

Santo Domingo, D.N.
 viernes, 15 de marzo de 2024

FICHA TÉCNICA

Adquisición de Utensilios de Cocina para Equipamiento del nuevo CSC de los Ríos del Programa Supérate

Items	Descripción	Cantidad	Unidad
1	Tanques / cilindros de aire gas de 100lb con su válvula	2	UD
2	Canastas metálicas cuadrada 12.5*10*8.5 cm plateado	3	UD
3	Botellas/botellones de agua de 5 galones, libre de pba, resistente y elaborado en bicarbonato	8	UD
4	Martillos aplasta carne de acero inoxidable de cara punteada y de base redonda	1	UD
5	Mangueras para horno	1	UD
6	Mangueras para tanque de gas con su regulador	2	UD
7	Pilón de Madera No.6	2	UD
8	Reglas culinaria acero inox. Para corte profesional	5	UD
9	Jeringas / jeringuilla kit de jeringa para inyector de carne de acero inoxidable 304 con 4 agujas de adobo para ahumado de parrilla de barbacoa, gran capacidad de 2 ons.	1	UD
10	Balanza bascula de mesa 40kg. Und de pesaje: g, kg, lb carcasa y platillo de acero inoxidable. Batería recargable (300 horas de autonomía). Fuente de 110v.	1	UD
11	Tijeras de cocina	1	UD
12	Dispensadores Set de 3 ud, para salsas. Gn 1/9-30 ml 1.5 litro, dispensador en dirección vertical	8	UD
13	Cucharas/ Servidor de pasta silicón	3	UD
14	Cubertería /Tenedores de freír metal	2	UD
15	Ollas/ Calderos de tres tamaño de acero inoxidable	1.00	UD
16	Ollas con tapas metal/ plástico	2.00	PAQ
17	Ollas de presión metal de 10lb	1.00	UD
18	Ollas grande de hierro 11,3,l	1.00	PAQ
19	Ollas grande con tapa de aluminio 25l	1.00	PAQ

20	Ollas salsera de 20 litros en acero inoxidable	2.00	UD
21	Ollas salsera de 4 litros en acero inoxidable	2.00	UD
22	Utensilios/ caja capacillo de papel arcoíris para hornear 25/1	5.00	UD
23	Utensilios/ caja porta boquilla plástico de 25 ud (caja de plástico y boquillas de metal)	1.00	UD
24	Rodillos de pastelería liso no.13 de aluminio	5.00	UD
25	Tazones/ Bowl con su tapa plástico grande	6.00	UD
26	Tazones/ Bowl mediano plástico con su tapa	6.00	UD
27	Tazones/Bowl pequeño según ficha técnica	6.00	UD
28	Tazones/Bowl de cristal de 3 und redondo con tapa	6.00	UD
29	Ralladores manuales de 4 caras	2.00	UD
30	Coladores chino plástico set de 3 tamaños	1.00	UD
31	Coladores inoxidables set de 3 tamaños	6.00	UD
32	Coladores inoxidables para fregaderos 4 pulgadas	2.00	UD
33	Coladores de pasta acero inoxidable grande y redondo	6.00	UD
34	Coladores fino de acero inoxidables	2.00	UD
35	Destapadores/Abre lata de acero Inoxidable	1.00	UD
36	Tablas de cortar carne largo 12.5", 8"	6.00	UD
37	Tablas para picar de color rojo, amarillo, blanca, azul, blanco, verde, marrón oscuro	12.00	UD
38	Tazas medidoras Set tazas de medir	1.00	UD
39	Peladora/ Pelador según ficha técnica	4.00	UD
40	Rejillas/Rejilla para bandeja de horno y reposa horneados	6.00	UD
41	Espátulas de bizcocho de acero inoxidable	1.00	UD
42	Espátulas de silicon	8.00	UD
43	Espátulas/Palita recogedora de pastelería 17x15 cm acero inox	2.00	UD
45	Espátulas para plancha con mango negro curva 8/1-4 plug	4.00	UD
46	Espátulas lamedora set de 6ud de diferentes tamaños	1.00	UD
47	Cernidor grande de metal	1.00	UD
48	Cernedor tipo jarro	4.00	UD
49	Estampador/ Manga pastelera caja desechables de 300 und	6.00	UD
50	Cortadores de masas de acero inox y goma	2.00	UD
51	Cucharón hondo acero inoxidable	12.00	UD
52	Tallador o Set tallado vegetales de 80 und	1.00	UD
53	Termómetro digital	1.00	UD
54	Soperita cristal de 9 pulgadas con su tapa	2.00	UD
55	Cuchillos con puntilla o cuchillo mondador o pelapapas (con mango de pasta de polipropileno, no de madera)	10.00	UD
56	Espátula alisadora y decoradora de tartas de 10.	6.00	UD

57	Cucharas/Cucharones de hoyito y liso plástico grande	1.00	UD
58	Cucharas/ Cuchillo carnicero 200 mm (con mango de pasta de polipropileno, no de madera) preferiblemente color rojo	10.00	UD
59	Cucharas/Cuchillo de corte mango de madera de 32 cm de largo y 4 cm de ancho	1.00	UD
60	Set de cubiertos Set de cuchara de medir	1.00	UD
61	Sartene parisino de 16cm de base, 4 cm de alto	6.00	UD
62	Sartenes antiadherente de 3 tamaños	1.00	UD
63	Sartenes antiadherente de 8"	4.00	UD
64	Sartenes/Sarten wok metal	2.00	UD
65	Sartenes de acero inoxidable de 12"	5.00	UD
66	Sartenes de acero inoxidable de 8"	5.00	UD
67	Sartenes para crepes metal 25 cm	2.00	UD
68	Cacerolas de acero inoxidable con fondo triple 9.4" de largo y 9.4" ancho.	6.00	UD
69	Moldes bombones de chocolate formas variadas	8.00	UD
70	Moldes corona para kimbo no.6 de acero inox.	10.00	UD
71	Moldes cuadrado grande	2.00	UD
72	Moldes para Pan pequeño 6x3.3x2 pulgadas	2.00	UD
73	Moldes para Pan de biga	3.00	UD
74	Moldes para hornear cuadrado de metal negro (set de 3) de diferentes tamaños	3.00	UD
75	Moldes de tarta desmoldable redondo de diferentes tamaños	6.00	UD
76	Moldes hojalata oval acanalado 4,5 cm set de 25 und	1.00	UD
77	Moldes muffin metal set de 2 und de 2 tamaños	8.00	UD
78	Moldes presión metal	2.00	UD
79	Moldes rectangular acero	1.00	UD
80	Moldes redondo metal set de 3 tamaños	1.00	UD
81	Moldes tarta metal	1.00	UD
82	Moldes wilton negra/ cromada	1.00	UD
83	Jarras medidoras de 2 lt. Aprox.	4.00	UD
84	Contenedores mediano con tapa plástico 32 qt, manijas y tapas con pestillo y color blanco	1.00	UD
85	Contenedor grande con tapa plástico y con tapas con pestillos	1.00	UD
86	Platos bases blancos de vidrio	6.00	UD
87	Platos llanos blancos de vidrio	6.00	UD
88	Platos de postres pequeños de vidrio blancos	12.00	UD
89	Bandejas mediana acero inoxidable negro	5.00	UD
90	Bandejas rectangular grande de acero inoxidable negro	2.00	UD

91	Bandejas rectangular grande perforada metal	2.00	UD
92	Bandejas rectangular mediana metal	2.00	UD
93	Bandejas rectangular pequeña metal	2.00	UD
94	Bandejas redonda mediana metal gris	1.00	UD
95	Bandejas o fuentes para uso doméstico Bandeja para pizza 8 pedazos	8.00	UD
96	Tazones grande metal	2.00	UD
97	Tazones mediano metal	2.00	UD
98	Copa de agua de cristal, 13 oz	12.00	UD
99	Pinzas largas de cocina de acero inoxidable 36 cm	6.00	UD

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS:

El oferente deberá presentar la descripción del producto así como también imágenes de referencia.

CRITERIO DE EVALUACIÓN:

Los bienes requeridos y los otros requerimientos serán evaluados bajo el método **CUMPLE/NO CUMPLE**.

CRITERIO DE ADJUDICACIÓN:

Solo serán evaluadas bajo el criterio de menor precio ofertado, aquellas ofertas económicas de los proponentes que hayan resultado habilitados luego de ser superada la etapa de evaluación técnica y validación de credenciales, y se procederá con la adjudicación del proceso a favor de un único oferente cuya oferta económica presente el menor precio y se encuentre dentro de los parámetros de los precios del mercado. En caso de que ningún oferente haya presentado todos los ítems o cumplido, se procederá hacer la adjudicación por ítems.

TIEMPO DE ENTREGA Y LUGAR:

Tiempo de entrega deberá ser cinco días luego de la certificación de contrato. El lugar de entrega deberá ser en el Almacén km 20 de la Autopista Duarte C/ Navarro No.10, Sector Navarro.

FACTURACIÓN Y CONDICIONES DE PAGO:

Al presentar su propuesta el oferente debe otorgar un crédito a 60 días, luego de emitida la factura con la recepción de los bienes. El oferente debe facturar con las entregas del servicio.


Cindy Ciprian

Asistente Administrativa

Dir. Capacitación y Desarrollo Familiar

