

ITEM 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL MENAJE Y UTENSILIOS DE COCINA DE METAL PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE RANGO 5 (DE 75 A 99 USUARIOS)

1. AREA USUARIA

Gerencia de Desarrollo Humano e Inclusión Social

2. FINALIDAD PUBLICA

La finalidad pública de la realización de esta adquisición de bienes, es maximizar la calidad de la prestación del servicio alimentario, a través de la dotación de un kit de equipamiento de cocina y menaje para la preparación y consumo de alimentos de las niñas y niños de las II.EE usuarios del Programa Nacional de Alimentación Escolar del distrito/ provincia Huariaca/Pasco.

3. DENOMINACIÓN DE LA ADQUISICIÓN DEL BIEN:

Adquisición de kit de equipamiento de cocina y menaje para la preparación y consumo de alimentos de los niñas y niños de las II.EE José Olaya Balandra.

4. ACTIVIDAD DEL POI:

Garantizar el acceso de los servicios sociales y la protección de los derechos humanos de la población Huariaqueña

5. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR:



Utensilios, equipos e indumentaria de cocina para la preparación y servido de alimentos en las Instituciones Educativas atendidas por el Programa Nacional de Alimentación Escolar, del distrito/ provincia Huariaca/Pasco

6. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES



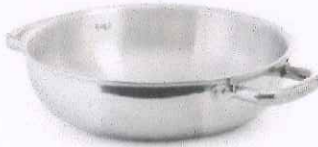


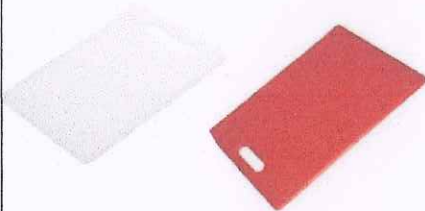
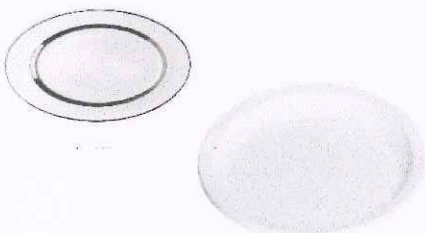
ITEM	DESCRIPCIÓN	Nro. de Bienes
UTENSILIOS METALICOS		
5.1.	JUEGO DE (03) TAZONES O BOWLS DE ACERO INOXIDABLE	1
5.2.	CUCHARON MEDIANO EN ACERO INOXIDABLE	2
5.3.	CUCHARA BOCONA O CUCHARON CHINO DE ACERO INOXIDABLE	2
5.4.	CUCHILLO CON HOJA DE ACERO INOXIDABLE	2
5.5.	COLADOR PARA PASTA EN ACERO INOXIDABLE	1
5.6.	RALLADOR DE COCINA DE ACERO INOXIDABLE 4 CARAS	1
5.7.	TRINCHE PARA COCINAR DE ACERO INOXIDABLE	2
5.8.	ESPUMADERA DE ACERO INOXIDABLE	1
5.9.	CUCHARA DE ACERO INOXIDABLE	99
5.10.	OLLA DE ACERO INOXIDABLE / ALUMINIO	1
5.11.	PAILA/ PEROL DE ALUMINIO	1
UTENSILIOS PLASTICOS		
5.12.	JARRA MEDIDORA DE 1 LITRO	2
5.13.	JARRA PLASTICA DE 3 LITROS	2
5.14.	JUEGO DE DOS (02) TABLAS DE PICAR	1
5.15.	PLATO TENDIDO DE ACERO INOXIDABLE/ POLIPROPILENO	99
5.16.	TAZA DE ACERO INOXIDABLE/ POLIPROPILENO	99
EQUIPOS		
5.17.	COCINA SEMI-INDUSTRIALES A GLP DE 02 HORNILLAS	1
INDUMENTARIA		
5.18.	VESTUARIO PARA PERSONAL DE COCINA – MANDIL (DELANTAL CON PECHERA) Y CUBRE CABELLO (GORRO)	3






6.1. Características técnicas

N°	PRODUCTO	CARACTERISTICAS	IMAGEN REFERENCIAL
1	JUEGO DE (03) TAZONES O BOWLS DE ACERO INOXIDABLE	<p>Material: Acero inoxidable</p> <p>Diámetro superior externo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 01 tazón de 20 cm • 01 tazón de 30 cm • 01 tazón de 40 cm <p>Forma: Redonda</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apto para lavavajillas - No Incluye tapa - Sin bordes cortantes - De calidad garantizada. 	
2	CUCHARON MEDIANO EN ACERO INOXIDABLE	<p>Material: Acero inoxidable</p> <p>Diámetro de copa: 12 cm</p> <p>Profundidad: 6 cm</p> <p>Espesor: 1 mm</p> <p>Mango: 30 cm x 3 cm. de diámetro como mínimo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin bordes cortantes - De calidad garantizada. 	
3	CUCHARA BOCONA O CUCHARON CHINO DE ACERO INOXIDABLE	<p>Material: Acero inoxidable</p> <p>Diámetro de paleta: 7.5cm (75mm) como mínimo</p> <p>Largo: 21cm como mínimo (incluye paleta)</p> <p>Espesor: 1.2 mm como mínimo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin bordes cortantes - De calidad garantizada. 	
4	CUCHILLO CON HOJA DE ACERO INOXIDABLE	<p>Material: Lamina de acero inoxidable y mango de polipropileno inyectado.</p> <p>Longitud total: 25 cm como mínimo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuchillo cocinero tipo chef, línea profesional. - De múltiples usos con filo fuerte y estable - De calidad garantizada. 	
5	COLADOR PARA PASTA EN ACERO INOXIDABLE	<p>Material: Acero inoxidable</p> <p>Diámetro: 38 cm como mínimo</p> <p>Altura: 14 cm como mínimo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Con asa semicircular remachada o soldada - Sin bordes cortantes - De calidad garantizada. 	
6	RALLADOR DE COCINA DE ACERO INOXIDABLE DE 4 CARAS	<p>Material: Acero inoxidable</p> <p>Dimensiones aproximadas: 6.5 cm x 9.5 cm x 21.5 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presenta 04 caras para cortes diferentes de acuerdo a la necesidad. - Resistente a la corrosión y uso intensivo. - Cuenta con mango tubular ancho que le proporciona una gran facilidad y agarre - De calidad garantizada. 	
7	TRINCHE PARA COCINAR DE ACERO INOXIDABLE	<p>Material: Acero inoxidable</p> <p>Largo mínimo: 40 cm como mínimo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sin bordes cortantes - Puede ser de dos o tres puntas - De calidad garantizada 	
8	ESPUMADERA DE ACERO INOXIDABLE	<p>Material: Acero inoxidable</p> <p>Longitud total: 40 cm como mínimo</p> <p>Diámetro: 12 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> - El mango es ovalado de fácil manejo. - La espumadera es de una sola pieza. - Sin bordes cortantes - El producto es de calidad garantizada. 	



N°	PRODUCTO	CARACTERISTICAS	IMAGEN REFERENCIAL
9	CUCHARA DE ACERO INOXIDABLE	Material: Acero inoxidable Longitud total: 17 cm como mínimo Ancho: 3.8 cm (cabeza cóncava) - El borde de las cucharas sin filo - El producto es de calidad garantizada	
10	OLLA DE ACERO INOXIDABLE / ALUMINIO	Material: Acero inoxidable / aluminio Capacidad: Mínimo 70 L (de acuerdo al número de usuarios) - No suelta ningún residuo en los alimentos, manteniéndolos sanos. - Las asas son ergonómicas. - Los bordes son reforzados y lisos al tacto. - Las ollas son de fácil limpieza. - Es resistente, no tóxico y durable. - El producto es de marca reconocida.	
11	PAILA/ PEROL DE ALUMINIO	Material: Aluminio Capacidad: Mínimo 45 L (de acuerdo al número de usuarios) - No suelta ningún residuo en los alimentos, manteniéndolos sanos. - Las asas son ergonómicas. - Los bordes son reforzados y lisos al tacto. - De fácil limpieza. - Es resistente, no tóxico y durable. - El producto es de marca reconocida.	
12	JARRA MEDIDORA	Material: Polietileno o polipropileno Color: Transparente Medida: 1 litro - Es resistente, no tóxico y durable. - El producto es de marca reconocida.	
13	JARRA PLASTICA	Material: Polipropileno Color: Transparente Medida: 3 litros - Con tapa y vertedero para controlar la salida de líquido. - Es resistente, no tóxico y durable. - El producto es de marca reconocida.	
14	JUEGO DE DOS (02) TABLAS DE PICAR	Material: Plástico o polietileno o polipropileno de alta densidad. Medida: Largo 45 cm x Ancho 30 cm x Alto cm Color: (01) blanco (cárnicos y verduras cocidas) y (01) rojo (cárnicos crudos) - Los bordes son redondeados. - No absorbe olores de los alimentos. - Superficie lisa, sin decoración ni revestimiento. - El producto es de calidad y no tóxico.	
15	PLATO TENDIDO DE ACERO INOXIDABLE O POLIPROPILENO	Material: Acero inoxidable o polipropileno (color blanco) Díámetro: 21 cms - Apto para el contacto humano y con alimentos - Apto para lavavajillas - Resistentes a altas temperaturas - Es resistente, no tóxico y durable. - Los bordes son lisos al tacto - El producto es de calidad y no tóxico.	



N°	PRODUCTO	CARACTERISTICAS	IMAGEN REFERENCIAL
16	TAZA DE ACERO INOXIDABLE O POLIPROPILENO	Material: Acero inoxidable o polipropileno (color blanco) Capacidad: 250 mililitros (inicial), 300 mililitros (primaria) y 350 mililitros (secundaria) - Apto para el contacto humano y con alimentos - Apto para lavavajillas - Resistentes a altas temperaturas - Es resistente, no tóxico y durable. - Los bordes son lisos al tacto - El producto es de calidad y no toxico.	
17	COCINA SEMI-INDUSTRIALES A GLP DE 02 HORNILLAS	Material: Acero inoxidable Estructura: Angular de fierro de 1" ½ - Panel en acero inoxidable - Los quemadores son de aluminio - Las parrillas son desmontables o fijas - Las perrillas deben de tener seguro de apertura y cierre. - La cocina tiene una bandeja receptora de residuos de alimentos e plancha de acero inoxidable en la parte inferior. - Las hornillas de la cocina deben ser proporcional al tamaño de las ollas propuestas.	
18	VESTUARIO PARA PERSONAL DE COCINA – MANDIL (DELANTAL CON PECHERA) Y CUBRE CABELLO (GORRO)	Material: Tela Drill Color: Blanco Mandil: Con tira superior para colgar al cuello, y tiras a la altura de la cintura para amarrar a la espalda	

Se recomienda solicitar al proveedor que, al momento de entregar los bienes, presente: certificación o documento o declaración jurada que acredite o garantice que los bienes entregados son de calidad y de uso gastronómico.

5. EMBALAJE DE LOS BIENES

El Contratista embalará los Bienes en la forma necesaria para impedir que se dañen o deterioren durante el transporte al lugar de destino final indicado en el Contrato.

6. PLAZO DE ENTREGA

El plazo máximo para la ejecución de la prestación será cinco (05) días calendario de notificada de Orden de Compra.

LUGAR DE ENTREGA:

La entrega de los bienes se realizará en el almacén de la entidad, sito en el Jr. 28 de Julio N° 129.

7. CONFORMIDAD DE LA ADQUISICIÓN

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 144 del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas. La conformidad es otorgada por la Unidad de Planeamiento y Presupuesto en el plazo máximo de siete (07) días computados desde el día siguiente de recibido el entregable.

8. FORMA DE PAGO:

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a AL PROVEEDOR en Soles, en un Pago Único, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.



Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los siete (07) días del día siguiente de recibido el entregable, salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de veinte (20) días, bajo responsabilidad de dicho servidor.

La Entidad efectúa el pago en un plazo máximo de diez (10) días hábiles siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

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

- Documento del funcionario responsable de la Unidad de Planeamiento y Presupuesto emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (RH y/o Boleta)
- Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.
- Información que acredita el entregable solicitado de acuerdo al numeral 9.7, del presente requerimiento.

9. PENALIDAD

La suma de la aplicación de las penalidades por mora y de otras penalidades no puede exceder el 10% del monto del entregable correspondiente.

9.1. Penalidades por mora en la ejecución de la prestación:

En caso de retraso injustificado del proveedor en la ejecución de las prestaciones objeto de la contratación, 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:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

Para servicios F = 0.40

Tanto el monto como el plazo se refieren, al monto y plazo del entregable que fuera materia de retraso.

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 directivos de ningún tipo.

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	No cumplir el trabajo designado	0.5% de la UIT	La persona responsable de las coordinaciones designada por el área usuaria de la MDH, según corresponda, levantará un Acta de Ocurrencias del
2	No llegar al meta establecido de acuerdo al cronograma	0.5% de la UIT	
3	Dar mal uso al sistema y al aplicativo a su cargo.	0.5% de la UIT	



Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
			incumplimiento del servicio, identificando el tipo de infracción cometida.

10. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD no obsta su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, de acuerdo con lo dispuesto en el literal c) del numeral 69.2 del artículo 69 de la Ley.

El plazo máximo de responsabilidad del PROVEEDOR es de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

11. CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

No aplica.

