

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES**

---

Convocante:

**Servicio Nacional de Promocion Profesional (SNPP) / Ministerio de Trabajo,  
Empleo y Seguridad Social  
Servicio Nacional de Promocion Profesional**

Nombre de la Licitación:

**ADQUISICION DE EQUIPAMIENTOS PARA AULAS DE  
GASTRONOMIA DEL SNPP - AD REFERENDUM.-**

(versión 1)

ID de Licitación:

**444230**



Modalidad:

**Licitación Pública Nacional**

Publicado el:

**18/09/2024**

*"Pliego para la Adquisición de Bienes y/o Servicios - CONVENCIONAL - Ley N° 7021/22."  
Versión 2*

## RESUMEN DEL LLAMADO

### Datos de la Convocatoria

ID de Licitación:	444230	Nombre de la Licitación:	ADQUISICION DE EQUIPAMIENTOS PARA AULAS DE GASTRONOMIA DEL SNPP - AD REFERENDUM.-
Convocante:	Servicio Nacional de Promocion Profesional (SNPP) / Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social	Categoría:	52000000 - Muebles Accesorios, Electrodomesticos y Productos Electronicos de Consumo
Unidad de Contratación:	Servicio Nacional de Promocion Profesional	Tipo de Procedimiento:	LPN - Licitación Pública Nacional

### Etapas y Plazos

Lugar para Realizar Consultas:	CONSULTAS VIRTUALES A TRAVÉS DEL PORTAL	Fecha Límite de Consultas:	26/09/2024 07:00
Lugar de Entrega de Ofertas:	MOLAS LÓPEZ N° 480 ESQ. TTE CIRILO GILL - EDIFICIO DEL SNPP - OFICINA DE LA UOC - PRIMER BLOQUE.	Fecha de Entrega de Ofertas:	04/10/2024 10:00
Lugar de Apertura de Ofertas:	MOLAS LÓPEZ N° 480 ESQ. TTE CIRILO GILL - EDIFICIO DEL SNPP - OFICINA DE LA UOC - PRIMER BLOQUE.	Fecha de Apertura de Ofertas:	04/10/2024 10:15

### Adjudicación y Contrato

Sistema de Adjudicación:	Total	Anticipo:	No se otorgará anticipo
Vigencia del Contrato:	Hasta cumplimiento total de obligaciones		

### Datos del Contacto

Nombre:	MÓNICA BEATRIZ OSORIO CARDOZO	Cargo:	DIRECTORA INTERINA - DIRECCIÓN DE LA UOC
Teléfono:	0981 813618	Correo Electrónico:	uocsnpp2@gmail.com

## DATOS DE LA CONVOCATORIA

Los Datos de la Licitación constituye la información proporcionada por la convocante para establecer las condiciones a considerar del proceso particular, y que sirvan de base para la elaboración de las ofertas por parte de los potenciales oferentes.

### Datos de la Convocatoria

Los datos de la licitación serán consignados en esta sección y en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), los mismos forman parte de los documentos del presente procedimiento de contratación.

### Difusión de los documentos de la Convocatoria

Todos los datos y documentos de este procedimiento de contratación deben ser obtenidos directamente del (SICP). Es responsabilidad del oferente examinar todos los documentos y la información de la convocatoria que obren en el mismo.

### Contratación Pública Sostenibles - CPS

Las compras públicas juegan un papel fundamental en el desarrollo sostenible. El Estado por medio de las actividades de compra de bienes y/o servicios sostenibles, busca incentivar la generación de nuevos emprendimientos, modelos de negocios innovadores y el consumo sostenible. La introducción de criterios y especificaciones técnicas con consideraciones sociales, ambientales y económicas tiene como fin contribuir con el Desarrollo Sostenible en sus tres dimensiones.

En este sentido, Paraguay cuenta con una Política de Compras Públicas Sostenibles y una guía práctica para las convocantes y oferentes, a las cuales se deberán de ajustar y que se encuentran disponibles en los siguientes links: <https://www.contrataciones.gov.py/dncp/compras-publicas-sostenibles/plan-de-accion-compras-publicas-sostenibles/> y [https://www.contrataciones.gov.py/dncp/guia-practica-de-compras-publicas-sostenibles-para-convocantes/compras\\_publicas\\_sostenibles/](https://www.contrataciones.gov.py/dncp/guia-practica-de-compras-publicas-sostenibles-para-convocantes/compras_publicas_sostenibles/)

El símbolo "CPS" en este pliego de bases y condiciones, es utilizado para indicar criterios o especificaciones sostenibles.

### Aclaración de los documentos de la convocatoria

Todo potencial oferente que necesite alguna aclaración de la convocatoria o del pliego de bases y condiciones, podrá solicitarla a la convocante a través del (SICP) dentro del plazo establecido. Las consultas recibidas deberán ser respondidas por las convocantes y publicadas directamente a través del SICP.

Se prorrogará de forma automática en el SICP, el plazo tope para la realización de consultas cuando la fecha del acto de presentación de ofertas sea modificada.

La convocante podrá establecer una junta de aclaraciones para la evacuación de consultas sobre la convocatoria y los pliegos de bases y condiciones, de forma adicional a las consultas, debiendo fijar la fecha, hora y lugar de realización en el SICP.

La convocante podrá optar por responder las consultas en la Junta de Aclaraciones o podrá diferirlas, para que sean respondidas conforme con los plazos de respuestas o emisión de adendas. En todos los casos se deberá levantar acta circunstanciada.

Las aclaraciones realizadas durante los procedimientos de contratación no serán consideradas modificaciones a las bases de la contratación.

La inasistencia a la Junta de Aclaraciones no será motivo de descalificación de la oferta.

## Formato y firma de la oferta

1. El formulario de oferta y la lista de precios serán firmados, física o electrónicamente, según corresponda por el oferente o por las personas debidamente facultadas para firmar en nombre del oferente.
2. No serán descalificadas las ofertas que no hayan sido firmadas en documentos considerados no sustanciales.
3. Los textos entre líneas, tachaduras o palabras superpuestas serán válidos solamente si llevan la firma de la persona que firma la oferta.
4. La falta de foliatura no podrá ser considerada como motivo de descalificación de las ofertas.

## Plazo para presentar las ofertas

Las ofertas deberán ser recibidas por la convocante en la fecha y hora que se indican en el SICP.

La convocante podrá, extender el plazo originalmente establecido para la presentación de ofertas mediante la prórroga de fecha tope o la postergación de la apertura de ofertas.

En este caso todos los derechos y obligaciones de la convocante y de los oferentes previamente sujetos a la fecha límite original para presentar las ofertas, quedarán sujetos a la nueva fecha prorrogada.

Cuando la presentación de oferta sea electrónica la misma deberá sujetarse a la reglamentación vigente.

## Oferentes en consorcio

Dos o más interesados podrán unirse temporalmente para presentar una oferta sin crear una persona jurídica distinta y deberán designar a uno de sus integrantes como líder quien suscribirá la oferta y los documentos relativos al procedimiento de contratación. Se deberá realizar el procedimiento de activación del consorcio directamente a través del Registro de Proveedores del Estado.

Para ello deberán presentar una escritura pública de constitución que reúna las características previstas en el Decreto reglamentario o un acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio, el cual se deberá formalizar por escritura pública en caso de resultar adjudicados, antes de la firma del contrato.

Los integrantes de un consorcio no podrán presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un mismo lote o ítem, lo que no impide que puedan presentarse individualmente o conformar otro consorcio que participe en diferentes partidas.

En todo lo demás deberán ajustarse a lo dispuesto en la normativa legal vigente.

## Idioma de la oferta

La oferta deberá ser presentada en idioma castellano o en su defecto acompañada de su traducción oficial, realizada por un traductor público matriculado en la República del Paraguay.

La convocante permitirá la presentación de catálogos, anexos técnicos o folletos en idioma distinto al castellano y sin traducción:

No Aplica

## Precio y formulario de la oferta

El oferente indicará el precio total de su oferta y los precios unitarios de los bienes y/o servicios que se propone suministrar, utilizando para ello el formulario de oferta y lista de precios, disponibles para su descarga a través del SICP, formando ambos un único documento.

Cuando la presentación de la oferta se realice a través del módulo de oferta electrónica, se considerará que el listado de ítems forma parte del formulario de oferta electrónico, y deberá sujetarse en todo lo demás a la reglamentación vigente.

1. Para la cotización el oferente deberá ajustarse a los requerimientos que se indican a continuación:

- a) El precio cotizado deberá ser el mejor precio posible, considerando que en la oferta no se aceptará la inclusión de descuentos de ningún tipo.
- b) En el caso del sistema de adjudicación por la totalidad de los bienes y/o servicios requeridos, el oferente deberá cotizar en la lista de precios de todos los ítems, con sus precios unitarios y totales correspondientes.
- c) En el caso del sistema de adjudicación por lotes, el oferente cotizará en la lista de precios uno o más lotes, e indicará todos los ítems del lote ofertado con sus precios unitarios y totales correspondientes. En caso de no cotizar uno o más lotes, los lotes no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.
- d) En el caso del sistema de adjudicación por ítems, el oferente podrá ofertar por uno o más ítems, en cuyo caso deberá cotizar el precio unitario y total de cada uno o más ítems, los ítems no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.

2. En caso de que se establezca en las bases de la contratación, los precios indicados en la lista de precios serán consignados separadamente de la siguiente manera:

- a) El precio de bienes y/o servicios cotizados, incluidos todos los derechos de aduana, los impuestos al valor agregado o de otro tipo pagados o por pagar sobre los componentes y materia prima utilizada en la fabricación o ensamblaje de los bienes;
- b) Todo impuesto al valor agregado u otro tipo de impuesto que obligue la República del Paraguay a pagar sobre los bienes en caso de ser adjudicado el contrato; además, se deberá indicar los ítems exentos de IVA, cuando los hubiere y
- c) El precio de otros servicios conexos (incluyendo su impuesto al valor agregado), si los hubiere, enumerados en los datos de la licitación.

3. En caso de indicarse en el SICP, que se utilizará el atributo de contrato abierto, cuando se realice por montos mínimos y máximos deberán indicarse el precio unitario de los bienes y/o servicios ofertados; y en caso de realizarse por cantidades mínimas y máximas, deberán cotizarse los precios unitarios y los totales se calcularán multiplicado los precios unitarios por la cantidad máxima correspondiente.

4. El precio del contrato que cobre el proveedor por los bienes y/o servicios suministrados en virtud del contrato no podrá ser diferente a los precios unitarios cotizados en su oferta, excepto por cualquier ajuste previsto en el mismo.

5. En caso que se requiera el desglose de los componentes de los precios será con el propósito de facilitar a la convocante la comparación de las ofertas.

6. En las contrataciones internacionales los oferentes no domiciliados en el territorio de la República deberán manifestar en su oferta que los precios que presentan en su propuesta económica no se cotizan en condiciones de prácticas desleales de comercio internacional en su modalidad de discriminación de precios o subsidios.

## **Abastecimiento simultáneo**

En caso de que se opte por el sistema de abastecimiento simultáneo, en éste apartado se deberá indicar la manera de distribución de los mismos:

No Aplica

## **Moneda de la oferta y pago**

La moneda de la oferta y pago será:

Guaraníes

La cotización en moneda diferente de la indicada en este apartado será causal de rechazo de la oferta. Si la oferta seleccionada es en guaraníes, la oferta se deberá expresar en números enteros, no se aceptarán cotizaciones en decimos y céntimos.

## **Copias de la oferta - CPS**

El oferente presentará su oferta original. Adicionalmente, la convocante podrá requerir copias de las ofertas en la cantidad indicada en este apartado, las copias deberán estar indicadas como tales.

Cuando la presentación de las ofertas se realice a través del módulo de Oferta Electrónica, la convocante no requerirá de copias.

Cantidad de copias requeridas:

No Aplica

## Método de presentación de ofertas

El método de presentación de ofertas para esta convocatoria será:

Un sobre

En caso de presentación física, los sobres deberán:

1. Indicar el nombre y la dirección del oferente;
2. Estar dirigidos a la convocante;
3. Llevar la identificación específica del proceso de contratación indicado en el SICP; y
4. Llevar una advertencia de no abrir antes de la hora y fecha de apertura de ofertas.
5. Identificar si se trata de un sobre técnico o económico.

La convocante podrá determinar el método de presentación de ofertas en un sobre o en doble sobre. En este último caso, el primer sobre contendrá la oferta técnica, incluyendo los documentos que acrediten la personería del oferente y el segundo sobre, contendrá la oferta económica. En caso de presentación de ofertas físicas, las mismas deberán ser entregadas a la convocante en sobres cerrados. Cuando las mismas deban ser presentadas en doble sobre, la convocante deberá resguardar las ofertas técnicas y económicas hasta su apertura.

Si los sobres no están cerrados e identificados como se requiere, la convocante no se responsabilizará en caso de que la oferta se extravíe o sea abierta prematuramente.

## Documentos de la oferta

El pliego, sus adendas y aclaraciones no forman parte de la oferta, por lo que no se exigirá la presentación de copias de los mismos con la oferta.

Los oferentes inscriptos en el Registro de Proveedores del Estado, podrán presentar con su oferta, la Constancia del Perfil del Proveedor, que reemplazará a los documentos solicitados por la convocante en el presente pliego.

Cuando la presentación de oferta sea electrónica la misma deberá sujetarse a la Resolución DNCP N° 3800/23.

Los oferentes deberán indicar en su oferta, qué documentos que forman parte de la misma son de carácter reservado e invocar la norma que ampara dicha reserva, para así dar cumplimiento a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 "DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL". Si el oferente no hace pronunciamiento expreso amparado en la Ley, se entenderá que toda su oferta y documentación es pública.

## Ofertas Alternativas

Se permitirá la presentación de oferta alternativa, según los siguientes criterios a ser considerados para la evaluación de la misma:

No Aplica

## Periodo de validez de las ofertas

Las ofertas deberán mantenerse válidas (en días corridos) por:

90

Las ofertas se deberán mantener válidas por el periodo indicado en el presente apartado, a partir de la fecha límite para la presentación de ofertas, establecido por la convocante. Toda oferta con un periodo menor será rechazada.

La convocante en circunstancias excepcionales podrá solicitar, por escrito, al oferente que extienda el periodo de validez de la oferta, por lo tanto la Garantía de Mantenimiento de la Oferta deberá ser también prorrogada.

El oferente puede rehusarse a tal solicitud sin que se le haga efectiva su Garantía de Mantenimiento de Oferta. A los oferentes que acepten la solicitud de prórroga no se les solicitará ni permitirá que modifiquen sus ofertas.

### **Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.**

1. La Garantía de Mantenimiento de Oferta deberá expedirse por el equivalente 5% (cinco por ciento) del monto total de la oferta. El oferente debe adoptar cualquiera de las formas de instrumentación de las garantías dispuestas en el SICP por la Convocante.
2. La Garantía de Mantenimiento de Oferta en caso de oferentes en consorcio deberá ser presentada de la siguiente manera:
  - a. Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública o del líder del consorcio.
  - b. Consorcio con acuerdo de intención de participación en contrato de consorcio: deberán emitir a nombre del líder del consorcio.
3. La Garantía de Mantenimiento de Ofertas podrá ser ejecutada:
  - a. Si el oferente altera las condiciones de su oferta,
  - b. Si el oferente retira su oferta durante el periodo de validez de ofertas,
  - c. Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir, o
  - d. Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
    - d.1 Firmar el contrato,
    - d.2 Suministrar los documentos indicados en las bases de la contratación para la firma del contrato,
    - d.3 Suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,
    - d.4 Cuando se comprobare que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
    - d.5 No se formaliza el consorcio por escritura pública antes de la firma del contrato.
4. En los casos de contratos abiertos las garantías se registrarán por lo dispuesto en el Decreto Reglamentario y la reglamentación emitida por la DNCP para el efecto.
5. En caso de instrumentarse las garantías a través de Garantía Bancaria, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario incluido en la Sección "Formularios".
6. Las Garantías tanto de Mantenimiento de Oferta, Cumplimiento de Contrato o de Anticipo, sea cual fuere la forma de instrumentación adoptada, deberá ser pagadera ante solicitud escrita de la convocante donde se haga constar el monto reclamado, cuando se tenga acreditada una de las causales de ejecución de la garantía. En estos casos será requisito que previamente el oferente sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.

### **Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta**

El plazo de validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta (en días calendario) será de:

120

El oferente deberá presentar como parte de su oferta una Garantía de Mantenimiento de acuerdo al porcentaje indicado para ello en el SICP y por el plazo indicado en este apartado.

### **Retiro, sustitución y modificación de las ofertas**

1. Un oferente podrá retirar, sustituir o modificar su oferta después de presentada mediante el envío de una comunicación por escrito, debidamente firmada por el representante autorizado. La sustitución o modificación correspondiente de la oferta deberá acompañar dicha comunicación por escrito.

2. Todas las comunicaciones deberán ser:

- a) Presentadas conforme a la forma de presentación e identificación de las ofertas y además los respectivos sobres deberán estar marcados "RETIRO", "SUSTITUCION" o "MODIFICACION";
- b) Recibidas por la convocante antes del plazo límite establecido para la presentación de las ofertas;

Las ofertas cuyo retiro, sustitución o modificación fuere solicitada serán devueltas sin abrir a los oferentes remitentes, durante el acto de apertura de ofertas.

3. Ninguna oferta podrá ser retirada, sustituida o modificada durante el intervalo comprendido entre la fecha límite para presentar ofertas y la expiración del período de validez de las ofertas indicado en el Formulario de Oferta o cualquier extensión si la hubiere, caso contrario, se hará efectiva la Garantía de Mantenimiento de Oferta.

Cuando la presentación de oferta se realice a través del módulo de oferta electrónica la misma deberá sujetarse a la reglamentación vigente

## Apertura de ofertas

1. La entidad convocante procederá a la apertura de las ofertas y, en caso de existir notificaciones de retiro, sustitución o modificación de las propuestas, se leerá durante el acto público en presencia de los oferentes o sus representantes según la hora, fecha y lugar previamente establecidos en el SICIP.

2. Cuando la presentación de la oferta sea electrónica, el acto de apertura deberá sujetarse a la reglamentación vigente, en la hora y fecha establecida en el SICIP.

3. Primero se procederá a verificar los sobres de las ofertas recibidas, marcados como:

- a) "RETIRO": Se leerán en voz alta y el sobre con la oferta correspondiente no será abierto sino devuelto al oferente remitente. No se permitirá el retiro de ninguna oferta a menos que la comunicación de retiro contenga una autorización válida y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.
- b) "SUSTITUCION": Se leerán en voz alta y se intercambiará con la oferta correspondiente que está siendo sustituida; la oferta sustituida no se abrirá y se devolverá al oferente remitente. No se permitirá la sustitución de ninguna oferta a menos que la comunicación de sustitución contenga una autorización válida y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.
- c) "MODIFICACION": Se abrirán y leerán en voz alta con la oferta correspondiente. No se permitirá ninguna modificación a las ofertas a menos que la comunicación de modificación contenga una autorización válida y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas. Solamente se considerarán en la evaluación los sobres que se abren y leen en voz alta durante el Acto de Apertura de las Ofertas.

4. Los representantes de los oferentes que participen en la apertura de las ofertas deberán contar con autorización suficiente para suscribir el acta y para revisar los documentos de los demás oferentes, bastando para ello la presentación de una autorización escrita del firmante de la oferta, esta autorización podrá ser incluida en el sobre oferta o ser portada por el representante.

5. Se solicitará a los representantes de los oferentes presentes que firmen el acta. La omisión de la firma por parte de un oferente no invalida el contenido y efecto del acta. Se distribuirá una copia del acta a todos los presentes.

6. Las ofertas sustituidas y modificadas, que no sean abiertas y leídas en voz alta durante el acto de apertura no podrán ser consideradas para la evaluación sin importar las circunstancias y serán devueltas sin abrir a los remitentes.

7. La falta de firma en un documento sustancial, es considerada una omisión sustancial que no podrá ser subsanada en ninguna oportunidad una vez abiertas las ofertas. En cuanto a la garantía de mantenimiento de oferta deberá estar debidamente extendida.

8. En el sistema de un solo sobre el acta de apertura deberá ser comunicada a través del SICIP para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura.

9. En el sistema de doble sobre, el acta de apertura técnica deberá ser comunicada a través del SICIP, para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura, se procederá de igual manera una vez finalizado el acto de apertura económico.

## Visita al sitio de ejecución del contrato

La convocante dispone la realización de una visita al sitio con las siguientes indicaciones:

No Aplica

La visita o inspección técnica debe fijarse al menos un (1) día hábil antes de la fecha tope de consulta.



Cuando la convocante haya establecido que será requisito de participación, el oferente que conozca el sitio podrá declarar bajo fe de juramento conocer el sitio y que cuenta con la información suficiente para preparar la oferta y ejecutar el contrato.

En todos los casos, el procedimiento para su realización deberá difundirse en las bases de la contratación.

Las condiciones de participación no deberán ser restrictivas ni limitativas.

Se registrará en acta los asistentes, la fecha, lugar, hora de realización y funcionarios participantes.

Los representantes de los oferentes que asistan podrán contar con una autorización, bastando para ello la presentación de una nota del oferente. **La falta de presentación de esta autorización no impide su participación en la visita o inspección técnica.**

Los gastos relacionados con dicha visita correrán por cuenta del oferente.

---

## Incoterms

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

Las expresiones DDP, CIP, FCA, CPT y otros términos afines, se regirán por las normas prescriptas en la edición vigente de los Incoterms publicada por la Cámara de Comercio Internacional.

Durante la ejecución contractual, el significado de cualquier término comercial, así como los derechos y obligaciones de las partes serán los prescritos en los Incoterms, a menos que sea inconsistente con alguna disposición del Contrato.

---

## Autorización del Fabricante

Los ítems a los cuales se le requerirá Autorización del Fabricante son los indicados a continuación:

*Los oferentes deberán presentar copia autenticada de la Autorización del Fabricante, Representante y/o Distribuidor, de los Equipos ofertados, debidamente apostillados o deberán estar legalizados por el Consulado Paraguayo del país de emisión del documento y del Ministerio de Relaciones Exteriores de la República del Paraguay.*

Cuando la convocante lo requiera, el oferente deberá acreditar la cadena de autorizaciones, hasta el fabricante, productor o prestador de servicios.

La autorización deberá ser presentada en idioma castellano o en su defecto acompañada de su traducción oficial, realizada por un traductor público matriculado en la República del Paraguay. Así también cada autorización debe indicar a qué ítem corresponde.

---

## Muestras

Se requerirá la presentación de muestras de los siguientes ítems y en las siguientes condiciones:

No Aplica

En caso de ser solicitadas, las muestras deberán ser presentadas junto con la oferta, o bien en el momento y plazo fijado por la convocante en este apartado, la cual será considerada requisito indispensable para la evaluación de la oferta. La falta de presentación en la forma y plazo establecido por la convocante será causal de descalificación de la oferta.

---

## Tiempo de funcionamiento de los bienes

El periodo de tiempo estimado de funcionamiento de los bienes, para los efectos de repuestos será de:

No Aplica

## **Plazo de reposición de bienes**

El plazo de reposición de bienes para reparar o reemplazar será de:

05 (cinco) días corridos contados a partir de la comunicación al proveedor.

El proveedor garantiza que todos los bienes suministrados están libres de defectos derivados de actos y omisiones que este hubiera incurrido, o derivados del diseño, materiales o manufactura, durante el uso normal de los bienes en las condiciones que imperen en la República del Paraguay.

1. La Contratante comunicará al proveedor la naturaleza de los defectos y proporcionará toda evidencia disponible, inmediatamente después de haberlos descubierto. La contratante otorgará al proveedor facilidades razonables para inspeccionar tales defectos.

Tan pronto reciba ésta comunicación, y dentro del plazo establecido en este apartado, deberá reparar o reemplazar los bienes defectuosos, o sus partes sin ningún costo para la contratante.

2. Si el proveedor después de haber sido notificado, no cumple dentro del plazo establecido, la contratante, procederá a tomar medidas necesarias para remediar la situación, por cuenta y riesgo del proveedor y sin perjuicio de otros derechos que la contratante pueda ejercer contra el proveedor en virtud del contrato.

## **Periodo de validez de la Garantía de los bienes**

El plazo de validez de la Garantía de los bienes será el siguiente:

12 MESES COMO MINIMO

## **Cobertura de Seguro de los bienes**

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

A menos que se disponga otra cosa en este apartado, los bienes suministrados deberán estar completamente asegurados en guaraníes, contra riesgo de extravío o daños incidentales ocurridos durante la fabricación, adquisición, transporte, almacenamiento y entrega, de acuerdo a los incoterms aplicables.

# REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Esta sección contiene los criterios que la convocante utilizará para evaluar la oferta y determinar si un oferente cuenta con las calificaciones requeridas. Ningún otro factor, método o criterio será utilizado.

## Condición de Participación

Podrán participar de este procedimiento, las personas físicas, jurídicas y/o Consorcio, constituidos o con acuerdo de intención, inscriptos en el Registro de Proveedores del Estado.

Los oferentes domiciliados en la República del Paraguay, que pretendan participar en un procedimiento de contratación, no deberán estar comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuestas y contratar con el Estado, establecidas en la Ley N° 7021/22 "DE SUMINISTROS Y CONTRATACIONES PUBLICAS".

## Sucursales

En los casos de procedimientos de contratación de carácter nacional podrán participar las sucursales de las matrices internacionales constituidas en la República del Paraguay. Solo serán admitidas como criterios de adjudicación las capacidades, experiencia y aptitudes de la sucursal recabadas desde su constitución, sin admitirse la utilización de las cualidades de la casa matriz u otras filiales o sucursales.

## Requisitos de Calificación

**Calificación Legal.** Los oferentes deberán declarar que no se encuentran comprendidos en las limitaciones o prohibiciones para contratar con el Estado, según lo establecido en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22 en concordancia con el Artículo 19 de su Decreto Reglamentario. Esta declaración forma parte del formulario de oferta en los casos que el procedimiento de contratación sea convencional y formulario de Oferta electrónica en el caso que se utilice el módulo de oferta electrónica.

Serán desechadas las ofertas de los oferentes que se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuesta y contratar con el Estado, a la hora y fecha límite de presentación de ofertas o a la fecha de firma del contrato.

A los efectos de la verificación de la existencia de prohibiciones o limitaciones contenidas en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, el comité de evaluación realizará el siguiente análisis:

1. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de ofertas, la declaración jurada de no estar comprendido en las prohibiciones y limitaciones para presentar propuesta y contratar, y además las constancias de registro de estructura jurídica y de beneficiarios finales.
2. Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22.
3. Verificará por los medios disponibles, si el oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos, aparecen en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL.
4. Si se constata que alguno de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH del VICE MINISTERIO DE CAPITAL HUMANO Y GESTION ORGANIZACIONAL, el comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.
5. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de Declaración de Personas, debidamente firmado, conforme a los estándares establecidos, y cotejará los datos con las personas físicas inhabilitadas que constan en el registro de "Sanciones a Proveedores" del SICP. Con el objeto de verificar si los directores, gerentes, socios gerentes, quienes ejerzan la administración, accionistas, cuotapartistas o propietarios se encuentren dentro de los criterios contemplados en los incisos g), h), i), y j) de la Ley 7021/22.
6. El comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el oferente y las obrantes en el registro de inhabilitados de la DNCP.
7. Si el Comité confirma que el oferente o sus integrantes poseen impedimentos en virtud a lo dispuesto en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, la oferta será rechazada y se remitirán los antecedentes a la DNCP para los fines pertinentes.

Metodo de Evaluación

Basado únicamente en precio

Análisis de precios ofertados

La evaluación de ofertas con el criterio basado únicamente en precio, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y de ordenar las ofertas presentadas de menor a mayor, el Comité de Evaluación procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado de cada ítem, rubro o partida adjudicable, conforme al siguiente parámetro:

a. En contrataciones en general: cuando la diferencia entre el precio ofertado y el precio referencial sea superior al 25% para ofertas por debajo del precio referencial y del 15% para ofertas que se encuentren por encima del referencial establecido por la convocante y difundido con el llamado a contratación.

Si el oferente no respondiese la solicitud, o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien o servicio, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada.

El análisis de los precios, con esta metodología, será aplicado a cada ítem, rubro o partida que componga la oferta y en cada caso deberá ser debidamente fundada la decisión adoptada por la Convocante en el ejercicio de su facultad discrecional.

Para la evaluación de ofertas basada en la multiplicidad de criterios, en cuanto al análisis del precio se podrá considerar el parámetro dispuesto en el presente apartado.

Composición de Precios

La estructura mínima del desglose de composición de los precios, será:

bien/servicio ofertado.	Costo expresado en la moneda de la oferta.
Elementos de Valor Fijo	
Mano de obra	
Inmuebles	
Maquinarias	
Herramientas	
Vehículos	
Equipos informáticos	
Muebles	
Seguros	

Servicios básicos

**Elementos de Valor Variable**

Insumos

Mantenimiento

Gastos administrativos

Gastos de venta

**Total de costos**

Utilidad esperada

**Precio del bien/servicio antes de impuestos**

Impuestos

**Precio final del bien/servicio impuestos incluidos**

El oferente podrá presentar junto con su oferta el desglose de composición de precios, cuando su oferta se encuentre fuera de los parámetros establecidos en la cláusula anterior.

## **Margen de preferencia en procedimientos de contratación de carácter internacional**

En los procedimientos de contratación de carácter internacional, las convocantes otorgarán el beneficio de margen de preferencia del 10% (diez por ciento), a las ofertas que incorporen:

1. El empleo de los recursos humanos del país.
2. La adquisición y locación de bienes producidos en la República del Paraguay.

Para el otorgamiento del beneficio, los Oferentes deberán acreditar como mínimo el porcentaje de contenido nacional establecido en la reglamentación vigente en la materia.

## **Requisitos documentales para evaluación de las condiciones de participación.**

### **1. Formulario de Oferta (\*)**

*[El formulario de oferta y lista de precios, generados electrónicamente a través del SICP, deben ser completados y firmados por el oferente.*

*En caso de que se emplee el módulo de oferta electrónica se considerará que el listado de ítems forma parte del formulario de oferta electrónica, y deberá sujetarse en todo lo demás a la reglamentación vigente.]*

### **2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (\*)**

*La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma establecida en el SICP.*

3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social (\*\*)
4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (\*\*)
5. Certificado de Cumplimiento Tributario. (\*\*)
6. Patente comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento del oferente. (\*\*)
7. Declaración Jurada de “Declaración de Personas”, de conformidad con el formulario estándar - Sección Formularios (\*\*)
8. **Documentos legales .Oferentes.**

#### 8.1. Personas Físicas.

- a. Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (\*)
- b. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes – RUC (\*)
- c. En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (\*)

#### 8.2. Personas Jurídicas.

1. Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. (\*)
2. Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes. (\*)
3. Fotocopia simple de los documentos de identidad de los representantes o apoderados de la sociedad. (\*)
- d. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas. (\*)

#### 8.3. Oferentes en Consorcio.

- a. Cada integrante del consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales especificados en el apartado Oferentes Individuales. Personas Físicas. Cada integrante del consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales Personas Jurídicas. (\*)
- b. Original o fotocopia del consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP). (\*)
- c. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (\*):
  - i. Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
  - ii. Los documentos societarios de cada miembro del consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.
- d. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al consorcio, cuando se haya formalizado el consorcio. Estos documentos pueden consistir en (\*):
  - i. Un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
  - ii. Los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

En caso de que los procedimientos no sean por el módulo de oferta electrónica, el oferente deberá presentar el Formulario de Oferta y la Planilla de precio, para los casos en que se utilice el Módulo de Oferta Electrónica los datos se deberán cargar en el Formulario de oferta electrónica de conformidad a la normativa vigente.

Los documentos indicados con asterisco (\*) son considerados documentos sustanciales a ser presentados con la oferta de conformidad al Decreto Reglamentario.

Los documentos indicados con doble asterisco (\*\*) deberán estar vigentes a la fecha y hora tope de presentación de ofertas.

## Capacidad Financiera

Con el objetivo de calificar la situación financiera del oferente, se considerarán los siguientes índices:

**a. Para contribuyente de IRE GENERAL.**

Los oferentes deberán presentar copia del Balance General y Estados de Resultados (comparativo) de los años 2021, 2022, 2023, firmados por el contador, propietario y/o representante legal si correspondiere, acorde a las normas contables y a los modelos establecidos en las Normativas Vigentes de la Sub Secretaría de Estado de Tributación, que se encuentran en la página web de la SET ([www.set.gov.py](http://www.set.gov.py)), para contribuyentes de IRE GENERAL.

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

**a. Ratio de Liquidez:** activo corriente / pasivo corriente

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, en los años 2021, 2022, 2023

**b. Endeudamiento:** pasivo total / activo total

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, en los años 2021, 2022, 2023

**b) Para contribuyentes de IRE SIMPLE**

Deberán presentar Formulario 106 y 501 de los años 2021, 2022, 2023 para contribuyentes del IRE SIMPLE.

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos.

**c) Para contribuyentes de IRP**

Deberán presentar Formulario 515 IRP-RSP para contribuyentes de Renta Personal y Formulario 516 IRP-RGC de los años 2021, 2022, 2023 para contribuyentes de Renta Personal.

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos.

**d) Para contribuyentes de exclusivamente IVA General**

Deberán presentar Formulario 120 IVA General de 36 meses correspondiente a los años 2021, 2022, 2023, para contribuyentes sólo del IVA General.

Deberá cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso).

Deberá ser igual o mayor que 1, el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos

**Obs.: Para el caso de Consorcios, indicarse en la oferta cuál es la empresa líder del consorcio, quien deberá cumplir con al menos 60% de los criterios de calificación de capacidad financiera, y el 40% restante lo cumplirán el o los demás integrantes del consorcio.**

## Requisitos documentales para la evaluación de la capacidad financiera

Para evaluar el presente criterio, el oferente deberá presentar las siguientes documentaciones:

a	Copia Balance General y Estados de Resultados (comparativo) de los años 2021, 2022, 2023, firmados por el contador, propietario y/o representante legal si correspondiere, acorde a las normas contables y a los modelos establecidos en las Normativas Vigentes de la Sub Secretaría de Estado de Tributación, que se encuentran en la página web de la SET ( <a href="http://www.set.gov.py">www.set.gov.py</a> ), para contribuyentes IMPUESTO A LA RENTA EMPRESARIAL (IRE).
b	Copia del Formularios N° 106 y 501 de los años 2021, 2022, 2023 para contribuyentes IRE SIMPLE.
c	Copia del Formulario 515 IRP-RSP para contribuyentes de Renta Personal y Formulario 516 IRP RGC, de los años 2021, 2022, 2023.
d	Copia del Formulario 120 IVA General de 36 meses correspondiente a los años 2021, 2022, 2023, para contribuyentes sólo del IVA General.

## Experiencia requerida

Con el objetivo de calificar la experiencia del oferente, se considerarán los siguientes índices:

Demostrar la experiencia en PROVISION, INSTALACION Y MONTAJE DE EQUIPAMIENTOS GASTRONÓMICOS DE TIPO INDUSTRIAL con facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, en los últimos 2 años: 2022 y 2023 años.

En caso de lograr el porcentaje requerido, en uno o en más años, que correspondan a los años establecidos en el presente punto, el mismo será considerado como valedero para la participación.

Obs.: Para el caso de Consorcios, uno de los integrantes deberá cumplir con al menos el 60% de este requisito, y el 40% restante, podrá ser cumplido por los demás integrantes, en forma conjunta. En el acta consorcial deberá establecer cuál de los miembros del consorcio cumplirá con el requisito.

### Requisitos documentales para la evaluación de la experiencia

1. Copia de facturaciones y/o recepciones finales que avalen la experiencia requerida
2. Certificado de cumplimiento de contratos de PROVISION, INSTALACION Y MONTAJE DE EQUIPAMIENTOS GASTRONÓMICOS DE TIPO INDUSTRIAL, formalizados con Empresas Privadas y/o Entidades del Estado en el periodo requerido.
3. En caso de presentar facturaciones, las mismas deberán estar acompañadas por sus respectivas notas de remisión y de recepciones finales correspondientes

## Capacidad Técnica

El oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de capacidad técnica:

1. El Oferente deberá garantizar a través de una Declaración Jurada que repondrán gratuitamente la falla de los productos e insumos proveídos debido al diseño, material o fabricación defectuosa.
2. Declaración Jurada por el cual el oferente se compromete a cumplir con las garantías con una vigencia mínima de 12 meses, servicios técnicos y demás documentaciones requeridas para cada ítem ofertado.
3. Declaración Jurada de proveer bienes nuevos, no usados ni reacondicionados, en el plazo establecido en el contrato, y que los mismos cumplen con todas las características solicitadas por la convocante, en cuanto a tecnología, capacidad y rendimiento.
4. El oferente debe garantizar la existencia oportuna de partes y repuestos durante el período de vida útil de los equipos. Indicar la vida útil del equipo.
5. El oferente deberá contar con una instalación industrial propia o alquilada de exhibición de EQUIPAMIENTOS GASTRONÓMICOS DE TIPO INDUSTRIAL de fabricación propia, importada o de distribución.
6. El oferente deberá contar con un DEPOSITO propio o alquilada donde se puedan Almacenar o resguardar los EQUIPAMIENTOS GASTRONÓMICOS DE TIPO INDUSTRIAL de fabricación propia, importada o de distribución con licencia Ambiental emitida por el MADES, los productos químicos inherentes a los equipos de cocción deberán contar lugar de resguardo aprobado por DINAVISIA y además de todas las habilitaciones Municipales.
7. El oferente deberá contar en su instalación industrial con maquinarias de servicio técnico que garantice los servicios de post-venta.
8. El oferente deberá contar con una antigüedad mínima de 5 años en el rubro de provisión y montaje de equipamientos gastronómicos de tipo industrial.
9. El oferente deberá contar con el siguiente Staff de profesionales de 12 meses de antigüedad en la empresa: Un Ingeniero Industrial. Un Arquitecto. Un Cocinero profesional. Dos técnicos especialistas en los equipos de las marcas ofertadas.
10. El oferente deberá contar con la capacidad de realizar volumetría del proyecto con los equipos propuestos. Utilizar plano en formato Cad publicado en el SICIP, para realizar el 3D. El proyecto deberá estar firmado por los siguientes profesionales: por un ingeniero Industrial y un Arquitecto.
11. El oferente deberá contar con RIEL, en el caso de que sea fabricante o de ser distribuidor de un fabricante deberá demostrarlo bajo certificado de distribución. El RIEL (Registro Industrial En Línea), emitido por Ministerio de Industria y Comercio (MIC).
12. El oferente deberá estar en condiciones de recibir en las instalaciones a los miembros del comité evaluador, que podrá realizar una visita técnica a fin de corroborar la existencia y stock en sus depósitos de los bienes ofertados.
13. El oferente deberá contar con técnicos especializados en brindar cursos de capacitación en los equipos ofertados para el personal cocinero propuestos por la convocante, la misma deberá estar acompañado del certificado emitido por el fabricante de los equipos, acompaña de una Constancia del seguro Social, con la planilla en la cual se pueda constatar los personales propuestos como profesionales del staff o caso contrario



deberá presentar copia de un contrato con el profesional del staff propuesto, como mínimo de 12 meses vigente al momento de la apertura de ofertas.

14. El oferente deberá presentar Declaración Jurada de poseer vehículo del tipo furgón o carrocería cerrada (como mínimo de 5.000 kilos), debidamente habilitado por la autoridad competente. (Se deberá acompañar con la copia autenticada de la cedula verde y habilitación respectiva). O a su vez Contrato de prestación de servicios y/o compromiso debidamente firmado entre el transportador y el oferente de formular contrato, para el caso de ser adjudicado.

## **Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica**

Los siguientes documentos serán los considerados para la evaluación del presente criterio:

1. Declaración jurada.
2. Declaración jurada.
3. Declaración jurada.
4. Declaración jurada.
5. Declaración jurada.
6. Copia de Título de Propiedad o contrato de alquiler del depósito con Copia de licencia Ambiental emitida por el MADES además de todas las habilitaciones Municipales.
7. Declaración jurada.
8. Constancia RUC
9. Presentar Curriculum vitae del plantel del Staff de profesionales.
10. Presentar con la oferta volumetría del proyecto 3D utilizando los planos en formato Cad. Publicados en el SICP, firmado por los siguientes profesionales; un Ingeniero Industrial y un Arquitecto.
11. Copia del RIEL (Registro Industrial En Línea), emitido por Ministerio de Industria y Comercio (MIC), la misma deberá estar vigente al momento de la apertura de oferta.
12. Declaración jurada.
13. Presentar Curriculum de los técnicos especializados propuestos, que deberán brindar los cursos de capacitación en los equipos ofertados.
14. Declaración jurada

---

## Otros criterios que la convocante requiera

Otros criterios para la evaluación de las ofertas a ser considerados en ésta contratación serán:

1) Catálogo de cada bien requerido en Castellano o Ingles, se debe Indicar exactamente la marca, característica del producto y/o la página Web a fin de cotejar las especificaciones del mismo. Se acepta ingles por ser el idioma estándar de comercialización

---

## Aclaración de las ofertas

Con el objeto de realizar la revisión, evaluación, comparación y posterior calificación de ofertas, el Comité de Evaluación podrá solicitar a los oferentes, aclaraciones respecto de sus ofertas, dichas solicitudes y las respuestas de los oferentes se realizarán por escrito.

A los efectos de confirmar la información o documentación suministrada por el oferente, el Comité de Evaluación, podrá solicitar aclaraciones a cualquier fuente pública o privada de información.

Las aclaraciones de los oferentes que no sean en respuesta a aquellas solicitadas por la convocante, no serán consideradas.

No se solicitará, ofrecerá, ni permitirá ninguna modificación a los precios ni a la sustancia de la oferta, excepto para confirmar la corrección de errores aritméticos.

---

## Disconformidad, errores y omisiones

Siempre y cuando una oferta se ajuste sustancialmente a las bases de la contratación, el Comité de Evaluación, requerirá que cualquier disconformidad u omisión que no constituya una desviación significativa, sea subsanada en cuanto a la información o documentación que permita al Comité de Evaluación realizar la calificación de la oferta.

A tal efecto, el Comité de Evaluación emplazará por escrito al oferente a que presente la información o documentación necesaria, dentro de un plazo razonable no menor a un día hábil, bajo apercibimiento de rechazo de la oferta. El Comité de Evaluación podrá reiterar el pedido cuando la respuesta no resulte satisfactoria, toda vez que no se viole el principio de igualdad.

Con la condición de que la oferta cumpla sustancialmente con los Documentos de la Licitación, la convocante corregirá errores aritméticos de la siguiente manera y notificará al oferente para su aceptación:

- a) Si hay una discrepancia entre un precio unitario y el precio total obtenido al multiplicar ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido.
- b) Si hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total.
- c) En caso que el oferente haya cotizado su precio en guaraníes con décimos y céntimos la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo.

Si hay una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras a menos que la cantidad expresada en palabras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de conformidad con los párrafos (a) y (b) mencionados.

---

## Criterios de desempate de ofertas

En caso de que existan dos o más oferentes solventes que cumplan con todos los requisitos establecidos en el pliego de bases y condiciones del procedimiento de contratación, igualen en precio y sean sus ofertas las más bajas, el comité de evaluación determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato utilizando los criterios dispuestos para el efecto por la DNCP en la reglamentación pertinente.

---

## Criterios de Adjudicación

De acuerdo con el mercado, el objeto del contrato y el ciclo de vida del bien o servicio, podrá usarse uno o la combinación de varios criterios, previstos en el artículo 52 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas".

La adjudicación de la oferta solo podrá fundamentarse en la evaluación de los criterios señalados en los documentos del procedimiento de contratación.

En los procedimientos de contratación en los cuales se aplique la combinación de criterios, la evaluación de las ofertas se llevará a cabo con base a la metodología, criterios y parámetros establecidos en los pliegos de bases y condiciones que permitan establecer cuál es aquella que ofrece mayor valor por dinero.

En los demás casos, la convocante adjudicará el contrato al oferente cuya oferta haya sido evaluada como la más baja y cumpla sustancialmente con los requisitos de las bases y condiciones, siempre y cuando la convocante determine que el oferente está calificado para ejecutar el contrato satisfactoriamente.

1. La adjudicación en los procedimientos de contratación en los cuales se aplique el atributo de contrato abierto, se efectuará por las cantidades o montos máximos solicitados en el procedimiento de contratación, sin que ello implique obligación de la convocante de requerir la provisión de esa cantidad o monto durante de la vigencia del contrato, obligándose sí respecto de las cantidades o montos mínimos establecidos.

2. En caso de que la convocante no haya adquirido la cantidad o monto mínimo establecido, deberá consultar al proveedor si desea ampliarlo para el siguiente ejercicio fiscal, hasta cumplir el mínimo.

3. Al momento de adjudicar el contrato, la convocante se reserva el derecho a disminuir la cantidad de Bienes y/o Servicios requeridos, por razones de disponibilidad presupuestaria u otras razones debidamente justificadas. Estas variaciones no podrán alterar los precios unitarios u otros términos y condiciones de la oferta y de los documentos de la licitación.

En aquellos procedimientos de contratación en los cuales se aplique el atributo de contrato abierto, cuando la Convocante deba disminuir cantidades o montos a ser adjudicados, no podrá modificar el monto o las cantidades mínimas establecidas en las bases de la contratación.

## Notificaciones

Cuando la convocante opte por notificar la adjudicación a través del SICP, la notificación de la misma será realizada de manera automática, a los correos declarados en el Registro de Proveedores del Estado de los oferentes presentados. A efectos de la notificación oficial, solo serán considerados tales correos electrónicos. La notificación comprenderá la Resolución de la adjudicación, el informe de evaluación.

En sustitución de la notificación a través del SICP, las Convocantes podrán dar a conocer la adjudicación por medios físicos o electrónicos a cada uno de los oferentes, acompañados de la copia íntegra de la resolución de adjudicación y del informe de evaluación, de conformidad al artículo 62 del Decreto.

La no entrega del informe en ocasión de la notificación, suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.

3. En caso de la convocante opte por la notificación física a los oferentes participantes, deberá realizarse únicamente con el acuse de recibo y en el mismo con expresa mención de haber recibido el informe de evaluación y la resolución de adjudicación.

4. Las cancelaciones o declaraciones desiertas deberán ser notificadas a todos los oferentes, según el procedimiento indicado precedentemente.

5. Las notificaciones realizadas en virtud al contrato, deberán ser por escrito y dirigirse a la dirección indicada en el contrato.

## Audiencia Informativa

Una vez notificado el resultado del proceso, el oferente tendrá la facultad de solicitar una audiencia a fin de que la convocante explique los fundamentos que motivan su decisión.

La solicitud de audiencia informativa no suspenderá ni interrumpirá el plazo para la interposición de protestas.

El procedimiento de realización de la misma deberá ajustarse a las reglamentaciones vigentes para el efecto.

# SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Esta sección constituye el detalle de los bienes con sus respectivas especificaciones técnicas - EETT, de manera clara y precisa para que el oferente elabore su oferta. Salvo aquellas EETT de productos ya determinados por plantillas aprobadas por la DNCP.

## Suministros y Especificaciones técnicas

Esta sección constituye el detalle de los bienes y/o servicios con sus respectivas especificaciones técnicas - EETT, de manera clara y precisa para que el oferente elabore su oferta. Salvo aquellas EETT de productos ya determinados por plantillas aprobadas por la DNCP.

El Suministro deberá incluir todos aquellos ítems que no hubiesen sido expresamente indicados en la presente sección, pero que pueda inferirse razonablemente que son necesarios para satisfacer el requisito de suministro indicado, por lo tanto, dichos bienes y servicios serán suministrados por el Proveedor como si hubiesen sido expresamente mencionados, salvo disposición contraria en el Contrato.

Los bienes y servicios suministrados deberán ajustarse a las especificaciones técnicas y las normas estipuladas en este apartado. En caso de que no se haga referencia a una norma aplicable, la norma será aquella que resulte equivalente o superior a las normas oficiales de la República del Paraguay. Cualquier cambio de dichos códigos o normas durante la ejecución del contrato se aplicará solamente con la aprobación de la contratante y dicho cambio se registrará de conformidad a la cláusula de adendas y cambios.

El Proveedor tendrá derecho a rehusar responsabilidad por cualquier diseño, dato, plano, especificación u otro documento, o por cualquier modificación proporcionada o diseñada por o en nombre de la Contratante, mediante notificación a la misma de dicho rechazo.

## Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

En este apartado la convocante deberá indicar los siguientes datos:

- Lic. Hugo Fabian Ayala Caballero, Director Interino de la Dirección Administrativa
- La planificación del llamado responde a la necesidad de garantizar la calidad de la capacitación en gastronomía ofrecida por el Servicio Nacional de Promoción Profesional, a través de la adquisición de equipo gastronómico con características indispensables para cumplir con los objetivos de impartir las capacitaciones en las diversas especialidades gastronómicas de la mejor manera, alcanzar una mayor cantidad de alumnos en dicha área y seguir ofreciendo mano de obra calificada en este sector, que logra impactar positivamente en la economía nacional.
- El presente llamado corresponde a
- El Servicio Nacional de Promoción Profesional tiene como misión contribuir con la productividad nacional que permita el bienestar de los ciudadanos, asegurando el crecimiento individual y la empleabilidad de los mismos y a ese efecto, la Institución tiene como premisa ofrecer cursos de calidad en todas las unidades operativas a nivel país, que puedan abarcar a la mayor cantidad posible de personas.

En ese sentido, el SNPP, desarrolla capacitaciones en el área de gastronomía en distintos departamentos del país, en diversas especialidades, formando así mano de obra calificada que mueve este gran sector, logrando un gran impacto económico. Asimismo, cabe resaltar que actualmente cuenta con un gran número de nuevos egresados en el área.

En este orden de ideas, los bienes son requeridos con base a la solicitud realizada por la Dirección

de Infraestructura y Mantenimiento, según Memorandum DIM N° 136/2024, atendiendo a que los mismos serán utilizados para el desarrollo práctico de los cursos de gastronomía, por lo cual la puesta a disposición de los mismos resulta necesaria

Se han realizado las especificaciones técnicas correspondiente a las necesidades, las mismas son claras, detalladas, cumplen con los requisitos técnicos, las normativas y estándares pertinentes y requerimientos didácticos para garantizar la calidad de la impartición de las acciones

Formativas. Además son coherentes y consistentes con el alcance de los objetivos de bienes o prestaciones requeridas, son verificables, en el sentido de que puede comprobarse si cumplen o no con los requerimientos y se ha considerado la viabilidad y factibilidad de implementar las especificaciones propuestas, considerando aspectos como la participación de oferentes y la capacidad de provisión de lo solicitado.

## Especificaciones técnicas - CPS

Los productos y/o servicios a ser requeridos cuentan con las siguientes especificaciones técnicas:

## GESTION PARA ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS

ITEM	AREA	DESCRIPCIÓN DE EQUIPOS	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	CANT	UNIDAD MEDIDA
1	AULA COCINA	MESADA C/ ESTANTE INFERIOR.	MESADA LISA MURAL RSF, 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 PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES: 1400*700*850mm. Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	2	UNIDAD MEDIDA
2	AULA COCINA	MESADA C/ DOBLE BACHA.	MESADA CON DOS BACHAS MURAL RESPALDO SANITARIO POSTERIOR DE 10 CM. , EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,20 MM. BACHAS DE 0,50X0,50X0,30 EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,2 MM. CON SOPAPA DE 100 MM PARA DESAGOTE. ESTRUCTURA PORTANTE DE TIPO H, SIN ESTANTE INFERIOR EN CAÑOS DE ACERO INOXIDABLE DE 40X40 MM. REGATONES PLASTICOS REGULABLES EN CADA PATA. DIMENSIONES: 1850*700*850mm Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	2	UNIDAD MEDIDA
3	AULA COCINA, AULA CONFITERIA Y AULA PANADERIA	REJILLA DE PISO.	REJILLAS DE PISO EN CHAPA DE ACERO INOXIDABLE PERFORADA DE 1,5 MM DE ESPESOR. BASE EN CHAPA DE ACERO INOXIDABLE DE 1,5 MM CON DESAGUE PARA CAÑOS DE 50 MM. DIMENSIONES: 1000X300mm Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	29	UNIDAD MEDIDA
4	AULA COCINA	ESTANTE LISO.	ESTANTERIA LISA Y FIJA DE 5 NIVELES , EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,2 MM. DE ESPESOR. SEIS (06) PATAS EN ANGULOS DE ACERO INOXIDABLE DE 30X30 MM. Y 2 MM DE ESPESOR EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 , CON REGATONES PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES: 1500*400*1800mm Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	2	UNIDAD MEDIDA
5	AULA CONFITERIA Y AULA PANADERIA	ESTANTERÍA.	ESTANTERIA LISA Y FIJA DE 4 NIVELES, EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,2 MM. DE ESPESOR. CUATRO (04) PATAS EN ANGULOS DE ACERO INOXIDABLE DE 30X30 MM. Y 2 MM DE ESPESOR EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 , CON REGATONES PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES: 1200*400*1800mm Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	4	UNIDAD MEDIDA
6	AULA COCINA, AULA CONFITERIA Y AULA PANADERIA	CAMPANA MURAL.	CAMPANA MURAL CON LATERALES RECTOS Y CAIDA EN EL FRENTE FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,2 MM. DE ESPESOR. COLECTORES PERIMETRALES DE GRASA EN EL MISMO MATERIAL. FILTROS INERCIALES EN FABRICADOS EN MODULOS DE ACERO INOXIDABLE DE 1,00 MM DE ESPESOR, DESMONTABLES PARA SU LIMPIEZA. DIMENSIONES: 1000*1200*600mm. INCLUYE: Provisión y montaje de ducto cilíndrico 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 EXTRACTOR TUBO ROOF 6.500m³/H, 4P TRIFASICO. Provisión y montaje de lana de roca revestida con chapa galvanizada N°26. Hierro ángulo para soporte de ducto. Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
7	AULA COCINA, AULA CONFITERIA Y AULA PANADERIA	LAVAMANOS A PEDESTAL	EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,2 MM. PATAS EN CAÑOS DE ACERO INOXIDABLE DE 40X40 MM.,CON REGATONES PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES 500*600*850, CON CANILLAS AUTOMATICAS DE ACCIONAMIENTO CON EL CODO.Garantía Escrita de 24 meses. Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	3	UNIDAD MEDIDA
8	AULA COCINA, AULA CONFITERIA Y AULA PANADERIA	MESADA C/ ESTANTE INFERIOR.	MESADA LISA MURAL RSF, 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 PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES: 2000*700*850mmGarantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	4	UNIDAD MEDIDA

9	AULA COCINA Y AULA PANADERIA	ARMARIO DE REFRIGERACIÓN - 2 PUERTAS	2 compartimentos y 2 puertas. Estructura construida con acero inoxidable AISI-304. Interior y exterior en Acero Inoxidable, excepto fondo exterior y techo en Acero Galvanizado - Poliuretano inyectado a alta presión sin gases CFC nocivos para el medio ambiente. Espesor del aislamiento: 60 mm. Puerta de cierre automático con sello magnético. Certificación HACCP DOM SYSTEM. Sistema de refrigeración por tiro forzado con grupo exterior a la cámara con sistema Monoblock optimizando la capacidad interna del armario. Unidad monobloque incorporada con descongelación y evaporación del agua de condensación, automáticas. Panel de control electrónico frontal con 1 sonda NTC - 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. - Patas de acero inoxidable regulables en altura de 110 a 190 mm - Iluminación interior LED - Temperatura de trabajo: 0°C a +10°C (refrigeradores). Testeado en fábrica: temperatura + 40°C / Humedad al 60%, clase climática 4. - Iluminación interior LED e interruptor de encendido. Dimensiones aproximadas: ancho 1420 m x fondo 800 x alto 2105mm como máximo. Peso aproximado 162Kg. Deberá incluir como mínimo en ambas puertas: 6 kits de ganchos, 6 rejillas plastificadas GN 2/1 y tope para ventilador. Potencia eléctrica: 0,184 kW como mínimo. Tipo de Gas R-452A. Potencia frigorífica aproximado 0,436 kW como mínimo. Tipo modelo Armario vertical. Descongelación automática. Vol. neto refrigeración 1400 litros como máximo. 230V Monofásico. Garantía Escrita de 24 meses. Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	2	UNIDAD MEDIDA
10	AULA COCINA Y AULA CONFITERIA	ARMARIO PARA CONGELADOS - 2 PUERTAS.	DESCRIPCIÓN: 2 compartimentos y 2 puertas. Estructura construida con acero inoxidable AISI-304. Interior y exterior en Acero Inoxidable, excepto fondo exterior y techo en Acero Galvanizado - Poliuretano inyectado a alta presión sin gases CFC nocivos para el medio ambiente. Espesor del aislamiento: 60 mm. Puerta de cierre automático con sello magnético. Burlete reforzado para evitar que se forme hielo en la puerta. Certificación HACCP DOM SYSTEM. Sistema de refrigeración por tiro forzado con grupo exterior a la cámara con sistema Monoblock optimizando la capacidad interna del armario. Unidad monobloque incorporada con descongelación y evaporación del agua de condensación, automáticas. Panel de control electrónico frontal con 1 sonda NTC - 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. - Patas de acero inoxidable regulables en altura de 110 a 190 mm Iluminación interior LED - Temperatura de trabajo: -18 °C a -22 °C. Testeado en fábrica: temperatura + 40°C / Humedad al 60%, clase climática 4. Dimensiones aproximadas: ancho 1420 m x fondo 800 x alto 2105mm como máximo. Peso aproximado 180Kg. Deberá incluir como mínimo en ambas puertas: 6 kits de ganchos, 6 rejillas plastificadas GN 2/1 y tope para ventilador. Potencia eléctrica aproximada 0,592 kW . Tipo de Gas R-452A. Potencia frigorífica aproximada 0,734 kW como mínimo. Vol. neto congelación 1400 litros como máximo. 230V Monofásico. Garantía Escrita de 24 meses. Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	2	UNIDAD MEDIDA
11	AULA CONFITERIA	MESADA C/ DOBLE BACHA.	MESADA CON DOS BACHAS MURAL RESPALDO SANITARIO POSTERIOR DE 10 CM. , EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,20 MM. BACHAS DE 0,50X0,50X0,30 EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,2 MM. CON SOPAPADE 100 MM PARA ESAGOTE. ESTRUCTURA PORTANTE DE TIPO H, SIN ESTANTE INFERIOR EN CAÑOS DE ACERO INOXIDABLE DE 40X40 MM. REGATONES PLASTICOS REGULABLES EN CADA PATA. DIMENSIONES: 1300*700*850mm. Garantía Escrita de 24 meses. Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
12	AULA COCINA	MESA DE REFRIGERACION.	De 3 puertas, Estructura construida con acero inoxidable AISI-304 - Interior y exterior en acero inoxidable, a excepción de la base exterior en acero galvanizado. Esquinas internas redondeadas. Estructura monocasco, con fondo plano, que se puede colocar sobre una base preexistente (después de quitar los pies). Poliuretano inyectado a alta presión sin gases CFC peligrosos para el medio ambiente (densidad 40 Kg/m³). Espesor del aislamiento de la mesa 50 mm. Puertas con cierre automático y cierre magnético. Panel de control electrónico frontal con 1 sonda NTC. El compartimento del motor se puede abrir con cerradura para facilitar la inspección y limpieza del condensador. Unidad de refrigeración monobloque extraíble (temperatura ambiente +30°C y humedad relativa del 60%), clase climática 4. De fácil acceso para limpieza y mantenimiento estándar. Certificación HACCP DOM SYSTEM. Evaporador con tratamiento de cataforesis anticorrosión. Descongelación y evaporación del agua de condensación totalmente automáticas. Patas en acero inoxidable regulables en altura (110/180 H mm). EQUIPAMIENTO ESTANDAR: 1 rejilla plastificada GN 1/1 por puerta. 1 par de guías de acero inoxidable en forma de L por puerta.- Zócalo sanitario de 7 cm de altura. - Temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C (aproximado) - Testeado en clase climática IV. Dimensiones aproximadas: ancho 1870x fondo 700x alto 800/870mm. Frecuencia eléctrica 50Hz. Potencia eléctrica 0,203 kW como mínimo. Rejilla de aspiración frontal para unidad refrigerante. Tipo gas R-290. Eficiencia Energética "C" como mínimo. Potencia frigorífica aproximada 0,361 kW como mínimo. Vol. Aproximado refrigeración 214 litros como mínimo. Volumen interior aproximado 428 litros. 230V Monofásico. Panel de mando: Interruptor O/I y con pantalla LED. Garantía Escrita de 24 meses. Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA

13	AULA COCINA	MESADA C/ ESTANTE INFERIOR.	MESADA LISA MURAL RSFI, 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 PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES: 700*700*850mm Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
14	AULA COCINA	COCINA A GAS INDUSTRIAL.	4 hornallas. Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor. - Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista. Dimensiones aproximadas: 800 x 900 x 280 mm. Potencia de los quemadores: 4 x 10 kW. Facilidad de limpieza y mayor resistencia con placa de cocción monobloque embutida cortada con láser de 2 mm. Dispositivos de seguridad por fallo de llama en todos los quemadores abiertos. Luz piloto en cada quemador para un mejor rendimiento y una reducción significativa del consumo de energía.Facilidad de limpieza y mayor resistencia con placa de cocción monobloque embutida de 2 mm con esquinas redondeadas Quemadores de latón de nueva generación diseñados para máxima potencia, combustión y eficiencia con certificación WIPO. Sistema de Seguridad ante fallos de llama. Mueble bajo de medio módulo: Fabricados con una sólida estructura de acero inoxidable AISI-304. - Tornillos ocultos a la vista. Pueden usarse como elemento de almacenaje abierto. Dimensiones: ancho 800x fondo 900x alto 600mm como mínimo. Tipo gas LPG. Potencia gas 23,75 kW como mínimo. Con certificaciones ISO9000, 14000 y 22000. CE 1783.Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	3	UNIDAD MEDIDA
15	AULA PANADERIA Y AULA CONFITERIA	COCINA ELECTRICA INDUSTRIAL.	Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor. Tornillos ocultos a la vista. Dimensiones aproximadas: 800 x 900 x 280 mm. Con 4 placas cuadradas realizadas mediante estampación en prensa con moldes especiales. Las esquinas redondeadas aumentan la longevidad y facilitan la limpieza.Potencia aproximada: 400 V. / 3 NPE - 50/60 Hz. - 16 kW.Placas eléctricas de fundición herméticamente selladas sobre encimera de una sola pieza.Placas eléctricas equipadas con sensor térmico para evitar cualquier sobrecalentamiento.Cuando la placa eléctrica se sobrecalienta, se corta la electricidad para evitar dañar la placa. Cuando la placa se enfría, el sistema se reinicia automáticamente. Cada placa eléctrica está controlada por un interruptor de 6 posiciones que permite regular la temperatura de 90°C a 450°C ofreciendo una amplia gama de uso. Con certificaciones ISO9000, 14000 y 22000. CE 1783.Mueble bajo de medio módulo: Fabricados con una sólida estructura de acero inoxidable AISI-304. - Tornillos ocultos a la vista. Pueden usarse como elemento de almacenaje abierto. Dimensiones: ancho 800x fondo 900x alto 600mm como mínimo. Garantía Escrita de 24 meses resguardo de equipo en deposito 12 meses	2	UNIDAD MEDIDA
16	AULA COCINA	HORNO INDUSTRIAL.	Horno de Cocción mixta, convección y vapor. Dimensiones aproximadas: 1056 x 761 x 1057 mm. (largo x ancho x alto). Peso aproximado: 173 kg.Capacidad: 10 GN's 1/1 x 65 mm..Potencia eléctrica aproximada: 380V trifásico - 50/60 Hz.14.6 kW. Funciones: vapor combinado; aire caliente; cocinar en el vapor; regenerar; vapor manual; extractor de vapor; cocción por sonda/tiempo; enfriar; mi recetas y limpieza; Limpieza automática: ofrece 4 niveles de limpieza y 1 descalcificación, indicando la cantidad de plaquita para cada opción; Generación de vapor con sistema Steam Power: tecnología exclusiva para un control preciso de la generación de vapor con bajo gasto energético. Almacenamiento aproximado de hasta 500 recetas de 4 pasos cada una; Sensor de núcleo con 4 puntos de medición para el control de la temperatura interna de los alimentos; Control de temperatura de 30° a 300°C (excepto para modelos a gas); Control de vapor ajustable desde 0% hasta 100%; Convección de aire forzado por medio de turbinas de alta rotación; Sensor de temperatura para monitoreo de la cámara; Puerta USB para importación y exportación de recetas y actualización del software y nuevas funciones del horno; Aislamiento de alto rendimiento y durabilidad; Uso eficiente de la energía; Debe Incluir pastillas desengrasantes y descalcificante. CON BASE PARA HORNO EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,2 MM. DE ESPESOR. CON PORTABANDEJAS PARA GN 1/1. Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
17	AULA COCINA	CAMPANA ISLA INDUSTRIAL.	CAMPANA ISLA CON LATERALES RECTOS Y CAIDAS 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 MODULOS DE ACERO INOXIDABLE DE 1,00 MM DE ESPESOR, DESMONTABLES PARA SU LIMPIEZA. DIMENSIONES: 4800*1860*600 mm. INCLUYE: Provisión y montaje de ducto cilíndrico 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 EXTRACTOR TUBO ROOF 9.900m <sup>3</sup> /H, 4P TRIFASICO. Provisión y montaje de lana de roca revestida con chapa galvanizada N°26.*Hierro ángulo para soporte de ducto. Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA

18	AULA COCINA, AULA CONFITERIA Y AULA PANADERIA	ARMARIO DE REFRIGERACION - 1 PUERTA.	1 compartimento y 1 puerta. Estructura construida con acero inoxidable AISI-304. Interior y exterior en Acero Inoxidable, excepto fondo exterior y techo en Acero Galvanizado - Poliuretano inyectado a alta presión sin gases CFC nocivos para el medio ambiente. Espesor del aislamiento: 60 mm. Puerta de cierre automático con sello magnético. Certificación HACCP DOM SYSTEM. Sistema de refrigeración por tiro forzado con grupo exterior a la cámara con sistema Monoblock optimizando la capacidad interna del armario. Unidad monobloque incorporada con descongelación y evaporación del agua de condensación, automáticas. Panel de control electrónico frontal con 1 sonda NTC - 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. - Patas de acero inoxidable regulables en altura de 110 a 190 mm - Iluminación interior LED - Temperatura de trabajo: 0°C a +10°C (refrigeradores). Testeado en fábrica: temperatura + 40°C / Humedad al 60%, clase climática 4. - Iluminación interior LED e interruptor de encendido. Dimensiones aproximadas: ancho 710 mm x fondo 800 x alto 2105mm como máximo. Peso aproximado 162Kg. Deberá incluir como mínimo: 3 kits de ganchos, 3 rejillas plastificadas GN 2/1 y tope para ventilador. Potencia eléctrica aproximada: 0,184 kW como mínimo. Tipo de Gas R-452A. Potencia frigorífica aproximado 0,436 kW como mínimo. Tipo modelo Armario vertical. Descongelación automática. Vol. neto refrigeración 700 litros como máximo. 230V Monofásico. Garantía Escrita de 24 meses. Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	8	UNIDAD MEDIDA
19	AULA PANADERIA	AMASADORA INDUSTRIAL.	Amasadora con cuba fija disponible. Construcción robusta en acero pintado Equipada con dos motores Dos velocidades en la espiral Posibilidad de inversión en la rotación del tazón en primera velocidad Extracción de la masa facilitada gracias al pulsador rotación de impulsos Transmisión silenciosa gracias a las correas trapezoidales Panel de mandos con doble temporizador electro-mecánico (estándar) Panel de mandos electrónico con selector bypass (opcional) Protección móvil cuba con PMMA transparente Posibilidad de amasar también pequeñas cantidades de masa con resultados excelentes. Panel de mandos electrónico. Variedad de velocidades. Permiten adecuar a la máquina las diversas exigencias de las masas, según su consistencia (blandas, semiduras y duras). Accesorios de acero inoxidable La cuba, la espiral y la pieza cortapastas son de acero AISI-304. Dos velocidades. Características Técnicas aproximadas: Capacidad min/máx.: 2/40 kg. Capacidad de harina: 25 kg. Volumen del bowl: 60 lt. Potencia del motor espiral: 1.5/3 kW. Potencia del motor del bowl: 0.55 kW. Garantía Escrita de 24 meses. Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
20	AULA PANADERIA	ARMARIO DE FERMENTACION.	Construidas en acero inoxidable 430 (cierres externos) y 304 (interiores); Aislamiento de PU con una densidad de 40 kg/m <sup>3</sup> con agente expansor ecológico e ignífugo; Placas extraíbles de 50 mm; Botón ON/OFF antivandálico; Calentamiento por resistencias blindadas; Convección de aire forzada mediante ventilación; Sensor de temperatura para vigilancia de la cámara; Sistema inteligente de control de temperatura de la cámara independiente del caldera; Sin orificios laterales, se puede colocar cerca de las paredes, lo que proporciona ahorro de espacio; Programación para el inicio de la fermentación (Night Baker); Drenaje que facilita la higiene; Vapor generado por caldera (opcional) en 4 niveles de control: sin vapor, baja, media y alta; Ruedas giratorias para facilitar el movimiento; Dimensiones reducidas para facilitar el paso por las puertas; Función de fermentación hasta 40°C y retardo mínimo 02°C; refrigerante R134A (ecológico). Preferiblemente tecnología del equipo que pueda retrasar la fermentación del pan a través de la cámara de enfriamiento o acelerar a través de la calentamiento y humidificación de la cámara; Características Técnicas aproximadas: Dimensiones: 755 x 965 x 2079 mm. Peso: 163kg. Capacidad: 47 kg. Bandeja 600 x 400 Tensión: 220V./ 50/60Hz. Potencia 1.23 kW. Garantía Escrita de 24 meses. Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
21	AULA PANADERIA	HORNO INDUSTRIAL.	Horno compacto para cocción de panificación y repostería. Apilable. Construido en acero inoxidable; Patas regulables; Almacenamiento aproximado 100 recetas con hasta 4 pasos cada una, más un paso Precalentamiento; Conexión USB para importar y exportar recetas; Conexión USB para importar y exportar recetas; Control de temperatura de 50°C a 250°C; Calentamiento por resistencias blindadas; Vapor en 3 niveles generado por inyección de agua al inicio del paso. Temperatura máxima de inyección de 230°C; Extractor de vapor manual para eliminar el vapor de la cámara; Convección con circulación de aire mediante turbina de alto rendimiento, con sistema de inversión; Función: Convección desactivada para confitería; Iluminación de cámaras; Puerta con doble cristal templado y abatible que permite un fácil acceso. Drenaje que facilita la higiene; Uso eficiente de la energía; Incluye campana extractora propia Características Técnicas aproximadas: Dimensiones: 896 x 957 x 707 mm. Peso: 96 kg. Capacidad: 5 bandejas 40x60 cm. o 45x65 cm. Voltaje: 380 trifásico. Frecuencia: 50/60Hz Potencia: 7.7 kW Garantía Escrita de 24 meses. Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA



22	AULA PANADERIA	REFINADORA INDUSTRIAL.	Color Blanco. Estructura de acero inoxidable.Masas sobadas/refinadas a partir de 40% de hidratación.Regulación del espesor por asa lateral.Rodillos de laminado de ø 130 mm. En acero inoxidable.Pies en acero inoxidable y ruedas.Características Técnicas aproximadas: Dimensiones: 890x850x1720 mm.Peso: 427 kg. Potencia: 400~230V.3ph.50~60Hz 6kWEspesor de masa Min. /máx.: 6/38 mm.Peso de masa Min/máx.: 2/15 kg.Diámetro de los rodillos: 130 mm.Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
23	AULA PANADERIA	MESADA C/ DOBLE BACHA	MESADA CON DOS BACHAS MURAL RESPALDO SANITARIO POSTERIOR DE 10 CM. , EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,20 MM. BACHAS DE 0,50X0,50X0,30 EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,2 MM. CON SOPAPA DE 100 MM PARA DESAGOTE..ESTRUCTURA PORTANTE DE TIPO H, SIN ESTANTE INFERIOR EN CAÑOS DE ACERO INOXIDABLE DE 40X40 MM. REGATONES PLASTICOS REGULABLES EN CADA PATA. DIMENSIONES: 2000*700*850mm Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
24	AULA PANADERIA	MESADA TIPO CENTRAL C/GRANITO.	MESADA CENTRAL CON GRANITO VERDE UBATUVA. 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 PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES: 2000x900x850mm Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	3	UNIDAD MEDIDA
25	AULA PANADERIA Y AULA CONFITERIA	ESTANTERIA.	ESTANTERIA LISA Y FIJA DE 5 NIVELES , EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,2 MM. DE ESPESOR. SEIS (06) PATAS EN ANGULOS DE ACERO INOXIDABLE DE 30X30 MM. Y 2 MM DE ESPESOR EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 , CON REGATONES PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES: 1200x400x1800mmGarantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	4	UNIDAD MEDIDA
26	AULA COCINA Y AULA CONFITERIA	MESADA C/ DOBLE BACHA.	MESADA CON DOS BACHAS MURAL RESPALDO SANITARIO POSTERIOR DE 10 CM. , EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,20 MM. BACHAS DE 0,50X0,50X0,30 EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,2 MM. CON SOPAPA DE 100 MM PARA DESAGOTE..ESTRUCTURA PORTANTE DE TIPO H, SIN ESTANTE INFERIOR EN CAÑOS DE ACERO INOXIDABLE DE 40X40 MM. REGATONES PLASTICOS REGULABLES EN CADA PATA. DIMENSIONES: 1300*700*850mmGarantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
27	AULA COCINA Y AULA CONFITERIA	MESADA C/ BACHA.	MESADA BACHA ISLA. EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,20 MM. BACHAS DE 0,50X0,50X0,30 EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,2 MM. CON SOPAPA DE 100 MM PARA DESAGOTE. ESTRUCTURA PORTANTE DE TIPO H, SIN ESTANTE INFERIOR EN CAÑOS DE ACERO INOXIDABLE DE 40X40 MM. REGATONES PLASTICOS REGULABLES EN CADA PATA. DIMENSIONES: 1300*700*850mm garantia Escrita de 24 meses Resguardo de Equipo en Deposito 12 meses	6	UNIDAD MEDIDA
28	AULA CONFITERIA	MESADA C/ ESTANTE INFERIOR.	MESADA LISA MURAL RSF, 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 PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES: 1000*700*850mmGarantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
29	AULA CONFITERIA	BATIDORA INDUSTRIAL.	Estructura en acero carbono pintada en blanco Pies en acero inoxidable AISI 304 Variación electrónica de 20 velocidades Bloqueo (subida) y desbloqueo (bajada) del perol Mandos digitalesautomáticos GTP - Rejilla de protección para perol Batidor con tapa desmontable para limpieza Soporte del cuba con estructura delantera en acero inoxidable AISI 304 Equipada con 3 herramientas (batidor, pala y gancho) y cuba.Características Técnicas aproximadas: Dimensiones: 530 x 760 x 1500 mm.Peso: 125 kg Capacidad cuba: 20 l.Emulsión: 5 l.Cremas sin emulsión: 10 l.Cremas con emulsión: 6 l. Masas con liga (harina): 4 kg. Masas sin liga (harina): 5 kg.Potencia: 230~110V.1ph.50~60Hz Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA

30	AULA PANADERIA	BATIDORA INDUSTRIAL.	Amasador tipo Paleta. Material: acero inoxidable 304. Permite programar electrónicamente los tiempos de mezcla y los 10 niveles de velocidad; Equipada con rejilla de seguridad, tachó de acero inoxidable removible y tres tipos de batidores intercambiables: Globo, abanico y gancho; Soporte del tachó con movimiento vertical y con 03 puntos DICE: de fijación (laterales y traseros); Estructura reforzada y conjunto mecánico de precisión, que transfieren al equipo bajo nivel de ruido y mantenimiento sencillos; Higienización: Diseño moderno y dentro de conceptos que facilitan la limpieza; Boquilla Alimentadora: Dispositivo para introducir ingredientes durante el funcionamiento; Elementos de seguridad: Rejilla basculante de protección y botón de emergencia, que cuando accionado interrumpe el funcionamiento del equipo; Componentes eléctricos y electrónicos certificados, que permiten automatización, seguridad, practicidad y economía energética; Tiene base opcional; Comando auxiliar alternativo, que permite el accionamiento en el caso de pane en el sistema electrónico principal. Capacidad de 36 litros aproximada. Comando auxiliar alternativo, que permite el accionamiento en el caso de pane en el sistema electrónico principal. Capacidad de 36 litros aproximada. Características Técnicas aproximadas: Dimensiones: 770x1031x1392mm Peso: 270 kg. Tensión: 380V Frecuencia 50/60hz Potencia 2.2kw Garantía escrita de 24 meses Resguardo de equipo en Deposito 12 meses	1	UNIDAD MEDIDA
31	AULA CONFITERIA Y AULA PANADERIA	CAMPANA MURAL INDUSTRIAL.	CAMPANA MURAL CON LATERALES RECTOS Y CAIDA EN EL FRENTE FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,2 MM. DE ESPESOR. COLECTORES PERIMETRALES DE GRASA EN EL MISMO MATERIAL. FILTROS INERCIALES EN FABRICADOS EN MODULOS DE ACERO INOXIDABLE DE 1,00 MM DE ESPESOR, DESMONTABLES PARA SU LIMPIEZA. DIMENSIONES: 1000*1000*600mm. INCLUYE: Provisión y montaje de ducto cilíndrico de chapa negra calibre 16. Provisión y montaje de codo de 45° grados de chapa negra, pintada con anti oxido en interior y exterior. Provisión y montaje de tapa de inspección de chapa negra. Transformación de la medida del ducto al extractor. Montaje de EXTRACTOR TUBO ROOF 6.500m³/H, 4P TRIFASICO. Provisión y montaje de lana de roca revestida con chapa galvanizada N°26. Hierro ángulo para soporte de ducto.	2	UNIDAD MEDIDA
32	AULA CONFITERIA	HORNO INDUSTRIAL.	Horno eléctrico de convección. Fabricado con Acero Inoxidable. Vidrio templado, el interno de baja emisividad. Patas antideslizantes. Iluminación interior con lámpara halógena. Acero inoxidable para: Cámara interna y racks. Cubiertas y componentes expuestos. Carcasa de ventilador e impulsor. Componentes de alta calidad. Luces led. Protección IPX3. Preferiblemente de configuración de temperatura de la cámara de cocción y tiempos de cocción. Características Técnicas aproximadas: Dimensiones L 775 x P 720 x H 560 mm. Capacidad de las bandejas 4 - 600 x 400 mm / 4 - GN 1/1 (BIGN1/165) Distancia entre las bandejas 80 mm Dimensiones de la cámara L 650 x P 459 x H 350 mm. Potencia eléctrica total 3,15 kW. Voltaje 220-240 V 1 50/60 Hz. Absorción eléctrica total 14 A. Peso neto 40 kg. Eléctrico - Mecánico. Garantía Escrita de 24 meses. Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	2	UNIDAD MEDIDA
33	AULA CONFITERIA	BASE PARA HORNO	MESADA LISA MURAL RSF, 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 PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES: 775*720*750mm. MESADA LISA MURAL RSF, 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 PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES: 775*720*750mm. Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	2	UNIDAD MEDIDA
34	AULA CONFITERIA	ABATIDOR INDUSTRIAL.	Con 5 niveles como mínimo para bandejas GN-1/1 y 60X40 y a 50Hz. Certificación HACCP DOM SYSTEM. Interior y exterior en acero inoxidable, a excepción de la base exterior en acero galvanizado. Esquinas internas redondeadas Poliuretano inyectado a alta presión sin gases CFC peligrosos para el medio ambiente (densidad 40 kg/m³) Espesor del aislamiento: 60 mm Puerta (50 mm de espesor) con cierre automático, bisagras a la izquierda y junta magnética. Panel frontal con tablero de control electrónico Unidad de refrigeración con rejilla frontal abatible, de fácil acceso para limpieza y mantenimiento estándar Compartimento eléctrico a la derecha (vista frontal) inspeccionable Evaporador con tratamiento de cataforesis anticorrosión Descongelar con la puerta abierta, sin utilizar resistencias ni gas caliente. Bandeja de plástico extraíble para agua de condensación. Los ciclos se pueden configurar con sonda al corazón +3°C -18°C. - 40°C Kit nro. 4 pies de acero inoxidable regulables en altura (60/80 H mm) Adecuado para alojar tanto rejillas GN 1/1 como bandejas de 600x400 mm. Instalación fácil e inmediata. Equipamiento estándar: Sonda de cámara. Sonda de aguja. Guías universales de acero inoxidable GN 1/1 - 600 x 400 mm. Tipo de refrigeración: Ventilado (V). Tipo gas R-452A. Características Técnicas aproximadas: Dimensiones: 780 x 780 x 1050 mm. Garantía Escrita de 24 meses. Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
35	AULA CONFITERIA	MESADA MURAL	MESADA LISA MURAL RSF, 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 PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES: 1600*700*850mm. Garantía Escrita de 24 meses. Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA

36	AULA CONFITERIA	MESADA C/ EST. INF.	MESADA LISA MURAL RSF, 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 PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES: 1500*700*850mm.Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
37	AULA CONFITERIA	MESADA TIPO CENTRAL C/GRANITO.	MESADA CENTRAL CON GRANITO VERDE UBATUVA. 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 PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES: 1600x900x850mm.Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	3	UNIDAD MEDIDA
38	AULA CONFITERIA	CANILLA TIPO GRIFO.	GRIFO TIPO DUCHA DE USO INDUSTRIAL F/C. TIPO MONOCOMPANDO.Garantía Escrita de 24 meses. Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	11	UNIDAD MEDIDA
39	AULA COCINA	COCINA INDUSTRIAL ELÉCTRICA	Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor. Tornillos ocultos a la vista. Dimensiones aproximadas: 400 x 900 x 280 mm. Con 2 placas cuadradas realizadas mediante estampación en prensa con moldes especiales. Las esquinas redondeadas aumentan la longevidad y facilitan la limpieza.Potencia aproximada: 400 V. / 3 NPE - 50/60 Hz. - 16 kW.Placas eléctricas de fundición herméticamente selladas sobre encimera de una sola pieza.Placas eléctricas equipadas con sensor térmico para evitar cualquier sobrecalentamiento.Cuando la placa eléctrica se sobrecalienta, se corta la electricidad para evitar dañar la placa. Cuando la placa se enfría, el sistema se reinicia automáticamente. Cada placa eléctrica está controlada por un interruptor de 6 posiciones que permite regular la temperatura de 90°C a 450°C ofreciendo una amplia gama de uso. Con certificaciones ISO9000, 14000 y 22000. CE 1783.Mueble bajo de medio módulo: Fabricados con una sólida estructura de acero inoxidable AISI-304. - Tornillos ocultos a la vista. Pueden usarse como elemento de almacenaje abierto. Dimensiones: ancho 800x fondo 400x alto 600mm como mínimo.Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
40	AULA COCINA	COCINA INDUSTRIAL A GAS	2 hornallas. Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor. - Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista. Dimensiones aproximadas: 400 x 900 x 280 mm. Potencia de los quemadores: 2 x 10 kW. Facilidad de limpieza y mayor resistencia con placa de cocción monobloque embutida cortada con láser de 2 mm. Dispositivos de seguridad por fallo de llama en todos los quemadores abiertos. Luz piloto en cada quemador para un mejor rendimiento y una reducción significativa del consumo de energía.Facilidad de limpieza y mayor resistencia con placa de cocción monobloque embutida de 2 mm con esquinas redondeadasQuemadores de latón de nueva generación diseñados para máxima potencia, combustión y eficiencia con certificación WIPO. Sistema de Seguridad ante fallos de llama. Mueble bajo de medio módulo: Fabricados con una sólida estructura de acero inoxidable AISI-304. - Tornillos ocultos a la vista. Pueden usarse como elemento de almacenaje abierto. Dimensiones: ancho 400x fondo 900x alto 600mm como mínimo. Tipo gas LPG. Potencia gas 23,75 kW como mínimo. Con certificaciones ISO9000, 14000 y 22000. CE 1783.Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA

#### CONSIDERACIONES GENERALES

La convocante se reserva el derecho de visitar el local de las empresas para corroborar su asiento legal, condiciones y lugar, de tal manera a evitar problemas posteriores a la firma del contrato.

La empresa que resulte adjudicada deberá designar un encargado en carácter de enlace, para lo cual deberá facilitar Nombre y Apellido, dirección de correo electrónico, numero de línea baja y número de celular.

La Contratista proveerá los bienes y servicios necesarios para el bien mencionado, como la instalación, el equipamiento, la puesta en funcionamiento, el mantenimiento y la garantía de buen funcionamiento por el periodo requerido en cada item, contados a partir de la recepción e instalación del bien.

Sera responsabilidad del adjudicatario la asignación para los trabajos a ser ejecutados in-situ si correspondiere, personal técnico altamente especializado en el área y con la experiencia necesaria para el buen desempeño en las tareas a ser desarrolladas.

La empresa se compromete a realizar el resguardo de los equipos por el plazo de hasta 12 meses.

#### GARANTÍA DE CALIDAD E IDONEIDAD.

Garantía mínima de 12 meses contados a partir de la fecha de la puesta en funcionamiento en aquellas que se contempla su instalación y de las que no serán contados a partir de su entrega (según fecha de remisión).

La garantía deberá abarcar la provisión de Hardware, Mano de Obra y Repuestos sin costo para la INSTITUCION por el tiempo de duración de la garantía, también contra toda falla de diseño y/o fabricación.

Soporte de atención incluyendo traslado de los equipos de la oficina del cliente al proveedor y viceversa a cargo del proveedor. Si la reparación implica la indisponibilidad del equipo por más de 5 días, el proveedor deberá comunicar por escrito el motivo de la demora y proporcionar un equipo de reemplazo de similar o mejor característica del equipo con fallas, hasta concluir las tareas y reponer operativamente el equipo en reparación sin costo para la institución.

#### SERVICIO TECNICO.

Para prestar servicio técnico contar con técnicos certificados.

#### **PERIODO DE MANTENIMIENTO.**

El periodo de mantenimiento deberá ser por el periodo requerido de la garantía y comenzará a partir de la puesta en funcionamiento del Bien. En este periodo se tendrá la asistencia a la operación y mantenimiento por parte del Contratista.

El Contratista deberá atender servicios de emergencia, fallas y quejas, y llevar a cabo la inspección, operación y mantenimiento durante el período de mantenimiento.

Deberá cubrir la reposición de insumos y accesorios por el periodo de garantía y mantenimiento.

#### **REGISTROS DE MANTENIMIENTO.**

El Contratista deberá llevar un registro claro y legible de todos los eventos relacionados a la asistencia a servicios de emergencia, fallas y quejas, así como cada una de las inspecciones de rutina, ensayos, reparación, reposición y mantenimiento llevadas a cabo durante el período de mantenimiento.

El Fiscal o su representante de la convocante, llevará a cabo la inspección en cualquier momento, en particular, después de una reparación importante o pruebas periódicas o la recepción de la queja y el examen de los equipos. El Contratista deberá enviar personal técnico adecuado y suficiente en el sitio para la buena marcha de la inspección solicitada.

#### **MANUALES DE OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO, MANUAL DE USUARIO, CAPACITACIÓN Y VIDEO DE AUTO-ENSEÑANZA.**

- Catálogos y Especificaciones originales del Equipo Ofertado
- El Manual de operación y Mantenimiento debe ser utilizado por el agente de mantenimiento. Además, contendrá información técnica detallada que abarque tanto los aspectos de operación y mantenimiento del equipo.
- El manual del usuario deberá dar a los usuarios, una visión general de la información esencial de estos equipos. Los contenidos de este manual deben ser breves y precisos para facilitar la comprensión de las personas con carácter no técnico.
- Todos los manuales deberán estar escritos en castellano. El texto de las partes descriptivas deberá ser conciso, y al mismo tiempo, garantizar la integridad. Los materiales esquemáticos, también estarán acompañados por una descripción exhaustiva.
- El proveedor deberá presentar como mínimo 1 (un) juego del manual de operación y mantenimiento, y manual de usuario junto con una lista de repuestos recomendados para la operación de un año y una lista de herramientas especiales, con los precios unitarios de los mismos. Así también la lista completa de los ítems de cada parte.
- Toda esta información también podrá ir acompañada con una copia electrónica en CD-ROM.
- El Contratista deberá proveer de capacitación en el sitio con demostración para usuarios y personal de operación y mantenimiento a llevarse a cabo por personal altamente especializado en la utilización de este equipo, para lo cual se coordinará con el Departamento de Informática para determinar el Lugar, fecha y hora a realizarse, debiendo emitir un certificado a los participantes con el listado correspondiente para obtener la conformidad del acto realizado por parte de la Convocante. Para el efecto el proveedor proveyerá lo necesario para desarrollar dicha capacitación (materiales y medios audiovisuales).

El propósito de la Especificaciones Técnicas (EETT), es el de definir las características técnicas de los bienes que la convocante requiere. La convocante preparará las EETT detalladas teniendo en cuenta que:

- Las EETT constituyen los puntos de referencia contra los cuales la convocante podrá verificar el cumplimiento técnico de las ofertas y posteriormente evaluarlas. Por lo tanto, unas EETT bien definidas facilitarán a los oferentes la preparación de ofertas que se ajusten a los documentos de licitación, y a la convocante el examen, evaluación y comparación de las ofertas.
- En las EETT se deberá estipular que todos los bienes o materiales que se incorporen en los bienes deberán ser nuevos, sin uso y del modelo más reciente o actual, y que contendrán todos los perfeccionamientos recientes en materia de diseño y materiales, a menos que en el contrato se disponga otra cosa.
- En las EETT se utilizarán las mejores prácticas. Ejemplos de especificaciones de adquisiciones similares satisfactorias en el mismo sector podrán proporcionar bases concretas para redactar las EETT.
- Las EETT deberán ser lo suficientemente amplias para evitar restricciones relativas a manufactura, materiales, y equipo generalmente utilizados en la fabricación de bienes similares.
- Las normas de calidad del equipo, materiales y manufactura especificadas en los Documentos de Licitación no deberán ser restrictivas. Siempre que sea posible deberán especificarse normas de calidad internacionales. Se deberán evitar referencias a marcas, números de catálogos u otros detalles que limiten los materiales o artículos a un fabricante en particular. Cuando sean inevitables dichas descripciones, siempre deberá estar seguida de expresiones tales como "o sustancialmente equivalente" u "o por lo menos equivalente". Cuando en las ET se haga referencia a otras normas o códigos de práctica particulares, éstos solo serán aceptables si a continuación de los mismos se agrega un enunciado indicando otras normas emitidas por autoridades reconocidas que aseguren que la calidad sea por lo menos sustancialmente igual.
- Asimismo, respecto de los tipos conocidos de materiales, artefactos o equipos, cuando únicamente puedan ser caracterizados total o parcialmente mediante nomenclatura, simbología, signos distintivos no universales o marcas, únicamente se hará a manera de referencia, procurando que la alusión se adecue a estándares internacionales comúnmente aceptados.

- Las EETT deberán describir detalladamente los siguientes requisitos con respecto a por lo menos lo siguiente:
  - (a) Normas de calidad de los materiales y manufactura para la producción y fabricación de los bienes.
  - (b) Lista detallada de las pruebas requeridas (tipo y número).
  - (c) Otro trabajo adicional y/o servicios requeridos para lograr la entrega o el cumplimiento total.
  - (d) Actividades detalladas que deberá cumplir el proveedor, y consiguiente participación de la convocante.
  - (e) Lista detallada de avaluos de funcionamiento cubiertas por la garantía, y las especificaciones de las multas aplicables en caso de que dichos avaluos no se cumplan.
- Las EETT deberán especificar todas las características y requisitos técnicos esenciales y de funcionamiento, incluyendo los valores máximos o mínimos aceptables o garantizados, según corresponda. Cuando sea necesario, la convocante deberá incluir un formulario específico adicional de oferta (como un Anexo al Formulario de Presentación de la Oferta), donde el oferente proporcionará la información detallada de dichas características técnicas o de funcionamiento con relación a los valores aceptables o garantizados.

Cuando la convocante requiera que el oferente proporcione en su oferta una parte de o todas las Especificaciones Técnicas, cronogramas técnicos, u otra información técnica, la convocante deberá especificar detalladamente la naturaleza y alcance de la información requerida y la forma en que deberá ser presentada por el oferente en su oferta.

Si se debe proporcionar un resumen de las EETT, la convocante deberá insertar la información en la tabla siguiente. El oferente preparará un cuadro similar para documentar el cumplimiento con los requerimientos.

## Detalle de los bienes y/o servicios

Los bienes y/o servicios deberán cumplir con las siguientes especificaciones técnicas y normas:

GESTION PARA ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
ITEM	AREA	DESCRIPCIÓN DE EQUIPOS	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	CANT	UNIDAD MEDIDA
1	AULA COCINA	MESADA C/ ESTANTE INFERIOR.	MESADA LISA MURAL RSF, 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 PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES: 1400*700*850mm. Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	2	UNIDAD MEDIDA
2	AULA COCINA	MESADA C/ DOBLE BACHA.	MESADA CON DOS BACHAS MURAL RESPALDO SANITARIO POSTERIOR DE 10 CM. , EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,20 MM. BACHAS DE 0,50X0,50X0,30 EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,2 MM. CON SOPAPA DE 100 MM PARA DESAGOTE. ESTRUCTURA PORTANTE DE TIPO H, SIN ESTANTE INFERIOR EN CAÑOS DE ACERO INOXIDABLE DE 40X40 MM. REGATONES PLASTICOS REGULABLES EN CADA PATA. DIMENSIONES: 1850*700*850mm Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	2	UNIDAD MEDIDA
3	AULA COCINA, AULA CONFITERIA Y AULA PANADERIA	REJILLA DE PISO.	REJILLAS DE PISO EN CHAPA DE ACERO INOXIDABLE PERFORADA DE 1,5 MM DE ESPESOR. BASE EN CHAPA DE ACERO INOXIDABLE DE 1,5 MM CON DESAGUE PARA CAÑOS DE 50 MM. DIMENSIONES: 1000X300mm Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	29	UNIDAD MEDIDA
4	AULA COCINA	ESTANTE LISO.	ESTANTERIA LISA Y FIJA DE 5 NIVELES , EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,2 MM. DE ESPESOR. SEIS (06) PATAS EN ANGULOS DE ACERO INOXIDABLE DE 30X30 MM. Y 2 MM DE ESPESOR EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 , CON REGATONES PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES: 1500*400*1800mm Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	2	UNIDAD MEDIDA
5	AULA CONFITERIA Y AULA PANADERIA	ESTANTERÍA.	ESTANTERIA LISA Y FIJA DE 4 NIVELES, EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,2 MM. DE ESPESOR. CUATRO (04) PATAS EN ANGULOS DE ACERO INOXIDABLE DE 30X30 MM. Y 2 MM DE ESPESOR EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 , CON REGATONES PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES: 1200*400*1800mm Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	4	UNIDAD MEDIDA

6	AULA COCINA, AULA CONFITERIA Y AULA PANADERIA	CAMPANA MURAL.	CAMPANA MURAL CON LATERALES RECTOS Y CAIDA EN EL FRENTE FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,2 MM. DE ESPESOR. COLECTORES PERIMETRALES DE GRASA EN EL MISMO MATERIAL. FILTROS INERCIALES EN FABRICADOS EN MODULOS DE ACERO INOXIDABLE DE 1,00 MM DE ESPESOR, DESMONTABLES PARA SU LIMPIEZA. DIMENSIONES: 1000*1200*600mm. INCLUYE: Provisión y montaje de ducto cilíndrico 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 EXTRACTOR TUBO ROOF 6.500m³/H, 4P TRIFASICO. Provisión y montaje de lana de roca revestida con chapa galvanizada N°26. Hierro ángulo para soporte de ducto. Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
7	AULA COCINA, AULA CONFITERIA Y AULA PANADERIA	LAVAMANOS A PEDESTAL	EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,2 MM. PATAS EN CAÑOS DE ACERO INOXIDABLE DE 40X40 MM.,CON REGATONES PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES 500*600*850, CON CANILLAS AUTOMATICAS DE ACCIONAMIENTO CON EL CODO.Garantía Escrita de 24 meses. Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	3	UNIDAD MEDIDA
8	AULA COCINA, AULA CONFITERIA Y AULA PANADERIA	MESADA C/ ESTANTE INFERIOR.	MESADA LISA MURAL RSF, 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 PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES: 2000*700*850mmGarantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	4	UNIDAD MEDIDA
9	AULA COCINA Y AULA PANADERIA	ARMARIO DE REFRIGERACIÓN - 2 PUERTAS	2 compartimentos y 2 puertas. Estructura construida con acero inoxidable AISI-304. Interior y exterior en Acero Inoxidable, excepto fondo exterior y techo en Acero Galvanizado - Poliuretano inyectado a alta presión sin gases CFC nocivos para el medio ambiente. Espesor del aislamiento: 60 mm. Puerta de cierre automático con sello magnético. Certificación HACCP DOM SYSTEM. Sistema de refrigeración por tiro forzado con grupo exterior a la cámara con sistema Monoblock optimizando la capacidad interna del armario. Unidad monobloque incorporada con descongelación y evaporación del agua de condensación, automáticas. Panel de control electrónico frontal con 1 sonda NTC - 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. - Patas de acero inoxidable regulables en altura de 110 a 190 mm - Iluminación interior LED - Temperatura de trabajo: 0°C a +10°C (refrigeradores). Testeado en fábrica: temperatura + 40°C / Humedad al 60%, clase climática 4. - Iluminación interior LED e interruptor de encendido. Dimensiones aproximadas: ancho 1420 m x fondo 800 x alto 2105mm como máximo. Peso aproximado162Kg. Deberá incluir como mínimo en ambas puertas: 6 kits de ganchos, 6 rejillas plastificadas GN 2/1 y tope para ventilador. Potencia eléctrica: 0,184 kW como mínimo. Tipo de Gas R-452A. Potencia frigorífica aproximado 0,436 kW como mínimo. Tipo modelo Armario vertical. Descongelación automática. Vol. neto refrigeración 1400 litros como máximo. 230V Monofásico. Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	2	UNIDAD MEDIDA
10	AULA COCINA Y AULA CONFITERIA	ARMARIO PARA CONGELADOS - 2 PUERTAS.	DESCRIPCIÓN: 2 compartimentos y 2 puertas. Estructura construida con acero inoxidable AISI-304. Interior y exterior en Acero Inoxidable, excepto fondo exterior y techo en Acero Galvanizado - Poliuretano inyectado a alta presión sin gases CFC nocivos para el medio ambiente. Espesor del aislamiento: 60 mm. Puerta de cierre automático con sello magnético. Bultete reforzado para evitar que se forme hielo en la puerta. Certificación HACCP DOM SYSTEM. Sistema de refrigeración por tiro forzado con grupo exterior a la cámara con sistema Monoblock optimizando la capacidad interna del armario. Unidad monobloque incorporada con descongelación y evaporación del agua de condensación, automáticas. Panel de control electrónico frontal con 1 sonda NTC - 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. - Patas de acero inoxidable regulables en altura de 110 a 190 mm Iluminación interior LED - Temperatura de trabajo: -18 °C a -22 °C. Testeado en fábrica: temperatura + 40°C / Humedad al 60%, clase climática 4. Dimensiones aproximadas: ancho 1420 m x fondo 800 x alto 2105mm como máximo. Peso aproximado180Kg. Deberá incluir como mínimo en ambas puertas: 6 kits de ganchos, 6 rejillas plastificadas GN 2/1 y tope para ventilador. Potencia eléctrica aproximada 0,592 kW . Tipo de Gas R-452A. Potencia frigorífica aproximada 0,734 kW como mínimo. Vol. neto congelación 1400 litros como máximo. 230V Monofásico. Garantía Escrita de 24 meses. Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	2	UNIDAD MEDIDA



11	AULA CONFITERIA	MESADA C/ DOBLE BACHA.	MESADA CON DOS BACHAS MURAL RESPALDO SANITARIO POSTERIOR DE 10 CM. , EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,20 MM. BACHAS DE 0,50X0,50X0,30 EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,2 MM. CON SOPAPADE 100 MM PARA ESAGOTE. ESTRUCTURA PORTANTE DE TIPO H, SIN ESTANTE INFERIOR EN CAÑOS DE ACERO INOXIDABLE DE 40X40 MM. REGATONES PLASTICOS REGULABLES EN CADA PATA. DIMENSIONES: 1300*700*850mm.Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
12	AULA COCINA	MESA DE REFRIGERACION.	De 3 puertas, Estructura construida con acero inoxidable AISI-304 - Interior y exterior en acero inoxidable, a excepción de la base exterior en acero galvanizado. Esquinas internas redondeadas. Estructura monocasco, con fondo plano, que se puede colocar sobre una base preexistente (después de quitar los pies). Poliuretano inyectado a alta presión sin gases CFC peligrosos para el medio ambiente (densidad 40 Kg/m³). Espesor del aislamiento de la mesa 50 mm. Puertas con cierre automático y cierre magnético. Panel de control electrónico frontal con 1 sonda NTC. El compartimento del motor se puede abrir con cerradura para facilitar la inspección y limpieza del condensador. Unidad de refrigeración monobloque extraíble (temperatura ambiente +30°C y humedad relativa del 60%), clase climática 4. De fácil acceso para limpieza y mantenimiento estándar. Certificación HACCP DOM SYSTEM. Evaporador con tratamiento de cataforesis anticorrosión. Descongelación y evaporación del agua de condensación totalmente automáticas. Patas en acero inoxidable regulables en altura (110/180 H mm). EQUIPAMIENTO ESTANDAR: 1 rejilla plastificada GN 1/1 por puerta. 1 par de guías de acero inoxidable en forma de L por puerta.- Zócalo sanitario de 7 cm de altura. - Temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C (aproximado) -Testeado en clase climática IV. Dimensiones aproximadas: ancho 1870x fondo 700x alto 800/870mm. Frecuencia eléctrica 50Hz. Potencia eléctrica 0,203 kW como mínimo. Rejilla de aspiración frontal para unidad refrigerante. Tipo gas R-290. Eficiencia Energética "C" como mínimo. Potencia frigorífica aproximada 0,361 kW como mínimo. Vol. Aproximado refrigeración 214 litros como mínimo. Volumen interior aproximado 428 litros. 230V Monofásico. Panel de mando: Interruptor O/I y con pantalla LED. Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
13	AULA COCINA	MESADA C/ ESTANTE INFERIOR.	MESADA LISA MURAL RSFI, 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 PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES: 700*700*850mm Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
14	AULA COCINA	COCINA A GAS INDUSTRIAL.	4 hornallas. Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor. - Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista. Dimensiones aproximadas: 800 x 900 x 280 mm. Potencia de los quemadores: 4 x 10 kW. Facilidad de limpieza y mayor resistencia con placa de cocción monobloque embutida cortada con láser de 2 mm. Dispositivos de seguridad por fallo de llama en todos los quemadores abiertos. Luz piloto en cada quemador para un mejor rendimiento y una reducción significativa del consumo de energía.Facilidad de limpieza y mayor resistencia con placa de cocción monobloque embutida de 2 mm con esquinas redondeadasQuemadores de latón de nueva generación diseñados para máxima potencia, combustión y eficiencia con certificación WIPO. Sistema de Seguridad ante fallos de llama. Mueble bajo de medio módulo: Fabricados con una sólida estructura de acero inoxidable AISI-304. - Tornillos ocultos a la vista. Pueden usarse como elemento de almacenaje abierto. Dimensiones: ancho 800x fondo 900x alto 600mm como mínimo. Tipo gas LPG. Potencia gas 23,75 kW como mínimo. Con certificaciones ISO9000, 14000 y 22000. CE 1783.Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	3	UNIDAD MEDIDA
15	AULA PANADERIA Y AULA CONFITERIA	COCINA ELECTRICA INDUSTRIAL.	Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor. Tornillos ocultos a la vista. Dimensiones aproximadas: 800 x 900 x 280 mm. Con 4 placas cuadradas realizadas mediante estampación en prensa con moldes especiales. Las esquinas redondeadas aumentan la longevidad y facilitan la limpieza.Potencia aproximada: 400 V. / 3 NPE - 50/60 Hz. - 16 kW.Placas eléctricas de fundición herméticamente selladas sobre encimera de una sola pieza.Placas eléctricas equipadas con sensor térmico para evitar cualquier sobrecalentamiento.Cuando la placa eléctrica se sobrecalienta, se corta la electricidad para evitar dañar la placa. Cuando la placa se enfría, el sistema se reinicia automáticamente. Cada placa eléctrica está controlada por un interruptor de 6 posiciones que permite regular la temperatura de 90°C a 450°C ofreciendo una amplia gama de uso. Con certificaciones ISO9000, 14000 y 22000. CE 1783.Mueble bajo de medio módulo: Fabricados con una sólida estructura de acero inoxidable AISI-304. - Tornillos ocultos a la vista. Pueden usarse como elemento de almacenaje abierto. Dimensiones: ancho 800x fondo 900x alto 600mm como mínimo. Garantia Escrita de 24 meses resguardo de equipo en deposito 12 meses	2	UNIDAD MEDIDA

16	AULA COCINA	HORNO INDUSTRIAL.	<p>Horno de Cocción mixta, convección y vapor. Dimensiones aproximadas: 1056 x 761 x 1057 mm. (largo x ancho x alto). Peso aproximado: 173 kg. Capacidad: 10 GN's 1/1 x 65 mm..Potencia eléctrica aproximada: 380V trifásico - 50/60 Hz.14.6 kW. Funciones: vapor combinado; aire caliente; cocinar en el vapor; regenerar; vapor manual; extractor de vapor; cocción por sonda/tiempo; enfriar; mi recetas y limpieza; Limpieza automática: ofrece 4 niveles de limpieza y 1 descalcificación, indicando la cantidad de plaquita para cada opción; Generación de vapor con sistema Steam Power: tecnología exclusiva para un control preciso de la generación de vapor con bajo gasto energético. Almacenamiento aproximado de hasta 500 recetas de 4 pasos cada una; Sensor de núcleo con 4 puntos de medición para el control de la temperatura interna de los alimentos; Control de temperatura de 30° a 300°C (excepto para modelos a gas); Control de vapor ajustable desde 0% hasta 100%; Convección de aire forzado por medio de turbinas de alta rotación; Sensor de temperatura para monitoreo de la cámara; Puerta USB para importación y exportación de recetas y actualización del software y nuevas funciones del horno; Aislamiento de alto rendimiento y durabilidad; Uso eficiente de la energía; Debe Incluir pastillas desengrasantes y descalcificante. CON BASE PARA HORNO EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,2 MM. DE ESPESOR. CON PORTABANDEJAS PARA GN 1/1. Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.</p>	1	UNIDAD MEDIDA
17	AULA COCINA	CAMPANA ISLA INDUSTRIAL.	<p>CAMPANA ISLA CON LATERALES RECTOS Y CAIDAS 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 MODULOS DE ACERO INOXIDABLE DE 1,00 MM DE ESPESOR, DESMONTABLES PARA SU LIMPIEZA. DIMENSIONES: 4800*1860*600 mm. INCLUYE: Provisión y montaje de ducto cilíndrico 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 EXTRACTOR 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. Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.</p>	1	UNIDAD MEDIDA
18	AULA COCINA, AULA CONFITERIA Y AULA PANADERIA	ARMARIO DE REFRIGERACION - 1 PUERTA.	<p>1 compartimento y 1 puerta. Estructura construida con acero inoxidable AISI-304. Interior y exterior en Acero Inoxidable, excepto fondo exterior y techo en Acero Galvanizado - Poliuretano inyectado a alta presión sin gases CFC nocivos para el medio ambiente. Espesor del aislamiento: 60 mm. Puerta de cierre automático con sello magnético. Certificación HACCP DOM SYSTEM. Sistema de refrigeración por tiro forzado con grupo exterior a la cámara con sistema Monoblock optimizando la capacidad interna del armario. Unidad monobloque incorporada con descongelación y evaporación del agua de condensación, automáticas. Panel de control electrónico frontal con 1 sonda NTC - 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. - Patas de acero inoxidable regulables en altura de 110 a 190 mm - Iluminación interior LED - Temperatura de trabajo: 0°C a +10°C (refrigeradores). Testeado en fábrica: temperatura + 40°C / Humedad al 60%, clase climática 4. - Iluminación interior LED e interruptor de encendido. Dimensiones aproximadas: ancho 710 m x fondo 800 x alto 2105mm como máximo. Peso aproximado 162Kg. Deberá incluir como mínimo: 3 kits de ganchos, 3 rejillas plastificadas GN 2/1 y tope para ventilador. Potencia eléctrica aproximada: 0,184 kW como mínimo. Tipo de Gas R-452A. Potencia frigorífica aproximado 0,436 kW como mínimo. Tipo modelo Armario vertical. Descongelación automática. Vol. neto refrigeración 700 litros como máximo. 230V Monofásico. Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.</p>	8	UNIDAD MEDIDA
19	AULA PANADERIA	AMASADORA INDUSTRIAL.	<p>Amasadora con cuba fija disponible. Construcción robusta en acero pintado Equipada con dos motores Dos velocidades en la espiral Posibilidad de inversión en la rotación del tazón en primera velocidad Extracción de la masa facilitada gracias al pulsador rotación de impulsos Transmisión silenciosa gracias a las correas trapezoidales Panel de mandos con doble temporizador electro-mecánico (estándar) Panel de mandos electrónico con selector bypass (opcional) Protección móvil cuba con PMMA transparente Posibilidad de amasar también pequeñas cantidades de masa con resultados excelentes. Panel de mandos electrónico. Variedad de velocidades. Permiten adecuar a la máquina las diversas exigencias de las masas, según su consistencia (blandas, semiduras y duras). Accesorios de acero inoxidable La cuba, la espiral y la pieza cortapastas son de acero AISI-304. Dos velocidades. Características Técnicas aproximadas: Capacidad min/máx.: 2/40 kg. Capacidad de harina: 25 kg. Volumen del bowl: 60 lt. Potencia del motor espiral: 1.5/3 kW. Potencia del motor del bowl: 0.55 kW. Garantía Escrita de 24 meses. Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.</p>	1	UNIDAD MEDIDA



20	AULA PANADERIA	ARMARIO DE FERMENTACION.	Construidas en acero inoxidable 430 (cierres externos) y 304 (interiores);Aislamiento de PU con una densidad de 40 kg/m <sup>3</sup> con agente expansor ecológico e ignífugo;Placas extraíbles de 50 mm;Botón ON/OFF antivandálico;Calentamiento por resistencias blindadas; Convección de aire forzada mediante ventilación;Sensor de temperatura para vigilancia de la cámara;Sistema inteligente de control de temperatura de la cámara independiente delcaldera; Sin orificios laterales, se puede colocar cerca de las paredes, lo que proporciona ahorro de espacio; Programación para el inicio de la fermentación (Night Baker);Drenaje que facilita la higiene;Vapor generado por caldera (opcional) en 4 niveles de control: sin vapor, baja, media y alta;Ruedas giratorias para facilitar el movimiento;Dimensiones reducidas para facilitar el paso por las puertas;Función de fermentación hasta 40°C y retardo mínimo 02°C;refrigerante R134A (ecológico).Preferiblemente tecnología del equipo que pueda retrasar la fermentación del pan a través de la cámara de enfriamiento o acelerar a través de la calentamiento y humidificación de la cámara;Características Técnicas aproximadas: Dimensiones: 755 x 965 x 2079 mm.Peso: 163kg.Capacidad: 47 kg.Bandeja 600 x 400 Tensión: 220V. / 50/60Hz. Potencia 1.23 kW.Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
21	AULA PANADERIA	HORNO INDUSTRIAL.	Horno compacto para cocción de panificación y repostería. Apilable. Construido en acero inoxidable;Patas regulables; Almacenamiento aproximado 100 recetas con hasta 4 pasos cada una, más un paso Precalentamiento; Conexión USB para importar y exportar recetas; Conexión USB para importar y exportar recetas;Control de temperatura de 50°C a 250°C; Calentamiento por resistencias blindadas; Vapor en 3 niveles generado por inyección de agua al inicio del paso.Temperatura máxima de inyección de 230°C;Extractor de vapor manual para eliminar el vapor de la cámara;Convección con circulación de aire mediante turbina de alto rendimiento, con sistema de inversión;Función: Convección desactivada para confitería;Iluminación de cámaras;Puerta con doble cristal templado y abatible que permite un fácil acceso. Drenaje que facilita la higiene; Uso eficiente de la energía; Incluye campana extractora propia Características Técnicas aproximadas: Dimensiones: 896 x 957 x 707 mm.Peso: 96 kg.Capacidad: 5 bandejas 40x60 cm. o 45x65 cm.Voltaje: 380 trifásico. Frecuencia: 50/60HzPotencia: 7.7 kW Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
22	AULA PANADERIA	REFINADORA INDUSTRIAL.	Color Blanco. Estructura de acero inoxidable.Masas sobadas/refinadas a partir de 40% de hidratación.Regulación del espesor por asa lateral.Rodillos de laminado de ø 130 mm. En acero inoxidable.Pies en acero inoxidable y ruedas.Características Técnicas aproximadas: Dimensiones: 890x850x1720 mm.Peso: 427 kg. Potencia: 400~230V.3ph.50~60Hz 6kWEspesor de masa Min. /máx.: 6/38 mm.Peso de masa Min/máx.: 2/15 kg.Diámetro de los rodillos: 130 mm.Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
23	AULA PANADERIA	MESADA C/ DOBLE BACHA	MESADA CON DOS BACHAS MURAL RESPALDO SANITARIO POSTERIOR DE 10 CM. , EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,20 MM. BACHAS DE 0,50X0,50X0,30 EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,2 MM. CON SOPAPA DE 100 MM PARA DESAGOTE..ESTRUCTURA PORTANTE DE TIPO H, SIN ESTANTE INFERIOR EN CAÑOS DE ACERO INOXIDABLE DE 40X40 MM. REGATONES PLASTICOS REGULABLES EN CADA PATA. DIMENSIONES: 2000*700*850mm Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
24	AULA PANADERIA	MESADA TIPO CENTRAL C/GRANITO.	MESADA CENTRAL CON GRANITO VERDE UBATUVA. 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 PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES: 2000x900x850mm Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	3	UNIDAD MEDIDA
25	AULA PANADERIA Y AULA CONFITERIA	ESTANTERIA.	ESTANTERIA LISA Y FIJA DE 5 NIVELES , EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,2 MM. DE ESPESOR. SEIS (06) PATAS EN ANGULOS DE ACERO INOXIDABLE DE 30X30 MM. Y 2 MM DE ESPESOR EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 , CON REGATONES PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES: 1200x400x1800mmGarantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	4	UNIDAD MEDIDA
26	AULA COCINA Y AULA CONFITERIA	MESADA C/ DOBLE BACHA.	MESADA CON DOS BACHAS MURAL RESPALDO SANITARIO POSTERIOR DE 10 CM. , EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,20 MM. BACHAS DE 0,50X0,50X0,30 EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,2 MM. CON SOPAPA DE 100 MM PARA DESAGOTE..ESTRUCTURA PORTANTE DE TIPO H, SIN ESTANTE INFERIOR EN CAÑOS DE ACERO INOXIDABLE DE 40X40 MM. REGATONES PLASTICOS REGULABLES EN CADA PATA. DIMENSIONES: 1300*700*850mmGarantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
27	AULA COCINA Y AULA CONFITERIA	MESADA C/ BACHA.	MESADA BACHA ISLA. EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,20 MM. BACHAS DE 0,50X0,50X0,30 EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,2 MM. CON SOPAPA DE 100 MM PARA DESAGOTE. ESTRUCTURA PORTANTE DE TIPO H, SIN ESTANTE INFERIOR EN CAÑOS DE ACERO INOXIDABLE DE 40X40 MM. REGATONES PLASTICOS REGULABLES EN CADA PATA. DIMENSIONES: 1300*700*850mm garantía Escrita de 24 meses Resguardo de Equipo en Deposito 12 meses	6	UNIDAD MEDIDA

28	AULA CONFITERIA	MESADA C/ ESTANTE INFERIOR.	MESADA LISA MURAL RSF, 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 PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES: 1000*700*850mmGarantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
29	AULA CONFITERIA	BATIDORA INDUSTRIAL.	Estructura en acero carbono pintada en blanco Pies en acero inoxidable AISI 304 Variación electrónica de 20 velocidades Bloqueo (subida) y desbloqueo (bajada) del perol Mandos digitalesautomáticos GTP - Rejilla de protección para perol Batidor con tapa desmontable para limpieza Soporte del cuba con estructura delantera en acero inoxidable AISI 304 Equipada con 3 herramientas (batidor, pala y gancho) y cuba.Características Técnicas aproximadas: Dimensiones: 530 x 760 x 1500 mm.Peso: 125 kg Capacidad cuba: 20 l.Emulsión: 5 l.Cremas sin emulsión: 10 l.Cremas con emulsión: 6 l. Masas con liga (harina): 4 kg. Masas sin liga (harina): 5 kg.Potencia: 230~110V.1ph.50~60Hz Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
30	AULA PANADERIA	BATIDORA INDUSTRIAL.	Amasador tipo Paleta. Material: acero inoxidable 304. Permite programar electrónicamente los tiempos de mezcla y los 10 niveles de velocidad; Equipada con rejilla de seguridad, tacho de acero inoxidable removible y tres tipos de batidores intercambiables: Globo, abanico y gancho;Soporte del tacho con movimiento vertical y con 03 puntos DICE: de fijación (laterales y traseros);Estructura reforzada y conjunto mecánico de precisión, que transfieren al equipo bajo nivel de ruido y mantenimiento sencillos;Higienización: Diseño moderno y dentro de conceptos que facilitan la limpieza;Boquilla Alimentadora: Dispositivo para introducir ingredientes durante el funcionamiento; Elementos de seguridad: Rejilla basculante de protección y botón de emergencia, que cuando accionado interrumpe el funcionamiento del equipo;Componentes eléctricos y electrónicos certificados, que permiten automatización, seguridad, practicidad y economía energética; Tiene base opcional;Comando auxiliar alternativo, que permite el accionamiento en el caso de pane en el sistema electrónico principal. Capacidad de 36 litros aproximada. Comando auxiliar alternativo, que permite el accionamiento en el caso de pane en el sistema electrónico principal. Capacidad de 36 litros aproximada. Características Técnicas aproximadas: Dimensiones: 770x1031x1392mmPeso: 270 kg.Tensión: 380V Frecuencia 50/60hz Potencia 2.2kw Garantía escrita de 24 meses Resguardo de equipo en Deposito 12 meses	1	UNIDAD MEDIDA
31	AULA CONFITERIA Y AULA PANADERIA	CAMPANA MURAL INDUSTRIAL.	CAMPANA MURAL CON LATERALES RECTOS Y CAIDA EN EL FRENTE FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 DE 1,2 MM. DE ESPESOR. COLECTORES PERIMETRALES DE GRASA EN EL MISMO MATERIAL. FILTROS INERCIALES EN FABRICADOS EN MODULOS DE ACERO INOXIDABLE DE 1,00 MM DE ESPESOR, DESMONTABLES PARA SU LIMPIEZA. DIMENSIONES: 1000*1000*600mm. INCLUYE: Provisión y montaje de ducto cilíndrico de chapa negra calibre 16. Provisión y montaje de codo de 45° grados de chapa negra, pintada con anti oxido en interior y exterior. Provisión y montaje de tapa de inspección de chapa negra. Transformación de la medida del ducto al extractor. Montaje de EXTRACTOR TUBO ROOF 6.500m³/H, 4P TRIFASICO. Provisión y montaje de lana de roca revestida con chapa galvanizada N°26. Hierro ángulo para soporte de ducto.	2	UNIDAD MEDIDA
32	AULA CONFITERIA	HORNO INDUSTRIAL.	Horno eléctrico de convección. Fabricado con Acero Inoxidable. Vidrio templado, el interno de baja emisividad. Patas antideslizantes. Iluminación interior con lámpara halógena. Acero inoxidable para: Cámara interna y racks. Cubiertas y componentes expuestos. Carcasa de ventilador e impulsor. Componentes de alta calidad. Luces led. Protección IPX3 . Preferiblemente de configuración de temperatura de la cámara de cocción y tiempos de cocción. Características Técnicas aproximadas: Dimensiones L 775 x P 720 x H 560 mm.Capacidad de las bandejas 4 - 600 x 400 mm / 4 - GN 1/1 (BIGN1/165)Distancia entre las bandejas 80 mmDimensiones de la cámara L 650 x P 459 x H 350 mm.Potencia eléctrica total 3,15 kW.Voltaje 220-240 V 1 50/60 Hz.Absorción eléctrica total 14 A.Peso neto 40 kg.Eléctrico - Mecánico.Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	2	UNIDAD MEDIDA
33	AULA CONFITERIA	BASE PARA HORNO	MESADA LISA MURAL RSF, 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 PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES: 775*720*750mm.MESADA LISA MURAL RSF, 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 PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES: 775*720*750mm.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	2	UNIDAD MEDIDA

34	AULA CONFITERIA	ABATIDOR INDUSTRIAL.	Con 5 niveles como mínimo para bandejas GN-1/1 y 60X40 y a 50Hz. Certificación HACCP DOM SYSTEM. Interior y exterior en acero inoxidable, a excepción de la base exterior en acero galvanizado. Esquinas internas redondeadas Poliuretano inyectado a alta presión sin gases CFC peligrosos para el medio ambiente (densidad 40 kg/m3) Espesor del aislamiento: 60 mm Puerta (50 mm de espesor) con cierre automático, bisagras a la izquierda y junta magnética. Panel frontal con tablero de control electrónico Unidad de refrigeración con rejilla frontal abatible, de fácil acceso para limpieza y mantenimiento estándar Compartimento eléctrico a la derecha (vista frontal) inspeccionable Evaporador con tratamiento de cataforesis anticorrosión Descongelar con la puerta abierta, sin utilizar resistencias ni gas caliente. Bandeja de plástico extraíble para agua de condensación. Los ciclos se pueden configurar con sonda al corazón +3°C -18°C. - 40°C Kit nro. 4 pies de acero inoxidable regulables en altura (60/80 H mm) Adecuado para alojar tanto rejillas GN 1/1 como bandejas de 600x400 mm. Instalación fácil e inmediata.Equipamiento estándar: Sonda de cámara. Sonda de aguja. Guías universales de acero inoxidable GN 1/1 - 600 x 400 mm. Tipo de refrigeración: Ventilado (V). Tipo gas R-452A.Características Técnicas aproximadas: Dimensiones: 780 x 780 x 1050 mm. Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
35	AULA CONFITERIA	MESADA MURAL	MESADA LISA MURAL RSF, 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 PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES: 1600*700*850mm.Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
36	AULA CONFITERIA	MESADA C/ EST. INF.	MESADA LISA MURAL RSF, 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 PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES: 1500*700*850mm.Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
37	AULA CONFITERIA	MESADA TIPO CENTRAL C/GRANITO.	MESADA CENTRAL CON GRANITO VERDE UBATUVA. 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 PLASTICOS REGULABLES. DIMENSIONES: 1600x900x850mm.Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	3	UNIDAD MEDIDA
38	AULA CONFITERIA	CANILLA TIPO GRIFO.	GRIFO TIPO DUCHA DE USO INDUSTRIAL F/C. TIPO MONOCOMPANDO.Garantía Escrita de 24 meses. Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	11	UNIDAD MEDIDA
39	AULA COCINA	COCINA INDUSTRIAL ELÉCTRICA	Encimeras prensadas y con cantos redondeados, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor. Tornillos ocultos a la vista. Dimensiones aproximadas: 400 x 900 x 280 mm. Con 2 placas cuadradas realizadas mediante estampación en prensa con moldes especiales. Las esquinas redondeadas aumentan la longevidad y facilitan la limpieza.Potencia aproximada: 400 V. / 3 NPE - 50/60 Hz. - 16 kW.Placas eléctricas de fundición herméticamente selladas sobre encimera de una sola pieza.Placas eléctricas equipadas con sensor térmico para evitar cualquier sobrecalentamiento.Cuando la placa eléctrica se sobrecalienta, se corta la electricidad para evitar dañar la placa. Cuando la placa se enfría, el sistema se reinicia automáticamente. Cada placa eléctrica está controlada por un interruptor de 6 posiciones que permite regular la temperatura de 90°C a 450°C ofreciendo una amplia gama de uso. Con certificaciones ISO9000, 14000 y 22000. CE 1783.Mueble bajo de medio módulo: Fabricados con una sólida estructura de acero inoxidable AISI-304. - Tornillos ocultos a la vista. Pueden usarse como elemento de almacenaje abierto. Dimensiones: ancho 800x fondo 400x alto 600mm como mínimo.Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA
40	AULA COCINA	COCINA INDUSTRIAL A GAS	2 hornallas. Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor. - Juntas de corte por láser y soldaduras automáticas. Tornillos ocultos a la vista. Dimensiones aproximadas: 400 x 900 x 280 mm. Potencia de los quemadores: 2 x 10 kW. Facilidad de limpieza y mayor resistencia con placa de cocción monobloque embutida cortada con láser de 2 mm. Dispositivos de seguridad por fallo de llama en todos los quemadores abiertos. Luz piloto en cada quemador para un mejor rendimiento y una reducción significativa del consumo de energía.Facilidad de limpieza y mayor resistencia con placa de cocción monobloque embutida de 2 mm con esquinas redondeadasQuemadores de latón de nueva generación diseñados para máxima potencia, combustión y eficiencia con certificación WIPO. Sistema de Seguridad ante fallos de llama. Mueble bajo de medio módulo: Fabricados con una sólida estructura de acero inoxidable AISI-304. - Tornillos ocultos a la vista. Pueden usarse como elemento de almacenaje abierto. Dimensiones: ancho 400x fondo 900x alto 600mm como mínimo. Tipo gas LPG. Potencia gas 23,75 kW como mínimo. Con certificaciones ISO9000, 14000 y 22000. CE 1783.Garantía Escrita de 24 meses.Resguardo de Equipo en Depósito 12 meses.	1	UNIDAD MEDIDA

## De las MIPYMES

Para los procedimientos de Menor Cuantía, este tipo de procedimiento de contratación estará preferentemente reservado a las MIPYMES, de conformidad al artículo 34 inc b) de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas". Son consideradas Mipymes las unidades económicas que, según la dimensión en que organicen el trabajo y el capital, se encuentren dentro de las categorías establecidas en el Artículo 5° de la Ley N° 4457/2012 "PARA LAS MICRO, PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS", y se ocupen del trabajo artesanal, industrial, agroindustrial, agropecuario, forestal, comercial o de servicio

## Plan de entrega de los bienes

La entrega de los bienes se realizará de acuerdo al plan de entrega, indicado en el presente apartado. Así mismo, de los documentos de embarque y otros que deberá suministrar el proveedor indicado a continuación:

Ítem	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Presentación	Lugar de entrega	Fecha(s) final(es) de entrega de bienes
1		UNIDAD		UNIDAD		10 días hábiles contados a partir de la recepción de la orden de compra

- La firma Adjudicada será responsable del cumplimiento del plan de entregas, cuyo incumplimiento obligará a la aplicación de las multas establecidas para el presente proceso.

## Planos y diseños

Para la presente contratación se pone a disposición los siguientes planos o diseños:

No Aplica

## Embalajes y documentos

El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indican a continuación:

No Aplica

## Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación:

Una vez adjudicado, las inspecciones y pruebas se realizarán en base a las especificaciones técnicas requeridas, verificando que el bien/servicio cumple con todas y cada una de ellas, en caso contrario serán rechazadas y la adjudicataria solicitará que se ajusten estrictamente a las especificaciones técnicas requeridas. Los bienes y/o trabajos ejecutados con defectos o fallas serán realizados nuevamente a cuenta y cargo del Contratista o repuestos en el caso

del bien, en un plazo no mayor a 5 (cinco) días. Si notificado por la Convocante de la situación señalada precedentemente, no procediera a la reparación o reemplazo en el plazo citado, la Convocante aplicara las multas previstas en el Pliego de Bases y Condiciones por los días de atraso hasta llegar al porcentaje máximo para la aplicación de la causal de rescisión del contrato contraído entre las partes. (Dicha comunicación podrá ser vía telefónica, e-mail o escrita dirigida al responsable técnico designado por la empresa).

1. El proveedor realizará todas las pruebas y/o inspecciones de los Bienes, por su cuenta y sin costo alguno para la contratante.
2. Las inspecciones y pruebas podrán realizarse en las instalaciones del Proveedor o de sus subcontratistas, en el lugar de entrega y/o en el lugar de destino final de entrega de los bienes, o en otro lugar en este apartado.  
  
Cuando dichas inspecciones o pruebas sean realizadas en recintos del Proveedor o de sus subcontratistas se le proporcionarán a los inspectores todas las facilidades y asistencia razonables, incluso el acceso a los planos y datos sobre producción, sin cargo alguno para la Contratante.
3. La Contratante o su representante designado tendrá derecho a presenciar las pruebas y/o inspecciones mencionadas en la cláusula anterior, siempre y cuando éste asuma todos los costos y gastos que ocasione su participación, incluyendo gastos de viaje, alojamiento y alimentación.
4. Cuando el proveedor esté listo para realizar dichas pruebas e inspecciones, notificará oportunamente a la contratante indicándole el lugar y la hora. El proveedor obtendrá de una tercera parte, si corresponde, o del fabricante cualquier permiso o consentimiento necesario para permitir a la contratante o a su representante designado presenciar las pruebas o inspecciones.
5. La Contratante podrá requerirle al proveedor que realice algunas pruebas y/o inspecciones que no están requeridas en el contrato, pero que considere necesarias para verificar que las características y funcionamiento de los bienes cumplan con los códigos de las especificaciones técnicas y normas establecidas en el contrato. Los costos adicionales razonables que incurra el Proveedor por dichas pruebas e inspecciones serán sumados al precio del contrato, en cuyo caso la contratante deberá justificar a través de un dictamen fundado en el interés público comprometido. Asimismo, si dichas pruebas y/o inspecciones impidieran el avance de la fabricación y/o el desempeño de otras obligaciones del proveedor bajo el Contrato, deberán realizarse los ajustes correspondientes a las Fechas de Entrega y de Cumplimiento y de las otras obligaciones afectadas.
6. El proveedor presentará a la contratante un informe de los resultados de dichas pruebas y/o inspecciones.
7. La contratante podrá rechazar algunos de los bienes o componentes de ellos que no pasen las pruebas o inspecciones o que no se ajusten a las especificaciones. El proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes o componentes rechazados o hacer las modificaciones necesarias para cumplir con las especificaciones sin ningún costo para la contratante. Asimismo, tendrá que repetir las pruebas o inspecciones, sin ningún costo para la contratante, una vez que notifique a la contratante.
8. El proveedor acepta que ni la realización de pruebas o inspecciones de los bienes o de parte de ellos, ni la presencia de la contratante o de su representante, ni la emisión de informes, lo eximirán de las garantías u otras obligaciones en virtud del contrato.

### Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual, será:

INDICADOR	TIPO	FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA <i>(Se indica la fecha que debe presentar según el PBC)</i>
Nota de Remisión / Acta de recepción	Nota de Remisión / Acta de recepción	noviembre 2024

De manera a establecer indicadores de cumplimiento, a través del sistema de seguimiento de contratos, la convocante deberá determinar el tipo de documento que acredite el efectivo cumplimiento de la ejecución del contrato, así como planificar la cantidad de indicadores que deberán ser presentados durante la ejecución. Por lo tanto, la convocante en este apartado y de acuerdo al tipo de contratación de que se trate, deberá indicar el documento a ser comunicado a través del módulo de Seguimiento de Contratos y la cantidad de los mismos.

# CONDICIONES CONTRACTUALES

Esta sección constituye las condiciones contractuales a ser adoptadas por las partes para la ejecución del contrato.

## Interpretación

1. Si el contexto así lo requiere, el singular significa el plural y viceversa; y "día" significa día calendario, salvo que se haya indicado expresamente que se trata de días hábiles.
2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables. Si cualquier provisión o condición del contrato es prohibida o resultase inválida o inejecutable, dicha prohibición, invalidez o falta de ejecución no afectará la validez o el cumplimiento de las otras provisiones o condiciones del contrato.
3. Limitación de Dispensas:
  - a) Toda dispensa a los derechos o facultades de una de las partes en virtud del contrato, deberá ser documentada por escrito, indicar la fecha, estar firmada por un representante autorizado de la parte que otorga dicha dispensa, deberá especificar la obligación dispensada y el alcance de la dispensa.
  - b) Sujeto a lo indicado en el inciso precedente, ningún retraso, prórroga, demora o aprobación por cualquiera de las partes al hacer cumplir algún término y condición del contrato o el otorgar prórrogas por una de las partes a la otra, perjudicará, afectará o limitará los derechos de esa parte en virtud del contrato. Asimismo, ninguna prórroga concedida por cualquiera de las partes por un incumplimiento del contrato, servirá de dispensa para incumplimientos posteriores o continuos del contrato.

## Formalización de la contratación

Se formalizará esta contratación mediante:

Contrato

## Documentación requerida para la firma del contrato

Luego de la notificación de adjudicación, el proveedor deberá presentar en el plazo establecido en las reglamentaciones vigentes, los documentos indicados en el presente apartado.

### 1. Personas Físicas / Jurídicas

- Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos;
- Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos; Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social.
- Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo, siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS
- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.
- Certificado de cumplimiento tributario vigente a la firma del contrato.

1.1. La presentación de los certificados emitidos por las autoridades competentes para cada caso en particular, en el marco de los supuestos del Art. 21 de la Ley N° 7021/22.

### 2. Documentos. Consorcios

- Cada integrante del Consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los apartados precedentes.
- Original o fotocopia del Consorcio constituido
- Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al consorcio.
- En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación.

La convocante deberá requerir la presentación de los certificados, de conformidad al numeral 1.1, al oferente que resultare adjudicado, con anterioridad a la firma del contrato. Si el oferente no presentare dichos certificados o realizare una declaración jurada falsa, la adjudicación será revocada, la garantía de mantenimiento de oferta será ejecutada y los antecedentes serán remitidos a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.

---

## Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

La subcontratación del contrato deberá ser realizada conforme a las disposiciones contenidas en la Ley, el Decreto Reglamentario y la reglamentación que emita para el efecto la DNCP.

---

## Derechos Intelectuales

1. Los derechos de propiedad intelectual de todos los planos, documentos y otros materiales conteniendo datos e información proporcionada a la contratante por el proveedor, seguirán siendo, salvo prueba en contrario, de propiedad del proveedor. Si esta información fue suministrada a la contratante directamente o a través del proveedor por terceros, incluyendo proveedores de materiales, los derechos de propiedad intelectual de dichos materiales seguirán siendo de propiedad de dichos terceros.

2. Sujeto al cumplimiento por parte de la contratante del párrafo siguiente, el proveedor indemnizará y liberará de toda responsabilidad a la contratante, sus empleados y funcionarios en caso de pleitos, acciones o procedimientos administrativos, reclamaciones, demandas, pérdidas, daños, costos y gastos de cualquier naturaleza, incluyendo gastos y honorarios por representación legal, que la contratante tenga que incurrir como resultado de la transgresión o supuesta transgresión de derechos de propiedad intelectual como patentes, dibujos y modelos industriales registrados, marcas registradas, derechos de autor u otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente en la fecha del contrato debido a:

- a. La instalación de los bienes por el proveedor o el uso de los bienes en la República del Paraguay; y
- b. La venta de los productos producidos por los bienes en cualquier país.

Dicha indemnización no procederá si los bienes o una parte de ellos fuesen utilizados para fines no previstos en el contrato o para fines que no pudieran inferirse razonablemente del contrato. La indemnización tampoco cubrirá cualquier transgresión que resultará del uso de los bienes o parte de ellos, o de cualquier producto producido como resultado de asociación o combinación con otro equipo, planta o materiales no suministrados por el proveedor en virtud del contrato.

3. Si se entablara un proceso legal o una demanda contra la contratante como resultado de alguna de las situaciones indicadas en la cláusula anterior, la contratante notificará prontamente al proveedor y éste por su propia cuenta y en nombre de la contratante responderá a dicho proceso o demanda, y realizará las negociaciones necesarias para llegar a un acuerdo de dicho proceso o demanda.

4. Si el proveedor no notifica a la contratante dentro de treinta (30) días a partir del recibo de dicha comunicación de su intención de proceder con tales procesos o reclamos, la contratante tendrá derecho a emprender dichas acciones en su propio nombre.

5. La contratante se compromete, a solicitud del proveedor, a prestarle toda la asistencia posible para que el proveedor pueda contestar las citadas acciones legales o reclamaciones. La contratante será reembolsada por el proveedor por todos los gastos razonables en que hubiera incurrido.

6. La contratante deberá indemnizar y eximir de culpa al proveedor y a sus empleados, funcionarios y subcontratistas, por cualquier litigio, acción legal o procedimiento administrativo, reclamo, demanda, pérdida, daño, costo y gasto, de cualquier naturaleza, incluyendo honorarios y gastos de abogado, que pudieran afectar al proveedor como resultado de cualquier transgresión o supuesta transgresión de patentes, modelos de aparatos, diseños registrados, marcas registradas, derechos de autor, o cualquier otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente a la fecha del contrato, que pudieran suscitarse con motivo de cualquier diseño, datos, planos, especificaciones, u otros documentos o materiales que hubieran sido suministrados o diseñados por la contratante o a nombre suyo.

---

## Transporte

La responsabilidad por el transporte de los bienes será según se establece en los Incoterms.

Si no está de acuerdo con los Incoterms, la responsabilidad por el transporte deberá ser como sigue:

No Aplica

## Confidencialidad de la información

1. No deberá darse a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas, mientras dure el mismo de conformidad con el artículo N° 52 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas"; ni sobre las recomendaciones relativas a la adjudicación, después de la apertura en público de las ofertas, a los oferentes ni a personas no involucradas en el proceso de evaluación, hasta que haya sido dictada la resolución de adjudicación cuando se trate de un solo sobre. En las respuestas a las solicitudes de aclaración, los oferentes deberán indicar si la información suministrada es de carácter reservado, debiendo precisar la norma legal que la establece como secreta o de carácter reservado, de conformidad a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 "DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL". Cuando se trate de dos sobres, la confidencialidad de la primera etapa será hasta la emisión del acto administrativo de selección de ofertas técnicas, reanudándose la confidencialidad después de la apertura en público de las ofertas económicas hasta la emisión de la resolución de adjudicación.
2. La contratante y el proveedor deberán mantener confidencialidad y en ningún momento divulgarán a terceros, sin el consentimiento de la otra parte, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la otra parte en conexión con el contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo. No obstante, el proveedor podrá proporcionar a sus subcontratistas los documentos, datos e información recibidos de la contratante para que puedan cumplir con su trabajo en virtud del contrato. En tal caso, el proveedor obtendrá de dichos subcontratistas un compromiso de confidencialidad similar al requerido al proveedor en la presente cláusula.
3. La contratante no utilizará dichos documentos, datos u otra información recibida del proveedor para ningún uso que no esté relacionado con el contrato. Así mismo el proveedor no utilizará los documentos, datos u otra información recibida de la contratante para ningún otro propósito diferente al de la ejecución del contrato.
4. La obligación de las partes arriba mencionadas, no aplicará a la información que:
  - a. La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del contrato,
  - b. Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes,
  - c. Puede comprobarse que estaba en posesión de esa parte en el momento que fue divulgada y no fue previamente obtenida directa o indirectamente de la otra parte, o
  - d. Que de otra manera fue legalmente puesta a la disponibilidad de esa parte por un tercero que no tenía obligación de confidencialidad.
5. Las disposiciones precedentes no modificarán de ninguna manera ningún compromiso de confidencialidad otorgado por cualquiera de las partes a quien esto compete antes de la fecha del contrato con respecto a los suministros o cualquier parte de ellos.
6. Las disposiciones de esta cláusula permanecerán válidas después del cumplimiento o terminación del contrato por cualquier razón.

## Obligatoriedad de declarar información del personal del proveedor o contratista en el SICP

1. El proveedor deberá proporcionar los datos de identificación de sus subproveedores, así como de las personas físicas por medio de las cuales propone cumplir con las obligaciones del contrato, dentro de los treinta días posteriores a la obtención del código de contratación, y con anterioridad al primer pago que vaya a percibir en el marco de dicho contrato, con las especificaciones respecto a cada una de ellas. A ese respecto, el contratista deberá consignar dichos datos en el Formulario de Identificación del Personal (FIP) y en el Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS), a través del Registro del Proveedor del Estado.
2. Cuando ocurra algún cambio en la nómina del personal o de los subcontratistas propuestos, el proveedor o contratista está obligado a actualizar el FIP.
3. Como requerimiento para efectuar los pagos a los proveedores o contratistas, la contratante, a través del procedimiento establecido para el efecto por la entidad previsional, verificará que el proveedor o contratista se encuentre al día en el cumplimiento con sus obligaciones para con el Instituto de Previsión Social (IPS).
4. La contratante podrá realizar las diligencias que considere necesarias para verificar que la totalidad de las personas que prestan servicios personales en relación de dependencia para la contratista y eventuales subcontratistas se encuentren debidamente individualizados en los listados recibidos.
5. El proveedor o contratista deberá permitir y facilitar los controles de cumplimiento de sus obligaciones de aporte obrero patronal, tanto los que fueran realizados por la contratante como los realizados por el IPS, y por funcionarios de la DNCP. La negativa expresa o tácita se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.
6. En caso de detectarse que el proveedor o contratista o alguno de los subcontratistas, no se encontraran al día con el cumplimiento de sus obligaciones para con el IPS, deberán ser emplazados por la contratante para que en diez (10) días hábiles cumplan con sus obligaciones pendientes con la previsional. En el caso de que no lo hiciera, se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

## Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

El Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato es de:



10,00 %

El proveedor debe presentar esta garantía dentro de los 10 días corridos siguientes a la fecha de suscripción del contrato.

## Forma de Instrumentación de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

La garantía adoptará alguna de las siguientes formas: Garantía bancaria o Póliza de Seguros.

## Periodo de validez de la Garantía de Cumplimiento de Contrato

El plazo de vigencia de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será de:

Desde la firma del contrato y por todo el periodo de la ejecución, más un periodo de 30 días calendario posteriores al vencimiento del mismo

Si la entrega de los bienes o la prestación de los servicios, se realizare en un plazo menor o igual a diez (10) días calendario posteriores a la firma del contrato, la garantía de fiel cumplimiento deberá ser entregada antes del cumplimiento de la prestación.

Una vez cumplidas las obligaciones por parte del proveedor o contratista, la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato podrá ser liberada y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, dentro de los treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los bienes y/o servicios.

## Formas y condiciones de pago

El adjudicado para solicitar el pago de las obligaciones deberá presentar la solicitud acompañada de los siguientes documentos:

### 1. Documentos Genéricos:

1. Nota de remisión u orden de prestación de servicios según el objeto de la contratación;
2. La factura de pago, con timbrado vigente, la cual deberán expresar claramente por separado el Impuesto al Valor Agregado (IVA) de conformidad con las disposiciones tributarias aplicables. En ningún caso el valor total facturado podrá exceder el valor adjudicado o las adendas aprobadas;
3. REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;
4. Certificado de Cumplimiento Tributario;
5. Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;
6. Formulario de Identificación de Servicios Personales (FIS).

Otras formas y condiciones de pago al proveedor en virtud del contrato serán las siguientes:

Los Documentos Genéricos mencionados deberán ser presentados acompañados de una Nota de solicitud de pago, el Proveedor deberá hacerlo ante: MESA DE ENTRADA de la Gerencia Económica, sito en Avda. Molas López N° 480 en horarios de 07:00 a 15:00 de lunes a viernes.

Plazo de pago: El pago se realizará a crédito y en guaraníes, de conformidad al Plan de Caja y a los fondos efectivamente transferidos por el Ministerio de Hacienda a la cuenta administrativa de la institución contratante conforme a los fondos previstos en el Presupuesto General de Gastos de la Nación correspondiente al Ejercicio Fiscal 2024, con posterioridad a la entrega total de los bienes adjudicados a satisfacción de la Convocante y a la presentación de la factura correspondiente. El plazo de pago será dentro de los 60 (sesenta) días calendario contados a partir de la fecha de la fecha de solicitud de pago. Este plazo será suspendido automáticamente cuando los bienes no se ajusten a lo estipulado en las Especificaciones técnicas del pliego de bases y condiciones, y requiera por lo tanto de la adecuación correspondiente por parte del proveedor. Así mismo, se suspenderá el plazo antedicho, cuando la documentación de respaldo (factura, nota de remisión, etc.) no se ajuste a lo estipulado en el contrato, contenga errores imputables al proveedor o no se ajusten a las disposiciones tributarias vigentes.

Se aclara que sobre los pagos se realizara la retención dispuesto en el Art. 277 de la Ley N° 7228/23.

2. La Contratante efectuará los pagos, dentro del plazo establecido en este apartado, sin exceder sesenta (60) días después de la presentación de una factura por el proveedor, y después de que la contratante la haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo, deberá darse a más tardar en quince (15) días posteriores a su presentación.

3. De conformidad a las disposiciones del Decreto N° 7781/2006, del 30 de Junio de 2006 y modificatoria, en las contrataciones con Organismos de la Administración Central, el proveedor deberá habilitar su respectiva cuenta corriente o caja de ahorro en un Banco de plaza y comunicar a la Contratante para que ésta gestione ante la Dirección General del Tesoro Público, la habilitación en el Sistema de Tesorería (SITE).

## **Solicitud de suspensión de la ejecución del contrato**

Si la mora en el pago por parte de la contratante fuere superior a sesenta (60) días, el proveedor, consultor o contratista, tendrá derecho a solicitar por escrito la suspensión de la ejecución del contrato por causas imputables a la contratante.

La solicitud deberá ser respondida por la contratante dentro de los 10 (diez) días hábiles de haber recibido por escrito el requerimiento. Pasado dicho plazo sin respuesta se considerará denegado el pedido, con lo que se agota la instancia administrativa quedando expedita la vía contencioso administrativa.

Si la demora en el pago fuese superior a ciento veinte (120) días calendario, el proveedor, consultor o contratista podrá proceder a la suspensión del cumplimiento del contrato, debiendo comunicar a la contratante con un mes de antelación tal circunstancia, a efectos del reconocimiento de los derechos que puedan derivarse de dicha suspensión, en los términos establecidos en la Ley. En este supuesto, el pago total de lo adeudado por la contratante determinará la continuidad del cumplimiento del contrato.

## **Anticipo MIPYMES**

Se otorgará Anticipo MIPYMES:

No Aplica

## **Solicitud de Pago de Anticipo**

El plazo dentro del cual se solicitará el anticipo será (en días corridos) de:

No Aplica

## **Forma de Instrumentación de Garantía de anticipo**

Indicar en este apartado la forma de instrumentar la garantía de anticipo.

No Aplica

## **Reajuste**

El precio del contrato estará sujeto a reajustes. La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes:

Los precios señalados en este documento comprenden todo gravamen y cualquier otro gasto en los que incurra la CONTRATISTA en la ejecución del Contrato. La CONVOCANTE reconocerá las variaciones para aumento sobre precios de los insumos descritos en las planillas de precios, en función a la fluctuación del Dólar Americano.

La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes:

P:  $P_o \times C/Co$

Donde:

P: Precio reajustado de la oferta

Po: Precio Original de la oferta

C: Tipo de cambio del mercado libre fluctuante del dólar emitido por el Banco Central del Paraguay, correspondiente al día anterior de la emisión de la factura.

Co: Tipo de cambio del mercado libre fluctuante del dólar emitido por el Banco Central del Paraguay, correspondiente a la fecha de apertura de la oferta.

Los precios ofertados estarán sujetos a reajustes a petición de parte y por escrito (vía nota), siempre y cuando exista una variación igual o mayor a 5 % del dólar americano sobre el dólar al momento de la apertura de sobre.

Dicho reajuste será aplicado a los bienes / servicios pendientes de suministros siempre y cuando estén dentro del cronograma de entregas aprobado. La no presentación de la solicitud en dicho plazo hará decaer el derecho del cobro del reajuste.

No se reconocerán reajustes de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al cronograma de entregas aprobado.

La variación del valor del contrato por reajuste de precios, no constituye modificación del contrato en los términos de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas", sin embargo, deberá contar con un Código de Contratación, para cuya obtención se deberá cumplir con los requerimientos establecidos por la DNCP.

## Porcentaje de multas

El valor del porcentaje de multas que será aplicado por el atraso en la entrega de los bienes, prestación de servicios será de:

0,50 %

La contratante podrá deducir en concepto de multas una suma equivalente al porcentaje del precio de entrega de los bienes atrasados, por cada día de atraso indicado en este apartado.

La aplicación de multas no libera al proveedor del cumplimiento de sus obligaciones contractuales.

## Tasa de interés por Mora

En caso de que la contratante incurriera en mora en los pagos, se aplicará una tasa de interés por cada día de atraso, del:

0,01

La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del pago y no incluye el día en el que la contratante realiza el pago.

Si la contratante no efectuara cualquiera de los pagos al proveedor en las fechas de vencimiento correspondiente o dentro del plazo establecido en la presente cláusula, la contratante pagará al proveedor interés sobre los montos de los pagos morosos a la tasa establecida en este apartado, por el período de la demora hasta que haya efectuado el pago completo, ya sea antes o después de cualquier juicio.

Si la mora fuera superior a 60 días, el proveedor, consultor o contratista tendrá derecho a la suspensión del contrato, por motivos que no le serán imputables, previa comunicación a la contratante, de acuerdo a lo establecido en el artículo 66 de la Ley N° 7021/22.

## Impuestos y derechos

En el caso de bienes de origen extranjero, el proveedor será totalmente responsable del pago de todos los impuestos, derechos, gravámenes, timbres, comisiones por licencias y otros cargos similares que sean exigibles fuera y dentro de la República del Paraguay, hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados al contratante.

En el caso de origen nacional, el proveedor será totalmente responsable por todos los impuestos, gravámenes, comisiones por licencias y otros cargos similares incurridos hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados a la contratante.

El proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes con excepción de los siguientes:

Sin excepción alguna

## Convenios Modificatorios

La contratante podrá acordar modificaciones al contrato conforme al artículo N° 67 de la Ley N° 7021/22 "De Suministro y Contrataciones Públicas".

1. Cuando el sistema de adjudicación adoptado sea de abastecimiento simultáneo las ampliaciones de los contratos se regirán por las disposiciones contenidas en la Ley N° 7021/22, sus modificaciones y reglamentaciones, que para el efecto emita la DNCP.
2. Tratándose de contratos abiertos, las modificaciones a ser introducidas se regirán atendiendo a la reglamentación vigente.
3. La celebración de un convenio modificatorio conforme a las reglas establecidas en el artículo N° 67 de la Ley N° 7021/22, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de seguro, obliga al proveedor a informar a la compañía aseguradora sobre las modificaciones a ser realizadas y en su caso, presentar ante la contratante los endosos por ajustes que se realicen a la póliza original en razón al convenio celebrado con la contratante.

## Limitación de responsabilidad

Excepto en casos de negligencia grave o actuación de mala fe, el proveedor no tendrá ninguna responsabilidad contractual de agravio o de otra índole frente a la contratante por pérdidas o daños indirectos o consiguientes, pérdidas de utilización, pérdidas de producción, o pérdidas de ganancias o por costo de intereses, estipulándose que esta exclusión no se aplicará a ninguna de las obligaciones del proveedor de pagar a la contratante las multas previstas en el contrato.

## Responsabilidad del proveedor

El proveedor deberá suministrar todos los bienes o servicios de acuerdo con las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones, sin perjuicio de las responsabilidades establecidas en la Ley N° 7021/22.

## Fuerza mayor

El proveedor no estará sujeto a la ejecución de su Garantía de Cumplimiento, liquidación por daños y perjuicios o terminación por incumplimiento en la medida en que la demora o el incumplimiento de sus obligaciones en virtud del contrato sea el resultado de un evento de Fuerza Mayor.

1. Para fines de esta cláusula, "Fuerza Mayor" significa un evento o situación fuera del control del proveedor que es imprevisible, inevitable y no se origina por descuido o negligencia del mismo. Tales eventos pueden incluir sin que éstos sean los únicos actos de la autoridad en su capacidad soberana, guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, pandemias, restricciones de cuarentena, y embargos de cargamentos.
2. El proveedor deberá demostrar el nexo existente entre el caso notorio y la obligación pendiente de cumplimiento. La fuerza mayor solamente podrá afectar a la parte del contrato cuyo cumplimiento imposible fue probado.
3. No se considerarán casos de Fuerza Mayor los actos o acontecimientos que hagan el cumplimiento de una obligación únicamente más difícil o más onerosa para la parte correspondiente.
4. Si se presentara un evento de Fuerza Mayor, el proveedor notificará por escrito a la contratante sobre dicha condición y causa, en el plazo de siete

(7) días calendario a partir del día siguiente en que el proveedor haya tenido conocimiento del evento o debiera haber tenido conocimiento del evento. Transcurrido el mencionado plazo, sin que el proveedor o contratista haya notificado a la convocante la situación que le impide cumplir con las condiciones contractuales, no podrá invocar caso fortuito o fuerza mayor. Excepcionalmente, la convocante bajo su responsabilidad, podrá aceptar la notificación del evento de caso fortuito en un plazo mayor, debiendo acreditar el interés público comprometido.

5. La fuerza mayor debe ser invocada con posterioridad a la suscripción del contrato y con anterioridad al vencimiento del plazo de cumplimiento de las obligaciones contractuales.

A menos que la contratante disponga otra cosa por escrito, el proveedor continuará cumpliendo con sus obligaciones en virtud del contrato en la medida que sea razonablemente práctico, y buscará todos los medios alternativos de cumplimiento que no estuviesen afectados por la situación de fuerza mayor existente.

## Causales de terminación del contrato

### 1. Terminación por Incumplimiento

a) La contratante, sin perjuicio de otros recursos a su disposición en caso de incumplimiento del contrato, podrá terminar el contrato, en cualquiera de las siguientes circunstancias:

- i. Si el proveedor no entrega parte o ninguno de los bienes dentro del período establecido en el contrato, o dentro de alguna prórroga otorgada por la contratante; o
- ii. Si el proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud del contrato; o
- iii. Si el proveedor, a juicio de la contratante, durante el proceso de licitación o de ejecución del contrato, ha participado en actos de fraude y corrupción;
- iv. Cuando las multas por atraso superen el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato;
- v. Por suspensión de los trabajos, imputable al proveedor o al contratista, por más de sesenta días calendarios, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito;
- vi. En los demás casos previstos en este apartado.

### 2. Terminación por insolvencia o quiebra

La contratante podrá terminar el contrato mediante comunicación por escrito al proveedor si éste se declarase en quiebra o en estado de insolvencia.

### 3. Terminación por conveniencia

a) La contratante podrá en cualquier momento terminar total o parcialmente el contrato por razones de interés público debidamente justificada, mediante notificación escrita al proveedor. La notificación indicará la razón de la terminación, así como el alcance de la terminación con respecto a las obligaciones del proveedor, y la fecha en que se hace efectiva dicha terminación.

b) Los bienes que ya estén fabricados y estuviesen listos para ser enviados a la contratante dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de recibo de la notificación de terminación del contrato deberán ser aceptados por la contratante de acuerdo con los términos y precios establecidos en el contrato. En cuanto al resto de los bienes la contratante podrá elegir entre las siguientes opciones:

-Que se complete alguna porción y se entregue de acuerdo con las condiciones y precios del contrato; y/o

-Que se cancele la entrega restante y se pague al proveedor una suma convenida por aquellos bienes que hubiesen sido parcialmente completados y por los materiales y repuestos adquiridos previamente por el proveedor.

Se podrán establecer otras causales de terminación de contrato, de acuerdo a su naturaleza, y se deberán tener en cuenta además, las previstas en el artículo 72 y concordantes de la Ley N° 7021/22.

## Otras causales de terminación del contrato

Además de las ya indicadas en la cláusula anterior, otras causales de terminación de contrato son:

No Aplica

## Fraude y Corrupción

1. La convocante exige que los participantes en los procedimientos de contratación, observen los más altos niveles éticos, ya sea durante el proceso de licitación o de ejecución de un contrato. La convocante actuará frente a cualquier hecho o reclamación que se considere fraudulento o corrupto.

2. Si se comprueba que un funcionario público, o quien actúe en su lugar, y/o el oferente o adjudicatario propuesto en un proceso de contratación, hayan

incurrido en prácticas fraudulentas o corruptas, la convocante deberá:

- (i) En la etapa de oferta, se descalificará cualquier oferta del oferente y/o rechazará cualquier propuesta de adjudicación relacionada con el proceso de adquisición o contratación de que se trate; y/o
- (ii) Durante la ejecución del contrato, se rescindirá el contrato por causa imputable al proveedor;
- (iii) Se remitirán los antecedentes del oferente o proveedor directamente involucrado en las prácticas fraudulentas o corruptivas, a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, a los efectos de la aplicación de las sanciones previstas.
- (iv) Se presentará la denuncia ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.

Fraude y corrupción comprenden actos como:

- (i) Ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de otra parte;
- (ii) Cualquier acto u omisión, incluyendo la tergiversación de hechos y circunstancias, que engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio económico o de otra naturaleza o para evadir una obligación;
- (iii) Perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar las acciones de una parte;
- (iv) Colusión o acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, incluyendo influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte.
- (v) Cualquier otro acto considerado como tal en la legislación vigente.

3. Los oferentes deberán declarar que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que les otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.

## **Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Avenimiento.**

"Los contratistas, proveedores, consultores y contratantes, podrán solicitar la intervención de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas alegando el incumplimiento de los términos y condiciones pactados o controversias legales o técnicas en los contratos regidos por la Ley N° 7021/22. Una vez recibida la solicitud respectiva, dentro de los 15 (quince) días hábiles siguientes a la fecha de su recepción, la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas señalará día y hora para audiencia de avenimiento a la que serán citadas las partes. Los requisitos y formalidades para admitir o rechazar la solicitud de intervención, así como los demás trámites del procedimiento de avenimiento serán dispuestos en la reglamentación. Serán aplicables al procedimiento de Avenimiento las disposiciones contenidas en la sección I del Capítulo XVI "PROCEDIMIENTOS JURIDICOS SUSTANCIADOS ANTE LA DIRECCIÓN NACIONAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS" de la Ley N° 7021/22.

## **Medio Alternativo de Resolución de Conflictos a través de la Mediación**

El procedimiento de Mediación se podrá llevar a cabo ante:

No Aplica

El mediador deberá pertenecer a las Listas del Poder Judicial o del CAMP, según la selección de sede establecida.

## **Medio alternativo de Resolución de Conflictos a través del Arbitraje**

El procedimiento arbitral se podrá llevar a cabo ante las sedes del Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay (en adelante, "CAMP"). El tribunal será conformado por:

No Aplica

# MODELO DE CONTRATO

Este modelo de contrato, constituye la proforma del contrato a ser utilizado una vez adjudicado al proveedor y en los plazos dispuestos para el efecto por la normativa vigente.

EL MODELO DE CONTRATO SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO A ESTE DOCUMENTO.

# FORMULARIOS

Los formularios dispuestos en esta sección son los estándar a ser utilizados por los potenciales oferentes para la preparación de sus ofertas.

ESTA SECCIÓN DE FORMULARIOS SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO A ESTE DOCUMENTO, DEBIENDO LA CONVOCANTE MANTENERLO EN FORMATO EDITABLE A FIN DE QUE EL OFERENTE LO PUEDA UTILIZAR EN LA PREPARACION DE SU OFERTA.



