

ACTA DE VERIFICACIÓN DE DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA ADMISION

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 035-2024-GRLL-GRCO – I CONVOCATORIA

ADQUISICIÓN DE MAQUINARIA Y MOBILIARIO DE COCINA PARA EL MEJORAMIENTO DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE COMIDA NORTEÑA EN LA EMPRESA GRUPO EMPRESARIAL SANTA APOLONIA S.A.C., DEL DISTRITO MOCHE, PROVINCIA DE TRUJILLO, REGION DE LA LIBERTAD”, CON CODIGO UNICO DE INVERSION 2641518 – META 276.

En el distrito de La Esperanza, provincia de Trujillo, departamento de La Libertad, siendo las 10:00 am horas del día 19 de septiembre de 2024, reunidos en la Gerencia Regional de Contrataciones, con la presencia del Comité de Selección, designado para el presente procedimiento mediante **RESOLUCION GERENCIAL REGIONAL N° 000342-2024-GRLL-GGR-GRCO** de fecha 29 de agosto de 2024, integrado por Abog. Karla Cecilia Carrasco Nuñez (Presidente Titular), Ing. Guillermo Alexander Cabanillas Lavado (Primer Miembro Titular), Ing. Héctor Gabriel Mariños Cerrón (Segundo Miembro Titular).

Contando con el quórum reglamentario para sesionar y adoptar acuerdos válidos de conformidad con lo señalado en el artículo 46 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, se dio inicio a la reunión con la finalidad de proceder con la VERIFICACION DE DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA ADMISIÓN, CALIFICACIÓN, EVALUACIÓN DE OFERTAS Y OTORGAMIENTO DE BUENA PRO, del procedimiento de selección **ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 035-2024-GRLL-GRCO – I CONVOCATORIA** para la **ADQUISICIÓN DE MAQUINARIA Y MOBILIARIO DE COCINA PARA EL MEJORAMIENTO DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE COMIDA NORTEÑA EN LA EMPRESA GRUPO EMPRESARIAL SANTA APOLONIA S.A.C., DEL DISTRITO MOCHE, PROVINCIA DE TRUJILLO, REGION DE LA LIBERTAD”, CON CODIGO UNICO DE INVERSION 2641518 – META 276.**

1. PARTICIPANTES REGISTRADOS EN EL SEACE:

Nro.	Tipo proveedor	RUC/Código	Nombre o Razón Social	Fecha de registro en el procedimiento	Estado	Advertencia	Fecha de registro	Usuario de Registro
1	Proveedor con RUC	10158655832	ESPINOZA CASTILLO MIGUEL ANGEL	2024-09-11 23:51:06.0	Válido		2024-09-11 23:51:06.0	10158655832
2	Proveedor con RUC	10443110670	PADILLA GOMEZ EDELINA EVELYN	2024-09-07 12:30:23.0	Válido		2024-09-07 12:30:23.0	10443110670
3	Proveedor con RUC	20543306771	CORPORACION CIMMSA SOCIEDAD ANONIMA - CORPORACION CIMMSA S.A.	2024-09-06 09:28:20.0	Válido		2024-09-06 09:28:20.0	20543306771
4	Proveedor con RUC	20562602772	INGEQUIP S.A.C.	2024-09-12 20:00:48.0	Válido		2024-09-12 20:00:48.0	20562602772
5	Proveedor con RUC	20566394201	INVERSIONES PALOMINO A & M E.I.R.L.	2024-09-06 16:48:00.0	Válido		2024-09-06 16:48:00.0	20566394201
6	Proveedor con RUC	20600580885	SOLUCIONES INTEGRALES MENDOZA S.A.C. - SOLIM S.A.C.	2024-09-14 16:12:56.0	Válido		2024-09-14 16:12:56.0	20600580885
7	Proveedor con RUC	20602522998	INDUSTRIAS CONCRETERAS JOSE DAVID E.I.R.L.	2024-09-06 07:03:33.0	Válido		2024-09-06 07:03:33.0	20602522998
8	Proveedor con RUC	20603644736	INDUSTRIAS MAGER S.A.C.	2024-09-07 15:52:32.0	Válido		2024-09-07 15:52:32.0	20603644736
9	Proveedor con RUC	20607350427	SEMILLAS DEL ANDE SANTA ROSA E.I.R.L.	2024-09-13 20:15:17.0	Válido		2024-09-13 20:15:17.0	20607350427
10	Proveedor con RUC	20607375322	MARCASA PROYECTOS Y CONSTRUCCIONES SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	2024-09-13 00:17:57.0	Válido		2024-09-13 00:17:57.0	20607375322
11	Proveedor con RUC	20611720981	MAQUISERVICIOS FERREY S.A.C.	2024-09-06 11:16:50.0	Válido		2024-09-06 11:16:50.0	20611720981

2. POSTORES QUE PRESENTARON OFERTA SEGÚN EL SEACE:

Nro. ítem	Descripción del ítem	Nombre o Razón Social	Fecha Presentación	Hora Presentación	Forma de presentación
RUC / Código					
1	MAQUINARIA Y MOBILIARIO DE COCINA				
20543306771	CORPORACION CIMMSA SOCIEDAD ANONIMA - CORPORACION CIMMSA S.A.		16/09/2024	21:32:36	Electronico
20603644736	INDUSTRIAS MAGER S.A.C.		16/09/2024	23:24:33	Electronico

3. VERIFICACIÓN DE DOCUMENTOS OBLIGATORIOS PARA ADMISIÓN:

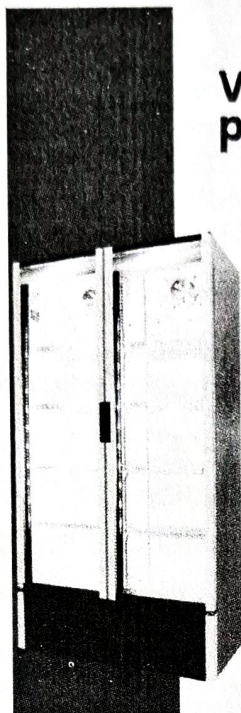
De conformidad con el numeral 73.2 del artículo 73 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, el Comité de Selección verifica la presentación de lo exigido en los literales a), b), c) y e) y f) del artículo 52 del mismo dispositivo legal, y determina si las ofertas responden a las características y/o requisitos funcionales y condiciones de las especificaciones técnicas especificadas en las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida. En ese sentido, corresponde verificar el cumplimiento de los documentos obligatorios de las ofertas presentadas, para lo cual los dos profesionales de la especialidad en el objeto de la contratación efectúan la revisión de las especificaciones técnicas y respecto a los demás anexos es en forma colegiada obteniéndose el siguiente resultado:

POSTOR: CORPORACION CIMMSA SOCIEDAD ANONIMA – CORPORACION CIMMSA S.A.

Postor	Documentación de presentación obligatoria								Estado
	Anexo N°1	Doc. Que acredite la representación	Anexo N°2	Anexo N°3	Líteral e) Doc. Catálogos, manuales, etc.	Anexo N°4	Anexo N°5	Anexo N°6	
CORPORACION CIMMSA SOCIEDAD ANONIMA – CORPORACION CIMMSA S.A. - RUC N° 20543306771	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	No Cumple (*)	Cumple	No corresponde	Cumple	No admitida

(*) Respecto a las características técnicas de los bienes el postor **CORPORACION CIMMSA SOCIEDAD ANONIMA – CORPORACION CIMMSA S.A.** no cumple, según detalle:

- **ITEM 4: VITRINA EXHIBIDORA REFRIGERADA**, se solicita en las bases integradas "Energía: 220V/60HZ". El postor según Ficha del bien oferta: Energía 200 VAC/60HZ, no cumpliendo con lo requerido.



Marca: CIMMSA
Modelo: V2P-792

Visicooler de 2 puertas

Datos generales

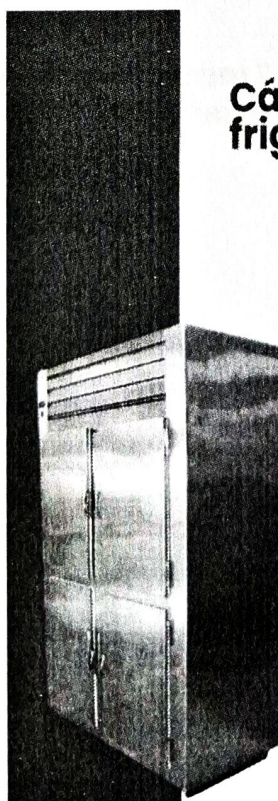
- Dimensiones (cm): 170x60x200cm
- Capacidad: 792L

Sobre el equipo

- Fabricado en acero inoxidable 304
- Energía 200 VAC/60Hz
- Temperatura de 0°C a 10°C
- Refrigerante R290
- Sistema de frío a tiro forzado: No Frost
- Motor Compresor Embraco 1/3 HP
- Tuberias de cobre
- 8 Repisas regulables
- Controlador manual de temperatura
- Patas fijas niveladoras

[Firma]
CORPORACION CIMMSA

- **ITEM 5: CAMARA FRIGORIFICA**, se solicita en las bases integradas "Temperatura: CAM. 01 22°C a 17°C /CAM. 02 -2°C a 8°C". El postor según Ficha del bien oferta: CAM1: -22°C A -17°C /CAM 2: 2°C a 8°C, no cumpliendo con lo requerido.



Marca: CIMMSA
Modelo: CFM-2F

Cámara frigorífica mixta

Datos generales

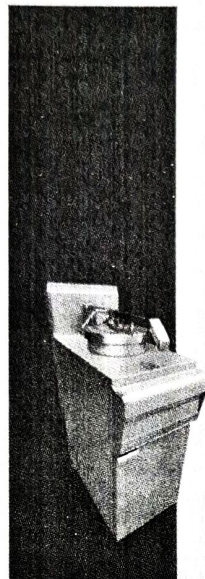
- Dimensiones (cm): 150x70x200cm
- Capacidad: 900L

Sobre el equipo

- Fabricado en acero inoxidable 304
- Potencia: 1170W
- Energía 220 VAC/60HZ
- Refrigerante R134A
- Sistema de refrigeración: Circulación de aire forzada
- Aislación: inyección de polipropileno de alta densidad
- 2 cuerpos y 4 puertas abatibles
- CAM 1: -22°C a -17°C
- CAM 2: 2°C a 8°C
- Compresor de alta eficiencia

[Firma]
CORPORACION CIMMSA

- **ITEM 7: FREIDORA**, se solicita en las bases integradas "Capacidad de canastillas: 4KG de papa por canastilla". El postor según ficha del bien no especifica la característica técnica.



Marca: CIMMS
Modelo: BI-1C

Brostera automática Industrial manual

Datos generales

- Dimensiones (cm): 40x70x18cm
- Capacidad de producción: 8 kg

Sobre el equipo

- Fabricado en acero inoxidable 304
- Control de temperatura por termostato digital
- Canastillas 1 und
- Sistema de cocción directa
- Funcionamiento a gas
- Elementos de calefacción de alta resistencia
- Potencia de trabajo 0.48kg/h

REPÚBLICA DOMINICANA
GOBIERNO DE LA REPÚBLICA
MINISTERIO GENERAL

- **ITEM 13 TRAMPA DE GRASA DE ACERO DE 20 LT**, se solicita en las bases integradas "TUBERIA DE 1.5 PULGADAS (3.8 CM)". El postor según Ficha del bien oferta: tubería de 1.8 pulgadas (3.8 cm), no cumple con lo requerido.



Marca: CIMMSA
Modelo: TG-20

Trampa de grasa de acero 20L

Datos generales

- Medidas (cm): 40x60x40 cm
- Capacidad: Hasta 333 litros por minuto

Sobre el equipo

- Fabricación íntegramente en acero inoxidable
- Tubería 1.8 pulgadas (3.8cm)
- Tapa removible de fácil limpieza y remoción de grasa

REPÚBLICA DOMINICANA

- **ITEM 14 MESA DE METAL DE ACERO INOXIDABLE 60 CM X 85 CM X 1.10 M**, se solicita en las bases integradas "**DIMENSIONES: 1.10 m x 0.60 m x 0.85 m (largo – fondo – ancho)**". El postor según Ficha del bien oferta: Dimensiones (cm): 1.10 x 60 x 65, no cumple con lo requerido.



POSTOR: INDUSTRIAS MAGER S.A.C. -

Postor	Documentación de presentación obligatoria								Estado
	Anexo N°1	Doc. Que acredite la representación	Anexo N°2	Anexo N°3	Literal e) Doc. Catálogos, manuales, etc.	Anexo N°4	Anexo N°5	Anexo N°6	
INDUSTRIAS MAGER S.A.C. - RUC N° 20603644736	Cumple	Cumple	Cumple	No cumple, el nombre del objeto de la convocatoria está incompleto.	No cumple (*)	No Cumple (**)	No corresponde	Cumple	No admitida


(*) Respecto a las características técnicas de los bienes el postor **INDUSTRIAS MAGER S.A.C.** no cumple según detalle:

- **ITEM 1 HORNO PARA POLLO A LA BRASA** se solicita en las bases integradas "VIDRIO 10 MM BISELADO"; **RODAJES FIERRO FUNDIDO**. El postor según Ficha del bien oferta: vidrio de 6 mm biselado, respecto a los rodajes no especifica, no cumple con lo requerido.

Industrias Mager SAC

Descripción

Horno de 30 pollos de capacidad, de rotación eléctrica y de cocción a carbón.



Ficha técnica

Horno con capacidad para 30 pollos

Características

- Material: acero inoxidable calidad 304.
- Dimensiones de 140cm de largo, 75cm de ancho y 193cm de alto.
- Motor monofásico de 1/2 HP.
- Funciona mediante cocción con carbón.
- Cuenta con rotación eléctrica.
- Incluye:
 - 6 varillas de acero inoxidable.
 - Exhibidora de pollos (porta lanzas).
 - Ladrillos refractarios.

Vidrio de 6mm biselado.

[Firma]
INDUSTRIAS MAGER S.A.C.
2963144734

- **ITEM 3 MAQUINA EXPENDEDORA DE BEBIDAS FRIAS 2 TANQUES** se solicita en las bases integradas:

1.3 MAQUINA EXPENDEDORA DE BEBIDAS FRIAS 2 TANQUES (REFRESQUERA 02 TOLVAS)
CANTIDAD: 01 UNIDADES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
EQUIPOS PARA COCINA
REFRESQUERA 02 TOLVAS
DEFINICIÓN FUNCIONAL: Es un tipo de equipo utilizado comúnmente en eventos, fiestas, restaurantes y lugares donde se sirven bebidas frías de forma autónoma y en grandes cantidades.

CARACTERÍSTICAS

No.	Descripción	Característica
1	Material	Acero inoxidable 304 con terminación semi mate
2	Energía	220 V/60 HZ
3	Potencia	437 W
4	Temperatura	+2°C a +12°C
5	Medidas	Medidas del Vaso: 0.19 M x 0.37 M x 0.38 M (ANCHO – FONDO – ALTO) Medidas externas: 0.50M x 0.38m x 0.78M M (ANCHO – FONDO – ALTO)
6	Plancha	De acero de carbono pulido
7	Bomba de enfriamiento y mezcla	Sistema de movimiento magnético
8	Capacidad por tolva	18 Lt

El postor según Ficha del bien no especifica material, temperatura, medidas, y no cumple con la potencia ofrece 380 W se requiere 437W, con las medidas externas, plancha.

**Industrias
Mager SAC**
Fabricantes de equipos
gastronómicos

Expendedora de bebidas frías 2 tanques

Descripción

Este dispensador de jugo de alta calidad es perfecto para mantener y servir jugos frescos en buffets, restaurantes, eventos y más, tiene un diseño elegante y fácil de usar.

Características

- Dimensiones: 28.5cm de largo x 44.5cm de ancho x 80cm de alto.
- Estructura en acero inoxidable.
- Tolas independientes.
- Voltaje: 220-240V - 60HZ
- Potencia: 380W.
- Capacidad total de 36 litros.



- **ITEM 4: VITRINA EXHIBIDORA REFRIGERADA**, se solicita en las bases integradas "REFRIGERANTE R290". El postor según Ficha del bien oferta: Refrigerante R134a, no cumpliendo con lo requerido.

**Industrias
Mager SAC**
Fabricantes de equipos
gastronómicos

Vitrina exhibidora refrigerada - Visicooler

Descripción

Este equipo está diseñado para exhibir y mantener bebidas o todo tipo de alimentos que necesiten visibilidad y que se encuentren al alcance de los clientes.

Características

- Dimensiones: 110cm de largo x 60cm de ancho x 200cm de alto.
- Estructura en acero inoxidable calidad 304.
- Voltaje: 220V - 60HZ
- motor de 1/3Hp de potencia monofásico.
- Temperatura de 0°C a + 4°C
- Refrigerante R134a.
- Sistema de trío forzado NO FROST.
- Capacidad de 792 Litros.



- ITEM 5 CAMARA FRIGORIFICA se solicita en las bases integradas:

1.5 CAMARA FRIGORIFICA
(CAMARA FRIGORIFICA CONGELA Y CONSERVA)
CANTIDAD: 02 UNIDADES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
EQUIPOS PARA COCINA
CAMARA FRIGORIFICA CONGELA Y CONSERVA
DEFINICIÓN FUNCIONAL: Es un tipo de instalación o equipo utilizado en el ámbito comercial e industrial para el almacenamiento de productos alimenticios u otros artículos que requieren ser mantenidos a temperaturas muy bajas, tanto para conservación a largo plazo como para congelación.

CARACTERÍSTICAS

No.	Descripción	Característica
1	Material	Acero inoxidable 304
2	Energía	220 V/60 HZ
3	Compresor	De alta eficiencia
4	Temperatura	CAM. 01 22°C a 17°C/ CAM. 02-2°C a 8°C
5	Medidas	Dimensiones Externas 1.50 M x 0.70 M x 2.00 M (ANCHO – FONDO – ALTO)
6	Estructura	2 cuerpos
7	Refrigerante	4 puertas abatibles R134A
8	Sistema de Refrigeración	Circulación de aireforzado
9	Capacidad	900 L
10	Aislación	Inyección de polipropileno de alta densidad

- El postor según ficha del bien no especifica las características: compresor, estructura, sistema de refrigeración, aislación.

**Industrias
Mager SAC**
Fabricantes de equipos
gastronomicos

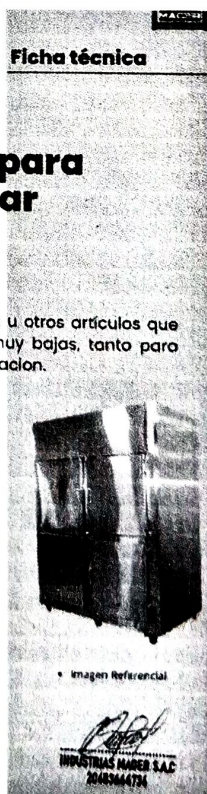
Camara frigorifica para congelar y conservar

Descripción

Ideal para almacenar productos alimenticios u otros artículos que requieren ser mantenidos a temperaturas muy bajas, tanto para conservación a largo plazo como para congelación.

Características

- Dimensiones: 150cm de largo x 70cm de ancho x 200cm de alto.
- Estructura en acero inoxidable calidad 304.
- Voltaje: 220V - 60HZ
- motor de 1Hp de potencia monofásico.
- Temperatura de 22° a 17° para conservación y de -2° a 8° para congelación.
- Refrigerante R134a.
- Sistema de trío forzado NO FROST.
- Capacidad de 900 Litros.
- 1era camara para congelación y la 2da camara para conservación.



- ITEM 6 FREIDORA DE PAPA INDUSTRIAL, se solicita en las bases integradas:

**1.6 FREIDORA DE PAPA INDUSTRIAL A GAS DE MESA
(FREIDORA MANUAL)
CANTIDAD: 02 UNIDADES**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
EQUIPOS PARA COCINA
FREIDORA MANUAL
DEFINICIÓN FUNCIONAL: Una freidora manual de acero inoxidable es un equipo de cocina diseñado específicamente para freír alimentos de manera eficiente y segura.

CARACTERÍSTICAS		
No.	Descripción	Característica
1	Material	Acero inoxidable 304
2	Capacidad	18 Lt de aceite
3	Nº Canastillas	02
4	Capacidad de Canastillas	4 KG de papa por canastilla
5	Medidas	Dimensiones Externas 0.40 M x 0.70 M x 1.10 M (ANCHO – FONDO – ALTO)
6	Sistema de cocción	Directa
7	Llave	Gas
8	Provista	01 quemador pequeño

El postor según ficha no especifica el N° de canastillas, sistema de cocción, provista; asimismo, no cumple con las medidas según bases integradas se requiere 0.40 m x 0.70 m x 1.10 m (ancho- fondo – alto), y el postor ofrece 46cm de largo x 56 cm de ancho x 110 cm de alto.

**Industrias
Mager SAC**
Fabricantes de equipos
gastronómicos

Freidora de papas convencional a gas

Descripción

Freidora manual en acero inoxidable diseñado específicamente para freír alimentos de manera eficiente y segura

Características

- Dimensiones: 46cm de largo x 56cm de ancho x 110cm de alto.
- Estructura en acero inoxidable calidad 304.
- Capacidad de 18 litros de aceite.
- Capacidad de cocción 4 kilos por canastilla.
- Funcionamiento a gas.
- Estructura contra-placada con aislamiento térmico.
- Quemador de aluminio fundido N7.

Ficha técnica



- ITEM 7 FREIDORA se solicita en las bases integradas:

1.7 FREIDORA
(BROSTERA AUTOMATICA)
CANTIDAD: 01 UNIDADES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
EQUIPOS PARA COCINA
BROSTERA AUTOMATICA
DEFINICIÓN FUNCIONAL: Es un equipo especializado utilizado principalmente en establecimientos comerciales de comida rápida o restaurantes para la cocción de pollo asado o "broaster".

CARACTERÍSTICAS

No.	Descripción	Característica
1	Material	Acero inoxidable 304
2	Capacidad de Producción	8 kg
3	Control de temperatura	Por termostato digital
4	Capacidad de Canastillas	4 KG de papa por canastilla
5	Medidas	Dimensiones Externas 0.40 M x 0.70 M x 1.10 M (ANCHO – FONDO – ALTO)
6	N° de canastilla	1 und
7	Funcionamiento	Para Gas
8	Elementos	De calefacción de alta resistencia

- El postor según Ficha del bien no especifica las características: capacidad de canastillas, N° de canastilla y elementos; y no cumple con las medidas – dimensiones externas, se requiere 0.40 m x 0.70 m x 1.10 m (ancho – fondo – alto) y ofrece 40 cm de largo x 70 cm de ancho x 110 de alto.

**Industrias
Mager SAC**
Fabricantes de equipos
gastronomicos

Broaster automatica

Descripción

Es un equipo especializado utilizado principalmente en establecimientos de comida rápida o restaurantes para la cocción de pollo asado o "broaster".

Características

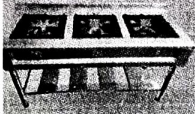
- Dimensiones: 40cm de largo x 70cm de ancho x 110cm de alto.
- Estructura en acero inoxidable calidad 304.
- Capacidad de producción 8 kilos.
- Funcionamiento a gas.
- Estructura contra-placada con aislamiento térmico.
- Control de temperatura con termostato digital.



- **ITEM 8 COCINA A GAS INDUSTRIAL DE 3 HORNILLAS** se solicita en las bases integradas "PARRILLA INFERIOR DE ACERO". El postor según Ficha del bien oferta: quemadores de fierro fundido N7, no cumpliendo con lo requerido.

Industrias Mader SAC
Fabricantes de equipos gastronómicos

Descripción
Una cocina de capacidad industrial que garantiza una productividad eficiente y efectiva en la preparación de alimentos, resultando ideal para satisfacer una alta demanda.




• Imagen Referencial

Ficha técnica

Cocina Industrial de 3 hornillas

Características

- Dimensiones: 150cm de largo x 80cm de ancho x 84cm de alto.
- Estructura en acero inoxidable calidad 304.
- Parrillas de 40cm x 40cm de fierro fundido.
- Quemadores de fierro fundido N7.
- Cuenta con bandeja para residuos.
- Incluye válvula y 2 metros de manguera de presión alta.


INDUSTRIAS MADER SAC
 2008344474

ITEM 11 LAVADERO DE ACERO INOXIDABLE DE 2 POZAS se solicita en las bases integradas:

1.12 LAVADERO DE ACERO INOXIDABLE DE 2 POZAS
(LAVADERO 2 POZAS CON SECADOR + NIVELES)
CANTIDAD: 01 UNIDAD

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
EQUIPOS PARA COCINA	
LAVADERO 2 POZAS CON SECADOR + NIVELES	
DEFINICIÓN FUNCIONAL:	
Lavadero 2 pozas con secador + niveles de acero inoxidable 304	

CARACTERÍSTICAS		
No.	Descripción	Característica
1	Material	Acero inoxidable
2	Escurridor	Con nivel inferior
3	Pozas	2
4	Dimensiones externas aprox	Ancho: 1.50 m Fondo: 0.59 m Alto : 1.71 m
5	Dimensiones de la poza	Ancho: 0.55 m Fondo: 0.35 m
6	Detalle	Porta vasos Porta platos Porta cucharas
OTROS:		

- El postor según Ficha del bien no especifica las características: escurridor, pozas y detalle.

**Industrias
Mager SAC**
Fabricantes de equipos
gastronómicos

**Ficha
técnica**



Lavadero de 2 pozas con alero, porta vasos, porta platos y porta cubiertos

Descripción

Este lavadero tiene un modelo multifunción, donde se podrá colocar platos, vasos y cubiertos recién lavados.



• Imagen Referencial

Características

- Dimensiones: 150cm de largo x 59cm de ancho x 171cm de alto.
- Estructura en acero inoxidable calidad 304.
- medida de la poza: 55cm de ancho x 35cm de profundidad.

INDUSTRIAS MAGER SAC
2943444724

- **ITEM 12 CILINDRO PARRILLERO**, se solicita en las bases integradas:

1.13 CILINDRO PARRILLERO CANTIDAD: 01 UNIDAD

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
EQUIPOS PARA COCINA	
CILINDRO PARRILLERO	
DEFINICIÓN FUNCIONAL: Es un tipo de asador que permite cocinar cualquier tipo de carne y quamiciones. El cilindro parrillero utiliza un sistema ahumador como forma de cocción, dicho sistema se encuentra en la base del cilindro.	

CARACTERÍSTICAS

No.	Descripción	Característica
1	Material	Acero inoxidable 304
2	Medidas	Diámetro: 62cm— Alto: 92 cm
3	Ganchos, Soportes, Carbonera, asas	Acero inoxidable
4	Parrilla	En V para cilindro
5	Ladrillos refractarios	Base de cilindro
6	Sistema	De Chimenea
7	Espesor de acero	1.20 MM
8	Accesorio de tapa	Acero inoxidable
OTROS:		
• INCLUYE INSTALACION		

El postor según Ficha del bien no especifica las características: ganchos, soporte, carbonera, asas, sistema, espesor de acero, accesorio de tapa.

**Industrias
Mager SAC**
Fabricantes de equipos
gastronomicos

Cilindro parrillero

Descripción

En este cilindro podremos cocinar todo tipo de carnes, utilizando como forma de cocción el carbón.

Características

- Dimensiones: 62cm de diametro x 92cm de alto
- Estructura en acero inoxidable calidad 304.
- Parrilla en V para cilindro.
- Base de cilindro de ladrillos refractarios.

Ficha técnica



• imagen Referencial

Industrias Mager SAC
INDUSTRIAS MAGER S.A.C.
28403444736

- **ITEM 13 TRAMPA DE GRASA DE ACERO DE 20 LT**, se solicita en las bases integradas "TUBERIA DE 1.5 PULGADAS (3.8 CM)". El postor según Ficha del bien oferta no especifica la característica, no cumple con lo requerido.

**Industrias
Mager SAC**
Fabricantes de equipos
gastronomicos

Trampa de grasa

Descripción

Este producto está diseñado para evitar que las grasas y aceites lleguen a los desagües lo cual puede provocar problemas a largo plazo debido a que la grasa hace que se obstruyan los drenajes

Características

- Tapa removible de fácil limpieza y remoción de grasa.
- Estructura en acero inoxidable calidad 304.
- Capacidad de hasta 333 litros por minuto.

Ficha técnica



• imagen Referencial

Industrias Mager SAC
INDUSTRIAS MAGER S.A.C.
28403444736

- ITEM 14 MESA DE METAL DE ACERO INOXIDABLE 60 CM X 85 CM X 1.10 M se solicita en las bases integradas:

1.15 MESA DE METAL DE ACERO INOXIDABLE 60 cm X 85 cm X 1.10 m
(MESA DE TRABAJO 2 NIVELES)
CANTIDAD: 01 UNIDAD

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
EQUIPOS PARA COCINA
MESA DE TRABAJO 2 NIVELES
DEFINICIÓN FUNCIONAL: Mesa de trabajo dos niveles de acero inoxidable mate 304 auténtico

CARACTERÍSTICAS

No.	Descripción	Característica
1	Material	Acero inoxidable mate 304 auténtico
2	Dimensiones	1.10 m x 0.60 m x 0.85 m (largo- fondo- alto)
3	Provista	De 1 nivel inferior
OTROS:		

El postor según ficha oferta la característica material acero inoxidable calidad 304, no especifica la característica provista.

**Industrias
Mager SAC**
Fabricantes de equipos
gastronómicos

Mesa de 2 niveles

Descripción

Esta mesa de acero inoxidable combina elegancia y funcionalidad con un diseño contemporáneo y una estructura resistente, perfecta para diversos entornos y usos.

Características

- Dimensiones: 110cm de largo x 60cm de ancho x 85cm de alto.
- Estructura en acero inoxidable calidad 304.
- Reforzado con omegas.



(**) En el Anexo N° 04: Declaración Jurada de Plazo de entrega, en las bases integradas se precisa que el plazo de entrega incluye la entrega del bien, puesta en funcionamiento y capacitación sobre el uso de los bienes, el postor solo oferta la entrega del bien.

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

ORGANO ENCARGADO DE CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 035-2024-GRLL-GRCO – I CONVOCATORIA

Presente. -

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de 20 días calendario, a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra.

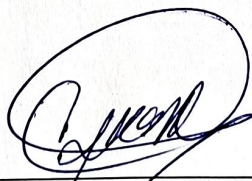
Lima, 18 de septiembre del 2024


INDUSTRIAS MAGER S.A.C.
20403444734


Firma, Francisca Congacha Sulca


Del resultado de la revisión de las ofertas ninguna es válida; por tanto, se declara **DESIERTO** el procedimiento de selección **ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 035-2024-GRLL-GRCO – I CONVOCATORIA** para la **ADQUISICIÓN DE MAQUINARIA Y MOBILIARIO DE COCINA PARA EL MEJORAMIENTO DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE COMIDA NORTEÑA EN LA EMPRESA GRUPO EMPRESARIAL SANTA APOLONIA S.A.C., DEL DISTRITO MOCHE, PROVINCIA DE TRUJILLO, REGION DE LA LIBERTAD”, CON CODIGO UNICO DE INVERSION 2641518 – META 276.**

Luego de leída y aprobada la presente acta y siendo las 2:30 pm horas del mismo día 19 de septiembre de 2024, en señal de conformidad y aprobación del texto del Acta, se suscribe la misma.



Abog. Karla Cecilia Carrasco Nuñez
Presidente Comité de Selección


Ing. Guillermo Alexander Cabanillas Lavado
Primer Miembro


Ing. Héctor Gabriel Mariños Cerrón
Segundo Miembro