



PERÚ

Presidencia
del Consejo
de Ministros

Proyecto Especial
Legado

Unidad de
Infraestructura

Subunidad de
Ejecución de
Infraestructura



Firmado digitalmente por AGAMA
RODRIGUEZ Marco Eric FAU
20600378059 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 01.08.2024 18:47:49 -05:01

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

"ADQUISICIÓN E INSTALACIÓN DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL DE COCINA EN LAS INSTALACIONES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL SAN CRISTOBAL DE HUAMANGA"

1. ÁREA USUARIA

Subunidad de Ejecución de Infraestructura de la Unidad de Infraestructura del Proyecto Especial Legado.

2. DENOMINACIÓN DE CONTRATACIÓN

Adquisición de equipamiento industrial de cocina para las instalaciones de la Universidad Nacional San Cristóbal de Huamanga.

3. ACTIVIDAD POI

La presente contratación, engloba el cumplimiento de la Meta 0024 comprendida en el Plan Operativo Institucional (POI), para la actividad operativa "Equipamiento del Proyecto Comedor y Residencia UN San Cristóbal de Huamanga CUI 253892.

FINALIDAD PÚBLICA

Mediante Ley N° 31573 se declara de interés nacional y de necesidad pública la organización e implementación de los Juegos Bolivarianos del Bicentenario 2024, en el marco de las celebraciones por el Bicentenario de la Batalla de Ayacucho.

De acuerdo con las disposiciones establecidas en el Decreto Supremo N° 084-2023-PCM, que amplía la vigencia del Proyecto Especial Legado hasta el 31 de julio de 2029 y señala en el artículo 2 de la única Disposición Complementaria Modificatoria, el Proyecto Especial tiene la función de dirigir y ejecutar las acciones necesarias para la preparación y desarrollo de los Juegos Bolivarianos del Bicentenario 2024 y brindar el apoyo técnico y administrativo que requiere el Comité Organizador de los citados juegos.

En ese sentido la adquisición de los bienes tiene como finalidad contar con el equipamiento necesario a fin de garantizar el servicio de alimentación para los alumnos de la Universidad Nacional San Cristóbal de Huamanga conforme al proyecto de inversión "Mejoramiento de los servicios del comedor y residencia de la Universidad Nacional de San Cristóbal De Huamanga, distrito de Ayacucho - provincia de Huamanga - departamento de Ayacucho", que será sede de no competencia de los Juegos Bolivarianos del Bicentenario 2024, en el marco de las celebraciones por el Bicentenario de la Batalla de Ayacucho.

5. OBJETIVOS DE CONTRATACIÓN

5.1 OBJETIVO GENERAL

Adquisición de equipamiento industrial para la cocina de la Universidad Nacional San Cristóbal de Huamanga.

5.2 OBJETIVO ESPECÍFICO

Brindar el servicio de alimentación a los alumnos de la Universidad Nacional San Cristóbal en los diferentes servicios de atención.

6. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

6.1 DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE LOS BIENES




BICENTENARIO
DEL PERÚ

Av. San Luis S/N cdra 11
Lima - Perú - Puerta 6 VIDENA




web

ITEM	DESCRIPCIÓN	ÁREA	CANTIDAD
01	LICUADORA INDUSTRIAL VOLCABLE DE 17 L A 20 L	COCINA CALIENTE	02
	CARACTERÍSTICAS GENERALES: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Licuadora industrial volcable ✓ Volteo mediante eje de acero inoxidable ✓ Fabricado exterior e interior, es decir íntegramente de acero inoxidable AISI 304 ✓ Volumen de 17 litros a 20 litros ✓ Vaso de acero inoxidable AISI 304 ✓ Juego de cuchillas fabricadas en acero inoxidable AISI 304 ✓ Tapa del vaso de licuadora de material de grado alimentario que se fija al vaso. ✓ Asas para una mejor manipulación del vaso ✓ Patas antideslizantes <p>NOTA: Las características exigidas deberán verificarse en la ficha técnica del producto, la misma que será presentada a la recepción de los bienes.</p>		
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS <ul style="list-style-type: none"> ✓ Voltaje: 220 V / 60Hz / 1Ø ✓ Motor: Mínimo 1.5 HP ✓ Velocidad de las cuchillas: Mínimo 3500 RPM. ✓ Dimensiones: <ul style="list-style-type: none"> Ancho total: 0.45 m – 0.55 m Largo total: 0.60m -0.70 m Alto total: 1.15 m – 1.35 m 		
	FOTO REFERENCIAL 		

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"


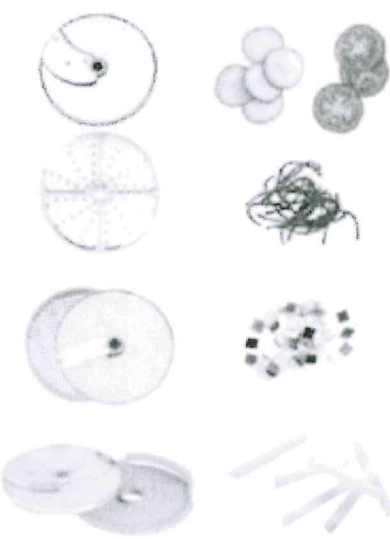
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

ITEM	DESCRIPCIÓN	ÁREA	CANTIDAD
	BATIDORA INDUSTRIAL DE 20 L	COCINA CALIENTE	01
	<u>CARACTERÍSTICAS GENERALES</u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Batidora industrial de capacidad de 20 litros ✓ Estructura de fierro fundido de alta resistencia ✓ Batidora mezcladora planetaria ✓ Rejilla de seguridad ✓ Incluye batidor de globo, lira y gancho ✓ Equipada con bowl de acero inoxidable AISI 304 <p>NOTA: Las características exigidas deberán verificarse en la ficha técnica del producto, la misma que será presentada a la recepción de los bienes.</p>		
	<u>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:</u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Voltaje: 220V a 230 V/60Hz/1Ø ✓ Potencia: De 500 a 750 W ✓ Velocidades: primera velocidad: 50 - 80 RPM Segunda velocidad: 160- 190 RPM ✓ Dimensiones: Ancho total: 0.50m – 0.70 m Largo total: 0.60m -0.80 m Alto total: 1.0 m – 1.35 m 		
	FOTO REFERENCIAL		
02			

ITEM	DESCRIPCIÓN	ÁREA	CANTIDAD
	PELADORA DE PAPA DE 20 KG	PRE ELABORADOS	01
	CARACTERÍSTICAS GENERALES: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Peladora de papa con capacidad 20 Kg ✓ Fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 ✓ Pela y lava papas automáticamente. ✓ Disco giratorio y paredes internas con revestimiento abrasivo ✓ Interruptor para encendido y apagado ✓ Entrada de agua constante para el rociador. ✓ Tubo de salida para el desagüe. <p>NOTA: Las características exigidas deberán verificarse en la ficha técnica del producto, la misma que será presentada a la recepción de los bienes.</p>		
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS <ul style="list-style-type: none"> ✓ Voltaje: 220V / 60Hz / 1Ø. ✓ Potencia: Mínima 1.0 Kw ✓ Velocidad de 200 – 250 RPM ✓ Dimensiones: <ul style="list-style-type: none"> Ancho total: 0.40m – 0.60 m Largo total: 0.50m -0.70 m Alto total: 1.00 m – 1.30 m 		
03	FOTO REFERENCIAL 		

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"



"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

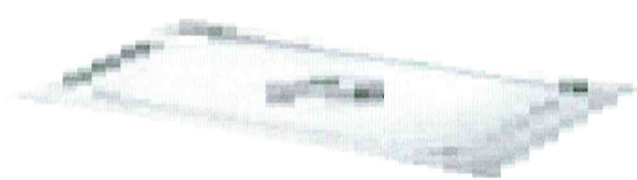
ITEM	DESCRIPCIÓN	ÁREA	CANTIDAD
	CORTADORA DE VEGETALES DE 250 KG/H	PRE ELABORADOS	01
	<u>CARACTERÍSTICAS GENERALES</u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidad de 250 kg/hora ✓ Equipo fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI 304 ✓ Tolva para el corte de hortalizas ✓ Tolva cilíndrica para el corte uniforme de productos alargados y frágiles. ✓ Motor que permite un funcionamiento silencioso y sin vibraciones. ✓ Piezas en contacto con el alimento desmontable para la limpieza. <p>NOTA: Las características exigidas deberán verificarse en la ficha técnica del producto, la misma que será presentada a la recepción de los bienes.</p>		
	<u>INCLUYE:</u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Kit de discos: <ul style="list-style-type: none"> - 01 Disco de corte en juliana de 3x3 mm y 01 de 10x16mm - 01 Disco de corte ralladores de 5mm - 01 Disco de corte rebanador de 5mm - 01 Disco de corte rebanador de 10 mm - 01 Disco de corte cubeteados de 12x12x12 mm - 01 Disco de corte cubeteados de 20x20x20 mm - Kit de Limpieza (D-Clean Kit) herramienta de limpieza de la rejilla para cubos. 		
04	<u>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:</u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Voltaje: 220V a 230 V/ 1Ø ✓ Potencia: hasta 850 W ✓ Velocidad: mínimo 350 RPM ✓ Dimensiones: <p>Ancho total: 0.30 m – 0.40 m Largo total: 0.35 m – 0.45 m Alto total: 0.60 m – 0.70 m</p> 		
	FOTO REFERENCIAL		
	 		

ITEM	DESCRIPCIÓN	ÁREA	CANTIDAD
05	BANDEJAS GASTRONOMICAS 1/1 GN PROF. 65 MM	COCINA CALIENTE	60
	<u>CARACTERISTICAS GENERALES</u> ✓ Bandejas gastronómicas 1/1 GN ✓ Fabricado en acero inoxidable AISI 304 ✓ Dimensiones: - Largo: 530 mm +/- 2mm - Ancho: 325 mm +/- 2mm - Profundidad: 65 mm +/- 2mm NOTA: Las características exigidas deberán verificarse en la ficha técnica del producto, la misma que será presentada a la recepción de los bienes.		
	FOTO REFERENCIAL 		
ITEM	DESCRIPCIÓN	ÁREA	CANTIDAD
06	BANDEJAS GASTRONOMICAS 1/1 GN PROF. 100 MM	COCINA CALIENTE	50
	<u>CARACTERISTICAS GENERALES</u> ✓ Bandejas gastronómicas 1/1 GN ✓ Fabricado en acero inoxidable AISI 304 ✓ Dimensiones: - Largo: 530 mm +/- 2mm - Ancho: 325 mm +/- 2mm - Profundidad: 100 mm +/- 2mm NOTA: Las características exigidas deberán verificarse en la ficha técnica del producto, la misma que será presentada a la recepción de los bienes.		
	FOTO REFERENCIAL 		

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

ITEM	DESCRIPCIÓN	ÁREA	CANTIDAD
07	BANDEJAS GASTRONOMICAS 1/1 GN PROF. 150 MM	COCINA CALIENTE	80
	<u>CARACTERISTICAS GENERALES</u> ✓ Bandejas gastronómicas 1/1 GN ✓ Fabricado en acero inoxidable AISI 304 ✓ Dimensiones: - Largo: 530 mm +/- 2mm - Ancho: 325 mm +/- 2mm - Profundidad: 150 mm +/- 2mm NOTA: Las características exigidas deberán verificarse en la ficha técnica del producto, la misma que será presentada a la recepción de los bienes.		
	FOTO REFERENCIAL		
			
ITEM	DESCRIPCIÓN	ÁREA	CANTIDAD
08	BANDEJAS GASTRONOMICAS PERFORADAS/ ACANALADAS 1/1 GN PROF. 100 MM	COCINA CALIENTE	20
	<u>CARACTERISTICAS GENERALES</u> ✓ Bandejas gastronómicas acanaladas/perforadas 1/1 GN ✓ Fabricado en acero inoxidable AISI 304 ✓ Dimensiones: - Largo: 530 mm +/- 2mm - Ancho: 325 mm +/- 2mm - Profundidad: 100 mm +/- 2mm NOTA: Las características exigidas deberán verificarse en la ficha técnica del producto, la misma que será presentada a la recepción de los bienes.		
	FOTO REFERENCIAL		
			

ITEM	DESCRIPCIÓN	ÁREA	CANTIDAD
	TAPAS GASTRONOMICAS 1/1 GN	COCINA CALIENTE	150
09	CARACTERISTICAS GENERALES ✓ Fabricado en acero inoxidable AISI 304 ✓ Tapa embutida de 0.8 mm ✓ Tapa para bandeja GN 1/1 ✓ Medidas: 530 mm x 325 mm +/- 2mm NOTA: Las características exigidas deberán verificarse en la ficha técnica del producto, la misma que será presentada a la recepción de los bienes.		
	FOTO REFERENCIAL		
			

7. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS

- **Reglamento** Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas-Decreto Supremo N°007-98-SA.
- **Normas** AISI 304 y 316 (American Iron and Steel Institute)
- **CNE** Código Nacional de Electricidad – Utilización.

8. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE, INSTALACIÓN O PUESTA EN MARCHA

8.1 EMBALAJE Y ROTULADO

El embalaje y rotulado debe garantizar la entrega óptima de los bienes, siendo responsabilidad del Contratista el traslado desde su almacén hasta el lugar de destino.

8.2 TRANSPORTE

El Contratista se hará responsable del transporte del bien, para lo cual tomará las medidas necesarias, como contratar seguros, servicios de carga o descarga entre otros, a fin de asegurar la entrega del bien en las condiciones requeridas. En caso de que durante el transporte el bien resulte dañado, El Contratista deberá reemplazarlo por uno nuevo.

Todos los gastos por concepto de traslado, flete y otro tipo de erogación que demande el movimiento de los bienes deberán ser afrontados por El Contratista.

8.3 INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

8.3.1 PLAN DE TRABAJO

- El Plan de trabajo será presentado a La Entidad a través de mesa de partes en un plazo máximo de dos (02) días calendario, contados desde del día siguiente de suscrito el contrato o la formalización contractual.
- En caso exista observaciones en el plan de trabajo, el Especialista Técnico del área usuaria enviará, vía correo electrónico, el pliego de observaciones a ser absuelto por

El Contratista, el cual deberá absolverlo en un plazo que no exceda un (01) día calendario de comunicada la respuesta deberá ser remitida vía correo electrónico.

- La Entidad revisará en un plazo máximo de un (01) día calendario contabilizado a partir del día siguiente de recibida la absolución de observaciones y comunicará por correo electrónico la aprobación del Plan de Trabajo.
- El Plan de Trabajo, deberá presentar la programación de las fechas de entrega de los bienes, las fechas de instalación indicando horarios y turnos de trabajo, procedimientos a seguir detallando las actividades a realizar para la instalación de los equipos, personal asignado entre otros.

La documentación se deberá presentar virtualmente a través del siguiente link <https://sgd.legado.gob.pe/mpvdoc/inicio.do> formulario-mesa-de-partes o físicamente en Mesa de Partes: Av. San Luis cuadra 11 S/N, Sede de la Villa Deportiva Nacional (VIDENA) Puerta N°6-Cruce Av. Del Aire, distrito San Luis, provincia y departamento de Lima de 8:30 a.m. a 4:30 p.m.

8.3.2 INSTALACIÓN

- Todas las actividades del proceso de instalación serán controlados y supervisados por el Especialista Técnico designado por el área usuaria. Cuyos datos del Especialista Técnico se notificará al día siguiente de firmado el contrato a efectos de que se puedan realizar las coordinaciones y desarrollo del contrato.
- Para el caso de los equipos o mobiliario o utensilios, el área usuaria de considerarlo podrá realizar las verificaciones de acuerdo a métodos físicos y químicos para la verificación de la calidad de acero inoxidable requerido, asimismo, de considerar, podrá realizar un muestreo aleatorio y análisis destructivo en laboratorio acreditado para la verificación de la calidad de acero inoxidable de grado alimentario requerido.
- Cabe precisar que, La Entidad en coordinación con El Contratista, hará entrega de los planos respectivos: eléctricos, electromecánicos, sanitarios, entre otros, para la adecuación e instalación de los equipos requeridos; dichos planos se entregarán al día siguiente de firmado el contrato.
- Los equipos que requieran suministro eléctrico deberán contar con tomacorriente a una altura de 30 - 40 cm del piso.
- El Contratista deberá tomar en cuenta para la instalación de la peladora de papa: contará con un punto de agua a la salida a muro c/válvula h=1.20m, con diámetro de tubería de ½", y punto de desagüe en la canaleta en piso.
- El Contratista debe Instalar, configurar y realizar la puesta en marcha, de todos los equipos adquiridos de tal manera que éstos funcionen adecuadamente, asimismo, ubicar y conectar aquellos equipos que no requieren de instalación.
- El Contratista se hará responsable de resanar algún daño ocasionado a la infraestructura como consecuencia de la adecuación e instalación de los equipos, dejándolo en condiciones iniciales.
- Todo material generado por las instalaciones de los equipos llamase materiales de embalaje, cartones madera, etc. el cual no puede ser eliminado dentro y/o fuera de las instalaciones de la sede. El Contratista se hará cargo de retirarlo.

8.3.2 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Una vez concluido con las actividades de instalación, El Contratista debe realizar la puesta en funcionamiento de todos los equipos en presencia del Especialista Técnico designado por el área usuaria.
- Será responsabilidad del Contratista, realizar la instalación del equipo y todas las pruebas necesarias para su funcionamiento y a la vez asumirá todos los gastos que se deriven para dicha instalación (llave en mano).



PERÚ

Presidencia
del Consejo
de Ministros

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

- En caso de que los equipos resulten defectuosos o no funcionen al realizar la puesta en funcionamiento El Contratista será responsable de reponer el bien por uno similar o superior a las especificaciones técnicas solicitadas dentro de un plazo de cinco (05) días como máximo.

Al término de la implementación y puesta en funcionamiento, se elaborará el ACTA DE CONFOMIDAD DE LA INSTALACIÓN, CONFIGURACIÓN Y PUESTA DE FUNCIONAMIENTO, que será suscrita entre un representante del Contratista y el Especialista Técnico designado por el área usuaria.

8.3.4 CAPACITACIÓN EN EL USO, MANEJO Y CONSERVACIÓN DEL EQUIPO

- El Contratista dará una capacitación a 15 personas designadas por La Entidad, que se llevará a cabo post acta de instalación.
- La capacitación será de manera presencial dirigida al personal designado, sobre el uso, funcionamiento y conservación básica de los equipos nivel usuario, éstas se efectuarán por un tiempo no menor a 02 horas de capacitación por equipo, asimismo, sobre el cuidado del equipamiento adquirido. Asimismo, capacitación en el uso, manejo y conservación de los equipos a nivel técnico, sobre mantenimiento preventivo y correctivo, en este caso se efectuarán por un tiempo no menor a 02 horas de capacitación por equipo como mínimo.
- Asimismo, capacitación por el especialista del Contratista de manera operativa con demostraciones in situ del uso y manejo del **equipo cortadora de vegetales/cuchillas** para los diferentes tipos de corte que será programada posterior a la capacitación sobre el uso, funcionamiento y conservación; y para ello el Especialista Técnico del área usuaria coordinará con El Contratista a fin de que éste último proporcione todo lo necesario para la correcta y eficiente capacitación del uso y funcionamiento de los equipos mediante procesos de alimentos.
- La capacitación se realizará en las instalaciones del comedor de la Universidad Nacional De San Cristóbal de Huamanga, Ayacucho, el día y horario será previa coordinación entre El Contratista y el Especialista Técnico del área usuaria, la cual deberá ser post acta de instalación.
- La capacitaciones se realizarán hasta cinco (05) días calendario a partir del día siguiente de la instalación del Equipo.

Al término de la capacitación, se suscribirá una ACTA DE LA CAPACITACIÓN, el cual será suscrita entre un representante del Contratista y el Especialista Técnico designado por el área usuaria.

9. GARANTÍA COMERCIAL

9.1 ALCANCE DE LA GARANTÍA

El equipo, componentes y accesorios de la prestación principal tendrán una garantía ante cualquier desperfecto o deficiencia de fabricación o por causas no atribuibles al usuario, ni eventos externos, que pueda presentarse durante el tiempo de la duración de la mencionada garantía. El Contratista tendrá que realizar la reparación del bien por la garantía proporcionando los repuestos, los accesorios y la mano de obra especializada que sean necesarios.

De presentarse fallas en el equipo durante el periodo de garantía, La Entidad comunicará al Contratista quien deberá dar el soporte en un plazo no mayor de 24 horas contabilizadas desde la comunicación realizada vía electrónicamente por parte del área usuaria de forma inmediata, de no haber solución, La Entidad comunica el requerimiento de reparación del Equipo a El Contratista, el mismo que debe atender en forma presencial con su personal especializado, y para ello se consideran los siguientes plazos:



BICENTENARIO
DEL PERÚ

Av. San Luis S/N cdra 11
Lima - Perú - Puerta 6 VIDENA



WCH

- **Plazo inicial:** El Contratista tiene un plazo de dos (02) días calendarios, contados a partir del día siguiente de haber sido comunicado del requerimiento de reparación. De ser necesario El Contratista podrá trasladar a su taller particular el equipo o el componente averiado, previa autorización de La Entidad.
- **Plazo adicional:** Si el equipo no ha sido reparado en el Plazo inicial, El Contratista tendrá un plazo adicional máximo de quince (15) días calendarios para culminar la reparación, siempre que lo requiera formalmente antes del vencimiento del primer plazo.
- Si el equipo no ha sido reparado en el Plazo adicional El Contratista deberá reemplazar el equipo defectuoso por uno nuevo, de igual característica técnica o superior, durante el tiempo que demore el reemplazo El Contratista instalará un equipo (back up). El plazo para el reemplazo definitivo del equipo por otro igual o de característica superior, se efectuará en un plazo no mayor al plazo de entrega según la oferta del primer equipo.

9.2 PERIODO DE GARANTÍA

La garantía comercial del bien será como mínimo de un (01) año. El periodo de garantía se computará a partir del día siguiente de otorgada la conformidad emitida por La Entidad.

9.3 CONDICIONES DE LA GARANTÍA

- La garantía debe cubrir cualquier desperfecto o deficiencia de fábrica que pueda manifestarse sobre su uso normal.
- Los días que el equipo se encuentre inoperativo por causas atribuibles al Contratista, El Contratista está obligado a extender el plazo de garantía del bien por los días que estuvo inoperativo.
- En caso de que El Contratista no haya reparado el equipo en el plazo establecido, debe reemplazar el equipo inoperativo con otro equipo nuevo de igual característica técnica o superior a las solicitada.
- Es responsabilidad del Contratista el correcto funcionamiento del equipo bajo su cobertura durante la vigencia de la garantía. Las fallas que presente el equipo por no haberse sustituido oportunamente los repuestos indicados por el fabricante en su manual de servicio técnico. serán asumidos por este realizando un servicio técnico, salvo que se demuestre que la inoperatividad del equipo sea ocasionada por el usuario o un tercero.

10. SEGUROS APLICABLES

El Contratista deberá contratar y/o mantener vigente durante el plazo de la prestación la Póliza de seguro complementario de trabajo de riesgo Salud y Pensión (SCTR), para todo el personal que participe en la entrega y en la instalación de la ejecución de la prestación. Asimismo, deberá ser presentado para la suscripción del contrato.

11. CONFIDENCIALIDAD

El Contratista está obligado a cumplir con las políticas y estándares definidos por la entidad, en materia de seguridad de la información; en tal sentido debe guardar la reserva absoluta con respecto a la información a la que tenga acceso que se encuentre relacionada con la prestación, quedando prohibido revelar dicha información a terceros. Están inmersos en estas políticas de seguridad, la información que se entrega, como también la que se genere durante la realización de las actividades y la información producida una vez que se haya concluido el servicio. Dicha información puede consistir en nombres, direcciones, nombres institucionales y demás documentos e información compilados o recibidos por El Contratista.



PERÚ

Presidencia
del Consejo
de Ministros

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

12. REQUISITOS DEL CONTRATISTA

- Ser persona natural o jurídica.
- No tener impedimentos para contratar con el Estado de acuerdo con lo señalado en la Ley de contrataciones del Estado.
- Contar con Registro Nacional de Proveedores vigente.

12.1 PERSONAL

Nº	Cargo	Cantidad	Formación académica, experiencia y acreditación	Funciones
1	RESPONSABLE DE INSTALACION Y PUESTA DE FUNCIONAMIENTO	01	Experiencia mínima de 03 años como Jefe de proyectos y/o Coordinador de proyectos y/o Gerente de proyectos, en instalación y puesta en funcionamiento de instalaciones Electromecánicas industriales y/o implementación de equipos industriales de cocinas y/o comedores y/o panaderías. La documentación para acreditar se deberá presentar para la calificación de ofertas.	Encargado de la planificación, coordinación, seguimiento y control de las actividades de la prestación.

OTRAS CONSIDERACIONES DEL PERSONAL CLAVE

En caso de cambio y/o rotación de personal clave, El Contratista deberá comunicarlo a la Entidad, por lo menos con dos (02) días calendario de anticipación, presentando la documentación del nuevo personal clave, en la cual acredite el cumplimiento de los requisitos solicitados en el requerimiento, a fin de evaluarlo y ser aprobada por la Sub Unidad de Ejecución de Infraestructura de la Unidad de Infraestructura de La Entidad en un plazo máximo de tres (3) días calendario siguientes a la comunicación realizada.

PERSONAL OPERATIVO

El personal que participará en la ejecución de la prestación deberá cumplir con los estándares de la Ley N° 29783 "Seguridad y Salud en el Trabajo", de manera obligatoria.

PERSONAL REQUERIDO

Los gastos que ocasione la participación de profesionales, técnicos especialistas, personal técnico de apoyo y otros recursos humanos que amerite para cumplir con los productos esperados en los plazos propuestos, se encuentran bajo responsabilidad y son parte de la oferta técnica del Contratista.

13. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

13.1 LUGAR

La entrega e instalación se realizará en las instalaciones de la Universidad Nacional San Cristóbal de Huamanga - UNSCH). Ubicado en Av. Independencia, Centro Poblado José Ortiz Vergara – Sector UNSCH, AA.HH. Covadonga y AA.HH. Señor del Huerto DISTRITO DE AYACUCHO - PROVINCIA DE HUAMANGA - DEPARTAMENTO DE AYACUCHO".



BICENTENARIO
DEL PERÚ

Av. San Luis S/N cdra 11
Lima – Perú - Puerta 6 VIDENA



WCH

13.2 PLAZO

El plazo de ejecución será de treinta (30) días calendario, contabilizados desde el día siguiente a la suscripción del contrato.

➤ **ENTREGA DE BIENES:**

Desde el día siguiente a la suscripción del contrato, plazo establecido para la entrega de los bienes en el lugar señalado en el numeral 13.1.

Asimismo, de considerarlo el área usuaria previa coordinación con el Contratista podrá adelantar y/o postergar la entrega de los bienes que se encuentran programados en el plan de trabajo aprobado, comunicando la nueva fecha de entrega mediante correo electrónico.

El Contratista deberá presentar lo siguiente:

- Ficha técnica y/o o catálogo y/o brochure y/o folleto y/o cualquier otro documento técnico emitido por el fabricante que detalle y cumpla con las características técnicas de los bienes requeridos.
- Certificado de Seguridad Eléctrica, emitidos por la institución competente. alternativamente se aceptará copias, certificaciones plenamente demostradas ya sea en catálogo, manuales, folletos, u otros documentos del fabricante (Documento de presentación obligatoria en la propuesta técnica).
- Así como también la carta de garantía comercial de cada equipo, el cual deberá ser emitido y suscrito por El Contratista.
- Dos manuales de funcionamiento completo impresos a color no copias y en USB, emitidos por el fabricante en idioma español, 01 para el área de cocina y 01 para la unidad de mantenimiento.
- Dos manuales de servicio técnico completos con información detallada (incluyendo código de partes accesorios, diagramas de bloqueo, diagrama eléctrico, mecánicos, electrónicos, entre otros) y en USB, emitidos por el fabricante en idioma español, 01 para el área de cocina y 01 para la unidad de mantenimiento.
- Todos los manuales se presentarán en idioma español o, en su defecto, acompañados de traducción oficial o traducción certificada, de ser el caso. El Contratista será responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.
- Asimismo, El Contratista deberá asegurar, en un periodo no menor de cinco (05) años, la disponibilidad de los insumos, materiales y accesorios autorizados por el fabricante del bien, y para ello presentará una carta de compromiso, el mismo que será contado a partir del día siguiente de otorgada la conformidad emitida por la Entidad.

Todo lo detallado anteriormente deberá ser incluido a la entrega de los equipos, y para ello se suscribirá una ACTA DE ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN, el cual será suscrita entre un representante del Contratista y el Especialista Técnico designado por el área usuaria.

➤ **INSTALACIÓN, PUESTA EN FUNCIONAMIENTO:**

La instalación y puesta en funcionamiento será a partir del día siguiente de la entrega de los bienes.

➤ **CAPACITACIÓN**

La capacitación será a partir del día siguiente a la instalación y puesta en funcionamiento de los bienes, previa aprobación del plan de trabajo de acuerdo a lo descrito en el numeral 8.3.1



PERÚ

Presidencia
del Consejo
de Ministros

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

14. OTRAS OBLIGACIONES

14.1 OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- a. El bien ofertado con sus componentes y periféricos por el Contratista deberán ser nuevos (sin uso), cumpliendo con las características técnicas descritas en el numeral 6.1. El bien ofertado, sus componentes y periféricos propuestos no serán un prototipo, ni tampoco serán repotenciado (refurbished). El año de fabricación de los equipos deberán ser de hasta doce (12) meses o menor, anterior a la fecha de presentación de propuestas.
- b. El Contratista será el único responsable ante la Entidad de cumplir con la entrega, instalación, pruebas de funcionamiento y capacitación del equipo que le fue adjudicado, no pudiendo transferir, total o parcial esta responsabilidad a terceros (sub-proveedores).
- c. El Contratista deberá efectuar la instalación, pruebas y puesta en funcionamiento del bien, para ello suministrará todos los elementos, accesorios y/o partes necesarios para cumplir con dejar operativo y en funcionamiento en el lugar de entrega. Además, deberá tener en cuenta las condiciones medio ambientales como humedad, temperatura, presión atmosférica, entre otros, asegurando la operación y el funcionamiento del equipo. Las pruebas de operatividad del bien deben respaldarse con un equipo de medición o simulador o analizador, en caso de que así lo amerite, éste deberá ser debidamente certificados para su uso por INACAL.
- d. La conformidad de recepción de los equipos no invalida el reclamo posterior por parte de La Entidad contratante por defectos o vicios ocultos, inadecuación en las especificaciones técnicas, sustento físico o documentario doloso u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables en la recepción de los bienes, reservándose La Entidad el derecho de iniciar acciones administrativas o legales.
- e. El Contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados por el plazo no menor de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por La Entidad.
- f. El bien deberá cumplir con lo normado en el código nacional de electricidad vigente en el país y deberán funcionar sin transformador externo (a no ser que trabajen en voltaje DC). Los equipos no se aceptarán con adaptadores de enchufes externos, extensiones o supresores de pico. El enchufe deberá ser acorde a la normativa.
- g. Todos los integrantes del Contratista deben contar durante la instalación, pruebas de funcionamiento y puesta en marcha, con lo siguiente: equipos de protección personal – EPP (como por ejemplo botas de seguridad entre otros) y Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo – SCTR (salud y pensión).
- h. La Entidad no se hará responsable por los accidentes y daños que pudieran sufrir los trabajadores del Contratista, derivados del incumplimiento de las normas y disposiciones de seguridad de la Entidad, de la inadecuada aplicación o uso de los equipos, materiales y los recursos provistos por el mismo, así como por efectuar labores no autorizadas.

15. ENTREGABLE

El contratista deberá presentar un único entregable, el cual deberá contener el siguiente detalle:

Único entregable:

El Contratista tendrá hasta tres (03) días calendarios siguientes de culminada la ejecución total de la prestación, para presentar:

- Guía de remisión firmadas al momento de la recepción.
- Actas de entrega de documentación detallada en Entrega de Bienes.
- Actas de conformidad de la instalación, configuración y puesta en funcionamiento.
- Actas de la capacitación.
- Informe detallado del proceso de entrega, instalación, puesta en funcionamiento y capacitación en el uso, manejo, conservación y cuidado del equipo, con evidencia fotográfica.
- Carta de Garantía Comercial

La documentación se deberá presentar virtualmente a través del siguiente link <https://sgd.legado.gob.pe/mpvdoc/inicio.do> formulario-mesa-de-partes o físicamente en Mesa de Partes: Av. San Luis cuadra 11 S/N, Sede de la Villa Deportiva Nacional (VIDENA) Puerta N°6-Cruce Av. Del Aire, distrito San Luis, provincia y departamento de Lima de 8:30 a.m. a 4:30 p.m.

16. PENALIDADES**16.1 PENALIDAD POR MORA**

En caso de retraso injustificado del Contratista en la ejecución de las prestaciones, se aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso hasta por un monto máximo equivalente al 10% del monto del contratado. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

- a) F = 0.4 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días
- b) F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días.

16.2 OTRAS PENALIDADES

En concordancia con el artículo 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La Entidad puede establecer penalidades distintas a la mencionada en el artículo 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Incumplimiento de las obligaciones establecidas en el numeral 8.1	5% de la UIT por incidencia	Notificación o Informe del Especialista Técnico del área usuaria y/o comunicación al Contratista mediante correo electrónico, siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad.



PERÚ

Presidencia
del Consejo
de Ministros

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
2	Cuando El Contratista durante la ejecución de la prestación, realiza el cambio y/o rotación del personal clave, sin la aprobación del área usuaria.	10 % de UIT por ocurrencia	Notificación o Informe del Especialista Técnico del área usuaria y/o comunicación al Contratista mediante correo electrónico, siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad.
3	Cuando El Contratista no cumpla con dotar a su personal con los elementos de seguridad (EPP) y/o la indumentaria de seguridad industrial necesaria para operación en campo o cuando se realice una inspección y se encuentre al personal sin el equipamiento de protección de personal para el desempeño de sus funciones en campo. Cabe precisar que los implementos mencionados deberán estar permanentemente en buen estado.	5% de la UIT por ocurrencia	Notificación o Informe del Especialista Técnico del área usuaria y/o comunicación al Contratista mediante correo electrónico, siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad.
4	Si se encuentra un trabajador en campo sin el seguro complementario de trabajo de riesgo (SCTR) vigente.	5% de la UIT por día y por persona	Notificación o Informe del Especialista Técnico del área usuaria y/o comunicación al Contratista mediante correo electrónico, siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad.
5	Por acumular material desmontado o en desuso o inservible o de desmonte, a partir del segundo día calendario de acumulado. La penalidad es por día afectado.	5% de la UIT por día	Notificación o Informe del Especialista Técnico del área usuaria y/o comunicación al Contratista mediante correo electrónico, siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad.
6	Realizar trabajos o acciones que afecten las instalaciones o el equipamiento de la Entidad. La penalidad es por día que el equipo o la instalación no se encuentren en las condiciones aptas para su correcto funcionamiento, sin perjuicio de las responsabilidades que deba asumir el personal del Contratista implicado.	5% de la UIT por día	Notificación o Informe del Especialista Técnico del área usuaria y/o comunicación al Contratista mediante correo electrónico, siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad.
7	Por no contar con el equipo requerido y puesto en funcionamiento dentro del plazo de ejecución establecido.	5% de la UIT hasta el plazo indicado en el numeral 7.3.3 10% de la UIT por día Posterior al plazo indicado en el numeral 7.3.3	Notificación o Informe del Especialista Técnico del área usuaria y/o comunicación al Contratista mediante correo electrónico, siendo ello suficiente para la aplicación de la penalidad.

17. CONFORMIDAD

La conformidad será otorgada en un plazo máximo de siete (7) días, en concordancia con el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

La conformidad será otorgada por la Subunidad de Ejecución de Infraestructura de la Unidad de Infraestructura, previo Informe Técnico de la Subunidad de Servicios Complementarios para Actividades y Eventos.

18. PAGO

La Entidad efectuará el pago por los bienes a favor del Contratista en una (01) armada dentro de los diez (10) días calendario posterior al otorgamiento de la conformidad.

Para efectos del pago La Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Informes de Conformidad
- Guía de remisión firmadas al momento de la recepción del equipo
- Comprobante de pago.
- Autorización de depósito en Cuenta (CCI)

19. ADELANTOS

La entidad no ha previsto adelantos.

20. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de La Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto en el numeral 40.2 del artículo 40 la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento. El plazo máximo de responsabilidad de El Contratista es de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por La Entidad

21. CLAÚSULA ANTICORRUPCIÓN

- El Contratista 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 o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación con el contrato.
- Asimismo, El Contratista 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 y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Además, El Contratista se compromete a i) comunicar a las autoridades competentes, de manera directa y oportuna, cualquier acto o conducta ilícita o corrupta de la que tuviera conocimiento; y ii) adoptar medidas técnicas, organizativas y/o de personal apropiadas para evitar los referidos actos o prácticas.
- Finalmente, El Contratista se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar, en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

22. SISTEMA DE CONTRATACIÓN
SUMA ALZADA**23. MODALIDAD DE EJECUCIÓN**

De acuerdo con el alcance de la prestación, la modalidad de ejecución contractual es **LLAVE EN MANO**, en virtud de la cual el contratista ofrecerá el equipo instalado y puesto en funcionamiento.



PERÚ

Presidencia
del Consejo
de Ministros

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

24. SUBCONTRATACIÓN

En la presente contratación La Entidad no aceptará la subcontratación. El Contratista mantiene la responsabilidad por la ejecución total de su contrato frente a La Entidad.

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 170,000.00 (Ciento setenta mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N°1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/. 12,000.00 (Doce mil con 00/100 Soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: Venta y/o Instalación de Equipos industriales de Cocina y/o Panadería y/o de Producción de Alimentos.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de

¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".



BICENTENARIO
DEL PERÚ

Av. San Luis S/N cdra 11
Lima - Perú - Puerta 6 VIDENA



1008

las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso de que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso de que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.

Cuando en los contratos, órdenes de servicios o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

B CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

B.1 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos:

UN (01) RESPONSABLE DE INSTALACION Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Experiencia mínima de 03 años como jefe de proyectos y/o coordinador de proyectos y/o gerente de proyectos en instalación y puesta en funcionamiento de Instalaciones Electromecánicas industriales y/o implementación de equipos industriales de cocinas y/o comedores y/o panaderías.

Acreditación:

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

