

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES.

ÓRGANO Y/O UNIDAD ORGÁNICA:	UGEL HUANCARAMA – AREA DE GESTION PEDAGOGICA–ESPECIALISTA DE EDUCACION.
DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:	ADQUISICIÓN DE UTENSILIOS DE COCINA PARA LA RESIDENCIA ESTUDIANTIL DEL CRFA "HATUN CHASKA" – ARCAHUA DE LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL DE HUANCARAMA.

I. FINALIDAD PUBLICA

Dotar a la residencia estudiantil de utensilios de cocina suficientes y adecuados para la atención diaria de los estudiantes.

Mejorar las condiciones de higiene, salubridad y seguridad alimentaria.

Optimizar el funcionamiento del servicio de alimentación durante los periodos de alternancia.

Contribuir al bienestar integral de los estudiantes residentes.

La adquisición de utensilios de cocina permitirá asegurar la preparación de alimentos en condiciones apropiadas, fortalecer la higiene de los ambientes y garantizar un servicio eficiente y continuo, en concordancia con los lineamientos del modelo CRFA y las políticas educativas de atención prioritaria a zonas rurales.

II. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO.

El presente plan comprende la adquisición de utensilios de cocina destinados exclusivamente a la residencia estudiantil del CRFA "Hatun Chaska", los cuales serán utilizados durante los periodos de alternancia para la preparación, servido y consumo de alimentos por parte de los estudiantes residentes.

El Centro Rural de Formación en Alternancia (CRFA) "Hatun Chaska" brinda el servicio educativo bajo el modelo de alternancia, el cual contempla periodos de permanencia de los estudiantes en la residencia institucional para el desarrollo de actividades académicas, formativas, productivas y comunitarias.






En este contexto, la residencia estudiantil cumple un rol fundamental en la atención integral de los estudiantes, siendo el servicio de alimentación uno de los componentes esenciales para garantizar su permanencia, bienestar y adecuado rendimiento académico. No obstante, se ha evidenciado la limitada disponibilidad y el desgaste progresivo de los utensilios de cocina existentes, lo que dificulta la adecuada preparación y distribución de los alimentos.



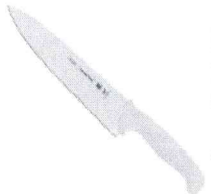
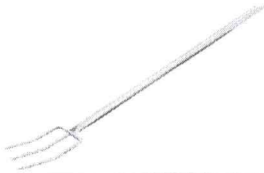
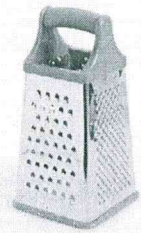

Tras la aprobación de la modificatoria presupuestal correspondiente, se cuenta con recursos disponibles que permiten atender esta necesidad prioritaria mediante la adquisición de utensilios de cocina básicos, seguros y funcionales.





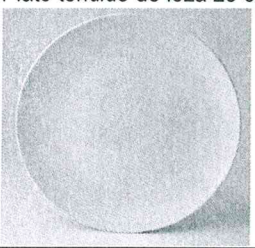

III. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

Garantizar condiciones adecuadas para la preparación, manipulación y consumo de alimentos en la residencia estudiantil del CRFA "Hatun Chaska", mediante la adquisición oportuna de utensilios de cocina.

IV. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

N.º	Descripción del ítem	Especificaciones técnicas	Unidad de Medida	Cantidad Total
1	Olla de acero inoxidable 100 L 	Descripción: Olla de gran capacidad para preparación de alimentos. Material: Acero inoxidable 304 (18/8) grado alimentario. Capacidad: 100 L ± 2%. Espesor: Mínimo 0.6 mm en paredes y base. Asas: Dos asas laterales reforzadas, soldadas, resistentes a temperatura. Tapa: Acero inoxidable, encaje ajustado con refuerzo. Acabado: Pulido espejo. Garantía: Mínimo 12 meses contra defectos de fabricación.	Unidad	3
2	Olla a presión de acero inoxidable x 25 L 	La olla a presión de 25 litros es adecuada para uso en cocinas institucionales Cuenta con capacidad de 25 L, doble sistema de seguridad mediante válvula reguladora y válvula de seguridad, lo que garantiza un uso confiable y reduce riesgos durante la cocción. Está fabricada en aluminio resistente o acero inoxidable grado alimentario, apta para uso intensivo, con asas reforzadas resistentes al calor que facilitan una manipulación segura. Su sistema de presión asegura una cocción uniforme. Producto de fácil limpieza, con garantía mínima de 12 meses contra defectos de fabricación.	Unidad	2
3	Olla de acero inoxidable 80 L 	Descripción: Olla de gran capacidad para preparación de alimentos. Material: Acero inoxidable 304 (18/8) grado alimentario. Capacidad: 80 L ± 2%. Espesor: Mínimo 0.6 mm en paredes y base. Asas: Dos asas laterales reforzadas, soldadas, resistentes a temperatura. Tapa: Acero inoxidable, encaje ajustado con refuerzo. Acabado: Pulido espejo. Garantía: Mínimo 12 meses contra defectos de fabricación.	Unidad	3
4	Tetera de acero inoxidable 20 L 	Capacidad: 20 L. Asa: Reforzada con recubrimiento térmico. Tapa: Encajada con seguro. Descripción: Tetera de acero inoxidable de alta calidad resistente al calor y la corrosión, además de una excelente retención térmica. Mango ergonómico aislante para mayor seguridad al manipular.	Unidad	1
5	Sartén de acero inoxidable de 50 cm 	Descripción: Sartén de gran diámetro para cocción directa. Material: Acero inoxidable 304 con base multicapa difusora. Asa: De acero inoxidable soldada, diseño ergonómico. Sartén de acero inoxidable de alta calidad con tapa. Diámetro: 50 cm Altura: 9 cm Cantidad de relleno: 17L	Unidad	2

6	<p>Espátula de acero inoxidable 30 cm x 17 cm</p> 	<p>Material: Acero inoxidable 304 sin partes plásticas expuestas. Dimensiones: 30 cm largo total x 17 cm ancho de hoja aprox. Uso: Manipulación de alimentos en cocción. Acabado: Sin aristas cortantes.</p>	Unidad	3
7	<p>Espumadera de acero inoxidable de 59 cm con mango</p> 	<p>Material: Acero inoxidable 304. Longitud total: 59 cm ± 1 cm. Uso: Extracción de sólidos durante cocción. Mango: antideslizante, sin partes plásticas expuestas.</p>	Unidad	3
8	<p>Cuchillo de acero inoxidable para cocina de 10 in</p> 	<p>Material: Hoja de acero inoxidable de alto carbono. Longitud de hoja: 10 in (~25.4 cm). Mango: Antideslizante ergonómico. Acabado: Pulido de fábrica, filo bien definido.</p>	Unidad	4
9	<p>Trinche de acero inoxidable 60 cm con 3 dientes</p> 	<p>Material: Acero inoxidable 304. Longitud: 60 cm ± 1 cm. Dientes: Tres puntas reforzadas. Mango: Antideslizante.</p>	Unidad	2
10	<p>Rallador de cocina de acero inoxidable 4 lados (8.5 x 9.5 x 21.5 cm)</p> 	<p>Material: Acero inoxidable resistente a la corrosión. Dimensiones: Aprox. 8.5 x 9.5 x 21.5 cm. Lados: Fino, grueso, rebanador, rallador. Base: Antideslizante. un mango suave al tacto y fácil de agarrar, así como una base de goma antideslizante para una mayor estabilidad durante el uso. Las rejillas de acero inoxidable de cuatro lados son duraderas y están diseñadas con múltiples funciones en mente.</p>	Unidad	2
11	<p>Set de cubiertos de acero x 24 piezas</p> 	<p>Material: Acero inoxidable 18/10 con acabado espejo. Piezas: 24 (6 cuchillos, 6 tenedores, 6 cucharas, 6 cucharitas). Diseño: Ergonomico, anticorrosivo. resistente y durable</p>	Unidad	12

12	Taza de loza 	Material: Loza vitrificada de alta resistencia. Capacidad: Aproximadamente 400 - 450 ml. Acabado: Liso, sin porosidad.	Unidad	100 ✓
13	Vaso de vidrio 400 ml 	Material: Vidrio templado. Capacidad: 400 ml. Espesor: Homogéneo, sin burbujas. Acabado: Borde liso.	Unidad	100
14	Jarra de acero inoxidable x 4 L 	Material: Acero inoxidable 18/10. Capacidad: 4 L ± 5%. Asa: Reforzada. Tapa: Cierre seguro, vertedor sin goteo. Uso: Frío o caliente. Con tapa	Unidad	5
15	Plato hondo de loza 	Material: Loza vitrificada. Diámetro: 20-22 cm. Acabado: Liso, resistente.	Unidad	100
16	Plato tendido de loza 23 cm aprox. 	Material: Loza vitrificada. Diámetro: 23 cm ± 1 cm. Acabado: Liso, resistente	Unidad	100
17	Porta cubiertos de plástico con tapa 	Material: Plástico PP alimentario, libre de BPA. Divisiones internas: Para organización de utensilios. con 6 compartimientos para la mejor distribución de los utensilios. Viene con la base elevada para una mejor ventilación por los agujeros inferiores.	Unidad	5



V. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

a) Perfil:

- RUC activo y habilitado
- Registro Nacional de Proveedores vigente RNP
- Anexos 01, 02 y 03
- CCI del proveedor.
- Tener el giro de negocio acorde a la contratación

VI. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA

Lugar: Los bienes materia de la adquisición serán entregados en la sede central de la UGEL Huancarama, ubicado en el Jr. Libertad S/N – Huancarama – Andahuaylas

Plazo: El plazo de entrega será de 5 días calendarios, contados a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra.

VII. CONFORMIDAD

La conformidad se emite en un plazo máximo de (03) días calendarios producida la recepción salvo que existiera observaciones, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de (5) días calendarios, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad. La entrega de los fungibles se deberá realizar en horario de oficina y deberá ser verificada por el área usuaria o responsable para la conformidad.

VIII. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

El pago se realiza EN UNICO PAGO deposito en cuenta corriente interbancaria CCI, después de ejecutarse la entrega del bien, la entidad realiza el depósito de la contraprestación pactada a favor del proveedor máximo dentro de los (3) días hábiles siguientes de otorgada la conformidad del bien, siempre que se verifique las condiciones establecidas en el las EE.TT. bajo responsabilidad del área usuaria. Asimismo, el proveedor deberá adjuntar el comprobante de pago.

IX. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

El proveedor adjudicado garantizará de la calidad del bien contra todos los defectos de que se pueda presentar, durante un año (12 meses), contados desde el momento de la conformidad, en caso de presentarse defectos el proveedor deberá realizar las correcciones pertinentes, sin costo alguno para la entidad.

X. PENALIDADES

La aplicación de la penalidad por mora no debe exceder el 10% del monto vigente del contrato o, de ser el caso, del ítem correspondiente.

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación:

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$





Donde F tiene los siguientes valores:

Para bienes y servicios: $F = 0.40$

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato, con componente o ítem que debió ejecutarse o, en caso de que estos involucren entregables cuantificables en monto y plazo, al monto y plazo del entregable que fuera materia de retraso.

En el caso de sistemas de entrega de obra y consultoría de obra que contenga más de un componente el monto y plazo corresponde al componente que se ejecuta.

Adicionalmente se debe tener en cuenta lo siguiente:

En caso no sea posible cuantificar el monto de la prestación materia de retraso, la entidad contratante establece en las bases la penalidad a aplicar.

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobada. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso, la calificación del retraso como justificado por parte de la entidad contratante no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo.

XI. RESOLUCION CONTRACTUAL

El contrato u orden de servicio, podrá ser resuelto en concordancia al Artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, por lo que cualquiera de las partes puede resolver, total o parcialmente, el contrato en los siguientes supuestos:

- a) Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
- b) Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible a la parte que incumple.
- c) Hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, de supuesto distinto al caso fortuito o fuerza mayor, no imputable a ninguna de las partes, que imposibilite la continuación del contrato.
- d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción.
- e) Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.
- f) Configuración de la condición de terminación anticipada establecida en el contrato, de acuerdo con los supuestos que se establezcan en el Reglamento de la Ley 32069.
- g) Por acumulación del monto máximo de la penalidad por mora y/u otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo.

La resolución contractual se realiza conforme al procedimiento establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069. Asimismo, es causal de resolución de contrato la presentación con información inexacta o falsa de la Declaración Jurada de Prohibiciones e Incompatibilidades a que se hace referencia en la Ley 31564, Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público. Asimismo, en caso se incumpla con los impedimentos señalados en el artículo 5 de dicha ley se aplicará la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad.

XII. OBLIGACION ANTICORRUPCION

EL POSTOR declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales,





funcionarios, asesores, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, EL POSTOR se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores.

Además, EL POSTOR se compromete a comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.

XIII. SOLUCION DE CONTROVERSIAS

Todas las controversias que surjan entre las partes sobre la validez, nulidad, interpretación, ejecución, terminación o eficacia, se resuelven mediante conciliación, conforme lo dispuesto en el numeral 81.3 del artículo 81 de la Ley 32069. El procedimiento conciliatorio será realizado conforme a lo regulado en el artículo 330 del Reglamento de la Ley N° 32069.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN APURÍMAC
U.E. 306 EDUCACIÓN DE HUANCARAMA



Mag. Shaili Luna Hurtado
ESPECIALISTA DE EDUCACIÓN SECUNDARIA
Firma Área usuaria

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN APURÍMAC
U.E. 305 EDUCACIÓN DE HUANCARAMA



Mag. Aristides Hurtado Palomino
JEFE DE ÁREA DE GESTIÓN PEDAGÓGICA
Firma del jefe inmediato

