

## ANEXO 2

### ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

<b>Organo y/o Unidad Orgánica:</b>	SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
<b>Actividad del POI:</b>	-
<b>Denominación de la Contratación:</b>	ADQUISICION DE UTENSILIOS DE COCINA PARA EL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA.

#### I. FINALIDAD PÚBLICA

El presente requerimiento tiene por finalidad dotar de utensilios de cocina adecuados al Servicio de Nutrición y Dietética, a fin de garantizar la correcta preparación, cocción y distribución de alimentos destinados a los pacientes hospitalizados y personal de guardia del Hospital Regional del Cusco.

- **OBJETIVO GENERAL:**

Asegurar la adecuada implementación del Servicio de Nutrición y Dietética mediante la adquisición de utensilios de cocina necesarios para la correcta preparación y distribución de alimentos, en cumplimiento de la normativa sanitaria vigente.

- **OBJETIVO ESPECIFICO:**

Dotar al área de producción de utensilios de cocina suficientes y en condiciones sanitarias adecuadas.

Levantar las observaciones formuladas por DIGESA relacionadas al estado y disponibilidad de los utensilios.

Garantizar la continuidad del servicio de alimentación a pacientes hospitalizados y personal de guardia.

#### II. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL REQUERIMIENTO

“ADQUISICION DE UTENSILIOS DE COCINA PARA EL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL REGIONAL DEL CUSCO”

#### III. CARACTERISTICAS TECNICAS

Se adjunta ficha técnica y características al final.

Descripción y cantidad de los bienes.

##### ITEM PAQUETE N°1

N°	CODIGO SIGA	NOMBRE DEL BIEN	U.M.	CANTIDAD
1	169400050121	CUCHILLO DE ACERO INOXIDABLE 43 cm CON MANGO DE PLASTICO	UNIDAD	20

2	169400050105	CUCHILLO DE ACERO INOXIDABLE PARA CARNICERIA DE 10 in	UNIDAD	10
3	169400050031	CUCHILLO DE ACERO INOXIDABLE PARA CARNICERIA DE 12 in	UNIDAD	10
4	169400050117	CUCHILLO DE ACERO QUIRÚRGICO 37 cm CON MANGO DE POLIPROPILENO	UNIDAD	10
5	55200020010	MACHETE CON HOJA DE ACERO INOXIDABLE 32 cm	UNIDAD	20
6	169400250101	TABLA DE PICAR DE POLIETILENO 30 cm X 45 cm ESPESOR 2 cm COLOR AMARILLO	UNIDAD	20
7	169400250102	TABLA DE PICAR DE POLIETILENO 30 cm X 45 cm ESPESOR 2 cm COLOR AZUL	UNIDAD	20
8	169400250106	TABLA DE PICAR DE POLIETILENO 30 cm X 45 cm ESPESOR 2 cm COLOR BLANCO	UNIDAD	20
9	169400250104	TABLA DE PICAR DE POLIETILENO 30 cm X 45 cm ESPESOR 2 cm COLOR ROJO	UNIDAD	20
10	169400250105	TABLA DE PICAR DE POLIETILENO 30 cm X 45 cm ESPESOR 2 cm COLOR VERDE	UNIDAD	20
11	169400050147	AFILADOR DE CUCHILLO CON MANGO DE PLÁSTICO	UNIDAD	10
11	169400020059	CUCHARON DE ACERO INOXIDABLE N° 16	UNIDAD	5
12	169400020104	CUCHARÓN DE ACERO INOXIDABLE PARA GUISO	UNIDAD	6
13	169400020101	CUCHARON DE ACERO QUIRURGICO X 250 mL	UNIDAD	10
14	169400020093	CUCHARON DE ACERO QUIRURGICO X 70 mL	UNIDAD	10
15	16940004004	ESPUMADERA CON TUBO TIPO PALETA 50 cm DIAMETRO 30 cm	UNIDAD	10
16	169400040065	ESPUMADERA DE ACERO INOXIDABLE 18 cm DIAM X 78 cm MANGO APROX.	UNIDAD	10
17	1694000880053	TRINCHE DE ACERO INOXIDABLE 64 cm 3 DIENTES	UNIDAD	10
18	646300070011	BALDE DE ACERO INOXIDABLE X 15 L	UNIDAD	10
19	646100060012	BALDE DE PLASTICO X 12 L	UNIDAD	12
20	169400290056	COLADOR DE DOBLE MALLA DE ACERO INOXIDABLE 20 cm	UNIDAD	20
21	169400290057	COLADOR DE DOBLE MALLA DE ACERO INOXIDABLE 26 cm	UNIDAD	20

#### ITEM PAQUETE N°2

N°	CODIGO SIGA	NOMBRE DEL BIEN	U.M.	CANTIDAD
1	166600020134	OLLA DE ACERO INOXIDABLE PROFESIONAL DE 100 LITROS	UNIDAD	7
2	166600020332	OLLA DE ACERO INOXIDABLE PROFESIONAL DE 35 LITROS	UNIDAD	4
3	166600020133	OLLA DE ACERO INOXIDABLE PROFESIONAL DE 50 LITROS	UNIDAD	4
4	166600020278	OLLA DE ACERO INOXIDABLE PROFESIONAL DE 75 L	UNIDAD	5

#### ITEM N°1

N°	CODIGO SIGA	NOMBRE DEL BIEN	U.M.	CANTIDAD
1	503300270019	PARIHUELA DE PLASTICO 20 cm X 1.00 m X 1.50 m	UNIDAD	20

#### IV. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

Los utensilios ofertados deberán cumplir con la normativa sanitaria vigente aplicable a materiales y objetos destinados al contacto con alimentos, de conformidad con el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 007-98-SA y sus modificatorias.

Asimismo, el postor deberá garantizar que los utensilios están elaborados con materiales seguros, no tóxicos, resistentes y de fácil limpieza, que no transfieran sustancias que puedan afectar la inocuidad de los alimentos, lo cual podrá ser acreditado mediante fichas técnicas, declaraciones del fabricante u otra documentación pertinente.

#### **V. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACIÓN**

NO CORRESPONDE

#### **VI. GARANTÍA COMERCIAL**

NO CORRESPONDE

#### **VII. MUESTRAS**

NO CORRESPONDE

#### **IX. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL**

- Registro Nacional de Proveedores (RNP) vigente
- Registro Único de Contribuyentes (RUC) vigente
- Contar con código de cuenta interbancaria (CCI), relacionado al RUC

#### **X. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA**

Los bienes serán entregados en el área de producción del servicio de nutrición del Hospital Regional del Cusco, ubicado en Av. La Cultura S/N, distrito, provincia y departamento de Cusco. La recepción se efectuará en el horario de 07:00 a 13:00 horas.

Plazo: Los bienes materia de la presente convocatoria se entregan en el plazo de 7 DIAS CALENDARIO NOTIFICADA LA NECESIDAD DEL USUARIO.

#### **XI. CONFORMIDAD**

La conformidad de los bienes, será otorgada por el área usuaria (Servicio de Nutrición y Dietética) para lo cual el proveedor deberá cumplir con las especificaciones técnicas requeridas, la recepción del bien por el jefe de Almacén Central del Hospital Regional Cusco.

#### **XII. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO UNICO.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción del Almacén Central de la Entidad.
- Conformidad otorgada por el área usuaria.
- Comprobante de pago.

La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato.

### **XIII. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA**

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del bien ofertado por un plazo no menor de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

### **XIV. PENALIDADES**

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 le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = 0.10 \times \text{monto} \\ \text{F} \times \text{plazo en días}$$

Donde F = 0.40.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, a la ejecución total del servicio o a la obligación parcial, de ser el caso, que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.

Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo.

### **XV. OTRAS PENALIDADES**

No corresponde

## **XVI. RESOLUCIÓN CONTRACTUAL**

El Hospital Regional Cusco puede resolver el contrato, en los siguientes casos:

- a) Por acumulación del monto máximo de la penalidad por mora o por el monto máximo para otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo.
- b) Caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite la continuación del contrato.
- c) Incumplimiento de obligaciones contractuales, por causa atribuible al contratista.
- d) 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.
- e) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.
- f) Por la presentación de documentación falsa o inexacta durante la ejecución contractual.

## **XVII. OBLIGACION ANTICORRUPCION Y ANTISOBORNO**

A la suscripción del contrato o de la formalización de la Orden, el Contratista declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, al (los) evaluador (es) del proceso de contratación o cualquier servidor de Hospital Regional Cusco.

Asimismo, el Contratista se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente. Aunado a ello, el Contratista se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito.

En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, el Contratista se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con el Hospital Regional Cusco.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en este acápite, durante la ejecución contractual, otorga a Hospital Regional Cusco el derecho de resolver total o parcialmente el contrato.

## **XVIII. SOLUCION DE CONTROVERSIAS**

Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación, son resueltos mediante trato directo y conciliación.

## **XIX. GESTIÓN DE RIESGOS**

Las partes realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente documento, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

-----  
Firma  
Área usuaria o técnica estratégica

## **SE ADJUNTA FICHAS TECNICAS Y CARACTERISTICAS TECNICAS.**

Nº	CODIGO SIGA	NOMBRE DEL BIEN
1	169400050121	CUCHILLO DE ACERO INOXIDABLE 43 cm CON MANGO DE PLASTICO
2	169400050105	CUCHILLO DE ACERO INOXIDABLE PARA CARNICERIA DE 10 in
3	169400050031	CUCHILLO DE ACERO INOXIDABLE PARA CARNICERIA DE 12 in

4	169400050117	CUCHILLO DE ACERO QUIRÚRGICO 37 cm CON MANGO DE POLIPROPILENO
5	55200020010	MACHETE CON HOJA DE ACERO INOXIDABLE 32 cm
6	169400250101	TABLA DE PICAR DE POLIETILENO 30 cm X 45 cm ESPESOR 2 cm COLOR AMARILLO
7	169400250102	TABLA DE PICAR DE POLIETILENO 30 cm X 45 cm ESPESOR 2 cm COLOR AZUL
8	169400250106	TABLA DE PICAR DE POLIETILENO 30 cm X 45 cm ESPESOR 2 cm COLOR BLANCO
9	169400250104	TABLA DE PICAR DE POLIETILENO 30 cm X 45 cm ESPESOR 2 cm COLOR ROJO
10	169400250105	TABLA DE PICAR DE POLIETILENO 30 cm X 45 cm ESPESOR 2 cm COLOR VERDE
11	169400050147	AFILADOR DE CUCHILLO CON MANGO DE PLÁSTICO
12	166600020134	OLLA DE ACERO INOXIDABLE PROFESIONAL DE 100 LITROS
13	166600020332	OLLA DE ACERO INOXIDABLE PROFESIONAL DE 35 LITROS
14	166600020133	OLLA DE ACERO INOXIDABLE PROFESIONAL DE 50 LITROS
15	166600020278	OLLA DE ACERO INOXIDABLE PROFESIONAL DE 75 L
16	646300070011	BALDE DE ACERO INOXIDABLE X 15 L
17	646100060012	BALDE DE PLASTICO X 12 L
18	169400290056	COLADOR DE DOBLE MALLA DE ACERO INOXIDABLE 20 cm
19	169400290057	COLADOR DE DOBLE MALLA DE ACERO INOXIDABLE 26 cm
20	169400020059	CUCHARON DE ACERO INOXIDABLE N° 16
21	169400020104	CUCHARÓN DE ACERO INOXIDABLE PARA GUIZO
22	169400020101	CUCHARON DE ACERO QUIRURGICO X 250 mL
23	169400020093	CUCHARON DE ACERO QUIRURGICO X 70 mL
24	16940004004	ESPUMADERA CON TUBO TIPO PALETA 50 cm DIAMETRO 30 cm
25	169400040065	ESPUMADERA DE ACERO INOXIDABLE 18 cm DIAM X 78 cm MANGO APROX.
26	1694000880053	TRINCHE DE ACERO INOXIDABLE 64 cm 3 DIENTES
27	503300270005	PARIHUELA DE PLASTICO 20 cm X 1.00 m X 1.50 m

# 1 CUCHILLO DE ACERO INOXIDABLE 43 cm CON MANGO DE PLÁSTICO

## 1. Descripción:

Cuchillo de una sola pieza o ensamblado, diseñado para corte de alimentos en cocina institucional.

## 2. Especificaciones técnicas:

- Longitud total: 43 cm
- Material de hoja: Acero inoxidable grado alimentario (AISI 304 o equivalente)
- Mango: Plástico de alta resistencia, antideslizante
- Filo: Liso
- Resistente a la corrosión

### **3. Características sanitarias:**

- Material no poroso
- Apto para contacto con alimentos
- Fácil limpieza y desinfección

### **4. Imagen referencial:**



## **2 □ CUCHILLO DE ACERO INOXIDABLE PARA CARNICERÍA 10 in**

### **1. Descripción:**

Cuchillo profesional para corte y desposte de carnes.

### **2. Especificaciones técnicas:**

- Longitud de hoja: 10 pulgadas (25.4 cm)
- Material: Acero inoxidable grado alimentario
- Mango: Polipropileno o plástico sanitario
- Filo: Liso, reforzado
- Alta resistencia mecánica

### **3. Características sanitarias:**

- Apto para uso alimentario
- Lavable y desinfectable

### **4. Imagen referencial:**



### **3 □ CUCHILLO DE ACERO INOXIDABLE PARA CARNICERÍA 12 in**

#### **1. Descripción:**

Cuchillo profesional para corte y desposte de carnes.

#### **2. Especificaciones técnicas:**

- Longitud de hoja: 12 pulgadas
- Material: Acero inoxidable grado alimentario
- Mango: Polipropileno o plástico sanitario
- Filo: Liso, reforzado
- Alta resistencia mecánica

#### **3. Características sanitarias:**

- Apto para uso alimentario
- Lavable y desinfectable

#### **4. Imagen referencial:**



### **4 □ CUCHILLO DE ACERO QUIRÚRGICO 37 cm CON MANGO DE POLIPROPILENO**

#### **1. Especificaciones técnicas:**

- Longitud total: 37 cm
- Hoja: Acero quirúrgico inoxidable
- Mango: Polipropileno sanitario
- Resistencia a oxidación y desgaste

#### **2. Características sanitarias:**

- No tóxico

- Fácil desinfección
- Superficie lisa

### 3. Imagen referencial:



## 5 MACHETE CON HOJA DE ACERO INOXIDABLE 32 cm

### 1. Especificaciones técnicas:

- Longitud de hoja: 32 cm
- Material: Acero inoxidable grado alimentario
- Mango: Polipropileno o plástico resistente
- Alta resistencia al impacto

### 2. Características sanitarias:

- Apto para manipulación de alimentos
- Lavable y resistente a desinfectantes

### 3. Imagen referencial:



## 6 TABLA DE PICAR DE POLIETILENO 30 x 45 cm – ESPESOR 2 cm – COLOR AMARILLO

### 1. Nombre del producto:

Tabla de picar de polietileno 30 cm x 45 cm x 2 cm – Color (especificar)

## 2. Descripción:

Superficie sólida para corte de alimentos en cocina institucional.

## 3. Especificaciones técnicas:

- Dimensiones: 30 cm x 45 cm
- Espesor: 2 cm
- Material: Polietileno de alta densidad (HDPE) grado alimentario
- No poroso
- Alta resistencia a impacto

## 4. Características sanitarias:

- Apto para contacto con alimentos
- Fácil lavado y desinfección
- Resistente a humedad

### Imagen referencial



# 7 TABLA DE PICAR DE POLIETILENO 30 x 45 cm – ESPESOR 2 cm – COLOR AZUL

## 1. Nombre del producto:

Tabla de picar de polietileno 30 cm x 45 cm x 2 cm – Color (especificar)

## 2. Descripción:

Superficie sólida para corte de alimentos en cocina institucional.

## 3. Especificaciones técnicas:

- Dimensiones: 30 cm x 45 cm
- Espesor: 2 cm
- Material: Polietileno de alta densidad (HDPE) grado alimentario
- No poroso
- Alta resistencia a impacto

## 4. Características sanitarias:

- Apto para contacto con alimentos

- Fácil lavado y desinfección
- Resistente a humedad

**Imagen referencial**



## **8 TABLA DE PICAR DE POLIETILENO 30 x 45 cm – ESPESOR 2 cm – COLOR BLANCO**

**1. Nombre del producto:**

Tabla de picar de polietileno 30 cm x 45 cm x 2 cm – Color (especificar)

**2. Descripción:**

Superficie sólida para corte de alimentos en cocina institucional.

**3. Especificaciones técnicas:**

- Dimensiones: 30 cm x 45 cm
- Espesor: 2 cm
- Material: Polietileno de alta densidad (HDPE) grado alimentario
- No poroso
- Alta resistencia a impacto

**4. Características sanitarias:**

- Apto para contacto con alimentos
- Fácil lavado y desinfección
- Resistente a humedad

**Imagen referencial**



## **9 TABLA DE PICAR DE POLIETILENO 30 x 45 cm – ESPESOR 2 cm – COLOR ROJO**

### **1. Nombre del producto:**

Tabla de picar de polietileno 30 cm x 45 cm x 2 cm – Color (especificar)

### **2. Descripción:**

Superficie sólida para corte de alimentos en cocina institucional.

### **3. Especificaciones técnicas:**

- Dimensiones: 30 cm x 45 cm
- Espesor: 2 cm
- Material: Polietileno de alta densidad (HDPE) grado alimentario
- No poroso
- Alta resistencia a impacto

### **4. Características sanitarias:**

- Apto para contacto con alimentos
- Fácil lavado y desinfección
- Resistente a humedad

#### **Imagen referencial**



## **10 TABLA DE PICAR DE POLIETILENO 30 x 45 cm – ESPESOR 2 cm – COLOR VERDE**

### **1. Nombre del producto:**

Tabla de picar de polietileno 30 cm x 45 cm x 2 cm – Color (especificar)

### **2. Descripción:**

Superficie sólida para corte de alimentos en cocina institucional.

### **3. Especificaciones técnicas:**

- Dimensiones: 30 cm x 45 cm
- Espesor: 2 cm

- Material: Polietileno de alta densidad (HDPE) grado alimentario
- No poroso
- Alta resistencia a impacto

#### 4. Características sanitarias:

- Apto para contacto con alimentos
- Fácil lavado y desinfección
- Resistente a humedad

##### Imagen referencial



## 11 AFILADOR DE CUCHILLO CON MANGO DE PLÁSTICO

### 1. Especificaciones técnicas:

- Sistema de afilado: Carburo de tungsteno o cerámica
- Mango: Plástico resistente
- Base antideslizante
- Diseño ergonómico

### 2. Imagen referencial:



## 12 OLLA DE ACERO INOXIDABLE PROFESIONAL DE 100 LITROS

### Descripción:

Olla industrial de gran capacidad, fabricada en acero inoxidable, diseñada para la cocción de sopas, guisos, caldos y preparaciones de alto volumen en servicios de alimentación colectiva.

### Especificaciones técnicas:

- Capacidad: 100 litros
- Material: Acero inoxidable grado alimentario (AISI 304 o equivalente)
- Espesor: 0.8 – 1.2 mm mínimo
- Acabado: Satinado o pulido sanitario
- Base: Triple fondo encapsulado (compatible con gas y cocina industrial)
- Asas: Reforzadas, soldadas al cuerpo
- Tapa: Incluida, del mismo material

### Imagen referencial



## 13 OLLA DE ACERO INOXIDABLE PROFESIONAL DE 75 LITROS

### Descripción:

Olla industrial de acero inoxidable para preparación de alimentos en volumen medio-alto.

### Especificaciones técnicas:

- Capacidad: 75 litros
- Material: Acero inoxidable grado alimentario (AISI 304 o equivalente)
- Espesor: 0.8 – 1.0 mm mínimo
- Base: Triple fondo reforzado
- Asas: Laterales reforzadas
- Tapa: Incluida

### Imagen referencial



## 14 OLLA DE ACERO INOXIDABLE PROFESIONAL DE 50 LITROS

### Descripción:

Olla profesional de acero inoxidable para preparación de alimentos en volumen intermedio.

### Especificaciones técnicas:

- Capacidad: 50 litros
- Material: Acero inoxidable grado alimentario (AISI 304 o equivalente)
- Espesor: 0.7 – 1.0 mm mínimo
- Base: Fondo reforzado o encapsulado
- Asas: Soldadas y reforzadas
- Tapa: Incluida

### Imagen referencial:



## 15 OLLA DE ACERO INOXIDABLE PROFESIONAL DE 35 LITROS

### Descripción:

Olla profesional de acero inoxidable de capacidad media, apta para uso continuo en cocina institucional.

### Especificaciones técnicas:

- Capacidad: 35 litros
- Material: Acero inoxidable grado alimentario (AISI 304 o equivalente)
- Espesor: 0.7 mm mínimo
- Base: Fondo reforzado (doble capa)
- Asas: Laterales soldadas
- Tapa: Incluida

### Imagen referencial:



## 16 BALDE DE ACERO INOXIDABLE X 15 L

### Descripción:

Recipiente cilíndrico fabricado en acero inoxidable grado alimentario, resistente a la corrosión y apto para manipulación de alimentos.

### Especificaciones técnicas:

- Capacidad: 15 litros
- Material: Acero inoxidable AISI 304 o equivalente
- Espesor: 0.7 mm mínimo
- Asa: Metálica reforzada
- Acabado: Pulido sanitario
- Uso: Transporte y almacenamiento de alimentos

### Imagen referencial



## 17 BALDE DE PLÁSTICO X 12 L

### Descripción:

Recipiente plástico resistente para uso alimentario o de limpieza en cocina institucional.

### Especificaciones técnicas:

- Capacidad: 12 litros
- Material: Polietileno de alta densidad (HDPE) grado alimentario
- Asa: Plástica reforzada
- Color: Blanco o natural
- Resistente a impactos y humedad

### Imagen referencial:



## 18 COLADOR DE DOBLE MALLA DE ACERO INOXIDABLE 20 cm

### Descripción:

Colador profesional de doble malla fina para filtrado de líquidos y cernido.

### Especificaciones técnicas:

- Diámetro: 20 cm
- Material: Acero inoxidable AISI 304

- Malla: Doble capa fina
- Mango: Ergonómico reforzado
- Uso: Filtrado de caldos, salsas y preparaciones líquidas

**Imagen referencial:**



## **19 COLADOR DE DOBLE MALLA DE ACERO INOXIDABLE 26 cm**

**Descripción:**

Colador de mayor diámetro para procesamiento de mayor volumen.

**Especificaciones técnicas:**

- Diámetro: 26 cm
- Material: Acero inoxidable AISI 304
- Malla: Doble capa fina
- Mango: Reforzado
- Uso: Filtrado y escurrido en cocina institucional

**Imagen referencial:**



## **20 CUCHARÓN DE ACERO INOXIDABLE N° 16**

**Descripción:**

Utensilio para servido y distribución de preparaciones líquidas o semilíquidas.

**Especificaciones técnicas:**

- Material: Acero inoxidable AISI 304
- Número: 16

- Mango: Largo reforzado
- Uso: Servicio y dosificación de alimentos

**Imagen referencial:**



## 21 CUCHARÓN DE ACERO INOXIDABLE PARA GUISO

**Descripción:**

Cucharón profundo diseñado para guisos y preparaciones consistentes.

**Especificaciones técnicas:**

- Material: Acero inoxidable grado alimentario
- Capacidad referencial: 180–250 mL
- Mango: Largo, soldado
- Uso: Servicio de guisos y menestras

**Imagen referencial:**



## 22 CUCHARÓN DE ACERO QUIRÚRGICO X 250 mL

**Descripción:**

Cucharón dosificador de capacidad estandarizada para control de porciones.

**Especificaciones técnicas:**

- Capacidad: 250 mL
- Material: Acero inoxidable tipo quirúrgico (AISI 304 o superior)
- Mango: Largo reforzado
- Uso: Dosificación precisa de raciones

**Imagen referencial:**



## 23 CUCHARÓN DE ACERO QUIRÚRGICO X 70 mL

### Descripción:

Cucharón pequeño para dosificación controlada.

### Especificaciones técnicas:

- Capacidad: 70 mL
- Material: Acero inoxidable quirúrgico
- Mango: Reforzado
- Uso: Control de porciones específicas

### Imagen referencial:



## 24 ESPUMADERA CON TUBO TIPO PALETA 50 cm – Ø 30 cm

### Descripción:

Utensilio para retiro de espuma o alimentos en fritura o cocción.

### Especificaciones técnicas:

- Diámetro: 30 cm
- Largo total: 50 cm
- Material: Acero inoxidable
- Mango: Tubular reforzado

- Uso: Escurrido y retiro de sólidos en grandes volúmenes

**Imagen referencial:**



**25 ESPUMADERA DE ACERO INOXIDABLE 18 cm Ø x 78 cm MANGO**

**Descripción:**

Espumadera profesional para uso en ollas profundas.

**Especificaciones técnicas:**

- Diámetro: 18 cm
- Largo aproximado: 78 cm
- Material: Acero inoxidable grado alimentario
- Uso: Retiro de espuma y escurrido

**Imagen referencial:**



**26 TRINCHE DE ACERO INOXIDABLE 64 cm – 3 DIENTES**

**Descripción:**

Utensilio de sujeción y manipulación de piezas grandes de alimento.

### **Especificaciones técnicas:**

- Largo: 64 cm
- Dientes: 3
- Material: Acero inoxidable AISI 304
- Mango: Largo reforzado
- Uso: Manipulación de carnes y preparaciones voluminosas

### **Imagen referencial:**



## **27 PARIHUELA DE PLÁSTICO 1.00 m x 1.50 m x 20 cm**

### **Descripción:**

Estructura plástica tipo pallet para almacenamiento y elevación de productos, resistente a la humedad y de fácil limpieza.

### **Especificaciones técnicas:**

- Largo: 1.50 m
- Ancho: 1.00 m
- Altura: 20 cm
- Material: Polietileno de alta densidad (HDPE)
- Diseño: Superficie reticulada antideslizante
- Resistencia: Apto para carga pesada
- Uso: Almacenamiento y transporte de insumos en almacenes, cocinas industriales y servicios hospitalarios

### **Imagen referencial:**



o técnica estratégica

# FICHA TÉCNICA – CONGELADOR HORIZONTAL

**1. DENOMINACIÓN DEL BIEN:** Congelador horizontal eléctrico tipo cofre para conservación y congelación de alimentos.

## 2. FINALIDAD DEL EQUIPO

Equipo destinado a la conservación y congelación profunda de alimentos, materias primas y productos perecibles en el Servicio de Nutrición y Dietética, manteniendo la cadena de frío requerida para su uso en producción hospitalaria.

## 3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

### 3.1. Capacidad y estructura

- Capacidad útil total: 280 L – 320 L
- Tipo: Congelador horizontal con puerta superior tipo cofre
- Número de puertas: 1 (una) abatible hacia arriba
- Revestimiento interior: Plástico sanitario o acero inoxidable, de fácil limpieza
- Revestimiento exterior: Acero pintado anticorrosivo o acero inoxidable

### 3.2. Sistema de enfriamiento

- Sistema de refrigeración por compresor hermético de alta eficiencia
- Rango de temperatura:  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  o inferior (congelación profunda ajustable)
- Control de temperatura: Termostato mecánico o electrónico ajustable
- Refrigerante: Gas ecológico R600a o R134a

### 3.3. Eficiencia y consumo

- Voltaje: 220 V / 60 Hz
- Clase de eficiencia energética: A o superior
- Consumo energético optimizado para uso continuo

### 3.4. Accesorios y componentes

- Canastillas o estantes internos ajustables para organización de productos
- Sellos herméticos de alta calidad en la tapa
- Iluminación interior tipo LED (opcional)

- Patas o ruedas niveladoras para fácil desplazamiento

### 3.5. Seguridad y mantenimiento

- Sistema de descongelación manual
- Protección contra sobrecarga eléctrica
- Manual de operación y mantenimiento

## 4. DIMENSIONES REFERENCIALES

Concepto	Medida Aproximada
Alto	80 – 90 cm
Ancho	100 – 115 cm
Profundidad	60 – 75 cm

*(Las dimensiones exactas variarán según modelo ofertado.)*

## 5. GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

- Garantía mínima de 12 meses contra defectos de fabricación.
- Disponibilidad de servicio técnico autorizado en el territorio nacional.

## 6. USO INSTITUCIONAL

El equipo será destinado a:

- Conservación de materias primas y alimentos en estado congelado.
- Almacenamiento seguro de productos que requieren temperaturas bajo cero.
- Soportar la producción de dietas en el Servicio de Nutrición y Dietética con control sanitario.

## 7. IMAGEN REFERENCIAL

