8 mm, cuchilla de repuesto, bandeja para carne y manopla de plástico para empuje. Potencia 300 watts/230 volt, peso 20,5 Kgs. **Como mínimo**		1
16	Batidora 7,5 litros. **Como mínimo**	Barra de presión de aceite Potencia del motor, fuerza. Todas las piezas son de material 340 Se importan interruptores, accesorios eléctricos, etc. Tecnología de conversión de frecuencia de nivel profesional de placa de circuito, el uso de larga vida, el uso de estable. El uso de proceso de pintura superficial, sin decoloración, resistente		1

		al lavado. Diseño especial de gancho, diseño de tipo tornillo, El efecto es mejor. Efecto de mezcla es más uniforme. Es mejor batir los huevos y la nata. Capacidad de amasado 0,6kg **Como mínimo**		
17	Microondas 36 litros	Microondas c/ Grill de 36 litros de capacidad, 800/1000 watts de potencia c/Grill, 220volte/ 50 hz, color blanco, panel digital, 10 niveles de potencia de cocción. -		1
18	Mesa inoxidable de 1.8 mts de largo **Como mínimo**	Dimensiones: 1800×760×850, construido en acero inoxidable tipo 201 c/ estante inferior, ensamblable. **Como mínimo**		1
19	Mesa c/ 1 bacha inox de 1.20 largo. **Como mínimo**	Dimensiones: 1200 x 600 x (850+100)- Bacha 400 x400 x280, construido en acero inoxidable tipo 201, c/ parrilla inferior, ensamblable. **Como mínimo**		1
20	Cámara carnicera modular de 3 puertas **Como mínimo**	**Capacidad:** 2900 Litros **Utilización:** Almacenamiento y Refrigeración de carne **Temperatura:** 0º a 5º C **Refrigeración:** Aire forzado Controlador de temperatura electrónico digital. Puertas con cierre automático Gancheras en tubo de acero galvanizado Patas regulables. **Como mínimo**		1

21	Refrigerador vertical de 2 puertas Potencia (w): 366 Voltaje: 220/50Hz Capacidad: 1.215 Dimensiones Externas (mm) Altura: 1926 Profundidad: 800 Ancho: 1260 Peso (kg): 142 **Como mínimo**	Refrigerador construido en acero inoxidable SUS 304 de alta precisión y diseño ergonómico, 4 ruedas para facilitar desplazamiento, sistema de refrigeración por aire forzado por ventilador de alta velocidad de enfriamiento rápido que mantiene la temperatura de manera uniforme por la circulación del aire, Frost Free, rango de temperatura 1°C / 8°C, refrigerante R-134a, compresor de alta eficiencia de 1/3 HP, 366 W de potencia,3,5 Ampers, 220V/50HZ, aislación de poliuretano de alta densidad para mantener la temperatura, sistema de control de la temperatura tipo digital, equipado con 2 puertas con llave para seguridad y 6 estantes que maximiza la capacidad de almacenamiento, iluminación interior con encendido y apagado automático. Peso 142 Kg. **Como mínimo**		1
22	Extractor de aire de 500 mm **RPM:** 1350 **Voltaje:** 220V/50HZ **POTENCIA:** 170 W **Caudal:** 3400 m3 **Como mínimo**	Extractor con función de extracción y ventilación, flujo de 100 m3 por minuto, hélice y tubo de metal grafitado, nivel de ruido 72 DB. **Como mínimo**		6
23	Estante Metálicos 4 niveles-1525x530x1800 **Como mínimo**	Solución de almacenaje! Para cámaras, depósitos o usar de apoyo en la cocina. Los estantes de alambre permiten el flujo de aire, mayor visibilidad de los items y mayor penetración de luz. Alturas ajustables. Cada estante soporta hasta 250 kgs! Dimensiones: 1525x530x1800 mm. (Largo x Prof. x alto). **Como mínimo**		2
24	Fabricadora de Hielo 60 kilos/día POTENCIA: 0,48 KW Voltaje: 220V/60HZ Capacidad: 60kg Dimensiones Externas (mm)	Fabricadora de hielo comercial, Capacidad de producción máxima: 60kgs/ día. Bin con capacidad de almacenamiento de 35 kgs. **Como mínimo**		1

	Frente: 706 Profundidad: 608 Altura: 1.010 Bin: 35 Kg **Como mínimo**			

1. La entrega de los bienes podrá ser solicitada a la empresa adjudicada a partir de la firma del contrato, la solicitud se hará efectiva a través de una Orden de Compra, debidamente firmada por los responsables de la línea presupuestaria y enviada a la empresa adjudicada.

2. El lugar de entrega de los Bienes adjudicados se realizara previa coordinación con la Administración de la Unidad Responsable de la Ejecución presupuestaria, en el horario de 07:00 a 12:00, y de 14:00 a 17:00 horas de lunes a viernes (días hábiles), la entrega deberá estar acompañada de la Factura y la Nota de Remisión correspondiente, la mismas deberán estar debidamente completadas por el Proveedor antes de la firma del Acta de Recepción.

Unidad Responsable: Comando de las Fuerzas Militares;
Ciudad: Asunción
Dirección: Avenida Gral. Santos y Mcal. López Teléfono: 021 2498219.

3. El plazo de entrega de los bienes será a más tardar dentro de los 30 (TREINTA) días corridos posteriores a la fecha de recepción de la respectiva orden de compra por parte de la empresa adjudicada.

4. El pedido de los bienes adjudicados comenzara a regir a partir de la firma del Contrato, los pedidos será comunicada al proveedor a través de una nota, previo acuerdo entre las partes.

5. En caso de la no recepción del suministro en el plazo previsto, salvo motivos de fuerza mayor debidamente justificados, la Convocante procederá conforme a lo estipulado en las Condiciones Generales y especiales del Contrato.

6. El Acta de Recepción deberá estar debidamente firmada por todos los componentes del Comité de Recepción de bienes.

7. La Unidad Responsable nombrará el Comité de Recepción para recepcionar los bienes adjudicados.

8. El Comité de Recepción de Bienes, actuando como representante autorizado de la contratante, realizará la fiscalización de los bienes al momento de su entrega, exigiendo al PROVEEDOR que los bienes adjudicados cumplan con las especificaciones técnicas establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones y en el contrato, rechazando aquellos que no cumplan, bajo constancia de acta y exigiendo su reposición en un plazo no mayor a CINCO (05) días calendarios, contados a partir de la fecha de su rechazo.

2da DIVISION - VILLARRICA
COCINA OFICIALES

Ítem	Descripción del bien	Cantidad	Unidad de medida	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de entrega de los bienes
1	Horno eléctrico de 6 bandejas Peso 150Kg Voltaje: 380V/50Hz Potencia: 7,55 Kw Dimensiones Externas (mm) Frente: 900 Profundidad: 1300 Altura: 730 Temperatura: 20-400 ° C. **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de Infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
2	Licuadora industrial LQL4 Potencia: 1/2 CV Voltaje: 220V Ciclos:50HZ **Dimensiones (mm)** Alto: 615 Ancho:250 Profundidad: 22 Peso (kgs): 8,5 kg **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de Infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
3	Picadora de carne TC-8 (Moledor de carne para uso doméstico) **Capacidad:** 80 Kgs/hora **Voltaje:** 230V **Potencia Nominal:** 300W **Dimensiones Externas (mm)** **Frente:** 250 **Profundidad:** 370 **Altura:** 490,0 **Peso:** 20,5 Kgs **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de Infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
4	**Batidora 7,5 litros** **POTENCIA:** 0,55 KW **Voltaje:** 220V/50HZ **Velocidad:** 130/900r/min **Dimensiones Externas (mm)** **Frente:** 470 **Profundidad:** 255 **Altura:** 465 **PESO:** 30 Kg **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
5	Microondas 36 litros **Voltaje:** 220 V/50HZ **CAPACIDAD:** 36 Litros **Dimensiones Externas (mm)** **Frente:** 520 **Profundidad:** 460 **Altura:** 330 **POTENCIA:** 800/1000 WATTS **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
6	Cámara carnicera 3 puertas SBE-325 (Cámaras frigoríficas) **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra

7	Sierra carnicera de 2 HP **Voltaje:** 220VOLT **MOTOR:** 2HP **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra

COCINA DE TROPA

Ítem	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de entrega de los bienes
8	Sartén eléctrica de 80 litros c/ manija manual. **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
9	Horno eléctrico de 6 bandejas. **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
10	Licuadora industrial LQL4. **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
11	Picadora de carne TC-8. **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
12	Microondas 36 litros. **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra

13	Mesa inoxidable de 1.8 mts de largo. **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
14	Horno panadero eléctrico de 10 bandejas C/ 10 bandejas y carro. **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
15	Mesa c/ 1 bacha inox de 1.20 largo. **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
16	Extractor de aire de 500 mm **RPM:** 1350 **Voltaje:** 220V/50HZ **POTENCIA:** 170 W **Caudal:** 3400 m3. **Como mínimo**	6	Unidad	2da. División de infantería - Villarrica	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra

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

Ítem	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de entrega de los bienes
1	Horno de 6 bandejas. **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
2	Freidora eléctrica de 8,5 litros (Freidora industrial) Potencia (kw): 3.25 Voltaje (V): 220/50Hz Capacidad (Lts.): 8.5 Dimensiones (mm): Ancho: 310 Prof: 410 Alto: 340 Peso (kgs): 6 **Como mínimo**	2	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
3	Mixtera comercial - Grill de contacto (Mixtera capacidad doble, Mixtera para 4 panes) Potencia (kw): 2.05 Voltaje (V): 220 Capacidad (panes): 4 Dimensiones (mm) Alto: 250 Ancho: 420 Largo: 415 Peso (kgs): 12 **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
4	Anafe de 2 hornallas c/ plancha. **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
5	Licuadora industrial LQL4. **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
6	Picadora de carne TC-8 **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra

7	Batidora 7,5 litros. **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
8	Microondas 36 litros. **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
9	Fabricadora de Hielo 60 kilos/día POTENCIA: 0,48 Kw Voltaje: 220V/60HZ Capacidad: 60kg Dimensiones Externas (mm) Frente: 706 Profundidad: 608 Altura: 1.010 Bin: 35 Kg **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
10	Carro térmico porta alimentos. **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra

COCINA DE TROPA

Ítem	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Lugar de entrega de los bienes	Fecha(s) final(es) de entrega de los bienes
11	Sartén eléctrica 80 Lts. Volcable. **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
12	Horno de 6 bandejas. **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
13	Hornalla a gas de 6 quemadores. **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra

14	Licuadora industrial LQL4. **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
15	Picadora de carne TC-8. **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
16	Batidora 7,5 litros. **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
17	Microondas 36 litros. **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
18	Mesa inoxidable de 1.8 mts de largo. **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
19	Mesa c/ 1 bacha inox de 1.20 largo **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
20	Cámara carnicera modular SBE-325. **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
21	Refrigerador vertical de 2 puertas Potencia (w): 366 Voltaje: 220/50Hz Capacidad: 1.215 Dimensiones Externas (mm) Altura: 1926 Profundidad: 800 Ancho: 1260 Peso (kg): 142. **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra

22	Extractor de aire de 500 mm **RPM:** 1350 **Voltaje:** 220V/50HZ **POTENCIA:** 170 W **Caudal:** 3400 m3. **Como mínimo**	6	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
23	Estante Metálicos 4 niveles-1525x530x1800. **Como mínimo**	1	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra
24	Fabricadora de Hielo 60 kilos/día POTENCIA: 0,48 Kw Voltaje: 220V/60HZ Capacidad: 60kg Dimensiones Externas (mm) Frente: 706 Profundidad: 608 Altura: 1.010 Bin: 35 Kg. **Como mínimo**	2	Unidad	2da. División de Caballería - San Juan Misiones	30 (treinta) Días Hábiles posterior a la recepción de la Orden de compra