

INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL (INFOP)

SP-00266-2019

MEMORANDO

PARA: COORDINADOR UNIDAD DE TRANSPARENCIA
ING. MARLON EVELINE

DE: JEFE SECCIÓN DE PROVEEDURÍA
MARÍA JESÚS RODRÍGUEZ

ASUNTO: LICITACIONES SEPTIEMBRE 2019

FECHA: 14 Octubre 2019



Por este medio le notifico que en el mes de septiembre se inició en Honducompras Licitación Públicas o Privada, misma que corresponde al Número LPN – 007-2019, cuyo objeto de compra es **SUMINISTROS E INSTALACION DE EQUIPO PARA EL CENTRO DIDACTICO DEL INFOP EN LAS AREAS DE TURISMO, SERVICIOS Y GENTE DE MAR.**

A continuación se adjunta link:

[LNP-007-2019](#)

**“SUMINISTROS E INSTALACION DE EQUIPO PARA EL
CENTRO DIDACTICO DEL INFOP EN LAS AREAS DE TURISMO,
SERVICIOS Y GENTE DE MAR”**

Aviso de Licitación Pública Nacional República de Honduras

INSTITUTO NACIONAL DE FORMACION PROFESIONAL (INFOP)

"SUMINISTRO E INSTALACION DE EQUIPO PARA EL CENTRO DIDACTICO DEL INFOP EN LAS ÁREAS DE TURISMO, SERVICIOS Y GENTE DE MAR"

1. El Instituto Nacional de Formación Profesional (INFOP), invita a las empresas interesadas en participar en la Licitación Pública Nacional (LPN) No. 07-2019 a presentar ofertas selladas para el "Suministro e Instalación de Equipo para el Centro Didáctico del INFOP en las áreas de Turismo, Servicios y Gente de Mar", el cual está conformado por quince (15) lotes, descritos así:

Lote	Descripción
No. 1	Equipo de Cocina
No. 2	Mobiliario
No. 3	Utensilios de Cocina y Restaurante
No. 4	Electrónica
No. 5	Purificador de Agua
No. 6	Cuarto Frio
No. 7	Sistema de Facturación
No. 8	Reloj Marcador
No. 9	Aires Acondicionados
No. 10	Barras
No. 11	Plancha Industrial
No. 12	Cilindros de Gas
No. 13	Campanas Extractoras
No. 14	Cortinas
No. 15	Mantejería

1. El financiamiento para la realización del presente proceso, proviene exclusivamente de una donación del Gobierno de Japón.
2. La licitación se efectuará conforme a los procedimientos de la Licitación Pública Nacional (LPN) establecidos en la Ley de Contratación del Estado y su Reglamento.
3. Los interesados podrán adquirir los documentos de la presente licitación, mediante solicitud escrita en la División Administrativa y Financiera, ubicada en el primer piso del Edificio Administrativo del Instituto Nacional de Formación Profesional (INFOP), en la ciudad de Tegucigalpa, M.D.C.- Los documentos de la licitación también podrán ser examinados en el Sistema de Información de Contratación y Adquisiciones del Estado de Honduras, "HondusCompras" (www.honduscompras.gob.hn). Y son completamente gratis.
4. Las ofertas deberán de presentarse en la siguiente dirección: División Administrativa y Financiera del INFOP, ubicada en el primer piso del Edificio principal del INFOP, frente a la primera entrada de la Colonia Miraflores, Tegucigalpa, M.D.C., Honduras, en sobre o paquete cerrado, a partir del día 07 de Noviembre del año 2019 en horario de oficina (7:30 a.m. a 3:30 p.m.) hasta la fecha límite establecida para la Recepción de Ofertas que es el 11 de Noviembre de 2019 a las 9:30 a.m.- Las ofertas que se reciban fuera de plazo serán rechazadas. Las ofertas se abrirán en presencia de los representantes de los Oferentes que deseen asistir en la dirección indicada. Todas las ofertas deberán estar acompañadas de una Garantía y/o Fianza de Mantenimiento de la oferta por un monto equivalente al 2% del monto total de la Oferta.

Tegucigalpa, M.D.C., 26 de Septiembre de 2019.

Abg. Roberto E. Cardona



Aviso de Licitación Pública Nacional

República de Honduras

INSTITUTO NACIONAL DE FORMACION PROFESIONAL (INFOP)

“SUMINISTRO E INSTALACION DE EQUIPO PARA EL CENTRO DIDACTICO DEL INFOP EN LAS ÁREAS DE TURISMO, SERVICIOS Y GENTE DE MAR”

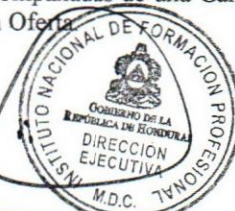
1. El Instituto Nacional de Formación Profesional (INFOP), invita a las empresas interesadas en participar en la Licitación Pública Nacional (LPN) No. 07-2019 a presentar ofertas selladas para el “Suministro e Instalación de Equipo para el Centro Didáctico del INFOP en las áreas de Turismo, Servicios y Gente de Mar”, el cual está conformado por quince (15) lotes, descritos así:

Lote	Descripción
No. 1	Equipo de Cocina
No. 2	Mobiliario
No. 3	Utensilios de Cocina y Restaurante
No. 4	Electrónica
No. 5	Purificador de Agua
No. 6	Cuarto Frio
No. 7	Sistema de Facturación
No. 8	Reloj Marcador
No. 9	Aires Acondicionados
No. 10	Barras
No. 11	Plancha Industrial
No. 12	Cilindros de Gas
No. 13	Campanas Extractoras
No. 14	Cortinas
No. 15	Mantelería

2. El financiamiento para la realización del presente proceso, proviene exclusivamente de una donación del Gobierno de Japón.
3. La licitación se efectuará conforme a los procedimientos de la Licitación Pública Nacional (LPN) establecidos en la Ley de Contratación del Estado y su Reglamento.
4. Los interesados podrán adquirir los documentos de la presente licitación, mediante solicitud escrita en la División Administrativa y Financiera, ubicada en el primer piso del Edificio Administrativo del Instituto Nacional de Formación Profesional (INFOP), en la ciudad de Tegucigalpa, M.D.C.- Los documentos de la licitación también podrán ser examinados en el Sistema de Información de Contratación y Adquisiciones del Estado de Honduras, “HondusCompras” (www.honduscompras.gob.hn). Y son completamente gratis.
5. Las ofertas deberán de presentarse en la siguiente dirección: División Administrativa y Financiera del INFOP, ubicada en el primer piso del Edificio principal del INFOP, frente a la primera entrada de la Colonia Miraflores, Tegucigalpa, M.D.C., Honduras, en sobre o paquete cerrado, a partir del día 07 de Noviembre del año 2019 en horario de oficina (7:30 a.m. a 3:30 p.m.) hasta la fecha límite establecida para la Recepción de Ofertas que es el 11 de Noviembre de 2019 a las 9:30 a.m.- Las ofertas que se reciban fuera de plazo serán rechazadas. Las ofertas se abrirán en presencia de los representantes de los Oferentes que deseen asistir en la dirección indicada. Todas las ofertas deberán estar acompañadas de una Garantía y/o Fianza de Mantenimiento de la oferta por un monto equivalente al 2% del monto total de la Oferta.

Tegucigalpa, M.D.C., 26 de Septiembre de 2019.

Abg. Roberto E. Cardona
Director Ejecutivo





Documento para la Contratación de Obras por Licitación Pública Nacional (LPN)

**INSTITUTO NACIONAL DE FORMACION PROFESIONAL
(INFOP)**

LICITACION PÚBLICA NACIONAL

LPN No. 07/2019

**“SUMINISTRO E INSTALACION DE EQUIPO PARA
EL CENTRO DIDACTICO DEL INFOP EN LAS ÁREAS
DE TURISMO, SERVICIOS Y GENTE DE MAR”**

Contratante: INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN
PROFESIONAL (INFOP)

Financiamiento: FONDOS DONADOS POR EL GOBIERNO DE
JAPON, ADMINISTRADOS POR EL INFOP

Tegucigalpa, M.D.C., Septiembre 2019

PARTE 1 – Procedimientos de Licitación

Sección I. Instrucciones a los Oferentes

Índice de Cláusulas

	Pág.
1. Alcance de la licitación.....	5
2. Fuente de fondos.....	5
3. Fraude y corrupción.....	5
4. Oferentes elegibles.....	5
5. Elegibilidad de los Bienes y Servicios Conexos.....	7
6. Secciones de los Documentos de Licitación.....	7
7. Aclaración de los Documentos de Licitación.....	8
8. Enmienda a los Documentos de Licitación.....	9
9. Costo de la Oferta.....	9
10. Idioma de la Oferta.....	9
11. Documentos que componen la Oferta.....	9
12. Formulario de Oferta y Lista de Precios.....	10
13. Ofertas Alternativas.....	10
14. Precios de la Oferta y Descuentos.....	10
15. Moneda de la Oferta.....	12
16. Documentos que establecen la elegibilidad del Oferente.....	12
17. Documentos que establecen la elegibilidad de los Bienes y Servicios Conexos.....	12
18. Documentos que establecen la conformidad de los Bienes y Servicios Conexos.....	12
19. Documentos que establecen las Calificaciones del Oferente.....	13
20. Período de Validez de las Ofertas.....	13
21. Garantía de Mantenimiento de Oferta.....	14
22. Formato y firma de la Oferta.....	15
23. Presentación, Sello e Identificación de las Ofertas.....	15
24. Plazo para presentar las Ofertas.....	16
25. Ofertas tardías.....	16
26. Retiro, sustitución y modificación de las Ofertas.....	16
27. Apertura de las Ofertas.....	17
28. Confidencialidad.....	18
29. Aclaración de las Ofertas.....	18
30. Cumplimiento de las Ofertas.....	18
31. Diferencias, errores y omisiones.....	19
32. Examen preliminar de las Ofertas.....	20
33. Examen de los Términos y Condiciones; Evaluación Técnica.....	20
34. Conversión a una sola moneda.....	20
35. Preferencia nacional.....	20
36. Evaluación de las Ofertas.....	21

37. Comparación de las Ofertas	22
38. Poscalificación del Oferente	22
39. Derecho del comprador a aceptar cualquier oferta y a rechazar cualquiera o todas las ofertas	22
40. Declaración de Licitación Desierta o Fracasada.....	22
41. Criterios de Adjudicación	23
42. Derecho del Comprador a variar las cantidades en el momento de la adjudicación.....	23
43. Notificación de Adjudicación del Contrato	23
44. Firma del Contrato	24
45. Garantía de Cumplimiento del Contrato	24

Sección I. Instrucciones a los Oferentes	
	A. Generalidades
1. Alcance de la licitación	<p>1.1 El Comprador indicado en los Datos de la Licitación (DDL) emite estos Documentos de Licitación para la adquisición de los bienes y servicios conexos especificados en Sección VI, Lista de Requisitos. El nombre y número de identificación de esta Licitación Pública Nacional (LPN) para adquisición de bienes están especificados en los DDL. El nombre, identificación y número de lotes están indicados en los DDL.</p> <p>1.2 Para todos los efectos de estos Documentos de Licitación:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) el término “por escrito” significa comunicación en forma escrita (por ejemplo, por correo electrónico) con prueba de recibido; (b) “día” significa día calendario.
2. Fuente de fondos	<p>2.1 La contratación a que se refiere esta Licitación se financiará con recursos provenientes de la(s) fuente(s) de financiamiento especificada(s) en los DDL.</p>
3. Fraude y corrupción	<p>3.1 El Estado Hondureño exige a todos los organismos ejecutores y organismos contratantes, al igual que a todas las firmas, entidades o personas oferentes por participar o participando en procedimientos de contratación, incluyendo, entre otros, solicitantes, oferentes, contratistas, consultores y concesionarios (incluyendo sus respectivos funcionarios, empleados y representantes), observar los más altos niveles éticos durante el proceso de selección y las negociaciones o la ejecución de un contrato. Los actos de fraude y corrupción están prohibidos.</p> <p>3.2 Si se comprobare que ha habido entendimiento malicioso entre dos o más oferentes, las respectivas ofertas no serán consideradas, sin perjuicio de la responsabilidad legal en que éstos hubieren incurrido.</p> <p>3.3 Los actos de fraude y corrupción son sancionados por la Ley de Contratación del Estado, sin perjuicio de la responsabilidad en que se pudiera incurrir conforme al Código Penal.</p>
4. Oferentes elegibles	<p>4.1 Podrán participar en esta Licitación todas las empresas que teniendo plena capacidad de ejercicio, no se hallen comprendidas en alguna de las circunstancias siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) Haber sido condenados mediante sentencia firme por delitos contra la propiedad, delitos contra la fe pública, cohecho, enriquecimiento ilícito, negociaciones

	<p>incompatibles con el ejercicio de funciones públicas, malversación de caudales públicos o contrabando y defraudación fiscal, mientras subsista la condena. Esta prohibición también es aplicable a las sociedades mercantiles u otras personas jurídicas cuyos administradores o representantes se encuentran en situaciones similares por actuaciones a nombre o en beneficio de las mismas;</p> <p>(b) Haber sido declarado en quiebra o en concurso de acreedores, mientras no fueren rehabilitados;</p> <p>(c) Ser funcionarios o empleados, con o sin remuneración, al servicio de los Poderes del Estado o de cualquier institución descentralizada, municipalidad u organismo que se financie con fondos públicos, sin perjuicio de lo previsto en el Artículo 258 de la Constitución de la República;</p> <p>(d) Haber dado lugar, por causa de la que hubiere sido declarado culpable, a la resolución firme de cualquier contrato celebrado con la Administración o a la suspensión temporal en el Registro de Proveedores y Contratistas en tanto dure la sanción. En el primer caso, la prohibición de contratar tendrá una duración de dos (2) años, excepto en aquellos casos en que haya sido objeto de resolución en sus contratos en dos ocasiones, en cuyo caso la prohibición de contratar será definitiva;</p> <p>(e) Ser cónyuge, persona vinculada por unión de hecho o parientes dentro del cuarto grado de consanguinidad o segundo de afinidad de cualquiera de los funcionarios o empleados bajo cuya responsabilidad esté la precalificación de las empresas, la evaluación de las propuestas, la adjudicación o la firma del contrato;</p> <p>(f) Tratarse de sociedades mercantiles en cuyo capital social participen funcionarios o empleados públicos que tuvieren influencia por razón de sus cargos o participaren directa o indirectamente en cualquier etapa de los procedimientos de selección de contratistas. Esta prohibición se aplica también a las compañías que cuenten con socios que sean cónyuges, personas vinculadas por unión de hecho o parientes dentro del cuarto grado de consanguinidad o segundo de afinidad de los funcionarios o empleados a que se refiere el literal anterior, o aquellas en las que desempeñen, puestos de dirección o de representación personas con esos mismos grados de relación o de parentesco;</p> <p>(g) Haber intervenido directamente o como asesores en</p>
--	---

	<p>cualquier etapa de los procedimientos de contratación; e,</p> <p>(h) Estar suspendido del Registro de Proveedores y Contratistas o tener vigente sanción de suspensión para participar en procedimientos de contratación administrativa.</p> <p>4.2 Las Ofertas presentadas por un Consorcio constituido por dos o más empresas deberán cumplir con los siguientes requisitos, a menos que se indique otra cosa en los DDL:</p> <p>(a) la Oferta deberá ser firmada de manera que constituya una obligación legal para todos los socios;</p> <p>(b) todos los socios serán responsables mancomunada y solidariamente por el cumplimiento del Contrato de acuerdo con las condiciones del mismo;</p> <p>(c) uno de los socios deberá ser designado como representante y autorizado para contraer responsabilidades y para recibir instrucciones por y en nombre de cualquier o todos los miembros de del Consorcio;</p> <p>(d) la ejecución de la totalidad del Contrato, incluyendo los pagos, se harán exclusivamente con el socio designado;</p> <p>(e) con la Oferta se deberá presentar el Acuerdo de Consorcio firmado por todas las partes.</p> <p>4.3 Los Oferentes deberán proporcionar al Contratante evidencia satisfactoria de su continua elegibilidad, en los términos de la Sub cláusula 16.1 de las IAO, cuando el Contratante razonablemente la solicite.</p>
<p>5. Elegibilidad de los Bienes y Servicios Conexos</p>	<p>5.1 Todos los Bienes y Servicios Conexos que hayan de suministrarse de conformidad con el contrato pueden tener su origen en cualquier país.</p>
	<p>B. Contenido de los Documentos de Licitación</p>
<p>6. Secciones de los Documentos de Licitación</p>	<p>6.1 Los Documentos de Licitación están compuestos por las Partes 1, 2, y 3 incluidas sus respectivas secciones que a continuación se indican y deben ser leídas en conjunto con cualquier enmienda emitida en virtud de la Cláusula 8 de las IAO.</p>

	<p>PARTE 1 – Procedimientos de Licitación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sección I. Instrucciones a los Oferentes (IAO) • Sección II. Datos de la Licitación (DDL) • Sección III. Criterios de Evaluación y Calificación • Sección IV. Formularios de la Oferta • Sección V. Países Elegibles
	<p>PARTE 2 –Requisitos de los Bienes y Servicios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sección VI. Lista de Requerimientos
	<p>PARTE 3 – Contrato</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sección VII. Condiciones Generales del Contrato (CGC) • Sección VIII. Condiciones Especiales del Contrato (CEC) • Sección IX. Formularios del Contrato
	<p>6.2 El Llamado a Licitación emitido por el Comprador no forma parte de los Documentos de Licitación.</p> <p>6.3 El Comprador no se responsabiliza por la integridad de los Documentos de Licitación y sus enmiendas, de no haber sido obtenidos directamente del Comprador.</p> <p>6.4 Es responsabilidad del Oferente examinar todas las instrucciones, formularios, términos y especificaciones de los Documentos de Licitación. La presentación incompleta de la información o documentación requerida en los Documentos de Licitación puede constituir causal de rechazo de la oferta.</p>
<p>7. Aclaración de los Documentos de Licitación</p>	<p>7.1 Todo aquel que haya obtenido de manera oficial los documentos de licitación que requiera alguna aclaración sobre los Documentos de Licitación deberá comunicarse con el Comprador por escrito a la dirección del Comprador que se suministra en los DDL. El Comprador responderá por escrito a todas las solicitudes de aclaración, siempre que dichas solicitudes las reciba el Comprador por lo menos el número de días antes de la fecha límite para la presentación de ofertas indicado en los DDL. El Comprador enviará copia de las respuestas, incluyendo una descripción de las consultas realizadas, sin identificar su fuente, a todos los que hubiesen adquirido los Documentos de Licitación directamente del Comprador.</p> <p>7.2 Las respuestas a solicitudes de aclaración se publicarán además en el Sistema de Información de Contratación y Adquisiciones del Estado de Honduras, “HonduCompras”, (www.honducmpras.gob.hn).</p>

	7.3 Si como resultado de las aclaraciones, el Comprador considera necesario enmendar los Documentos de Licitación, deberá hacerlo siguiendo el procedimiento indicado en la Cláusula 8 y Sub cláusula 24.2 de las IAO.
8. Enmienda a los Documentos de Licitación	<p>8.1 El Comprador podrá, en cualquier momento antes del vencimiento del plazo para presentación de ofertas, enmendar los Documentos de Licitación mediante la emisión de una enmienda.</p> <p>8.2 Toda enmienda emitida formará parte integral de los Documentos de Licitación y deberá ser comunicada por escrito a todos los que hayan obtenido los documentos de Licitación directamente del Comprador.</p> <p>8.3 Las enmiendas a documentos de licitación se publicarán además en el Sistema de Información de Contratación y Adquisiciones del Estado de Honduras, “HondusCompras”, (www.honduscompras.gob.hn).</p> <p>8.4 El Comprador podrá, a su discreción, prorrogar el plazo de presentación de ofertas a fin de dar a los posibles Oferentes un plazo razonable para que puedan tomar en cuenta las enmiendas en la preparación de sus ofertas, de conformidad con la Sub cláusula 24.2 de las IAO.</p>
	C. Preparación de las Ofertas
9. Costo de la Oferta	9.1 El Oferente financiará todos los costos relacionados con la preparación y presentación de su oferta, y el Comprador no estará sujeto ni será responsable en ningún caso por dichos costos, independientemente de la modalidad o del resultado del proceso de licitación.
10. Idioma de la Oferta	10.1 La Oferta, así como toda la correspondencia y documentos relativos a la oferta intercambiados entre el Oferente y el Comprador deberán ser escritos en español. Los documentos de soporte y material impreso que formen parte de la Oferta, pueden estar en otro idioma con la condición de que los apartes pertinentes estén acompañados de una traducción fidedigna al español. Para efectos de interpretación de la oferta, dicha traducción prevalecerá.
11. Documentos que componen la Oferta	<p>11.1 La Oferta estará compuesta por los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) Formulario de Oferta y Lista de Precios, de conformidad con las Cláusulas 12, 14 y 15 de las IAO; (b) Garantía de Mantenimiento de la Oferta, de conformidad con la Cláusula 21 de las IAO; (c) Confirmación escrita que autorice al signatario de la oferta a comprometer al Oferente, de conformidad con la Cláusula 22

	<p>de las IAO;</p> <ul style="list-style-type: none"> (d) Evidencia documentada, de conformidad con la cláusula 16 de las IAO, que establezca que el Oferente es elegible para presentar una oferta; (e) Evidencia documentada, de conformidad con la Cláusula 17 de las IAO, que certifique que los Bienes y Servicios Conexos que proporcionará el Oferente son de origen elegible; (f) Evidencia documentada, de conformidad con las Cláusulas 18 y 30 de las IAO, que establezca que los Bienes y Servicios Conexos se ajustan sustancialmente a los Documentos de Licitación; (g) Evidencia documentada, de conformidad con la Cláusula 19 de las IAO, que establezca que el Oferente está calificado para ejecutar el contrato en caso que su oferta sea aceptada; y (h) Cualquier otro documento requerido en los DDL.
<p>12. Formulario de Oferta y Lista de Precios</p>	<p>12.1 El Oferente presentará el Formulario de Oferta utilizando el formulario suministrado en la Sección IV, Formularios de la Oferta. Este formulario deberá ser debidamente llenado sin alterar su forma y no se aceptarán sustitutos. Todos los espacios en blanco deberán ser llenados con la información solicitada.</p> <p>12.2 El Oferente presentará la Lista de Precios de los Bienes y Servicios Conexos, según corresponda a su origen y utilizando los formularios suministrados en la Sección IV, Formularios de la Oferta.</p>
<p>13. Ofertas Alternativas</p>	<p>13.1 A menos que se indique lo contrario en los DDL, no se considerarán ofertas alternativas.</p>
<p>14. Precios de la Oferta y Descuentos</p>	<p>14.1 Los precios y descuentos cotizados por el Oferente en el Formulario de Presentación de la Oferta y en la Lista de Precios deberán ajustarse a los requerimientos que se indican a continuación.</p> <p>14.2 Todos los lotes y artículos deberán enumerarse y cotizarse por separado en el Formulario de Lista de Precios. Si una Lista de Precios detalla artículos, pero no los cotiza, se asumirá que los precios están incluidos en los precios de otros artículos. Asimismo, cuando algún lote o artículo no aparezca en la Lista de Precios se asumirá que no está incluido en la oferta, y de considerarse que la oferta cumple sustancialmente, se aplicarán los ajustes correspondientes, de conformidad con la Cláusula 31 de las IAO.</p> <p>14.3 El precio cotizado en el formulario de Presentación de la Oferta</p>

	<p>deberá ser el precio total de la oferta, excluyendo cualquier descuento que se ofrezca.</p> <p>14.4 El Oferente cotizará cualquier descuento incondicional e indicará su método de aplicación en el formulario de Presentación de la Oferta.</p> <p>14.5 Las expresiones DDP (Delivered Duty Paid: Entregado Derechos Pagados, lugar de destino convenido), DAP (Delivered At Place: Entrega en lugar, de destino convenido) y otros términos afines se regirán por las normas prescritas en la edición vigente de Incoterms publicada por la Cámara de Comercio Internacional (www.iccwbo.org), según se indique en los DDL. Los precios deberán cotizarse como se indica en cada formulario de Lista de Precios incluidos en la Sección IV, Formularios de la Oferta. El desglose de los componentes de los precios se requiere con el único propósito de facilitar al Comprador la comparación de las ofertas. Esto no limitará de ninguna manera el derecho del Comprador para contratar bajo cualquiera de los términos ofrecidos. Al cotizar los precios, el Oferente podrá incluir costos de transporte cotizados por empresas transportadoras registradas en cualquier país elegible, de conformidad con la Sección V, Países Elegibles. Asimismo, el Oferente podrá adquirir servicios de seguros de cualquier país elegible de conformidad con la Sección V, Países Elegibles. Los precios deberán registrarse de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none">(i) el precio de los bienes cotizados entregados en el lugar de destino convenido en Honduras especificado en los DDL, incluyendo todos los derechos de aduana y los impuestos a la venta o de otro tipo ya pagados o por pagar sobre los componentes y materia prima utilizada en la fabricación o ensamblaje de los bienes;(ii) todo impuesto a las ventas u otro tipo de impuesto que obligue Honduras a pagar sobre los Bienes en caso de ser adjudicado el Contrato al Oferente. <p>14.6 Los precios cotizados por el Oferente serán fijos durante la ejecución del Contrato y no estarán sujetos a ninguna variación por ningún motivo.</p> <p>14.7 Si así se indica en la sub cláusula 1.1 de las IAO, el Llamado a Licitación será por ofertas para contratos individuales (lotes) o para combinación de contratos (grupos). A menos que se indique lo contrario en los DDL, los precios cotizados deberán corresponder al 100% de los artículos indicados en cada lote y al 100% de las cantidades indicadas para cada artículo de un lote. Los Oferentes que deseen ofrecer reducción de precios (descuentos) por la adjudicación de más de un contrato deberán indicar en su oferta los descuentos aplicables de conformidad con la Sub cláusula 14.4 de las IAO, siempre y cuando las ofertas por todos los lotes sean presentadas y abiertas al mismo tiempo.</p>
--	--

15. Moneda de la Oferta	15.1 El Oferente cotizará en Lempiras salvo que en los DDL se indique que los Oferentes podrán expresar el precio de su oferta en cualquier moneda plenamente convertible. En tal caso, los Oferentes que deseen que se les pague en varias monedas, deberán cotizar su oferta en esas monedas, pero no podrán emplear más de tres monedas además del Lempira.
16. Documentos que establecen la elegibilidad del Oferente	16.1 Para establecer su elegibilidad, de conformidad con la Cláusula 4 de las IAO, los Oferentes deberán completar el Formulario de Oferta, incluido en la Sección IV, Formularios de la Oferta.
17. Documentos que establecen la elegibilidad de los Bienes y Servicios Conexos	17.1 No se requiere presentar documentos para establecer elegibilidad de los Bienes y Servicios Conexos.
18. Documentos que establecen la conformidad de los Bienes y Servicios Conexos	<p>18.1 Con el fin de establecer la conformidad de los Bienes y Servicios Conexos, los Oferentes deberán proporcionar como parte de la Oferta evidencia documentada acreditando que los Bienes cumplen con las especificaciones técnicas y los estándares especificados en la Sección VI, Lista de Requerimientos.</p> <p>18.2 La evidencia documentada puede ser en forma de literatura impresa, planos o datos, y deberá incluir una descripción detallada de las características esenciales técnicas y de funcionamiento de cada artículo demostrando conformidad sustancial de los Bienes y Servicios Conexos con las especificaciones técnicas. De ser procedente el Oferente incluirá una declaración de variaciones y excepciones a las provisiones en los Requisitos de los Bienes y Servicios.</p> <p>18.3 Los Oferentes también deberán proporcionar una lista detallada que incluya disponibilidad y precios actuales de repuestos, herramientas especiales, etc. necesarias para el adecuado y continuo funcionamiento de los bienes durante el período indicado en los DDL, a partir del inicio de la utilización de los bienes por el Comprador.</p> <p>18.4 Las normas de fabricación, procesamiento, material y equipo así como las referencias a marcas o números de catálogos que haya incluido el Comprador en los Requisitos de los Bienes y Servicios son solamente descriptivas y no restrictivas. Los Oferentes pueden ofrecer otras normas de calidad, marcas, y/o números de catálogos siempre y cuando demuestren a satisfacción del Comprador, que las substituciones son sustancialmente equivalentes o superiores a las especificadas en los Requisitos de los Bienes y Servicios.</p>

<p>19. Documentos que establecen las Calificaciones del Oferente</p>	<p>19.1 La evidencia documentada de las calificaciones del Oferente para ejecutar el contrato si su oferta es aceptada, deberá establecer a completa satisfacción del Comprador:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) que, si se requiere en los DDL, el oferente que no fabrique o produzca los bienes a ser suministrados en Honduras deberá presentar una Autorización del Fabricante mediante el formulario incluido en la Sección IV, Formularios de la Oferta. (b) que, si se requiere en los DDL, en el caso de un Oferente que no está establecido comercialmente en Honduras, el Oferente está o estará (si se le adjudica el contrato) representado por un Agente en Honduras equipado y con capacidad para cumplir con las obligaciones de mantenimiento, reparaciones y almacenamiento de repuestos, estipuladas en las Condiciones del Contrato y/o las Especificaciones Técnicas; (c) que el Oferente cumple con cada uno de los criterios de calificación estipulados en la Sección III, Criterios de Evaluación y Calificación.
<p>20. Período de Validez de las Ofertas</p>	<p>20.1 Las ofertas se deberán mantener válidas por el período determinado en los DDL a partir de la fecha límite para la presentación de ofertas establecida por el Comprador. Toda oferta con un período de validez menor será rechazada por el Comprador por incumplimiento.</p> <p>20.2 En circunstancias excepcionales y antes de que expire el período de validez de la oferta, el Comprador podrá solicitarle a los Oferentes que extiendan el período de la validez de sus ofertas. Las solicitudes y las respuestas serán por escrito. La Garantía de Mantenimiento de Oferta también ésta deberá prorrogarse por el período correspondiente. Un Oferente puede rehusar a tal solicitud sin que se le haga efectiva su Garantía de Mantenimiento de la Oferta. A los Oferentes que acepten la solicitud de prórroga no se les pedirá ni permitirá que modifiquen sus ofertas, con excepción de lo dispuesto en la Sub cláusula 20.3 de las IAO.</p> <p>20.3 En el caso de contratos con precio fijo, si la adjudicación se retrasase por un período mayor a cincuenta y seis (56) días a partir del vencimiento del plazo inicial de validez de la oferta, el precio del Contrato será ajustado mediante la aplicación de un factor que será especificado en la solicitud de prórroga. La evaluación de la oferta deberá basarse en el precio cotizado sin tomar en cuenta el ajuste mencionado.</p>

<p>21. Garantía de Mantenimiento de Oferta</p>	<p>21.1 El Oferente deberá presentar como parte de su Oferta, una Garantía de Mantenimiento de la Oferta.</p> <p>21.2 La Garantía de Mantenimiento de la Oferta será por la suma estipulada en los DDL y denominada en Lempiras. En caso de que la oferta se presente en varias monedas, a los fines del cálculo de la Garantía de Mantenimiento de la Oferta, estas se convertirán en Lempiras a la tasa de cambio aplicable según la Sub cláusula 34.1 de las IAO.</p> <p>21.3 La Garantía de Mantenimiento de la Oferta deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) ser presentada en original (no se aceptarán copias); (b) permanecer válida por un período que expire 30 días después de la fecha límite de la validez de las Ofertas, o del período prorrogado, si corresponde. <p>21.4 La Garantía de Mantenimiento de la Oferta podrá ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) garantía bancaria emitida por una institución debidamente autorizada por la Comisión Nacional de Bancos y Seguros; (b) Fianza emitida por una institución debidamente autorizada por la Comisión Nacional de Bancos y Seguros; (c) Cheque certificado; Bonos del Estado representativos de obligaciones de la deuda pública, que fueren emitidos de conformidad con la Ley de Crédito Público. <p>21.5 Todas las Ofertas que no estén acompañadas por una Garantía de Mantenimiento de la oferta que sustancialmente responda a lo requerido en la cláusula mencionada, serán rechazadas por el Comprador por incumplimiento.</p> <p>21.6 La Garantía de Mantenimiento de Oferta de los Oferentes cuyas Ofertas no fueron seleccionadas serán devueltas inmediatamente después de que el Oferente seleccionado suministre su Garantía de Cumplimiento.</p> <p>21.7 La Garantía de Mantenimiento de la Oferta se podrá hacer efectiva si:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) el Oferente retira su Oferta durante el período de validez de la Oferta especificado por el Oferente en la Oferta; o (b) el Oferente seleccionado no acepta las correcciones al Precio de su Oferta, de conformidad con la Sub cláusula 31.4 de las IAO; (c) si el Oferente seleccionado no cumple dentro del plazo
---	--

	<p>estipulado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) firmar el Contrato; o (ii) suministrar la Garantía de Cumplimiento solicitada. <p>21.8 La Garantía de Mantenimiento de la Oferta de un Consorcio deberá ser emitida en nombre del Consorcio que presenta la Oferta.</p>
<p>22. Formato y firma de la Oferta</p>	<p>22.1 El Oferente preparará un original de los documentos que comprenden la oferta según se describe en la Cláusula 11 de las IAO y lo marcará claramente como “ORIGINAL”. Además, el Oferente deberá presentar el número de copias de la oferta que se indica en los DDL y marcar claramente cada ejemplar como “COPIA”. En caso de discrepancia, el texto del original prevalecerá sobre el de las copias.</p> <p>22.2 El original y todas las copias de la oferta deberán estar firmadas por la persona debidamente autorizada para firmar en nombre del Oferente.</p> <p>22.3 Los textos entre líneas, tachaduras o palabras superpuestas serán válidos solamente si llevan la firma o las iniciales de la persona que firma la Oferta.</p>
	<p>D. Presentación y Apertura de las Ofertas</p>
<p>23. Presentación, Sello e Identificación de las Ofertas</p>	<p>23.1 Los Oferentes siempre podrán enviar sus ofertas por correo o entregarlas personalmente. Los Oferentes tendrán la opción de presentar sus ofertas electrónicamente cuando así se indique en los DDL.</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) Los Oferentes que presenten sus ofertas por correo o las entreguen personalmente incluirán el original y cada copia de la oferta, inclusive ofertas alternativas si fueran permitidas en virtud de la Cláusula 13 de las IAO, en sobres separados, cerrados en forma inviolable y debidamente identificados como “ORIGINAL” y “COPIA”. Los sobres conteniendo el original y las copias serán incluidos a su vez en un solo sobre. El resto del procedimiento será de acuerdo con la Sub cláusula 23.2 de las IAO. <p>23.2 Los sobres interiores y el sobre exterior deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) llevar el nombre y la dirección del Oferente; (b) estar dirigidos al Comprador y llevar la dirección que se indica en la Sub cláusula 24.1 de las IAO; (c) llevar la identificación específica de este proceso de licitación indicado en la Sub Cláusula 1.1 de las IAO y

	<p>cualquier otra identificación que se indique en los DDL; y</p> <p>(d) llevar una advertencia de no abrir antes de la hora y fecha de apertura de ofertas, especificadas de conformidad con la Sub cláusula 27.1 de las IAO.</p> <p>Si los sobres no están sellados e identificados como se requiere, el Comprador no se responsabilizará en caso de que la oferta se extravíe o sea abierta prematuramente.</p>
<p>24. Plazo para presentar las Ofertas</p>	<p>24.1 Las ofertas deberán ser recibidas por el Comprador en la dirección y no más tarde que la fecha y hora que se indican en los DDL.</p> <p>24.2 El Comprador podrá a su discreción, extender el plazo para la presentación de ofertas mediante una enmienda a los Documentos de Licitación, de conformidad con la Cláusula 8 de las IAO. En este caso todos los derechos y obligaciones del Comprador y de los Oferentes previamente sujetos a la fecha límite original para presentar las ofertas quedarán sujetos a la nueva fecha prorrogada.</p>
<p>25. Ofertas tardías</p>	<p>25.1 El Comprador no considerará ninguna oferta que llegue con posterioridad al plazo límite para la presentación de ofertas, en virtud de la Cláusula 24 de las IAO. Toda oferta que reciba el Comprador después del plazo límite para la presentación de las ofertas será declarada tardía y será rechazada y devuelta al Oferente remitente sin abrir.</p>
<p>26. Retiro, sustitución y modificación de las Ofertas</p>	<p>26.1 Un Oferente podrá retirar, sustituir o modificar su oferta después de presentada mediante el envío de una comunicación por escrito, de conformidad con la Cláusula 23 de las IAO, debidamente firmada por un representante autorizado, y deberá incluir una copia de dicha autorización de acuerdo a lo estipulado en la Sub cláusula 22.2 (con excepción de la comunicación de retiro que no requiere copias). La sustitución o modificación correspondiente de la oferta deberá acompañar dicha comunicación por escrito. Todas las comunicaciones deberán ser:</p> <p>(a) presentadas de conformidad con las Cláusulas 22 y 23 de las IAO (con excepción de la comunicación de retiro que no requiere copias) y los respectivos sobres deberán estar claramente marcados “RETIRO”, “SUSTITUCION” o “MODIFICACION” y</p> <p>(b) recibidas por el Comprador antes del plazo límite establecido para la presentación de las ofertas, de conformidad con la Cláusula 24 de las IAO.</p> <p>26.2 Las ofertas cuyo retiro fue solicitado de conformidad con la Sub cláusula 26.1 de las IAO serán devueltas sin abrir a los Oferentes</p>

	<p>remitentes.</p> <p>26.3 Ninguna oferta podrá ser retirada, sustituida o modificada durante el intervalo comprendido entre la fecha límite para presentar ofertas y la expiración del período de validez de las ofertas indicado por el Oferente en el Formulario de Oferta, o cualquier extensión si la hubiese.</p>
<p>27. Apertura de las Ofertas</p>	<p>27.1 El Comprador llevará a cabo el Acto de Apertura de las ofertas en público en la dirección, fecha y hora establecidas en los DDL. El procedimiento para apertura de ofertas presentadas electrónicamente si fueron permitidas, es el indicado en la Sub Cláusula 23.1 de las IAO.</p> <p>27.2 Primero se abrirán los sobres marcados como “RETIRO” y se leerán en voz alta y el sobre con la oferta correspondiente no será abierto sino devuelto al Oferente remitente. No se permitirá el retiro de ninguna oferta a menos que la comunicación de retiro pertinente contenga la autorización válida para solicitar el retiro y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas. Seguidamente, se abrirán los sobres marcados como “SUSTITUCION” se leerán en voz alta y se intercambiará con la oferta correspondiente que está siendo sustituida; la oferta sustituida no se abrirá y se devolverá al Oferente remitente. No se permitirá ninguna sustitución a menos que la comunicación de sustitución correspondiente contenga una autorización válida para solicitar la sustitución y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas. Los sobres marcados como “MODIFICACION” se abrirán y leerán en voz alta con la oferta correspondiente. No se permitirá ninguna modificación a las ofertas a menos que la comunicación de modificación correspondiente contenga la autorización válida para solicitar la modificación y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas. Solamente se considerarán en la evaluación los sobres que se abren y leen en voz alta durante el Acto de Apertura de las Ofertas.</p> <p>27.3 Todos los demás sobres se abrirán de uno en uno, leyendo en voz alta: el nombre del Oferente y si contiene modificaciones; los precios de la oferta, incluyendo cualquier descuento u ofertas alternativas; la existencia de la Garantía de Mantenimiento de la Oferta; y cualquier otro detalle que el Comprador considere pertinente. Solamente los descuentos y ofertas alternativas leídas en voz alta se considerarán en la evaluación. Ninguna oferta será rechazada durante el Acto de Apertura, excepto las ofertas tardías, de conformidad con la Sub cláusula 25.1 de las IAO.</p> <p>27.4 El Comprador preparará un acta del acto de apertura de las ofertas que incluirá como mínimo: el nombre del Oferente y si hay retiro, sustitución o modificación; el precio de la Oferta, por lote si corresponde, incluyendo cualquier descuento y ofertas alternativas si estaban permitidas; y la existencia o no de la Garantía de</p>

	<p>Mantenimiento de la Oferta. Se le solicitará a los representantes de los Oferentes presentes que firmen la hoja de asistencia. Una copia del acta será distribuida a los Oferentes que presentaron sus ofertas a tiempo, y será publicado en línea si fue permitido ofertar electrónicamente. Una copia del acta de apertura de ofertas será publicada en el sistema HonduCompras.</p>
	<p>E. Evaluación y Comparación de las Ofertas</p>
28. Confidencialidad	<p>28.1 No se divulgará a los Oferentes ni a ninguna persona que no esté oficialmente involucrada con el proceso de la licitación, información relacionada con la revisión, evaluación, comparación y pos calificación de las ofertas, ni sobre la recomendación de adjudicación del contrato hasta que se haya publicado la adjudicación del Contrato.</p> <p>28.2 Cualquier intento por parte de un Oferente para influenciar al Comprador en la revisión, evaluación, comparación y pos calificación de las ofertas o en la adjudicación del contrato podrá resultar en el rechazo de su oferta.</p> <p>28.3 No obstante lo dispuesto en la Sub cláusula 28.2 de las IAO, si durante el plazo transcurrido entre el Acto de Apertura y la fecha de adjudicación del contrato, un Oferente desea comunicarse con el Comprador sobre cualquier asunto relacionado con el proceso de la licitación, deberá hacerlo por escrito.</p>
29. Aclaración de las Ofertas	<p>29.1 Para facilitar el proceso de revisión, evaluación, comparación y pos calificación de las ofertas, el Comprador podrá, a su discreción, solicitar a cualquier Oferente aclaraciones sobre su Oferta. No se considerarán aclaraciones a una oferta presentadas por Oferentes cuando no sean en respuesta a una solicitud del Comprador. La solicitud de aclaración por el Comprador y la respuesta deberán ser hechas por escrito. No se solicitará, ofrecerá o permitirá cambios en los precios o a la esencia de la oferta, excepto para confirmar correcciones de errores aritméticos descubiertos por el Comprador en la evaluación de las ofertas, de conformidad con la Cláusula 31 de las IAO.</p>
30. Cumplimiento de las Ofertas	<p>30.1 Para determinar si la oferta se ajusta sustancialmente a los Documentos de Licitación, el Comprador se basará en el contenido de la propia oferta.</p> <p>30.2 Una oferta que se ajusta sustancialmente a los Documentos de Licitación es la que satisface todos los términos, condiciones y especificaciones estipuladas en dichos documentos sin desviaciones, reservas u omisiones significativas. Una desviación, reserva u omisión significativa es aquella que:</p>

	<p>(a) afecta de una manera sustancial el alcance, la calidad o el funcionamiento de los Bienes y Servicios Conexos especificados en el Contrato; o</p> <p>(b) limita de una manera sustancial, contraria a los Documentos de Licitación, los derechos del Comprador o las obligaciones del Oferente en virtud del Contrato; o</p> <p>(c) de rectificarse, afectaría injustamente la posición competitiva de los otros Oferentes que presentan ofertas que se ajustan sustancialmente a los Documentos de Licitación.</p> <p>30.3 Si una oferta no se ajusta sustancialmente a los Documentos de Licitación, deberá ser rechazada por el Comprador y el Oferente no podrá ajustarla posteriormente mediante correcciones de las desviaciones, reservas u omisiones significativas.</p>
<p>31. Diferencias, errores y omisiones</p>	<p>31.1 Si una oferta se ajusta sustancialmente a los Documentos de Licitación, el Comprador podrá dispensar alguna diferencia u omisión cuando ésta no constituya una desviación significativa.</p> <p>31.2 Cuando una oferta se ajuste sustancialmente a los Documentos de Licitación, el Comprador podrá solicitarle al Oferente que presente dentro de un plazo razonable, información o documentación necesaria para rectificar diferencias u omisiones relacionadas con requisitos no significativos de documentación. Dichas omisiones no podrán estar relacionadas con ningún aspecto del precio de la Oferta. Si el Oferente no cumple con la petición, su oferta podrá ser rechazada.</p> <p>31.3 A condición de que la oferta cumpla sustancialmente con los Documentos de Licitación, el Comprador corregirá errores aritméticos de la siguiente manera:</p> <p>(a) si hay una discrepancia entre un precio unitario y el precio total obtenido al multiplicar ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio unitario y el precio total será corregido, a menos que hubiere un error obvio en la colocación del punto decimal, entonces el precio total cotizado prevalecerá y se corregirá el precio unitario;</p> <p>(b) si hay un error en un total que corresponde a la suma o resta de subtotales, los subtotales prevalecerán y se corregirá el total;</p> <p>(c) si hay una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras a menos que la cantidad expresada en palabras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de</p>

	<p>conformidad con los párrafos (a) y (b) mencionados.</p> <p>31.4 Si el Oferente que presentó la oferta evaluada como la más baja no acepta la corrección de los errores, su oferta será rechazada.</p>
32. Examen preliminar de las Ofertas	<p>32.1 El Comprador examinará todas las ofertas para confirmar que todos los documentos y la documentación técnica solicitada en la Cláusula 11 de las IAO han sido suministrados y determinará si cada documento entregado está completo.</p> <p>32.2 El Comprador confirmará que los siguientes documentos e información han sido proporcionados con la oferta. Si cualquiera de estos documentos o información faltara, la oferta será rechazada.</p> <p>(a) Formulario de Oferta, de conformidad con la Sub cláusula 12.1 de las IAO;</p> <p>(b) Lista de Precios, de conformidad con la Sub cláusula 12.2 de las IAO; y</p> <p>(c) Garantía de Mantenimiento de la Oferta, de conformidad con la Cláusula 21 de las IAO.</p>
33. Examen de los Términos y Condiciones; Evaluación Técnica	<p>33.1 El Comprador examinará todas las ofertas para confirmar que todas las estipulaciones y condiciones de las CGC y de las CEC han sido aceptadas por el Oferente sin desviaciones, reservas u omisiones significativas.</p> <p>33.2 El Comprador evaluará los aspectos técnicos de la oferta presentada en virtud de la Cláusula 18 de las IAO, para confirmar que todos los requisitos estipulados en la Sección VI, Requisitos de los Bienes y Servicios de los Documentos de Licitación, han sido cumplidos sin ninguna desviación o reserva significativa.</p> <p>33.3 Si después de haber examinado los términos y condiciones y efectuada la evaluación técnica, el Comprador establece que la oferta no se ajusta sustancialmente a los Documentos de Licitación de conformidad con la Cláusula 30 de las IAO, la oferta será rechazada.</p>
34. Conversión a una sola moneda	<p>34.1 Para efectos de evaluación y comparación, el Comprador convertirá todos los precios de las ofertas expresados en diferentes monedas a Lempiras utilizando el tipo de cambio vendedor establecido por el Banco Central de Honduras para transacciones semejantes, vigente 28 días antes de la fecha de apertura de Ofertas.</p>
35. Preferencia nacional	<p>35.1 En caso de que en esta Licitación se presenten ofertas de empresas extranjeras, se aplicará un margen de preferencia nacional en los términos establecidos en los artículos 53 de la Ley de Contratación</p>

	<p>del Estado y 128 de su Reglamento.</p> <p>35.2 El margen de preferencia nacional no será aplicable cuando convenios bilaterales o multilaterales de libre comercio dispusieren que los oferentes extranjeros tendrán trato nacional.</p>
<p>36. Evaluación de las Ofertas</p>	<p>36.1 El Comprador evaluará todas las ofertas que se determine que hasta esta etapa de la evaluación se ajustan sustancialmente a los Documentos de Licitación.</p> <p>36.2 Para evaluar las ofertas, el Comprador utilizará únicamente los factores, metodologías y criterios definidos en la Cláusula 36 de las IAO. No se permitirá ningún otro criterio ni metodología.</p> <p>36.3 Al evaluar las Ofertas, el Comprador considerará lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) el precio cotizado de conformidad con la Cláusula 14 de las IAO; (b) el ajuste del precio por correcciones de errores aritméticos de conformidad con la Sub cláusula 31.3 de las IAO; (c) el ajuste del precio debido a descuentos ofrecidos de conformidad con la Sub cláusula 14.4 de las IAO; (d) ajustes debidos a la aplicación de criterios de evaluación especificados en los DDL de entre los indicados en la Sección III, Criterios de Evaluación y Calificación; (e) ajustes debidos a la aplicación de un margen de preferencia, si corresponde, de conformidad con la cláusula 35 de las IAO. <p>36.4 Al evaluar una oferta el Comprador excluirá y no tendrá en cuenta:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) los impuestos sobre las ventas y otros impuestos similares pagaderos en Honduras sobre los bienes si el contrato es adjudicado al Oferente; (b) ninguna disposición por ajuste de precios durante el período de ejecución del contrato, si estuviere estipulado en la oferta. <p>36.5 La evaluación de una oferta requerirá que el Comprador considere otros factores, además del precio cotizado, de conformidad con la Cláusula 14 de las IAO. Estos factores estarán relacionados con las características, rendimiento, términos y condiciones de la compra de los Bienes y Servicios Conexos. El efecto de los factores seleccionados, si los hubiere, se expresarán en términos monetarios para facilitar la comparación de las ofertas, a menos que se indique lo contrario en la Sección III, Criterios de Evaluación y Calificación. Los factores, metodologías y criterios que se apliquen serán aquellos especificados de conformidad con la Sub</p>

	<p>cláusula 36.3 (d) de las IAO.</p> <p>36.6 Si así se indica en los DDL, estos Documentos de Licitación permitirán que los Oferentes coticen precios separados por uno o más lotes, y permitirán que el Comprador adjudique uno o varios lotes a más de un Oferente. La metodología de evaluación para determinar la combinación de lotes evaluada como la más baja, está detallada en la Sección III, Criterios de Evaluación y Calificación.</p>
37. Comparación de las Ofertas	37.1 El Comprador comparará todas las ofertas que cumplen sustancialmente para determinar la oferta evaluada como la más baja, de conformidad con la Cláusula 36 de las IAO.
38. Poscalificación del Oferente	<p>38.1 El Comprador determinará, a su entera satisfacción, si el Oferente seleccionado como el que ha presentado la oferta evaluada como la más baja y ha cumplido sustancialmente con la oferta, está calificado para ejecutar el Contrato satisfactoriamente.</p> <p>38.2 Dicha determinación se basará en el examen de la evidencia documentada de las calificaciones del Oferente que éste ha presentado, de conformidad con la Cláusula 19 de las IAO.</p> <p>38.3 Una determinación afirmativa será un requisito previo para la adjudicación del Contrato al Oferente. Una determinación negativa resultará en el rechazo de la oferta del Oferente, en cuyo caso el Comprador procederá a determinar si el Oferente que presentó la siguiente oferta evaluada como la más baja está calificado para ejecutar el contrato satisfactoriamente.</p>
39. Derecho del comprador a aceptar cualquier oferta y a rechazar cualquiera o todas las ofertas	39.1 El Comprador se reserva el derecho a aceptar o rechazar cualquier oferta, de anular el proceso licitatorio y de rechazar todas las ofertas en cualquier momento antes de la adjudicación del contrato, sin que por ello adquiera responsabilidad alguna ante los Oferentes.
40. Declaración de Licitación Desierta o Fracasada	<p>40.1 La Licitación podrá declararse desierta cuando no se hubieren presentado ofertas o no se hubiese satisfecho el mínimo de oferentes previsto en los DDL. Se declarará desierto el lote en el cual no se hubieren presentado ofertas o no se hubiese satisfecho el mínimo de oferentes previsto en los DDL.</p> <p>40.2 La Licitación deberá declararse fracasada cuando:</p> <p>a) Se hubiere omitido en el procedimiento alguno de los requisitos esenciales establecidos en la Ley de Contratación del Estado y su Reglamento;</p> <p>b) Las ofertas recibidas no se ajustan a los requisitos esenciales establecidos en el Reglamento de la Ley de Contratación del Estado</p>

	<p>o el Pliegos de Condiciones;</p> <p>c) Se comprueba la existencia de colusión;</p> <p>d) Cuando todas las ofertas se reciban por precios considerablemente superiores al presupuesto estimado por la administración;</p> <p>e) Motivos de fuerza mayor debidamente comprobados que determinaren la no conclusión del contrato, entendiéndose como tal entre otras: Catástrofes provocadas por fenómenos naturales, accidentes, huelgas, guerra, revoluciones, motines, desorden social, naufragio e incendio.</p>
	F. Adjudicación del Contrato
41. Criterios de Adjudicación	41.1 El Comprador adjudicará el Contrato al Oferente cuya oferta haya sido determinada la oferta evaluada como la más baja y cumple sustancialmente con los requisitos de los Documentos de Licitación, siempre y cuando el Comprador determine que el Oferente está calificado para ejecutar el Contrato satisfactoriamente.
42. Derecho del Comprador a variar las cantidades en el momento de la adjudicación	42.1 Al momento de adjudicar el Contrato, el Comprador se reserva el derecho a aumentar o disminuir la cantidad de los Bienes y Servicios Conexos especificados originalmente en la Sección VI, Lista de Requerimientos, siempre y cuando esta variación no exceda los porcentajes indicados en los DDL , y no altere los precios unitarios u otros términos y condiciones de la Oferta y de los Documentos de Licitación.
43. Notificación de Adjudicación del Contrato	<p>43.1 Antes de la expiración del período de validez de las ofertas, el Comprador notificará por escrito a todos los Oferentes.</p> <p>43.2 El Comprador publicará en el Sistema de Información de Contratación y Adquisiciones del Estado de Honduras, “HonduCompras” (www.honducompras.gob.hn), los resultados de la licitación, identificando la oferta y número de lotes y la siguiente información: (i) nombre de todos los Oferentes que presentaron ofertas; (ii) los precios que se leyeron en voz alta en el acto de apertura de las ofertas; (iii) nombre de los Oferentes cuyas ofertas fueron evaluadas y precios evaluados de cada oferta evaluada; (iv) nombre de los Oferentes cuyas ofertas fueron rechazadas y las razones de su rechazo; y (v) nombre del Oferente seleccionado y el precio cotizado, así como la duración y un resumen del alcance del contrato adjudicado. Después de la publicación de la adjudicación del contrato, los Oferentes no favorecidos podrán solicitar por escrito al Comprador explicaciones de las razones por las cuales sus ofertas no fueron seleccionadas. El Comprador, después de la adjudicación del Contrato, responderá prontamente y por escrito a cualquier Oferente no favorecido que solicite dichas explicaciones.</p>

	<p>43.3 El adjudicatario deberá presentar, previo a su contratación, entre otros, lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Constancia de Servicio de Administración de Rentas de Honduras (antes DEI) de no haber sido objeto de sanción administrativa firme en dos o más expedientes por infracciones tributarias durante los últimos cinco años; b) Constancia de la Procuraduría General de la República de no haber sido objeto de resolución firme de cualquier contrato celebrado con la Administración; c) Constancia del Instituto Hondureño de Seguridad Social, IHSS, encontrarse al día en el pago de sus cotizaciones o contribuciones a dicho instituto, de conformidad con lo previsto en el artículo 65 párrafo segundo, literal b) reformado de la Ley del Seguro Social. d) Constancia de la ONCAE, de estar inscrito en el Registro de Proveedores y Contratistas del Estado. e) Constancia de cumplir con el pago del salario mínimo y demás derechos laborales extendida por la Secretaria de Trabajo y Seguridad Social, en caso de que la contratación haga uso intensivo de personal sujeto a pagos de salario mínimo como por ejemplo servicios de seguridad y limpieza.
<p>44. Firma del Contrato</p>	<p>44.1 Inmediatamente después de la notificación de adjudicación, el Comprador enviará al Oferente seleccionado el Contrato y las Condiciones Especiales del Contrato.</p> <p>44.2 El Oferente seleccionado tendrá un plazo de 30 días después de la fecha de recibo del Contrato para firmarlo, fecharlo y devolverlo al Comprador.</p> <p>44.3 Cuando el Oferente seleccionado suministre el Contrato firmado y la garantía de cumplimiento de conformidad con la Cláusula 44 de las IAO, el Comprador informará inmediatamente a cada uno de los Oferentes no seleccionados y les devolverá su garantía de Mantenimiento de la oferta, de conformidad con la Sub Cláusula 21.4 de las IAO.</p>
<p>45 Garantía de Cumplimiento del Contrato</p>	<p>45.1 Dentro de los treinta (30) días siguientes al recibo de la notificación de adjudicación de parte del Comprador, el Oferente seleccionado deberá presentar la Garantía de Cumplimiento del Contrato, de conformidad con las CGC, utilizando para dicho propósito el formulario de Garantía de Cumplimiento incluido en la Sección IX, Formularios del Contrato, u otro formulario aceptable para el Comprador. El Comprador notificará inmediatamente el nombre del Oferente seleccionado a todos los Oferentes no favorecidos y les devolverá las Garantías de Mantenimiento de la Oferta de</p>

	<p>conformidad con la Sub Cláusula 21.4 de las IAO.</p> <p>45.2 Si el Oferente seleccionado no cumple con la presentación de la Garantía de Cumplimiento mencionada anteriormente o no firma el Contrato, esto constituirá bases suficientes para anular la adjudicación del contrato y hacer efectiva la Garantía de Mantenimiento de la Oferta. En tal caso, el Comprador podrá adjudicar el Contrato al Oferente cuya oferta sea evaluada como la siguiente más baja y que se ajuste sustancialmente a los Documentos de Licitación, y que el Comprador determine que está calificado para ejecutar el Contrato satisfactoriamente.</p>
--	--

Sección II. Datos de la Licitación (DDL)

Los datos específicos que se presentan a continuación sobre los bienes y servicios conexos que hayan de adquirirse, complementarán, suplementarán o enmendarán las disposiciones en las Instrucciones a los Oferentes (IAO). En caso de conflicto, las disposiciones contenidas aquí prevalecerán sobre las disposiciones en las IAO.

Cláusula en las IAO	A. Disposiciones Generales
IAO 1.1	<p>El Comprador es: Instituto Nacional de Formación Profesional (INFOP)</p> <hr/> <p>El nombre y número de identificación de la LPN es: Licitación Pública Nacional (LPN) No. 07/2019 “SUMINISTRO E INSTALACION DE EQUIPO PARA EL CENTRO DIDACTICO DEL INFOP EN LAS ÁREAS DE TURISMO, SERVICIOS Y GENTE DE MAR”</p> <p>El número, identificación y nombres de los lotes que comprenden esta LPN son:</p> <p>Lote No. 1 Equipo de Cocina Lote No. 2 Mobiliario Lote No. 3 Utensilios de Cocina y Restaurante Lote No. 4 Electrónica Lote No. 5 Purificador de Agua Lote No. 6 Cuarto Frio Lote No. 7 Sistema de Facturación Lote No. 8 Reloj Marcador Lote No. 9 Aire Acondicionado Lote No. 10 Barras Lote No. 11 Plancha Industrial Lote No. 12 Cilindros de Gas Lote No. 13 Campana Extractoras Lote No. 14 Cortinas Lote No. 15 Mantelería</p> <p>NOTA: La entrega e instalación de este suministro se hará en dos momentos definidos en la Lista de Bienes y Plan de Entregas de la Sección VI, en la página 91, ya que los mismos se requieren para equipar las dos etapas que componen el proyecto de remodelación, siendo éstas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remodelación del Centro de Convenciones (Etapa I) • Remodelación de la Cocina Existente (Etapa II) <p>Las cuales estarán en proceso de ejecución mientras se desarrolla éste proceso de licitación.</p>

IAO 2.1	Los fondos provienen de una Donación del Gobierno de Japón, efectuada mediante Carta Acuerdo suscrita el 17 de Octubre de 2018 y los mismos serán administrados por el INFOP.
IAO 4.2	<p>Quienes presenten sus ofertas a través de un Consorcio constituido por dos o más empresas, deberán mediante un Acuerdo de Consorcio firmado por todas las partes acreditar lo siguiente:</p> <p>(a) que la Oferta deberá ser firmada de manera que constituya una obligación legal para todos los socios;</p> <p>(b) que todos los socios serán responsables mancomunada y solidariamente por el cumplimiento del Contrato de acuerdo con las condiciones del mismo;</p> <p>(c) que uno de los socios deberá ser designado como representante y autorizado para contraer responsabilidades y para recibir instrucciones por y en nombre de cualquier o todos los miembros del Consorcio;</p> <p>(d) que la ejecución de la totalidad del Contrato, incluyendo los pagos, se harán exclusivamente con el socio designado;</p> <p>NOTA: Las firmas de este documento deberán estar debidamente autenticadas por Notario Público.</p>
IAO 4.3	Las empresas que formen parte del Consorcio deberán presentar de forma individual la documentación exigida en la cláusula IAO 11.1 (h) de estos DDL.
	B. Contenido de los Documentos de Licitación
IAO 7.1	<p>El INFOP deberá recibir cualquier solicitud de aclaración a más tardar quince (15) días antes de la fecha límite de presentación de Ofertas, es decir el día 28 de Octubre 2019, para lo cual, los Oferentes deberán remitir por escrito su solicitud de aclaración a la División Administrativa y Financiera (atención al Lic. Ricardo Pavón), ubicada en el primer piso del Edificio principal del INFOP, frente a la primera entrada de la Colonia Miraflores, Tegucigalpa, M.D.C., Honduras. Para cualquier consulta llamar al teléfono 2230-0678 extensión 203.</p> <p>Con el objeto de que los oferentes verifiquen las medidas y alcance del suministro, desvanezcan cualquier duda o aclaren aspectos que consideren ambiguos o necesarios para formular la oferta, se realizará una reunión oficial en el Salón de Sesiones del INFOP ubicado en el segundo piso del Edificio principal, frente a la primera entrada de la Colonia Miraflores, Tegucigalpa, M.D.C., Honduras. Programada para el día: viernes 18 de octubre del año 2019 de 9:00 a.m. a 11:00 a.m.</p> <p>El INFOP deberá responder cualquier consulta que resulte de la revisión del Pliego o de la reunión oficial a más tardar ocho (8) días antes de la fecha límite de la presentación de Ofertas, es decir, el día lunes 04 de noviembre del año en curso.</p>

	<p>NOTA: No se atenderán consultas efectuadas por los Oferentes después del 28 de Octubre del 2019.</p>
	<p>C. Preparación de las Ofertas</p>
<p>IAO 11.1(h)</p>	<p style="text-align: center;">Documentos Adicionales</p> <p>Los Oferentes deberán acompañar su Oferta con los documentos que a continuación se describen, en el orden siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Declaración Jurada del Representante Legal de la Empresa con la firma debidamente autenticada por Notario Público, mediante la cual se establezca la aceptación incondicional de todas y cada una de las cláusulas y condiciones contenidas en este Pliego de Condiciones; y manifestación expresa que tanto la Empresa como su Representante Legal reúnen todos los requisitos exigidos por las leyes hondureñas para poder ofertar y contratar con el INFOP. Además, deberá de expresar que cuenta con la idoneidad técnica exigida en el artículo 35 del Reglamento de la Ley de Contratación del Estado, garantizando el pedido, su instalación y cualquier reclamo durante y después del proceso licitatorio. Ver formato establecido en la Sección IV “Formulario de Solicitudes”, página 53. 2. Declaración Jurada del Representante Legal de la Empresa con la firma debidamente autenticada por Notario Público, de no estar comprendido en ninguna de las inhabilidades establecidas en los artículos 15 y 16 de la Ley de Contratación del Estado. Ver formato establecido en la Sección IV “Formulario de Solicitudes”, página 51. 3. Declaración Jurada del Representante Legal de la Empresa con la firma debidamente autenticada por Notario Público, en la que éste declare que tanto él, como la Sociedad Mercantil y los socios que la integran, no están comprendidos en los artículos 36 y 37 de la Ley Especial Contra el Lavado de Activos. Ver formato establecido en la Sección IV “Formulario de Solicitudes”, página 54. 4. Fotocopia de la Escritura Pública de Constitución de la Sociedad o Declaración de Comerciante Individual, y sus modificaciones en caso de haberlas, debidamente inscritas en el Registro Mercantil correspondiente. 5. Fotocopia del Poder General de Representación o Administración, otorgado al Representante Legal de la Empresa, debidamente inscrito en el Registro respectivo.

	<ol style="list-style-type: none">6. Lista de socios o accionistas certificada por el Secretario de la Junta Directiva o Gerente General según el tipo de Sociedad de que se trate, emitida dentro de los treinta (30) días calendario previo a la fecha prevista para la presentación de ofertas, cuya firma deberá ser autenticada por Notario Público.7. Fotocopia de la Tarjeta de Identidad, Pasaporte o Carné de Residencia si es extranjero, del Representante Legal.8. Fotocopia del Registro Tributario Nacional (numérico) del Representante Legal y la Empresa oferente.9. Constancia vigente de estar inscrito en el Registro de Proveedores y Contratistas del Estado (ONCAE). En caso de estar en proceso de inscripción, acompañar Constancia de presentación de su Solicitud de inscripción ante la ONCAE.10. Fotocopia del Permiso de Operación vigente, emitido por la Municipalidad de su domicilio.11. Balance General y Estado de Resultados durante los últimos tres (3) años o del tiempo de existencia de la Empresa en caso de ser menor a éste periodo, auditados por un profesional de la Contaduría Pública o Perito Mercantil y Contador Público, debidamente colegiado y solvente; o, una Firma Auditora debidamente inscrita en la Comisión Nacional de Bancos y Seguros (CNBS). El Contador y el Auditor deberán presentar la Constancia de solvencia del Colegio Profesional al cual están inscritos.12. Constancia de Solvencia vigente emitida por el Departamento de Aportantes del Instituto Nacional de Formación Profesional (INFOP).13. Constancia vigente de la Sociedad Mercantil (Representante Legal y los Socios que la integran) de no ser objeto de denuncias, investigaciones o procesos judiciales relativos al crimen organizado, narcotráfico o corrupción, emitida por el Ministerio Público a través de las instancias siguientes:<ul style="list-style-type: none">• Dirección de Lucha Contra el Narcotráfico (DLNC)• Fiscalía Especial para la Transparencia y Combate a la Corrupción Pública (FETCCOP)• Fiscalía Especial Contra el Crimen Organizado (FESCCO)
--	--

	<p>NOTA: En caso de no contar con las constancias referidas en el numeral anterior en la fecha establecida para la recepción y apertura de Ofertas, los oferentes deberán presentar constancia emitida por la Secretaría General del Ministerio Público, que indique que su solicitud se encuentra en trámite.</p> <p>ACLARACIÓN: De salir adjudicado, previo a la firma del Contrato, el Oferente deberá presentar las Constancias antes mencionadas, de no presentarlas el mismo no será suscrito.</p> <p>14. Constancia de antecedentes penales del Representante Legal de la Empresa.</p> <p>15. Descripción de las especificaciones técnicas que se detallan en la Parte 2 Sección VI. No. 3 de este Pliego de Condiciones, debidamente firmadas y selladas por el oferente o su Representante Legal.</p> <p>16. Autorización del Fabricante (cuando aplique) según se indica en la Sub Cláusula IAO 19.1 (a) de estos Datos de Licitación (DDL).</p> <p>17. Constancias de satisfacción/cumplimiento relacionadas con el Lote para el cual está ofertando, mismas que deberán de ser extendidas por el Representante Legal o encargado del área administrativa de las instituciones públicas y/o privadas en la que el Oferente haya suministrado bienes y equipos similares a los ofertados, durante los últimos cinco (5) años. Éstas deberán incluir nombre del cliente, dirección, persona contacto (Nombre y cargo que desempeña), número telefónico, descripción de los bienes y equipo suministrados y su importe.</p> <p>18. Ficha de especificación técnica de cada equipo. Ver formato establecido en la Sección IV “Formulario de Solicitudes”, página 83.</p> <p>19. Catálogos de los bienes y equipos ofertados. En caso de no contar con los mismos será necesario ilustrar los Ítem ofertados con fotografías o imágenes a colores que permitan al Comprador tener una idea exacta de los bienes a adquirir.</p> <p>ACLARACIÓN: Para todo lo anterior, la documentación que sea presentada en fotocopia deberá encontrarse debidamente autenticada. Los oferentes deberán presentar un certificado de autenticidad para copias y otro para firmas.</p> <p>Los documentos extendidos fuera del país deben estar apostillados o cumplir con el proceso de legalización dentro y fuera Honduras, según corresponda.</p> <p>Todo documento presentado en otro idioma deberá ser traducido al idioma español; dicha traducción deberá contar con el visto bueno de la Sección de</p>
--	---

	Traducciones de la Secretaría de Estado en el Despacho de Relaciones Exteriores.
IAO 13.1	No se considerarán ofertas alternativas.
IAO 14.5	La edición de Incoterms 2010.
IAO 14.5 (i)	El lugar de destino convenido es el Centro Didáctico del Instituto Nacional de Formación Profesional (INFOP), ubicado en el Bulevar Los Próceres, Tegucigalpa, M.D.C.
IAO 14.7	Los precios cotizados para cada lote deberán corresponder al 100% de los artículos listados para cada lote. Los precios cotizados para cada artículo de un lote deberán corresponder al 100% de las cantidades especificadas de este artículo dentro de ese lote.
IAO 15.1	Solo se aceptarán ofertas en Lempiras.
IAO 19.1 (a)	El oferente que no fabrique o produzca los bienes a ser suministrados en Honduras, deberá presentar una Certificación vigente extendida por la Secretaría de Estado en el Despacho de Desarrollo Económico, que lo acredite en Honduras como Agente, Representante o Distribuidor del Bien ofrecido.
IAO 20.1	El período de validez de las Ofertas será de 120 días calendario.
IAO 21.2	La oferta deberá incluir una Garantía de Mantenimiento de la Oferta equivalente al 2% del monto total ofertado, incluyendo el Impuesto Sobre Ventas (15%). Dicha garantía deberá ser extendida a favor del Instituto Nacional de Formación Profesional (INFOP) y podrá consistir en un Cheque Certificado, Garantía Bancaria y/o Fianza de Compañía Aseguradora Nacional, debidamente calificada por la autoridad competente, utilizando el formulario incluido en la Sección IV "Formulario de Oferta", página 81. NOTA: El Oferente deberá acompañar con su oferta una Declaración Jurada extendida por el Representante Legal de la Institución Garante con firma debidamente autenticada por Notario Público, dirigida al INFOP, mediante la cual el emisor de la garantía haga constar que la Institución Bancaria cumple con los requisitos establecidos en el artículo 241 del Reglamento de Ley de Contratación del Estado.
IAO 21.3 (b)	La vigencia de la Garantía de Mantenimiento de Oferta deberá ser de 150 días calendario a partir de la fecha límite de presentación de ofertas.

IAO 22.1	<p>La oferta original deberá ir acompañada de dos copias físicas y una copia en formato digital PDF (misma que deberá ser entregada en una memoria USB). El sobre (debidamente cerrado, sellado y firmado) que contenga la Oferta Original se rotulará claramente como “ORIGINAL” y los sobres con las copias se deberán rotular como “PRIMERA COPIA” y “SEGUNDA COPIA”.</p> <p>Toda la Oferta deberá estar foliada, firmada y sellada por el Oferente o Representante Legal, acompañándose a la misma el listado de documentos a presentar contenido en la Sección IV “Formularios de la Oferta” de este Pliego, pagina 84.</p>
	<p>D. Presentación y Apertura de Ofertas</p>
IAO 23.1	<p>Los Oferentes no podrán presentar Ofertas electrónicamente.</p>
IAO 23.2 (c)	<p>Todos los sobres que contengan las ofertas deberán llevar las siguientes leyendas de identificación:</p> <p>PARTE CENTRAL: Instituto Nacional de Formación Profesional (INFOP)</p> <p>ESQUINA SUPERIOR</p> <p>IZQUIERDA: Nombre de la Empresa Oferente, dirección completa número de teléfono y correo electrónico</p> <p>ESQUINA SUPERIOR</p> <p>DERECHA: Identificar si el contenido es ORIGINAL, PRIMERA COPIA o SEGUNDA COPIA.</p> <p>ESQUINA INFERIOR</p> <p>DERECHA: Oferta para: LPN No. 07/2019 “Suministro e Instalación de Equipo para el Centro Didáctico del INFOP en las Áreas de Turismo, Servicios y Gente de Mar”</p> <p>ESQUINA INFERIOR</p> <p>IZQUIERDA: “Abrir hasta el día Lunes 11 de Noviembre del año 2019, a las 9:30 a.m.”</p>

IAO 24.1	<p>Las Ofertas deberán ser entregadas en físico en la División Administrativa y Financiera ubicada en el primer piso del Edificio principal del INFOP, frente a la primera entrada de la Colonia Miraflores, Tegucigalpa, M.D.C., Honduras.</p> <p>NOTA: Las ofertas podrán ser entregadas si así lo desea el Oferente, a partir del día Jueves 07 de Noviembre del año en curso, en horario de oficina (7:30 a.m. a 3:30 p.m.) hasta la fecha límite establecida para la Recepción de Ofertas que es el día Lunes 11 de Noviembre del presente año a las 9:30 a.m.</p> <p>Los Oferentes no podrán presentar ofertas de manera electrónica.</p>
IAO 27.1	<p>La apertura de las ofertas tendrá lugar en:</p> <p>Dirección: Sala de Juntas del Consejo Directivo, segundo piso del Edificio Administrativo, frente a entrada principal de la colonia Miraflores.</p> <p>Ciudad: Tegucigalpa, M.D.C.</p> <p>País: Honduras, C.A.</p> <p>Fecha: 11 de Noviembre del 2019 Hora: 9:30 a.m.</p> <p>El acto de apertura de las ofertas será presidido por el Jefe de la División Administrativa y Financiera del INFOP o el Representante autorizado que éste designe, con la asistencia de los representantes de las dependencias involucradas del INFOP en este tipo de actos, auditoría interna como observador, así como también por los oferentes o sus representantes legales que asistan al acto. Dicho evento podrá contar con la presencia de observadores externos, de lo cual quedará constancia en el acta correspondiente.</p> <p>ACLARACIÓN: La audiencia de apertura de los sobres sellados, se realizará con un mínimo de dos Ofertas por Lote, de lo contrario se declarará desierto dicho Lote.</p> <p>NOTA 1: Los Oferentes o sus Representantes podrán asistir al acto de apertura pudiendo verificar que los sobres no han sido objeto de violación o han sido abiertos de alguna forma.</p> <p>NOTA 2: La Administración está obligada a respetar la confidencialidad de la información reservada del oferente, de conformidad con los artículos 6 párrafo segundo de la Ley de Contratación del Estado, 10 y 12 párrafo segundo de su Reglamento, en tal sentido en ningún caso se permitirá obtener fotocopia o tomar fotografías de las ofertas, pudiendo los interesados revisar únicamente los aspectos técnicos de las mismas.</p>

	E. Evaluación y Comparación de las Ofertas
IAO 31.2	<p style="text-align: center;">Documentos Subsanables</p> <p>Podrán ser subsanados los defectos u omisiones contenidos en las ofertas, en cuanto no impliquen modificaciones del precio, objeto y condiciones ofrecidas, de acuerdo con lo previsto en los artículos 5 párrafo segundo, 50 de la Ley de Contratación del Estado y 132 de su Reglamento.</p> <p>Para los fines anteriores se entenderá subsanable la omisión de la información o de los documentos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) La falta de copia de la oferta; b) La falta de literatura descriptiva o de muestras, salvo que este pliego de condiciones dispusiere lo contrario; c) La omisión de datos que no tenga relación directa con el precio, según disponga este pliego de condiciones; d) La inclusión de datos en unidades de medida diferentes; e) La falta de presentación de la credencial de inscripción en el Registro de Proveedores y Contratistas; f) La falta de la auténtica de los documentos que acompañan la oferta presentada y demás formalidades que deban contener los mismos (firmas, sellos, etc); h) Los demás defectos u omisiones no sustanciales previstos en este pliego de condiciones. <p>NOTA: En estos casos, el oferente deberá subsanar el defecto u omisión dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de notificación de la omisión correspondiente; si no lo hiciere la oferta no será considerada.</p>
IAO 36.1	<p>El análisis y evaluación de las ofertas se hará con dos oferentes como mínimo por cada Lote, y se llevará a cabo según los criterios de evaluación y calificación establecidos en la Sección III de este pliego, página 40. Dicha labor será efectuada por una Comisión Evaluadora nombrada por el Director Ejecutivo, conforme a lo establecido en los artículos 125 y 126 del Reglamento de la Ley de Contratación del Estado.</p> <p style="text-align: center;">Inadmisibilidad de Ofertas</p> <p>Serán declaradas como inadmisibles las ofertas que se encuentren en cualquiera de las condiciones siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) No estar firmado por el oferente o su Representante Legal, el Formulario de Presentación de la Oferta y cualquier documento referente a precios unitarios o precios por partidas específicas;

	<p>b) Estar escritas en lápiz “grafito”;</p> <p>c) Haberse omitido la Garantía de Mantenimiento de oferta, o cuando fuere presentada por un monto o vigencia inferior al exigido o sin ajustarse a los tipos de garantía admisibles;</p> <p>d) Haberse presentado por compañías o personas inhabilitadas para contratar con el Estado, de acuerdo con los artículos 15 y 16 de la Ley de Contratación del Estado;</p> <p>e) Haberse presentado con raspaduras o enmiendas en el precio, plazo de entrega, cantidad o en otro aspecto sustancial de la propuesta, salvo cuando hubieran sido expresamente salvadas por el oferente en el mismo documento;</p> <p>f) Haberse presentado por oferentes que no hayan acreditado satisfactoriamente su solvencia económica y financiera y su idoneidad técnica o profesional;</p> <p>g) Establecer condicionamientos que no fueren requeridos;</p> <p>h) Establecer cláusulas diferentes a las previstas en la Ley de Contratación del Estado, su Reglamento o en este pliego de condiciones;</p> <p>i) Haberse presentado por oferentes que hubieren ofrecido pagos u otros beneficios indebidos a funcionarios o empleados para influir en la adjudicación del contrato;</p> <p>j) Si el valor de la Oferta sobrepasa el presupuesto establecido por el Órgano contratante para este Proceso.</p> <p>k) Incurrir en otras causales de inadmisibilidad previstas en las leyes o que expresa y fundadamente dispusiera este pliego de condiciones.</p>
IAO 36.3 (d)	<p>La calificación de las ofertas se determinará utilizando los siguientes criterios enumerados en la Sección III de Criterios de Evaluación y Calificación página 40, que consisten en:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cumplimiento de las Especificaciones Técnicas solicitadas • Valor de la Oferta • Capacidad Financiera del Oferente • Experiencia en el Suministro
IAO 36.6	<p>Los Oferentes podrán cotizar precios separados por uno o más lotes.</p>

IAO 40	<p style="text-align: center;">Licitación Desierta</p> <p>Para que el Órgano Responsable de la contratación no declare desierta ésta Licitación, se deberá contar con un mínimo de dos (2) Ofertas por lote.</p> <p style="text-align: center;">Licitación Fracasada</p> <p>El Órgano Responsable de la contratación declarará fracasado este proceso, en los casos enunciados en la sub cláusula 40.2 de las IAO de este pliego de condiciones.</p>
	F. Adjudicación del Contrato
IAO 42.1	En la presente licitación podrá hacerse una adjudicación total o parcial por lotes, donde el Oferente que resulte con la mejor evaluación será el adjudicatario.

<p>IAO 43.3</p>	<p>Dentro del plazo de treinta (30) días calendario siguientes a la notificación de adjudicación, el oferente deberá firmar el Contrato debiendo presentar al momento de su firma la siguiente documentación:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Constancia vigente extendida por la Procuraduría General de la República (PGR), indicando que: 1) El oferente no ha sido objeto de Resolución firme de cualquier contrato celebrado con la Administración Pública durante los últimos cinco (5) años; y, 2) El Representante Legal no tiene cuentas ni juicios pendientes con el Estado de Honduras, durante los últimos cinco (5) años. b) Constancia de Solvencia extendida por el Instituto Hondureño de Seguridad Social (IHSS). c) Constancia emitida por el Servicio de Administración de Rentas (SAR) de No haber sido objeto de sanción administrativa firme en dos (2) o más expedientes, por infracciones tributarias durante los últimos cinco (5) años. d) Constancias de solvencia emitida por el Servicio de Administración de Rentas (SAR) de la Empresa y de su Representante Legal. e) Constancia vigente de la Sociedad Mercantil (Representante Legal y los Socios que la integran) de no ser objeto de denuncias, investigaciones o procesos judiciales relativos al crimen organizado, narcotráfico o corrupción, emitida por el Ministerio Público a través de las instancias siguientes: <ul style="list-style-type: none"> • Dirección de Lucha Contra el Narcotráfico (DLNC) • Fiscalía Especial para la Transparencia y Combate a la Corrupción Pública (FETCCOP) • Fiscalía Especial Contra el Crimen Organizado (FESCCO) <p>ACLARACIÓN: Las constancias enumeradas en este inciso e) aplican en caso que las mismas no hayan sido presentadas por el Oferente con su oferta. Si el Oferente acompaña junto a su oferta constancia de tener estos documentos en trámite, tendrá que presentar obligatoriamente las constancias definitivas emitidas por el Ministerio Público, siendo éste un requisito indispensable para firmar el contrato (la constancia de trámite únicamente tiene validez para efectos de evaluación).</p> <ol style="list-style-type: none"> f) Garantía de Cumplimiento por un 15% del valor total del Contrato, conforme lo establece el capítulo VIII, artículo 100 de la Ley de Contratación del Estado. <p>NOTA: De no presentar alguno de los documentos anteriores, el contrato no podrá ser suscrito y el órgano contratante podrá adjudicar al segundo lugar.</p>
------------------------	--

Sección III. Criterios de Evaluación y Calificación

Índice

1. Criterios de Evaluación (IAO 36.3(d))
2. Contratos Múltiples (IAO 36.6)
3. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 38.2)

1. Criterios de Evaluación (IAO 36.3 (d))

Para el análisis y evaluación del suministro objeto de esta licitación, la Comisión Evaluadora utilizará los siguientes factores y criterios de evaluación:

No.	FACTOR	VALOR MAXIMO	CRITERIOS DE PONDERACIÓN
1	Cumplimiento de las Especificaciones Técnicas solicitadas	30%	<p>Al oferente que presente las características técnicas que CUMPLAN con la totalidad de las especificaciones y condiciones requeridas en este Documento de Licitación, se le asignará una calificación del 30%.</p> <p>ACLARACIÓN: El oferente deberá apearse <u>estrictamente</u> a las especificaciones técnicas contempladas en cada ITEM de la Lista de Requisitos de la Sección VI. Cualquier variación en dichas especificaciones implicará que el lote evaluado no cumple con lo requerido y obtendrá una calificación de 0 puntos.</p>
2	Valor de la Oferta	30%	<p>Al oferente con el mejor precio (más bajo) se le asignará una calificación de 30 puntos. A los demás oferentes subsecuentes se les asignará un puntaje de acuerdo al resultado que se obtenga de la siguiente fórmula: Puntaje obtenido = (Precio más Bajo/Precio Ofertado) x 30. Por lo que el precio ofertado por los demás oferentes será comparado con el precio más bajo.</p>
3	Capacidad Financiera del Oferente	20%	<p>La capacidad financiera del Oferente se evaluará conforme el cuadro financiero abajo descrito después de éste cuadro, mismo que definirá el puntaje a obtener por cada oferente.</p>
4	Experiencia en el Suministro	20%	<p>Al oferente con el mayor número de Constancias de satisfacción por Lote, que haya suministrado durante los últimos 5 años equipo igual o similar al solicitado, se le asignará una calificación de 20 puntos. A los demás oferentes, se les calificará mediante la siguiente fórmula:</p> <p>Puntaje Obtenido = (Número de referencias/ mayor número de referencia) x 20</p>
	TOTAL	100%	

CUADRO DE EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD FINANCIERA DEL OFERENTE		
CONCEPTO	PUNTAJE (%)	
	PARCIAL	MAXIMO
Índice de Liquidez		4.50
$\frac{\text{Activo circulante – inventario}}{\text{Pasivo circulante}}$		
<u>Año 2016</u>		
• Menor a 0.5	0.0	
• De 0.5 hasta 0.9	0.5	
• Mayor o igual a 1	1.00	
<u>Año 2017</u>		
• Menor a 0.5	0.0	
• De 0.5 hasta 0.9	0.5	
• Mayor o igual a 1	1.00	
<u>Año 2018</u>		
• Menor a 0.5	0.0	
• De 0.5 hasta 0.9	0.5	
• Mayor o igual a 1	1.00	
Índice de Endeudamiento		4.50
$\frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Activo Total}}$		
<u>Año 2016</u>		
• Menor a 0.5	1.0	
• De 0.5 hasta 0.7	0.5	
• Mayor de 0.7	0.00	
<u>Año 2017</u>		

• Menor a 0.5	1.0	
• De 0.5 hasta 0.7	0.5	
• Mayor de 0.7	0.00	
<u>Año 2018</u>		
• Menor a 0.5	1.0	
• De 0.5 hasta 0.7	0.5	
• Mayor de 0.7	0.00	
Índice de Rendimiento sobre Activos $\frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Activos Totales}}$		4.50
<u>Año 2016</u>		
• Mayor 50%	1.0	
• De más de 5% hasta 50%	0.5	
• Menor o igual a 5%	0.0	
<u>Año 2017</u>		
• Mayor 50%	1.0	
• De más de 5% hasta 50%	0.5	
• Menor o igual a 5%	0.0	
<u>Año 2018</u>		
• Mayor 50%	1.0	
• De más de 5% hasta 50%	0.5	
• Menor o igual a 5%	0.0	
Rendimiento sobre el Capital $\frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Capital Contable-Utilidad del Período}}$		3.00
<u>Año 2016</u>		

• Mayor a 0	1	
• Menor o igual a 0	0	
<u>Año 2017</u>		
• Mayor a 0	1	
• Menor o igual a 0	0	
<u>Año 2018</u>		
• Mayor a 0	1	
• Menor o igual a 0	0	
Comportamiento de Utilidades Netas		
Utilidades Netas 2016-Utilidades Netas 2018		3.50
• Crecimiento	3.5	
• Decrecimiento	0	
TOTAL		20

Únicamente serán elegibles para ser consideradas susceptibles de adjudicación, las ofertas que habiendo cumplido los requisitos de participación, hayan alcanzado una calificación igual o mayor al 80%.

El oferente que resulte con la mejor evaluación por cada Lote, será el adjudicatario.

2. Contratos Múltiples (IAO 36.6)

El Comprador podrá adjudicar uno o varios lotes a más de un oferente. Para determinar la combinación de lotes, la Comisión Evaluadora tomará en consideración los siguientes criterios: Cumplimiento de las especificaciones técnicas solicitadas, valor de la oferta, capacidad financiera del oferente y experiencia en el suministro.

3. Requisitos para Calificación Posterior (IAO 38.2)

El Comprador efectuará la calificación del Oferente de conformidad con lo establecido en la Sub Cláusula 36.3 (d) de las IAO, empleando únicamente los requisitos ahí estipulados.

4. Margen de Preferencia Nacional (IAO 35.1)

El margen de preferencia nacional se aplicará en los términos establecidos en los artículos 53 de la Ley de Contratación del Estado y 128 de su Reglamento, que disponen:

(a) Artículo 53 de la Ley de Contratación del Estado:

“ARTÍCULO 53.- Margen de preferencia nacional. Cuando hubieren oferentes nacionales y extranjeros, para fines exclusivos de comparación y evaluación, y consecuentemente con la escogencia de la mejor oferta, tratándose de suministros, se sumará a la mejor oferta extranjera un valor equivalente al de los impuestos de importación correspondientes, si el bien o suministro estuviera gravado con dicho impuesto, de no ser así, una suma equivalente al quince por ciento (15%) del valor de dicha oferta, si se trata de obra pública y servicios básicos, siempre para efectos de evaluación y escogencia de la mejor oferta, se sumará a la oferta de compañías extranjeras hasta un siete y medio por ciento (7 1/2%) del monto de la oferta. Si de esta operación resulta que la mejor oferta extranjera es superior en monto a la nacional se escogerá esta última como la mejor oferta de la licitación procediendo entonces a la adjudicación del contrato.

Este último mecanismo no se aplicará a los participantes extranjeros a los cuales deba darse trato nacional en virtud de acuerdos bilaterales o multilaterales de comercio de los cuales el Estado sea parte y cuando se trate de la ejecución de empréstitos otorgados por organismos financieros internacionales, en cuyo caso se aplicarán los márgenes de preferencia en los términos que lo permitan los instructivos o políticas de adquisiciones de dichos organismos.”

(b) Artículo 128 del Reglamento de la Ley de Contratación del Estado:

“Artículo 128. Margen de preferencia nacional. Cuando se trate de suministros de bienes o servicios, para establecer el precio de comparación a que se refiere el literal a) del artículo 126 que antecede, y únicamente con fines de evaluación, al precio CIF ofrecido por proveedores extranjeros se agregará, siempre que no estuviere incluido, el valor de impuestos de importación previstos en el Arancel de Aduanas o en normas legales especiales o, de resultar exentos, una suma equivalente al quince por ciento del valor de la oferta que corresponda. La comparación se producirá entre ofertas de bienes o servicios producidos en el territorio nacional y ofertas de bienes o servicios importados; un bien se considerará de origen nacional cuando el costo de los materiales, mano de obra y servicios locales empleados en su fabricación no sea inferior al cuarenta por ciento (40%) del precio ofertado.

Si se tratare de obra pública, a las ofertas de contratistas extranjeros se agregará, para efectos de comparación, una cantidad equivalente al siete punto cinco por ciento (7.5%) de su respectivo valor.

Si de la comparación sobre las bases anteriores resulta que la mejor oferta extranjera es superior a la de la mejor oferta nacional se adjudicará el contrato a esta última, de acuerdo con lo previsto en el artículo 53 de la Ley.”

Sección IV. Formularios de la Oferta

Índice de Formularios

Formulario de Información sobre el Oferente.....	46
Formulario de Información sobre los Miembros del Consorcio.....	48
Formulario de Presentación de la Oferta.....	49
Declaración Jurada sobre Prohibiciones o Inhabilidades.....	51
Declaración Jurada sobre Aceptación de Términos.....	53
Declaración Jurada sobre el Delito de Lavado de Activos.....	54
Lista de Precios.....	56
Precio y Cronograma de Cumplimiento - Servicios Conexos.....	80
Formato de Garantía de Mantenimiento de Oferta.....	81
Autorización del Fabricante.....	82
Ficha Técnica del Producto.....	83
Lista de Documentos a Presentar.....	84

Formulario de Información sobre el Oferente

[El Oferente deberá completar este formulario de acuerdo con las instrucciones siguientes. No se aceptará ninguna alteración a este formulario ni se aceptarán substitutos.]

Fecha: *[indicar la fecha (día, mes y año) de la presentación de la Oferta]*

LPN No.: *[indicar el número del proceso licitatorio]*

Página _____ de _____ páginas

1. Nombre jurídico del Oferente <i>[indicar el nombre jurídico del Oferente]</i>
2. Si se trata de un Consorcio, nombre jurídico de cada miembro: <i>[indicar el nombre jurídico de cada miembro del Consorcio]</i>
3. País donde está constituido o incorporado el Oferente en la actualidad o País donde intenta constituirse o incorporarse <i>[indicar el país de ciudadanía del Oferente en la actualidad o país donde intenta constituirse o incorporarse]</i>
4. Año de constitución o incorporación del Oferente: <i>[indicar el año de constitución o incorporación del Oferente]</i>
5. Dirección jurídica del Oferente en el país donde está constituido o incorporado: <i>[indicar la Dirección jurídica del Oferente en el país donde está constituido o incorporado]</i>
6. Información del Representante autorizado del Oferente: Nombre: <i>[indicar el nombre del representante autorizado]</i> Dirección: <i>[indicar la dirección del representante autorizado]</i> Números de teléfono y facsímil: <i>[indicar los números de teléfono y facsímil del representante autorizado]</i> Dirección de correo electrónico: <i>[indicar la dirección de correo electrónico del representante autorizado]</i>
7. Se adjuntan copias de los documentos originales de: <i>[marcar la(s) casilla(s) de los documentos originales adjuntos]</i>
↑ Estatutos de la Sociedad de la empresa indicada en el párrafo1 anterior, y de conformidad con las Sub cláusulas 4.1 y 4.2 de las IAO.
↑ Si se trata de un Consorcio, carta de intención de formar el Consorcio, o el Convenio de Consorcio, de conformidad con la Sub cláusula 4.1 de las IAO.
↑ Si se trata de un ente gubernamental Hondureño, documentación que acredite su autonomía jurídica y financiera y el cumplimiento con las leyes comerciales, de conformidad con la Sub cláusula 4.4 de las IAO.

Formulario de Información sobre los Miembros del Consorcio

[El Oferente y cada uno de sus miembros deberá completar este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas a continuación]

Fecha: *[Indicar la fecha (día, mes y año) de la presentación de la Oferta]*
LPN No.: *[indicar el número del proceso licitatorio]*

Página ____ de ____ páginas

1. Nombre jurídico del Oferente <i>[indicar el nombre jurídico del Oferente]</i>
2. Nombre jurídico del miembro del Consorcio <i>[indicar el Nombre jurídico del miembro del Consorcio]</i>
3. Nombre del País de constitución o incorporación del miembro del Consorcio <i>[indicar el nombre del País de constitución o incorporación del miembro del Consorcio]</i>
4. Año de constitución o incorporación del miembro del Consorcio: <i>[indicar el año de constitución o incorporación del miembro del Consorcio]</i>
5. Dirección jurídica del miembro del Consorcio en el País donde está constituido o incorporado: <i>[Dirección jurídica del miembro del Consorcio en el país donde está constituido o incorporado]</i>
6. Información sobre el Representante Autorizado del miembro del Consorcio: Nombre: <i>[indicar el nombre del representante autorizado del miembro del Consorcio]</i> Dirección: <i>[indicar la dirección del representante autorizado del miembro del Consorcio]</i> Números de teléfono y facsímil: <i>[[indicar los números de teléfono y facsímil del representante autorizado del miembro del Consorcio]</i> Dirección de correo electrónico: <i>[[indicar la dirección de correo electrónico del representante autorizado del miembro del Consorcio]</i>
7. Copias adjuntas de documentos originales de: <i>[marcar la(s) casillas(s) de los documentos adjuntos]</i>
<input type="checkbox"/> Estatutos de la Sociedad de la empresa indicada en el párrafo 2 anterior, y de conformidad con las Sub cláusulas 4.1 y 4.2 de las IAO.
<input type="checkbox"/> Si se trata de un ente gubernamental Hondureño, documentación que acredite su autonomía jurídica y financiera y el cumplimiento con las leyes comerciales, de conformidad con la Sub cláusula 4.4 de las IAO.

Formulario de Presentación de la Oferta

[El Oferente completará este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas. No se permitirán alteraciones a este formulario ni se aceptarán substituciones.]

Fecha: *[Indicar la fecha (día, mes y año) de la presentación de la Oferta]*
LPN No.: *[indicar el número del proceso licitatorio]*
Llamado a Licitación No.: *[indicar el No. del Llamado]*
Alternativa No. *[indicar el número de identificación si esta es una oferta alternativa]*

A: *[nombre completo y dirección del Comprador]*

Nosotros, los suscritos, declaramos que:

- (a) Hemos examinado y no hallamos objeción alguna a los documentos de licitación, incluso sus Enmiendas Nos. *[indicar el número y la fecha de emisión de cada Enmienda]*;
- (b) Ofrecemos proveer los siguientes Bienes y Servicios Conexos de conformidad con los Documentos de Licitación y de acuerdo con el Plan de Entregas establecido en la Lista de Requerimientos: *[indicar una descripción breve de los bienes y servicios conexos]*;
- (c) El precio total de nuestra Oferta, excluyendo cualquier descuento ofrecido en el rubro (d) a continuación es: *[indicar el precio total de la oferta en palabras y en cifras, indicando las diferentes cifras en las monedas respectivas]*;
- (d) Los descuentos ofrecidos y la metodología para su aplicación son:

Descuentos. Si nuestra oferta es aceptada, los siguientes descuentos serán aplicables: *[detallar cada descuento ofrecido y el artículo específico en la Lista de Bienes al que aplica el descuento]*.

Metodología y Aplicación de los Descuentos. Los descuentos se aplicarán de acuerdo a la siguiente metodología: *[Detallar la metodología que se aplicará a los descuentos]*;

- (e) Nuestra oferta se mantendrá vigente por el período establecido en la Sub cláusula 20.1 de las IAO, a partir de la fecha límite fijada para la presentación de las ofertas de conformidad con la Sub cláusula 24.1 de las IAO. Esta oferta nos obligará y podrá ser aceptada en cualquier momento antes de la expiración de dicho período;
- (f) Si nuestra oferta es aceptada, nos comprometemos a obtener una Garantía de Cumplimiento del Contrato de conformidad con la Cláusula 44 de las IAO y Cláusula 17 de las CGC;

- (g) La nacionalidad del oferente es: [indicar la nacionalidad del Oferente, incluso la de todos los miembros que comprende el Oferente, si el Oferente es un Consorcio]
- (h) No tenemos conflicto de intereses de conformidad con la Cláusula 4 de las IAO;
- (i) Nuestra empresa, sus afiliados o subsidiarias, incluyendo todos los subcontratistas o proveedores para ejecutar cualquier parte del contrato son elegibles, de conformidad con la Cláusula 4 de las IAO;
- (j) Las siguientes comisiones, gratificaciones u honorarios han sido pagados o serán pagados en relación con el proceso de esta licitación o ejecución del Contrato: [indicar el nombre completo de cada receptor, su dirección completa, la razón por la cual se pagó cada comisión o gratificación y la cantidad y moneda de cada dicha comisión o gratificación]

Nombre del Receptor	Dirección	Concepto	Monto

(Si no han sido pagadas o no serán pagadas, indicar “ninguna”.)

- (k) Entendemos que esta oferta, junto con su debida aceptación por escrito incluida en la notificación de adjudicación, constituirán una obligación contractual entre nosotros, hasta que el Contrato formal haya sido perfeccionado por las partes.
- (l) Entendemos que ustedes no están obligados a aceptar la oferta evaluada como la más baja ni ninguna otra oferta que reciban.

Firma: [indicar el nombre completo de la persona cuyo nombre y calidad se indican] En calidad de [indicar la calidad jurídica de la persona que firma el Formulario de la Oferta]

Nombre: [indicar el nombre completo de la persona que firma el Formulario de la Oferta]

Debidamente autorizado para firmar la oferta por y en nombre de: [indicar el nombre completo del Oferente]

El día _____ del mes _____ del año _____ [indicar la fecha de la firma]

Declaración Jurada sobre Prohibiciones o Inhabilidades

Yo _____, mayor de edad, de estado civil _____, de nacionalidad _____, con domicilio en _____ y con Tarjeta de Identidad/pasaporte No. _____ actuando en mi condición de representante legal de _____ (Indicar el Nombre de la Empresa Oferente / En caso de Consorcio indicar al Consorcio y a las empresas que lo integran) _____, por la presente HAGO DECLARACIÓN JURADA: Que ni mi persona ni mi representada se encuentran comprendidos en ninguna de las prohibiciones o inhabilidades a que se refieren los artículos 15 y 16 de la Ley de Contratación del Estado, que a continuación se transcriben:

“ARTÍCULO 15.- Aptitud para contratar e inhabilidades. Podrán contratar con la Administración, las personas naturales o jurídicas, hondureñas o extranjeras, que teniendo plena capacidad de ejercicio, acrediten su solvencia económica y financiera y su idoneidad técnica y profesional y no se hallen comprendidas en algunas de las circunstancias siguientes:

- 1) Haber sido condenados mediante sentencia firme por delitos contra la propiedad, delitos contra la fe pública, cohecho, enriquecimiento ilícito, negociaciones incompatibles con el ejercicio de funciones públicas, malversación de caudales públicos o contrabando y defraudación fiscal, mientras subsista la condena. Esta prohibición también es aplicable a las sociedades mercantiles u otras personas jurídicas cuyos administradores o representantes se encuentran en situaciones similares por actuaciones a nombre o en beneficio de las mismas;
- 2) DEROGADO;
- 3) Haber sido declarado en quiebra o en concurso de acreedores, mientras no fueren rehabilitados;
- 4) Ser funcionarios o empleados, con o sin remuneración, al servicio de los Poderes del Estado o de cualquier institución descentralizada, municipalidad u organismo que se financie con fondos públicos, sin perjuicio de lo previsto en el Artículo 258 de la Constitución de la República;
- 5) Haber dado lugar, por causa de la que hubiere sido declarado culpable, a la resolución firme de cualquier contrato celebrado con la Administración o a la suspensión temporal en el Registro de Proveedores y Contratistas en tanto dure la sanción. En el primer caso, la prohibición de contratar tendrá una duración de dos (2) años, excepto en aquellos casos en que haya sido objeto de resolución en sus contratos en dos ocasiones, en cuyo caso la prohibición de contratar será definitiva;
- 6) Ser cónyuge, persona vinculada por unión de hecho o parientes dentro del cuarto grado de consanguinidad o segundo de afinidad de cualquiera de los funcionarios o empleados bajo cuya responsabilidad esté la precalificación de las empresas, la evaluación de las propuestas, la adjudicación o la firma del contrato;
- 7) Tratarse de sociedades mercantiles en cuyo capital social participen funcionarios o empleados públicos que tuvieren influencia por razón de sus cargos o participaren directa o indirectamente en cualquier etapa de los procedimientos de selección de contratistas. Esta prohibición se aplica también a las compañías que cuenten con socios que sean cónyuges, personas vinculadas por unión de hecho o parientes dentro del cuarto grado de consanguinidad o segundo de afinidad de los funcionarios o empleados a que se refiere el numeral anterior, o aquellas en las que desempeñen, puestos de dirección o de representación personas con esos mismos grados de relación o de parentesco; y,

8) Haber intervenido directamente o como asesores en cualquier etapa de los procedimientos de contratación o haber participado en la preparación de las especificaciones, planos, diseños o términos de referencia, excepto en actividades de supervisión de construcción.

ARTÍCULO 16.- Funcionarios cubiertos por la inhabilidad. Para los fines del numeral 7) del Artículo anterior, se incluyen el Presidente de la República y los Designados a la Presidencia, los Secretarios y Subsecretarios de Estado, los Directores Generales o Funcionarios de igual rango de las Secretarías de Estado, los Diputados al Congreso Nacional, los Magistrados de la Corte Suprema de Justicia, los miembros del Tribunal Supremo Electoral, el Procurador y Subprocurador General de la República, los magistrados del Tribunal Superior de Cuentas, el Director y Subdirector General Probidad Administrativa, el Comisionado Nacional de Protección de los Derechos Humanos, el Fiscal General de la República y el Fiscal Adjunto, los mandos superiores de las Fuerzas Armadas, los Gerentes y Subgerentes o funcionarios de similares rangos de las instituciones descentralizadas del Estado, los Alcaldes y Regidores Municipales en el ámbito de la contratación de cada Municipalidad y los demás funcionarios o empleados públicos que por razón de sus cargos intervienen directa o indirectamente en los procedimientos de contratación.”

En fe de lo cual firmo la presente en la ciudad de _____, Departamento de _____, a los _____ días de mes de _____ de _____.

Firma: _____

Esta Declaración Jurada debe presentarse en original con la firma autenticada ante Notario (En caso de autenticarse por Notario Extranjero debe ser apostillado).

DECLARACION JURADA SOBRE ACEPTACION DE TERMINOS

Yo,, nombre del Oferente o Representante Legal, mayor de edad (*indicar estado civil, profesión, nacionalidad y domicilio*), con Tarjeta de Identidad Número, actuando en mi condición de Representante Legal de la Sociedad Mercantil denominada, por este medio **DECLARO BAJO JURAMENTO:** Que mi representada en su condición de participante del proceso de **Licitación Pública Nacional (LPN) No. 07-2019 "SUMINISTRO E INSTALACION DE EQUIPO PARA EL CENTRO DIDACTICO DEL INFOP EN LAS ÁREAS DE TURISMO, SERVICIOS Y GENTE DE MAR"** acepta incondicionalmente todas y cada una de las cláusulas y condiciones contenidas en este Pliego de Condiciones; declarando a la vez de forma expresa que tanto mi Representada como mi persona, reunimos todos los requisitos exigidos por las leyes hondureñas para poder ofertar y contratar con el INFOP. Así mismo manifiesto expresamente que mi Representada cuenta con la idoneidad técnica exigida en el artículo 35 del Reglamento de la Ley de Contratación del Estado, garantizando la entrega eficiente del suministro, su instalación, prueba y capacitación; así como responder por cualquier reclamo que el INFOP presente mientras se encuentre vigente la Garantía de Calidad.

Para los fines pertinentes, se firma la presente, en la ciudad de....., a los....., del día..... De..... del año dos mil diecinueve.

Firma Autorizada y Sello: _____

Nombre y Cargo del Firmante: _____

Nombre del Oferente: _____

Dirección: _____

DECLARACION JURADA SOBRE EL DELITO DE LAVADO DE ACTIVOS

Yo,, nombre del Oferente o Representante Legal, mayor de edad (*indicar estado civil, profesión, nacionalidad y domicilio*), con Tarjeta de Identidad Número, actuando en mi condición de Representante Legal de la Sociedad Mercantil denominada, por este medio **DECLARO BAJO JURAMENTO:** Que tanto mi persona como mi Representada y los socios que forman parte de la empresa, no estamos comprendidos en ninguno de los delitos establecidos en los artículos 36 y 37 de la Ley Especial Contra el Lavado de Activos.

Para los fines pertinentes, se firma la presente, en la ciudad de....., a los....., del día..... De..... del año dos mil diecinueve.

Firma Autorizada y Sello: _____

Nombre y Cargo del Firmante: _____

Nombre del Oferente: _____

Dirección: _____

Formularios de Listas de Precios

[El Oferente completará estos formularios de Listas de Precios de acuerdo con las instrucciones indicadas. La lista de artículos y lotes en la columna 1 de la Lista de Precios deberá coincidir con la Lista de Bienes y Servicios Conexos detallada por el Comprador en los Requisitos de los Bienes y Servicios.]

CUADRO RESUMEN POR LOTE**Lista de Precios****CUADRO RESUMEN**

Fecha:

LPN No:

NUMERO DE LOTE	DESCRIPCION	MONTO	IMPUESTO SOBRE LA VENTA	MONTO TOTAL
1	Equipo de Cocina			
2	Mobiliario			
3	Utensilios de Cocina y Restaurante			
4	Electrónica			
5	Purificador de Agua			
6	Cuarto Frío			
7	Sistemas de Facturación			
8	Reloj Marcador			
9	Aire Acondicionado			
10	Barras			
11	Plancha Industrial			
12	Cilindros de Gas			
13	Campanas Extractoras			
14	Cortinas			
15	Mantelería			

Nombre del Oferente [indicar el nombre completo del Oferente] Firma del Oferente [firma de la persona que firma la Oferta] Fecha [Indicar Fecha]

LOTE No. 1 EQUIPO DE COCINA							
Partida No.	Articulo	Fecha de Entrega Ofertada	Cantidad Total	Precio Unitario	Precio Total	Impuesto sobre la venta	Precio Total por articulo
1.1	Lavavajillas		1				
1.2	Batidora 20 lts		4				
1.3	Batidora 6 Qts		6				
1.4	Mantenedor Camara enfriadora dos puertas 49 pies cubicos		2				
1.5	Mantenedor dos puertas 43 pies cubicos		1				
1.6	Mantenedor una puerta		6				
1.7	Freezer Horizontal		5				
1.8	Exhibidor 1.5 mts		2				
1.9	Exhibidor 1.02 mts		1				
1.10	Paninera		1				
1.11	Plancha de Gas		2				
1.12	Asador de Carne al Pastor		1				
1.13	Licuada Industrial 48 Oz		7				
1.14	Licuada Industrial 72 Oz		1				
1.15	LavaTrasto 3 fosas		6				
1.16	Lavatrasto 2 fosas 2 escurridores		1				
1.17	Lavatrastos 2 fosas un escurridor		3				
1.18	Lavamanos		3				
1.19	Horno a gas		2				
1.20	Combi-Horno Conveccion Proofer		2				

1.21	Microondas		4				
1.22	Oasis		5				
1.23	Vitrina Congelador		1				
1.24	Calentador de Comida		1				
1.25	Procesador de Alimentos		1				
1.26	Estufas Industriales		6				
1.27	Estufas de Gas		3				
1.28	Estufas dobles de mesa		2				
1.29	Estufa de Gas Industrial		1				
1.30	Estufa Doble para Café		1				
1.31	Freidora		1				
1.32	Parrilla		1				
1.33	Maquina para Hacer Hielo		1				
1.34	Maquina para hacer Granitas		2				
1.35	Maquina de Espresso		4				
1.36	Maquina para Refrescos /Dispensador de Jugos		2				
1.37	Gramera		1				
1.38	Marmitas*		2				
1.39	Mesa de Vapor		2				
1.40	Molino de Carne		1				
1.41	Rebanadora		1				
1.42	Mesa Refrigerada		2				
1.43	Waflera Industrial		1				
1.42	Waflera Sencilla		1				
1.45	Basculas		2				
1.46	Percoladora 42 Tazas		3				
1.47	Percoladora 12 Tazas		4				
1.48	Molino de Café		2				

LOTE No. 2 MOBILIARIO							
Partida No.	Articulo	Fecha de Entrega Ofertada	Cantidad Total	Precio Unitario	Precio Total	Impuesto sobre la venta	Precio Total por articulo
2.1	Sillas para Barra		10				
2.2	Estantes		29				
2.3	Perchero		4				
2.4	Mesas de Trabajo de Acero		32				
2.5	Carro Auxiliar de dos estantes		3				
2.6	Carro Auxiliar 3 estantes Acero Inoxidable		4				
2.7	Carro para Postres de Bambu		1				
2.8	Sillas de madera para bebe		6				
2.9	Sillas Fijas de Acero		260				
2.10	Sillas Fijas de Aluminio		50				
2.11	Sillas Tiffany		200				
2.12	Mesas Cuadradas Plegables		34				
2.13	Mesa cuadrada		12				
2.14	Mesa Redonda Plegable 72"		8				
2.15	Mesa Redonda Plegable 60"		22				
2.16	Mesas Rectangular 160 x 76 cm		22				
2.17	Mesas Rectangular 184x76 cm		7				
2.18	Mesas Tijera		14				
2.19	Mesa Coctelera		22				
2.20	Mesa Serpentina		8				

2.21	Mesas media luna		8				
2.22	Mesa con ruedas		4				
2.23	Mesa plegable		14				
2.24	Carro para sillas		3				
2.25	Podium madera		1				
2.26	Podium de Acrílico		1				
2.27	Mesa Esquinera		4				
2.28	Toldos		2				
2.29	Porta Bandejas		3				
2.30	Sillas Acolchonadas		45				
2.31	Escritorios de Trabajo		41				
2.32	Lockers		23				
2.33	Archivo		2				

LOTE No. 3 UTENSILIOS DE COCINA Y RESTAURANTE							
Partida No.	Artículo	Fecha de Entrega Ofertada	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total	Impuesto sobre la venta	Precio Total por artículo
3.1	Abrelatas Manual		7				
3.2	Adaptador para mesa de vapor		12				
3.3	Afilador de Cuchillo Eléctrico		2				
3.4	Agitador de Cocteles 28 OZ		7				
3.5	Alfombras de Goma		35				
3.6	Arañas o Espumadera		8				
3.7	Aro para Huevo 3"		4				
3.8	Arrocera		5				
3.9	Bandejas de Aluminio		30				
3.10	Bandejas de Porcelana		20				
3.11	Bandeja para Tartaleta		16				
3.12	Bandeja para cupcakes		16				
3.13	Bandeja para mini cupcakes		16				
3.14	Bandejas		40				
3.15	Balanza		2				
3.16	Azucarera		20				
3.17	Bandeja Ovalados		19				
3.18	Bandejas Redondas		24				
3.19	Bandeja para Cubiertos		8				
3.20	Barra para guarniciones		1				
3.21	Hielera con llantas		1				
3.22	Hielera sin llantas		7				
3.23	Hieleras de Mesa		13				
3.24	Esterilla - Rejilla Para Barra		2				
3.25	Organizador de Barra		1				
3.26	Basureros		11				
3.27	Mandolina		3				
3.28	Dispensador de Papel Toalla		19				
3.29	Chafing		30				
3.30	Esterilizador de cuchillos		2				

3.31	Olla eléctrica		3				
3.32	Dispensador de Jabón Automático		12				
3.33	Dispensador de Jabón Manual		8				
3.34	Selladora de Bolsa		3				
3.35	Ollas de dos azas 32 qts		10				
3.36	Ollas de dos azas 20 qts		10				
3.37	Ollas de dos azas 12 qts		10				
3.38	Ollas de dos azas		5				
3.39	Tamices de metal		8				
3.40	Paellera		2				
3.41	Dispensador de Jugo		5				
3.42	Dispensador de Pajillas		3				
3.43	Pazcón Chino 12"		6				
3.44	Pazcón Chino 10"		4				
3.45	Pazcón Espiral		2				
3.46	Cilindros para Flores		40				
3.47	Anillos Servilletas		170				
3.48	Espejos cuadrados		65				
3.49	Cubos de Espejo		5				
3.50	Ralladores		8				
3.51	Molinillo pimienta		5				
3.52	Martillo de Carne		6				
3.53	Molde para Pizza 12"		8				
3.54	Molde para Pizza 16"		8				
3.55	Molde para Pizza 18"		8				
3.56	Pana para Mezclar 30 QTW		15				
3.57	Pana para Mezclar 16 QTW		15				
3.58	Pana para Mezclar 13 QTW		15				
3.59	Sartén 10"		12				
3.60	Sartén 12"		12				

3.61	Sartén 14"		16				
3.62	Braceadoras o paveras		2				
3.63	Paleta para Paella		2				
3.64	Cucharones Soperas		10				
3.65	Espátula		6				
3.66	Descorazonador de Fruta		22				
3.67	Tenedor para rebanar		10				
3.68	Rodillo		12				
3.69	Tabla p/Cortar 15"x20" Blanca		32				
3.70	Tabla p/Cortar 15"x20" Amarilla		5				
3.71	Tabla p/ Cortar 15" x 20" x 1/2", café		5				
3.72	Tabla p/ Cortar 15" x 20" x 1/2", rojo		5				
3.73	Tabla p/ Cortar 15" x 20" x 1/2", verde		5				
3.74	Porta Tablas		9				
3.75	Espátula 14"		12				
3.76	Espátula 10"		12				
3.77	Cuchillo 8"		12				
3.78	Cuchillo 10"		12				
3.79	Cuchillo Cook 10"		16				
3.80	Cuchillo Cook 8"		16				
3.81	Cuchillo Paring 4"		16				
3.82	Cuchillo Boning Knife		16				
3.83	Pana		18				
3.84	Cortador De Masa		20				
3.85	Pinza 16"		40				
3.86	Pinza A/I 12"		12				
3.87	Cortador De Galleta		4				
3.88	Duyas		4				
3.89	Manga Plástica 18"		12				
3.90	Manga Plástica 12"		12				

3.91	Cronómetro		3				
3.92	Pinza Plástica		15				
3.93	Flameador		4				
3.94	Cucharón		18				
3.95	Juego De Tazas Medidoras		14				
3.96	Cucharas Medidoras		12				
3.97	Espátula Para Plancha		12				
3.98	Espátula Acero Inoxidable		12				
3.99	Espátula		12				
3.100	Molde Para Repostería 14 X 6.5 Cm		14				
3.101	Molde Para Repostería 16x6,5cm		14				
3.102	Molde Para Repostería 18 X 6.5cm		14				
3.103	Pinza Para Mariscos		9				
3.104	Plato 10 1/2		350				
3.105	Plato Ovalado		350				
3.106	Ramekin Ovalado		250				
3.107	Fuente Para Banana Split		200				
3.108	Ramekin		350				
3.109	Plato 5 7/8		350				
3.110	Plato Para Postre		350				
3.111	Plato Redondo Sopero		350				
3.112	Plato P/ Frutilla		75				
3.113	Plato P/Consomé		350				
3.114	Platos Cuadrados Grandes		350				
3.115	Platos Cuadrados Medianos		350				
3.116	Platos Cuadrado Pequeños		350				
3.117	Campanas para Platos		300				
3.118	Tapadera Metálica Noveno		30				
3.119	Tapadera Metálica Cuarto		20				
3.120	Tapadera Metálica Sexto		11				

3.121	Pana metálica noveno		30				
3.122	Pana Metálica Cuarto		20				
3.123	Pana metálica sexto		11				
3.124	Sartén base de madera		100				
3.125	Comalito		3				
3.126	Sartén 14"		12				
3.127	Sartén 12"		12				
3.128	Sartén 8"		12				
3.129	Batidor 12"		12				
3.130	Silpats		40				
3.131	Parisen O Sacabocados		20				
3.132	Estriador De Cítricos		20				
3.133	Termómetro -30°C A +30°C		4				
3.134	Termómetro +45°C A +300°C		4				
3.135	Termómetros 0 A 200 °C		6				
3.136	Sartén Para Crepas		10				
3.137	Copa Para Agua 10 Oz		500				
3.138	Vaso 10.2 Oz		650				
3.139	Copa Vino Blanco		300				
3.140	Copa Vino Tinto		300				
3.141	Copa para Margarita		150				
3.142	Copa para Martini		150				
3.143	Vasos 60 ml		12				
3.144	Vasos Tequileros 30ml		24				
3.145	Vasos 120 ml		24				
3.146	Copa Huracán		100				
3.147	Copas Champagne		350				
3.148	Copa 12 oz		50				
3.149	Vaso 12 oz		100				
3.150	Copa para Malteada		50				

3.151	Jarra para servir agua		23				
3.152	Pala para Hielo		20				
3.153	Tazas para espresso		52				
3.154	Plato para Taza de espresso		52				
3.155	Tazas P/ Café 6 oz		12				
3.156	Tazas P/ Café 8 oz		250				
3.157	Plato P/ Taza Normal		262				
3.158	Copa Para Café Irlandés		112				
3.159	Champañeras		5				
3.160	Jarra Tetera		10				
3.161	Pana Para Mezclar Antideslizante		9				
3.162	Jigger 1 y 2 oz		5				
3.163	Jigger 1/2 y 1 oz		5				
3.164	Exprimidor		6				
3.165	Exprimidores Fijo		1				
3.166	Plato Base		50				
3.167	Plato Base De Vidrio		50				
3.168	Molino		2				
3.169	Termómetro Infrarrojo		3				
3.170	Coladores		8				
3.171	Servilleteros		36				
3.172	Cuchillo Cebollero		12				
3.173	Boleadora De Copas		4				
3.174	Colador Oruga		10				
3.175	Saleros Y Pimentero, Aceite Y Vinagre		44				
3.176	Termos Para Jugos		6				
3.177	Molinillo pimienta		3				
3.178	Boquillas para botella		36				
3.179	Morteros		12				
3.180	Cucharon 12oz		12				

3.181	Salseros		19				
3.182	Tenedor p/ ensaladas		270				
3.183	Tenedor p/ pescado		250				
3.184	Tenedor P Postre		300				
3.185	Tenedor Trinchero		250				
3.186	Tenedor P Ostras		250				
3.187	Cuchillo P Ensaladas		250				
3.188	Cuchillo Trinchero		250				
3.189	Cuchillo Para Carnes		250				
3.190	Cuchillo P Pescado		250				
3.191	Cuchillo Para Postre		300				
3.192	Palas P Mantequilla		250				
3.193	Cuchillo De Sierra		6				
3.194	Cuchara Sopera		250				
3.195	Cuchara P Consomé		270				
3.196	Cuchara Para Café		300				
3.197	Cuchara P Espresso		40				
3.198	Cuchara para Bar		14				
3.199	Cuchara para Postre		300				
3.200	Pinza para Hielo		9				
3.201	Cepillo 7.5 para barismo		8				
3.202	Porta Tampin plástico		8				
3.203	Tamper 58 mm		8				
3.204	Cronometro digital		6				
3.205	Termos 1.5 lts		4				
3.206	Prensa Francesa		2				
3.207	Sifón Chino		1				
3.208	Caja de golpe		2				
3.209	Gramera		1				
3.210	Spresso Shot		12				
3.211	Termómetro		6				

LOTE No.4 ELECTRONICA							
Partida No.	Articulo	Fecha de Entrega Ofertada	Cantidad Total	Precio Unitario	Precio Total	Impuesto sobre la venta	Precio Total por articulo
4.1	Secadora de Ropa		1				
4.2	Lavadora de Ropa		1				
4.3	Sistema de Audio con bocinas		1				
4.4	Sistema de Audio / sonido tipo teatro		1				
4.5	Smart TV		5				
4.6	Televisores		4				

LOTE No.5 PURIFICADOR DE AGUA							
Partida No.	Articulo	Fecha de Entrega Ofertada	Cantidad Total	Precio Unitario	Precio Total	Impuesto sobre la venta	Precio Total por articulo
5.1	Purificador de Agua		6				

LOTE No. 6 CUARTO FRIO							
Partida No.	Articulo	Fecha de Entrega Ofertada	Cantidad Total	Precio Unitario	Precio Total	Impuesto sobre la venta	Precio Total por articulo
6.1	Cuarto Frio (comunicación cuarto frio y congelador común, divididos) con - rampita en el piso en gongelador 30% congelador y 70% mantenedor		1				

LOTE No. 7 SISTEMA DE FACTURACION							
Partida No.	Articulo	Fecha de Entrega Ofertada	Cantidad Total	Precio Unitario	Precio Total	Impuesto sobre la venta	Precio Total por articulo
7.1	Punto de ventas o Sistema de Facturacion e impresión		3				

LOTE No. 8 RELOJ MARCADOR							
Partida No.	Articulo	Fecha de Entrega Ofertada	Cantidad Total	Precio Unitario	Precio Total	Impuesto sobre la venta	Precio Total por articulo
8.1	Reloj Marcador		1				

LOTE No. 9 AIRES ACONDICIONADOS							
Partida No.	Artículo	Fecha de Entrega Ofertada	Cantidad Total	Precio Unitario	Precio Total	Impuesto sobre la venta	Precio Total por artículo
9.1	Aire Acondicionado Mini Split		6				
9.2	Aire Acondicionado 60,000 BTU		2				
9.3	Aire Acondicionado 18,000 BTU		1				

LOTE No. 10 BARRAS							
Partida No.	Articulo	Fecha de Entrega Ofertada	Cantidad Total	Precio Unitario	Precio Total	Impuesto sobre la venta	Precio Total por articulo
10.1	Barra Restaurante		2				

LOTE No. 11 PLANCHA INDUSTRIAL							
Partida No.	Articulo	Fecha de Entrega Ofertada	Cantidad Total	Precio Unitario	Precio Total	Impuesto sobre la venta	Precio Total por articulo
11.1	Plancha Industrial		1	1			

LOTE No. 12 CILINDROS DE GAS							
Partida No.	Articulo	Fecha de Entrega Ofertada	Cantidad Total	Precio Unitario	Precio Total	Impuesto sobre la venta	Precio Total por articulo
12.1	Cilindros de Gas		4				

LOTE No. 13 CAMPANAS EXTRACTORAS							
Partida No.	Articulo	Fecha de Entrega Ofertada	Cantidad Total	Precio Unitario	Precio Total	Impuesto sobre la venta	Precio Total por articulo
13.1	Campana Extractora de humo 3x2 mts		2				
13.2	Campana Extractora de humo 4x2 mts		1				

LOTE No. 14 CORTINAS							
Partida No.	Articulo	Fecha de Entrega Ofertada	Cantidad Total	Precio Unitario	Precio Total	Impuesto sobre la venta	Precio Total por articulo
14.1	Cortinas		20				

LOTE No. 15 MANTELERIA							
Partida No.	Articulo	Fecha de Entrega Ofertada	Cantidad Total	Precio Unitario	Precio Total	Impuesto sobre la venta	Precio Total por articulo
15.1	Forro Sillas		260				
15.2	Cintas para sillas		460				
15.3	Manteles rectangulares		250				
15.4	Camino mesa rectangular		250				
15.5	Cubre Mantel		50				
15.6	Manteles p mesa redonda de 6 (60")		50				
15.7	Cubre Mantel mesa redonda de 10		50				
15.8	Manteles mesa redonda de 10		50				
15.9	Manteles redondo 90"		50				
15.10	Manteles redondo 64"		50				
15.11	Muletón Mesa cuadradas 44X44		34				
15.12	Manteles mesa cuadrada 64		250				
15.13	Cubre Manteles mesa cuadrada		250				
15.14	Cubre Mantel redondo 64x64		100				
15.15	Faldón rectangular		15				
15.16	Faldón media luna		6				
15.17	Servilletas Tela		1100				
15.18	Cubre Azafates		100				
15.19	Manteles coctelera		96				
15.2	mantel media luna		17				
15.21	Mantel Serpentina		17				
15.22	Mantel mesa tipo escuela		29				

Precio y Cronograma de Cumplimiento - Servicios Conexos

Monedas de conformidad con la Sub cláusula IAO 15						Fecha: _____
						LPN No: _____
						Alternativa No: _____
						Página N° _____ de _____
1	2	3	4	5	6	7
Servicio N°	Descripción de los Servicios (excluye transporte interno y otros servicios requeridos en Honduras para transportar los bienes a su destino final)	País de Origen	Fecha de entrega en el lugar de destino final	Cantidad y unidad física	Precio unitario	Precio total por servicio (Col 5 x 6 o un estimado)
<i>[indicar número del servicio]</i>	<i>[indicar el nombre de los Servicios]</i>	<i>[indicar el país de origen de los Servicios]</i>	<i>[indicar la fecha de entrega al lugar de destino final por servicio]</i>	<i>[indicar le número de unidades a suministrar y el nombre de la unidad física de medida]</i>	<i>[indicar el precio unitario por servicio]</i>	<i>[indicar el precio total por servicio]</i>
Precio Total de la Oferta						

FORMATO GARANTIA MANTENIMIENTO DE OFERTA**NOMBRE DE ASEGURADORA / BANCO****GARANTIA / FIANZA****DE MANTENIMIENTO DE OFERTA N°** _____**FECHA DE EMISION:** _____**AFIANZADO/GARANTIZADO:** _____**DIRECCION Y TELEFONO:** _____

Fianza / Garantía a favor de _____, para garantizar que el Afianzado/Garantizado, mantendrá la **OFERTA**, presentada en la licitación _____

SUMA AFIANZADA/GARANTIZADA: _____**VIGENCIA De:** _____ **Hasta:** _____**BENEFICIARIO:** _____

CLÁUSULA ESPECIAL OBLIGATORIA: "LA PRESENTE GARANTÍA/FIANZA SERÁ EJECUTADA POR EL MONTO TOTAL DE LA MISMA A SIMPLE REQUERIMIENTO DEL BENEFICIARIO, ACOMPAÑADA DE UNA RESOLUCIÓN FIRME DE INCUMPLIMIENTO, SIN NINGÚN OTRO REQUISITO, PUDIENDO REQUERIRSE EN CUALQUIER MOMENTO DENTRO DEL PLAZO DE VIGENCIA DE LA GARANTÍA/FIANZA. LA PRESENTE GARANTÍA/FIANZA EMITIDA A FAVOR DEL BENEFICIARIO CONSTITUYE UNA OBLIGACIÓN SOLIDARIA, INCONDICIONAL, IRREVOCABLE Y DE EJECUCIÓN AUTOMÁTICA; EN CASO DE CONFLICTO ENTRE EL BENEFICIARIO Y EL ENTE EMISOR DEL TÍTULO, AMBAS PARTES SE SOMETEN A LA JURISDICCIÓN DE LOS TRIBUNALES DE LA REPÚBLICA DEL DOMICILIO DEL BENEFICIARIO. LA PRESENTE CLÁUSULA ESPECIAL OBLIGATORIA PREVALECE SOBRE CUALQUIER OTRA CONDICIÓN".

A las Garantías Bancarias o fianzas emitidas a favor BENEFICIARIO no deberán adicionarse cláusulas que anulen o limiten la cláusula especial obligatoria.

Se entenderá por el incumplimiento si el Afianzado/Garantizado:

1. Retira su oferta durante el período de validez de la misma.
2. No acepta la corrección de los errores (si los hubiere) del Precio de la Oferta.
3. Si después de haber sido notificado de la aceptación de su Oferta por el Contratante durante el período de validez de la misma, no firma o rehúsa firmar el Contrato, o se rehúsa a presentar la Garantía de Cumplimiento.
4. Cualquier otra condición estipulada en el pliego de condiciones.

En fe de lo cual, se emite la presente Fianza/Garantía, en la ciudad de _____, Municipio de _____, a los _____ del mes de _____ del año _____.

FIRMA AUTORIZADA

Autorización del Fabricante

(ÉSTE FORMULARIO NO APLICA)

[El Oferente solicitará al Fabricante que complete este formulario de acuerdo con las instrucciones indicadas. Esta carta de autorización deberá estar escrita en papel membrete del Fabricante y deberá estar firmado por la persona debidamente autorizada para firmar documentos que comprometan el Fabricante. El Oferente lo deberá incluir en su oferta, si así se establece en los DDL.]

Fecha: *[indicar la fecha (día, mes y año) de presentación de la oferta]*

LPN No.: *[indicar el número del proceso licitatorio]*

Alternativa No.: *[indicar el No. de identificación si esta es una oferta por una alternativa]*

A: *[indicar el nombre completo del Comprador]*

POR CUANTO

Nosotros *[nombre completo del fabricante]*, como fabricantes oficiales de *[indique el nombre de los bienes fabricados]*, con fábricas ubicadas en *[indique la dirección completa de las fábricas]* mediante el presente instrumento autorizamos a *[indicar el nombre y dirección del Oferente]* a presentar una oferta con el solo propósito de suministrar los siguientes Bienes de fabricación nuestra *[nombre y breve descripción de los bienes]*, y a posteriormente negociar y firmar el Contrato.

Por este medio extendemos nuestro aval y plena garantía, conforme a la cláusula 27 de las Condiciones Generales del Contrato, respecto a los bienes ofrecidos por la firma antes mencionada.

Firma: _____
[firma del(los) representante(s) autorizado(s) del fabricante]

Nombre: *[indicar el nombre completo del representante autorizado del Fabricante]*

Cargo: *[indicar cargo]*

Debidamente autorizado para firmar esta Autorización en nombre de: *[nombre completo del Oferente]*

Fechado en el día _____ de _____ de 200__ *[fecha de la firma]*

LISTA DE DOCUMENTOS A PRESENTAR PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No.07-2019			
NOMBRE DEL OFERENTE:			
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:			
DIRECCIÓN:			
TELEFONO:			
FECHA DE ENTREGA:			
No.	CONCEPTO	SI	NO
1	Formulario de presentación de la Oferta		
2	Formulario de Lista de Precios (con cuadro resumen y por lote ofertado)		
3	Garantía de Mantenimiento de Oferta		
4	Formulario de Información sobre el Oferente		
5	Formulario de Información sobre los miembros del Consorcio (Si Aplica)		
6	Declaración Jurada con la firma debidamente autenticada del Representante Legal de la Sociedad Mercantil que representa, mediante la cual se establezca la aceptación incondicional de todas y cada una de las cláusulas y condiciones contenidas en este Pliego de Licitación		
7	Declaración Jurada con la firma debidamente autenticada, que tanto el Representante Legal como la Sociedad Mercantil, no están comprendidos en las inhabilidades establecidas en los artículos 15 y 16 de la Ley de Contratación del Estado.		
8	Declaración Jurada con la firma debidamente autenticada, que tanto el Representante Legal como la Sociedad Mercantil, no están comprendidos en los artículos 36 y 37 de la Ley Especial Contra el Lavado de Activos.		
9	Fotocopia de la Escritura Pública de Constitución de la Sociedad y sus modificaciones, en caso de haberlas, debidamente inscritas.		
10	Fotocopia del Poder General de Representación o Administración otorgado al Representante Legal de la Sociedad Mercantil, debidamente inscrito en el Registro respectivo.		
11	Lista de socios o accionistas certificada por el Secretario de la Junta Directiva o gerente General según e tipo de sociedad de que se trate, emitida dentro de los treinta (30) días calendario previo a la fecha prevista para la presentación de ofertas, cuya firma deberá ser autenticada por Notario Público.		

12	Fotocopia de la Tarjeta de Identidad, Pasaporte o Carné de Residencia si es extranjero, del Representante Legal .		
13	Fotocopia del Registro Tributario Nacional (numérico) del Representante Legal y la Sociedad Mercantil oferente.		
14	Constancia vigente de estar inscrito en el Registro de Proveedores y Contratistas del Estado (ONCAE). En caso de estar en proceso de inscripción, acompañar Constancia de presentación de su solicitud de inscripción ante la ONCAE.		
15	Fotocopia del permiso de operación vigente, emitido por la Municipalidad de su domicilio .		
16	Balance General y Estado de Resultados durante los últimos tres (3) años, auditados por un profesional de la Contaduría Pública o Perito Mercantil y Contador Público, debidamente colegiado y solvente; o, una firma auditora.		
17	Constancia de Solvencia emitida por el Departamento de Aportantes del Instituto Nacional de Formación Profesional (INFOP).		
18	Constancia vigente de la Sociedad Mercantil (Representante Legal y los Socios que la integran) de no ser objeto de denuncias emitida por el Ministerio Público a través Dirección de Lucha Contra el Narcotráfico (DLNC).		
19	Constancia vigente de la Sociedad Mercantil (Representante Legal y los Socios que la integran) de no ser objeto de denuncias emitida por el Ministerio Público a través de la Fiscalía Especial para la Transparencia y Combate a la Corrupción Pública (FETCCOP).		
20	Constancia vigente de la Sociedad Mercantil (Representante Legal y los Socios que la integran) de no ser objeto de denuncias emitida por el Ministerio Público a través de la Fiscalía Especial Contra el Crimen Organizado (FESCCO).		
21	Constancia de antecedentes penales del Representante Legal de la Sociedad Mercantil .		
22	Descripción de las especificaciones técnicas que se detallan en la Parte 2 Sección VI. No. 3 de este Pliego de Condiciones, debidamente firmadas y selladas por el oferente o su Representante Legal .		
23	Autorización del Fabricante (cuando aplique) según se indica en la Sub Cláusula IAO 19.1 (a) de estos Datos de Licitación (DDL).		
24	Constancias de satisfacción/cumplimiento relacionadas con el Lote para el cual está ofertando, mismas que deberán de ser extendidas por el Representante Legal o encargado del área administrativa		
25	Ficha de especificación técnica de cada equipo.		
26	Catálogos de los bienes y equipos ofertados. En caso de no contar con los mismos será necesario ilustrar los Ítem ofertados con fotografías o imágenes a colores que permitan al comprador tener una idea exacta de los bienes a adquirir.		
27	<u>Lista de bienes y plan de entrega</u>		
28	<u>Lista de servicios conexos</u>		
29	<u>Cronograma de Cumplimiento</u>		

FIRMA Y SELLO DEL REPRESENTANTE LEGAL

Sección V. Países Elegibles

En esta licitación son elegibles bienes y empresas de todos los países, a condición de que cumplan los requisitos de participación establecidos en los Pliegos y en la Ley Hondureña.

PARTE 2 – Requisitos de los Bienes y Servicios

Sección VI. Lista de Requisitos

Índice

1. Lista de Bienes y Plan de Entregas	9191
2. Lista de Servicios Conexos y Cronograma de Cumplimiento	92108
3. Especificaciones Técnicas y Generales	10910
4. Planos o Diseños	15863
5. Inspecciones y Pruebas	16370

Notas para la preparación de la Lista de Requisitos

El Comprador deberá incluir la Lista de Requisitos en los documentos de licitación, y deberá abarcar como mínimo, una descripción de los bienes y servicios a ser proporcionados y un plan de entregas.

La Lista de Requisitos tiene como objetivo proporcionar suficiente información para que los Oferentes puedan preparar sus ofertas eficientemente y con precisión, particularmente la Lista de Precios, para la cual se proporciona un formulario en la Sección IV. Además, la Lista de Requisitos, conjuntamente con la Lista de Precios, servirá como base en caso de que haya una variación de cantidades en el momento de la adjudicación del contrato, de conformidad con la Cláusula 41 de las IAO.

La fecha o el plazo de entrega deberá ser establecido cuidadosamente, teniendo en cuenta: (a) las implicaciones de los términos de entrega estipulados en las IAO, de conformidad con las provisiones de los Incoterms (es decir, los términos DDP, DPA, CIP, FCA y CPT), y (b) la fecha establecida aquí a partir de la cual empiezan las obligaciones del Proveedor relacionadas con la entrega (es decir, la notificación de adjudicación, la firma del contrato, la apertura o confirmación de la carta de crédito).

1. Lista de Bienes y Plan de Entregas

El o los Oferentes adjudicados no podrán modificar las fechas y cantidades establecidas en este apartado, ya que las mismas son de estricto cumplimiento. Los bienes que se adquirirán con este suministro son necesarios para equipar el Centro Didáctico del INFOP, mismo que estará en proceso de remodelación mientras se esté llevando a cabo este proceso licitatorio. Por lo anterior no se aceptarán entregas en fechas distintas a las indicadas en el cuadro siguiente.

I. Bienes que deben entregarse en la primera etapa:

PRIMERA ETAPA CENTRO DE CONVENCIONES, INFOP SAN FELIPE						
LOTE No. 1 EQUIPO DE COCINA						
Partida No.	Descripción	Cantidad Total	Cantidad a Entregar para la Primera Etapa	Fecha de Entrega	Días para Instalación, prueba y configuración esto es a partir de la fecha de entrega	Tiempo para Capacitación sobre uso manejo de artículo y limpieza
1.1	Lavavajillas	1	1	24-ago-2020	6 días calendario	4 horas
1.2	Batidora 20 lts	4	2			2 horas
1.3	Batidora 6 Qts	6	4			2 horas
1.4	Mantenedor Camara enfriadora dos puertas 49 pies cubicos	2	2			2 horas
1.6	Mantenedor una puerta	6	3			2 horas
1.7	Freezer Horizontal	5	4			2 horas
1.8	Exhibidor 1.5 mts	2	1			2 horas
1.10	Paninera	1	1			2 horas
1.11	Plancha de Gas	2	1			2 horas
1.12	Asador de Carne al Pastor	1	1			2 horas
1.13	Licuada Industrial 48 Oz	7	4			2 horas
1.15	LavaTrasto 3 fosas	6	5			2 horas
1.17	Lavatrastos 2 fosas un escurridor	3	2			2 horas
1.18	Lavamanos	3	2			2 horas
1.19	Horno a gas	2	2			2 horas
1.21	Microondas	4	2			2 horas
1.22	Oasis	5	2			1 hora
1.23	Vitrina Congelador	1	1			2 horas
1.24	Calentador de Comida	1	1			2 horas
1.25	Procesador de Alimentos	1	1			2 horas
1.26	Estufas Industriales	6	3			2 horas
1.27	Estufas de Gas	3	2			2 horas
1.28	Estufas dobles de mesa	2	1			2 horas
1.30	Estufa Doble para Café	1	1			2 horas
1.31	Freidora	1	1			2 horas
1.32	Parrilla	1	1			2 horas
1.33	Maquina para Hacer Hielo	1	1			3 horas
1.34	Maquina para hacer Granitas	2	1			2 horas
1.35	Maquina de Espresso	4	2			2 horas
1.36	Maquina para Refrescos /Dispensador de Jugos	2	1			2 horas
1.38	Marmitas*	2	2			4 horas
1.39	Mesa de Vapor	2	2			2 horas
1.40	Molino de Carne	1	1			2 horas
1.41	Rebanadora	1	1			2 horas
1.42	Mesa Refrigerada	2	1			2 horas
1.43	Waflera Industrial	1	1			2 horas
1.45	Basculas	2	1			1 hora
1.46	Percoladora 42 Tazas	3	1			2 horas
1.47	Percoladora 12 Tazas	4	2			2 horas
1.48	Molino de Café	2	1			2 horas

PRIMERA ETAPA CENTRO DE CONVENCIONES, INFOP SAN FELIPE						
LOTE No. 2 MOBILIARIO						
Partida No.	Descripción	Cantidad Total	Cantidad a Entregar para la Primera Etapa	Fecha de Entrega	Días para Instalación, prueba y configuración, esto a partir de la fecha de entrega	Tiempo para Capacitación sobre uso y manejo de artículo y limpieza (NO APLICA)
2.1	Sillas para Barra	10	6	26-ago-2020	4 días calendario	
2.2	Estantes	29	24			
2.3	Perchero	4	3			
2.4	Mesas de Trabajo de Acero	32	22			
2.5	Carro Auxiliar de dos estantes	3	2			
2.6	Carro Auxiliar 3 estantes Acero Inoxidable	4	4			
2.7	Carro para Postres de Bambu	1	1			
2.8	Sillas de madera para bebe	6	4			
2.9	Sillas Fijas de Acero	260	200			
2.11	Sillas Tiffany	200	200			
2.12	Mesas Cuadradas Plegables	34	30			
2.14	Mesa Redonda Plegable 72"	8	6			
2.15	Mesa Redonda Plegable 60"	22	20			
2.16	Mesas Rectangular 160 x 76 cm	22	20			
2.17	Mesas Rectangular 184x76 cm	7	5			
2.18	Mesas Tijera	14	10			
2.19	Mesa Coctelera	22	20			
2.20	Mesa Serpentina	8	6			
2.21	Mesas media luna	8	6			
2.22	Mesa con ruedas	4	2			
2.23	Mesa plegable	14	12			
2.24	Carro para sillas	3	2			
2.26	Podium de Acrilico	1	1			
2.27	Mesa Esquinera	4	4			
2.28	Toldos	2	2			
2.29	Porta Bandejas	3	2			
2.30	Sillas Acolchonadas	45	45			
2.31	Escritorios de Trabajo	41	41			
2.32	Lockers	23	10			
2.33	Archivo	2	1			

PRIMERA ETAPA CENTRO DE CONVENCIONES, INFOP SAN FELIPE						
LOTE No. 3 UTENSILIOS DE COCINA Y RESTAURANTE						
Partida No.	Descripción	Cantidad Total	Cantidad a Entregar para la Primera Etapa	Fecha de Entrega	Días para Instalación, prueba y configuración, esto a partir de la fecha de entrega	Tiempo para Capacitación sobre uso y manejo de artículo y limpieza (NO APLICA)
3.1	Abrelata Manual	7	3	31-ago-2020	6 días calendario	
3.2	Adaptador para mesa de vapor	12	6			
3.3	Afilador de Cuchillo Electrico	2	1			
3.4	Agitador de Cocteles 28 OZ	7	4			
3.5	Alfombras de Goma	35	20			
3.6	Arañas o Espumadera	8	6			
3.7	Aro para Huevo 3"	4	2			
3.8	Arrocera	5	3			
3.9	Bandejas de Aluminio	30	25			
3.10	Bandejas de Porcelana	20	15			
3.11	Bandeja para Tartalera	16	6			
3.12	Bandeja para cupcakes	16	6			
3.13	Bandeja para mini cupcakes	16	6			
3.14	Bandejas	40	20			
3.15	Balanza	2	1			
3.16	Azucarera	20	8			
3.17	Bandeja Ovalados	19	10			
3.18	Bandejas Redondas	24	15			
3.19	Bandeja para Cubiertos	8	4			
3.20	Barra para guarniciones	1	1			
3.21	Hielera con llantas	1	1			
3.22	Hielera sin llantas	7	4			
3.23	Hieleras de Mesa	13	10			
3.24	Esterilla - Rejilla Para Barra	2	2			
3.26	Basureros	11	6			
3.27	Mandolina	3	2			
3.28	Dispensador de Papel Toalla	19	12			
3.29	Chafing	30	25			
3.30	Esterilizador de cuchillos	2	1			
3.31	Olla electrica	3	2			
3.32	Dispensador de Jabon Automatico	12	6			
3.33	Dispensador de Jabon Manual	8	6			
3.34	Selladora de Bolsa	3	2			
3.35	Ollas de dos azas 32 qts	10	6			
3.36	Ollas de dos azas 20 qts	10	6			
3.37	Ollas de dos azas 12 qts	10	6			
3.38	Ollas de dos azas	5	2			
3.39	Tamices de metal	8	6			
3.40	Paellera	2	1			
3.41	Dispensador de Jugo	5	3			
3.42	Dispensador de Pajillas	3	1			
3.43	Pascon Chino 12"	6	6			
3.44	Pascon Chino 10"	4	2			
3.46	Cilindros para Flores	40	20			
3.47	Anillos Servilletas	170	150			
3.48	Espejos cuadrados	65	60			
3.50	Ralladores	8	6			
3.51	Molinillo pimienta	5	4			
3.52	Martillo de Carne	6	4			
3.53	Molde para Pizza 12"	8	4			
3.54	Molde para Pizza 16"	8	4			
3.55	Molde para Pizza 18"	8	4			
3.56	Pana para Mezclar 30 QTW	15	10			
3.57	Pana para Mezclar 16 QTW	15	10			
3.58	Pana para Mezclar 13 QTW	15	10			
3.59	Sartén 10"	12	8			

3.60	Sartén 12"	12	8	31-ago-2020	6 días calendario	
3.61	Sartén 14"	16	10			
3.62	Braceadoras o paveras	2	2			
3.63	Paleta para Paella	2	2			
3.64	Cucharones Soperas	10	6			
3.65	Espatula	6	4			
3.66	Descorazonador de Fruta	22	20			
3.67	Tenedor para rebanar	10	6			
3.68	Rodillo	12	6			
3.69	Tabla p/Cortar 15"x20" Blanca	32	16			
3.70	Tabla p/Cortar 15"x20" Amarilla	5	3			
3.71	Tabla p/ Cortar 15" x 20" x 1/2", Café	5	3			
3.72	Tabla p/ Cortar 15" x 20" x 1/2", Rojo	5	3			
3.73	Tabla p/ Cortar 15" x 20" x 1/2", Verde	5	3			
3.74	Porta Tablas	9	5			
3.75	Espatula 14"	12	6			
3.76	Espatula 10"	12	6			
3.77	Cuchillo 8"	12	6			
3.78	Cuchillo 10"	12	6			
3.79	Cuchillo Cook 10"	16	10			
3.80	Cuchillo Cook 8"	16	10			
3.81	Cuchillo Paring 4"	16	10			
3.82	Cuchillo Boning Knife	16	10			
3.83	Pana	18	12			
3.84	Cortador de Masa	20	10			
3.85	Pinza 16"	40	30			
3.86	Pinza A/I 12"	12	4			
3.87	Cortador de Galleta	4	2			
3.88	Duyas	4	2			
3.89	Manga Plástica 18"	12	6			
3.90	Manga Plástica 12"	12	6			
3.91	Cronómetro	3	2			
3.92	Pinza Plástica	15	10			
3.93	Flameador	4	2			
3.94	Cucharón	18	12			
3.95	Juego de Tazas Medidoras	14	6			
3.96	Cucharas medidoras	12	5			
3.97	Espátula para plancha	12	6			
3.98	Espátula de Acero Inoxidable	12	6			
3.99	Espátula	12	6			
3.100	Molde Para Repostería 14 X 6.5 Cm	14	4			
3.101	Molde Para Repostería 16x6,5cm	14	4			
3.102	Molde Para Repostería 18 X 6.5cm	14	4			
3.103	Pinza para mariscos	9	9			
3.104	Plato 10 1/2	350	300			
3.105	Plato Ovalado	350	300			
3.106	Ramekin Ovalado	250	200			
3.107	Fuente Para Banana Split	200	150			
3.108	Ramekin	350	300			
3.109	Plato 5 7/8	350	300			

3.110	Plato para postre	350	300			
3.111	Plato Redondo sopero	350	300			
3.112	Plato p/ frutilla	75	25			
3.113	Plato p/consome	350	300			
3.114	Platos cuadrados grandes	350	300			
3.115	Platos cuadrados medianos	350	300			
3.116	Platos cuadrado pequeños	350	300			
3.117	Campanas para Platos	300	300			
3.118	Tapadera Metálica noveno	30	25			
3.119	Tapadera Metálica Cuarto	20	15			
3.120	Tapadera Metálica Sexto	11	6			
3.121	Pana metálica noveno	30	25			
3.122	Pana Metálica Cuarto	20	15			
3.123	Pana metálica sexto	11	6			
3.124	Sartén base de madera	100	100			
3.125	Comalito	3	2			
3.126	Sartén 14"	12	6			
3.127	Sartén 12"	12	6			
3.128	Sartén 8"	12	6			
3.129	Batidor 12"	12	6			
3.130	Silpats	40	20			
3.131	Parisen o Sacabocados	20	20			
3.132	Estriador de citricos	20	20			
3.133	Termometro -30°c a +30°c	4	2			
3.134	Termometro +45°c a +300°c	4	2			
3.135	Termonetros 0 a 200 °c	6	3			
3.136	Sarten para crepas	10	10			
3.137	Copa para agua 10 oz	500	400			
3.138	Vaso 10.2 Oz	650	500			
3.139	Copa Vino Blanco	300	250			
3.14	Copa Vino Tinto	300	250			
3.141	Copa para Margarita	150	100			
3.142	Copa para Martini	150	100			
3.143	Vasos 60 ml	12	12			
3.144	Vasos Tequileros 30ml	24	12			
3.145	Vasos 120 ml	24	12			
3.146	Copa Huracan	100	50			
3.147	Copas Champagne	350	300			
3.149	Vaso 12 oz	100	100			
3.150	Copa para Malteada	50	50			
3.151	Jarra para servir agua	23	15			
3.152	Pala para Hielo	20	10			
3.153	Tazas para espresso	52	20			
3.154	Plato para Taza de espresso	52	20			
3.156	Tazas p/ Café	250	150			
3.157	Plato p/ Taza Normal	262	150			
3.158	Copa para café irlandes	112	50			
3.159	Champañeras	5	3			

31-ago-2020 6 días calendario

3.160	Jarra Tetera	10	4			
3.161	Pana para mezclar antideslizante	9	3			
3.162	Jigger 1 y 2 oz	5	2			
3.163	Jigger 1/2 y 1 oz	5	2			
3.164	Exprimidor	6	2			
3.165	Exprimidores Fijo	1	1			
3.167	Plato Base de Vidrio	50	50			
3.168	Molino	2	1			
3.169	Termómetro Infrarojo	3	1			
3.170	Coladores	8	3			
3.171	Servilleteros	36	30			
3.172	Cuchillo Cebollero	12	6			
3.173	Boleador de Copas	4	2			
3.174	Colador Oruga	10	6			
3.175	Saleros y pimentero, aceite y vinagre	44	40			
3.176	Termos para Jugos	6	4			
3.177	Molinillo pimienta	3	2			
3.178	Boquillas para botella	36	20			
3.179	Morteros	12	6			
3.180	Cucharon 12oz	12	6			
3.181	Salseros	19	15			
3.182	Tenedor p/ ensaladas	270	200			
3.183	Tenedor p/ pescado	250	200			
3.184	Tenedor P Postre	300	200			
3.185	Tenedor Trincherero	250	200			
3.186	Tenedor P Ostras	250	200			
3.187	Cuchillo P Ensaladas	250	200			
3.188	Cuchillo Trincherero	250	200			
3.189	Cuchillo Para Carnes	250	200			
3.190	Cuchillo P Pescado	250	200			
3.191	Cuchillo para Postre	300	200			
3.192	Palas p mantequilla	250	200			
3.193	Cuchillo De Sierra	6	3			
3.194	Cuchara Sopera	250	200			
3.195	Cuchara P Consomé	270	200			
3.196	Cuchara para Café	300	200			
3.197	Cuchara P Espresso	40	20			
3.198	Cuchara para Bar	14	6			
3.199	Cuchara para Postre	300	200			
3.200	Pinza para Hielo	9	5			
3.201	Cepillo 7.5 para barismo	8	2			
3.202	Porta Tampin plastico	8	2			
3.203	Tamper 58 mm	8	2			
3.204	Cronometro digital	6	2			

31-ago-2020 6 días calendario

PRIMERA ETAPA CENTRO DE CONVENCIONES, INFOP SAN FELIPE						
LOTE No.4 ELECTRÓNICA						
Partida No.	Descripción	Cantidad Total	Cantidad a Entregar para la Primera Etapa	Fecha de Entrega	Días para Instalación, prueba y configuración esto es a partir de la fecha de entrega	Tiempo para Capacitación sobre uso manejo de artículo y limpieza
4.1	Secadora de Ropa	1	1	2-sep-2020	4 días calendario	2 horas
4.2	Lavadora de Ropa	1	1			2 horas
4.3	Sistema de Audio con bocinas	1	1			2 horas
4.5	Smart TV	5	5			2 horas
4.6	Televisores	4	2			2 horas

PRIMERA ETAPA CENTRO DE CONVENCIONES, INFOP SAN FELIPE						
LOTE No.5 PURIFICADOR DE AGUA						
Partida No.	Descripción	Cantidad Total	Cantidad a Entregar para la Primera Etapa	Fecha de Entrega	Días para Instalación, prueba y configuración esto es a partir de la fecha de entrega	Tiempo para Capacitación sobre uso manejo de artículo y limpieza
5.1	Purificador de Agua	6	3	2-sep-2020	4 días calendario	2 horas

PRIMERA ETAPA CENTRO DE CONVENCIONES, INFOP SAN FELIPE						
LOTE No. 6 CUARTO FRIO						
Partida No.	Descripción	Cantidad Total	Cantidad a Entregar para la Primera Etapa	Fecha de Entrega	Días para Instalación, prueba y configuración esto es a partir de la fecha de entrega	Tiempo para Capacitación sobre uso manejo de artículo y limpieza
6.1	Cuarto Frio (comunicación cuarto frio y congelador común, divididos) con rampita en el piso en congelador 30% congelador y 70% mantenedor	1	1	19-ago-2020	6 días calendario	2 horas

PRIMERA ETAPA CENTRO DE CONVENCIONES, INFOP SAN FELIPE						
LOTE No. 7 SISTEMA DE FACTURACION						
Partida No.	Descripción	Cantidad Total	Cantidad a Entregar para la Primera Etapa	Fecha de Entrega	Días para Instalación, prueba y configuración esto es a partir de la fecha de entrega	Tiempo para Capacitación sobre uso manejo del sistema e implementación
7.1	Punto de ventas o Sistema de Facturación e impresión	3	1	3-sep-2020	4 días calendario	10 días

PRIMERA ETAPA CENTRO DE CONVENCIONES, INFOP SAN FELIPE						
LOTE No. 8 RELOJ MARCADOR						
Partida No.	Descripción	Cantidad Total	Cantidad a Entregar para la Primera Etapa	Fecha de Entrega	Días para Instalación, prueba y configuración esto es a partir de la fecha de entrega	Tiempo para Capacitación sobre uso manejo de artículo y limpieza
8.1	Reloj Marcador	1	1	3-sep-2020	5 días calendario	3 días

PRIMERA ETAPA CENTRO DE CONVENCIONES, INFOP SAN FELIPE						
LOTE No. 9 AIRES ACONDICIONADOS						
Partida No.	Descripción	Cantidad Total	Cantidad a Entregar para la Primera Etapa	Fecha de Entrega	Días para Instalación, prueba y configuración esto es a partir de la fecha de entrega	Tiempo para Capacitación sobre uso manejo de artículo y limpieza
9.1	Aire Acondicionado Mini Split	6	6	18-ago-2020	7 días calendario	2 horas
9.3	Aire Acondicionado 18,000 BTU	1	1		2 días calendario	2 horas

PRIMERA ETAPA CENTRO DE CONVENCIONES, INFOP SAN FELIPE						
LOTE No. 10 BARRAS						
Partida No.	Descripción	Cantidad Total	Cantidad a Entregar para la Primera Etapa	Fecha de Entrega	Días para Instalación, prueba y configuración esto es a partir de la fecha de entrega	Tiempo para Capacitación sobre uso manejo de artículo y limpieza
10.1	Barra Restaurante	2	1	17-ago-2020	7 días calendario	2 horas

PRIMERA ETAPA CENTRO DE CONVENCIONES, INFOP SAN FELIPE						
LOTE No. 11 PLANCHA INDUSTRIAL						
Partida No.	Descripción	Cantidad Total	Cantidad a Entregar para la Primera Etapa	Fecha de Entrega	Días para Instalación, prueba y configuración esto es a partir de la fecha de entrega	Tiempo para Capacitación sobre uso manejo de artículo y limpieza
11.1	Plancha Industrial	1	1	27-ago-2020	1 días calendario	2 horas

PRIMERA ETAPA CENTRO DE CONVENCIONES, INFOP SAN FELIPE						
LOTE No. 12 CILINDROS DE GAS						
Partida No.	Descripción	Cantidad Total	Cantidad a Entregar para la Primera Etapa	Fecha de Entrega	Días para Instalación, prueba y configuración esto es a partir de la fecha de entrega	Tiempo para Capacitación sobre uso manejo de artículo y limpieza
12.1	Cilindros de Gas	4	2	18-ago-2020	5 días calendario	2 horas

PRIMERA ETAPA CENTRO DE CONVENCIONES, INFOP SAN FELIPE						
LOTE No. 13 CAMPANAS EXTRACTORAS						
Partida No.	Descripción	Cantidad Total	Cantidad a Entregar para la Primera Etapa	Fecha de Entrega	Días para Instalación, prueba y configuración esto es a partir de la fecha de entrega	Tiempo para Capacitación sobre uso manejo de artículo y limpieza
13.1	Campana Extractora de humo 3x2 mts	2	2	17-ago-2020	6 días calendario	2 horas

PRIMERA ETAPA CENTRO DE CONVENCIONES, INFOP SAN FELIPE						
LOTE No. 14 CORTINAS						
Partida No.	Descripción	Cantidad Total	Cantidad a Entregar para la Segunda Etapa	Fecha de Entrega	Días para Instalación, prueba y configuración esto es a partir de la fecha de entrega	Tiempo para Capacitación sobre uso manejo de artículo y limpieza
14.1	Cortinas	20	20	17-ago-2020	6 días calendario	2 horas

PRIMERA ETAPA CENTRO DE CONVENCIONES, INFOP SAN FELIPE						
LOTE No. 15 MANTELERIA						
Partida No.	Descripción	Cantidad Total	Cantidad a Entregar para la Primera Etapa	Fecha de Entrega	Días para Instalación, prueba y configuración, esto a partir de la fecha de entrega	Tiempo para Capacitación sobre uso y manejo de artículo y limpieza (NO APLICA)
15.1	Forro Sillas	260	200	04-sep-20	4 días calendario	
15.2	Cintas para sillas	460	400			
15.3	Manteles rectangulares	250	200			
15.4	Camino mesa rectangular	250	200			
15.5	Cubre Mantel	50	50			
15.6	Manteles p mesa redonda de 6 (60")	50	50			
15.7	Cubre Mantel mesa redonda de 10	50	50			
15.8	Manteles mesa redonda de 10	50	50			
15.11	Muletón Mesa cuadradas 44X44	34	30			
15.12	Manteles mesa cuadrada 64	250	200			
15.13	Cubre Manteles mesa cuadrada	250	200			
15.14	Cubre Mantel redondo 64x64	100	50			
15.15	Faldón rectangular	15	10			
15.16	Faldón media luna	6	4			
15.17	Servilletas Tela	1100	1000			
15.18	Cubre Azafates	100	80			
15.19	Manteles coctelera	96	80			
15.2	mantel media luna	17	12			
15.21	Mantel Serpentina	17	12			
15.22	Mantel mesa tipo escuela	29	24			

II. Bienes que se deben entregar en la segunda etapa:

SEGUNDA ETAPA COCINA EXISTENTE, INFOP SAN FELIPE						
LOTE No. 1 EQUIPO DE COCINA						
Partida No.	Descripción	Cantidad Total	Cantidad a Entregar para la Segunda Etapa	Fecha de Entrega	Días para Instalación, prueba y configuración, esto es a partir de la fecha de entrega	Tiempo para Capacitación sobre uso manejo de artículo y limpieza
1.2	Batidora 20 lts	4	2	23-nov-2020	6 días calendario	2 horas
1.3	Batidora 6 Qts	6	2			2 horas
1.5	Mantenedor dos puertas 43 pies cubicos	1	1			2 horas
1.6	Mantenedor una puerta	6	3			2 horas
1.7	Freezer Horizontal	5	1			2 horas
1.8	Exhibidor 1.5 mts	2	1			2 horas
1.9	Exhibidor 1.02 mts	1	1			2 horas
1.11	Plancha de Gas	2	1			2 horas
1.13	Licuada Industrial 48 Oz	7	3			2 horas
1.14	Licuada Industrial 72 Oz	1	1			2 horas
1.15	LavaTrasto 3 fosas	6	1			15 minutos
1.16	Lavatrasto 2 fosas 2 escurridores	1	1			15 minutos
1.17	Lavatrastos 2 fosas un escurridor	3	1			15 minutos
1.18	Lavamanos	3	1			15 minutos
1.20	Combi-Horno Conveccion Proofer	2	2			3 horas
1.21	Microondas	4	2			2 horas
1.22	Oasis	5	3			1 hora
1.26	Estufas Industriales	6	3			2 horas
1.27	Estufas de Gas	3	1			2 horas
1.28	Estufas dobles de mesa	2	1			2 horas
1.29	Estufa de Gas Industrial	1	1			2 horas
1.34	Maquina para hacer Granitas	2	1			2 horas
1.35	Maquina de Espresso	4	2			2 horas
1.36	Maquina para Refrescos /Dispensador de Jugos	2	1			2 horas
1.37	Gramera	1	1			2 horas
1.42	Mesa Refrigerada	2	1			2 horas
1.42	Waflera Sencilla	1	1			2 horas
1.45	Basculas	2	1			2 horas
1.46	Percoladora 42 Tazas	3	2			2 horas
1.47	Percoladora 12 Tazas	4	2			2 horas
1.48	Molino de Café	2	1			2 horas

SEGUNDA ETAPA COCINA EXISTENTE, INFOP SAN FELIPE						
LOTE No. 2 MOBILIARIO						
Partida No.	Descripción	Cantidad Total	Cantidad a Entregar para la Primera Etapa	Fecha de Entrega	Días para Instalación, prueba y configuración, esto a partir de la fecha de entrega	Tiempo para Capacitación sobre uso y manejo de artículo y limpieza (NO APLICA)
2.1	Sillas para Barra	10	4	25-nov-2020	6 días calendario	
2.2	Estantes	29	5			
2.3	Perchero	4	1			
2.4	Mesas de Trabajo de Acero	32	10			
2.5	Carro Auxiliar de dos estantes	3	1			
2.8	Sillas de madera para bebe	6	2			
2.9	Sillas Fijas de Acero	260	60			
2.10	Sillas Fijas de Aluminio	50	50			
2.12	Mesas Cuadradas Plegables	34	4			
2.13	Mesa cuadrada	12	12			
2.14	Mesa Redonda Plegable 72"	8	2			
2.15	Mesa Redonda Plegable 60"	22	2			
2.16	Mesas Rectangular 160 x 76 cm	22	2			
2.17	Mesas Rectangular 184x76 cm	7	2			
2.18	Mesas Tijera	14	4			
2.19	Mesa Coctelera	22	2			
2.20	Mesa Serpentina	8	2			
2.21	Mesas media luna	8	2			
2.22	Mesa con ruedas	4	2			
2.23	Mesa plegable	14	2			
2.24	Carro para sillas	3	1			
2.25	Podium madera	1	1			
2.29	Porta Bandejas	3	1			
2.32	Lockers	23	13			
2.33	Archivo	2	1			

LOTE No. 3 UTENSILIOS DE COCINA Y RESTAURANTE						
Partida No.	Descripción	Cantidad Total	Cantidad a Entregar para la Primera Etapa	Fecha de Entrega	Días para Instalación, prueba y configuración, esto a partir de la fecha de entrega	Tiempo para Capacitación sobre uso y manejo de artículo y limpieza (NO APLICA)
3.1	Abrelata Manual	10	4	30-nov-2020	6 días calendario	
3.2	Adaptador para mesa de vapor	12	6			
3.3	Afilador de Cuchillo Electrico	2	1			
3.4	Agitador de Cocteles 28 OZ	7	3			
3.5	Alfrombras de Goma	35	15			
3.6	Arañas o Espumadera	8	2			
3.7	Aro para Huevo 3"	4	2			
3.8	Arrocera	5	2			
3.9	Bandejas de Aluminio	30	5			
3.10	Bandejas de Porcelana	20	5			
3.11	Bandeja para Tartalera	16	10			
3.12	Bandeja para cupcakes	16	10			
3.13	Bandeja para mini cupcakes	30	10			
3.14	Bandejas	40	20			
3.15	Balanza	2	1			
3.16	Azucarera	20	12			
3.17	Bandejas Ovalados	19	9			
3.18	Bandejas Redondas	24	9			
3.19	Bandeja para Cubiertos	8	4			
3.22	Hielera sin llantas	7	3			
3.23	Hieleras de Mesa	13	3			
3.25	Organizador de Barra	1	1			
3.26	Basureros	11	5			
3.27	Mandolina	3	1			
3.28	Dispensador de Papel Toalla	19	7			
3.29	Chafing	30	5			
3.30	Esterilizador de cuchillos	2	1			
3.31	Olla electrica	3	1			
3.32	Dispensador de Jabon Automatico	12	6			
3.33	Dispensador de Jabon Manual	8	2			
3.34	Selladora de Bolsa	3	1			
3.35	Ollas de dos azas 32 qts	10	4			
3.36	Ollas de dos azas 20 qts	10	4			
3.37	Ollas de dos azas 12 qts	10	4			
3.38	Ollas de dos azas	5	3			
3.39	Tamices de metal	8	2			
3.40	Paellera	2	1			
3.41	Dispensador de Jugo	5	2			
3.42	Dispensador de Pajillas	3	2			
3.44	Pascon Chino 10"	4	2			
3.45	Pascon Espiral	2	2			
3.46	Cilindros para Flores	40	20			
3.47	Anillos Servilletas	170	20			
3.48	Espejos cuadrados	65	5			
3.49	Cubos de Espejo	5	5			

3.50	Ralladores	8	2		
3.51	Molinillo pimienta	5	1		
3.52	Martillo de Carne	6	2		
3.53	Molde para Pizza 12"	8	4		
3.54	Molde para Pizza 16"	8	4		
3.55	Molde para Pizza 18"	8	4		
3.56	Pana para Mezclar 30 QTW	15	5		
3.57	Pana para Mezclar 16 QTW	15	5		
3.58	Pana para Mezclar 13 QTW	15	5		
3.59	Sartén 10"	12	4		
3.60	Sartén 12"	12	4		
3.61	Sartén 14"	16	6		
3.64	Cucharones Soperas	10	4		
3.65	Espatula	6	2		
3.66	Descorazonador de Fruta	22	2		
3.67	Tenedor para rebanar	10	4		
3.68	Rodillo	12	6		
3.69	Tabla p/Cortar 15"x20" Blanca	32	16		
3.70	Tabla p/Cortar 15"x20" Amarilla	5	2		
3.71	Tabla p/ Cortar 15" x 20" x 1/2", Café	5	2		
3.72	Tabla p/ Cortar 15" x 20" x 1/2", Rojo	5	2		
3.73	Tabla p/ Cortar 15" x 20" x 1/2", Verde	5	2		
3.74	Porta Tablas	9	4		
3.75	Espatula 14"	12	6		
3.76	Espatula 10"	12	6		
3.77	Cuchillo 8"	12	6		
3.78	Cuchillo 10"	12	6		
3.79	Cuchillo Cook 10"	16	6		
3.80	Cuchillo Cook 8"	16	6		
3.81	Cuchillo Paring 4"	16	6		
3.82	Cuchillo Boning Knife	16	6		
3.83	Pana	18	6		
3.84	Cortador de Masa	20	10		
3.85	Pinza 16"	40	10		
3.86	Pinza A/I 12"	12	8		
3.87	Cortador de Galleta	4	2		
3.88	Duyas	4	2		
3.89	Manga Plástica 18"	12	6		
3.90	Manga Plástica 12"	12	6		
3.91	Cronómetro	3	1		
3.92	Pinza Plástica	15	5		
3.93	Flameador	4	2		
3.94	Cucharón	18	6		
3.95	Juego de Tazas Medidoras	14	8		
3.96	Cucharas medidoras	12	7		
3.97	Espátula para plancha	12	6		
3.98	Espátula de Acero Inoxidable	12	6		
3.99	Espátula	12	6		
3.100	Molde Para Repostería 14 X 6.5 Cm	14	10		
3.101	Molde Para Repostería 16x6.5cm	14	10		
3.102	Molde Para Repostería 18 X 6.5cm	14	10		
3.104	Plato 10 1/2	350	50		
3.105	Plato Ovalado	350	50		
3.106	Ramekin Ovalado	250	50		
3.107	Fuente Para Banana Split	200	50		
3.108	Ramekin	350	50		
3.109	Plato 5 7/8	350	50		
3.110	Plato para postre	350	50		
3.111	Plato Redondo sopero	350	50		
3.112	Plato p/ frutilla	75	50		
3.113	Plato p/consome	350	50		
3.114	Platos cuadrados grandes	350	50		
3.115	Platos cuadrados medianos	350	50		
3.116	Platos cuadrado pequeños	350	50		
3.118	Tapadera Metálica noveno	30	5		
3.119	Tapadera Metálica Cuarto	20	5		
3.120	Tapadera Metálica Sexto	11	5		
3.121	Pana metálica noveno	30	5		
3.122	Pana Metálica Cuarto	20	5		
3.123	Pana metálica sexto	11	5		
3.125	Comalito	3	1		
3.126	Sartén 14"	12	6		
3.127	Sartén 12"	12	6		
3.128	Sartén 8"	12	6		
3.129	Batidor 12"	12	6		

30-nov-2020

6 dias calendario

3.130	Silpats	40	20		
3.133	Termometro -30°C a +30°C	4	2		
3.134	Termometro +45°C a +300°C	4	2		
3.135	Termonetros 0 a 200 °c	6	3		
3.137	Copa para agua 10 oz	500	100		
3.138	Vaso 10.2 Oz	650	150		
3.139	Copa Vino Blanco	300	50		
3.14	Copa Vino Tinto	300	50		
3.141	Copa para Margarita	150	50		
3.142	Copa para Martini	150	50		
3.144	Vasos Tequileros 30ml	24	12		
3.145	Vasos 120 ml	24	12		
3.146	Copa Huracan	100	50		
3.147	Copas Champagne	350	50		
3.148	Copa 12 oz	50	50		
3.151	Jarra para servir agua	23	8		
3.152	Pala para Hielo	20	10		
3.153	Tazas para espresso	52	32		
3.154	Plato para Taza de espresso	52	32		
3.155	Tazas p/ Café	12	12		
3.156	Tazas p/ Café	250	100		
3.157	Plato p/ Taza Normal	262	112		
3.158	Copa para café irlandes	112	62		
3.159	Champañeras	5	2		
3.160	Jarra Tetera	10	6		
3.161	Pana para mezclar antideslizante	9	6		
3.162	Jigger 1 y 2 oz	5	3		
3.163	Jigger 1/2 y 1 oz	5	3		
3.164	Exprimidor	6	4		
3.166	Plato Base	50	50		
3.168	Molino	2	1		
3.169	Termómetro Infrarojo	3	2		
3.170	Coladores	8	5		
3.171	Servilleteros	36	6		
3.172	Cuchillo Cebollero	12	6		
3.173	Boleador de Copas	4	2		
3.174	Colador Oruga	10	4		
3.175	Saleros y pimentero, aceite y vinagre	44	4	30-nov-2020	6 dias calendario
3.176	Termos para Jugos	6	2		
3.177	Molinillo pimienta	3	1		
3.178	Boquillas para botella	36	16		
3.179	Morteros	12	6		
3.180	Cucharon 12oz	12	6		
3.181	Salseros	19	4		
3.182	Tenedor p/ ensaladas	270	70		
3.183	Tenedor p/ pescado	250	50		
3.184	Tenedor P Postre	300	100		
3.185	Tenedor Trincherero	250	50		
3.186	Tenedor P Ostras	250	50		
3.187	Cuchillo P Ensaladas	250	50		
3.188	Cuchillo Trincherero	250	50		
3.189	Cuchillo Para Carnes	250	50		
3.190	Cuchillo P Pescado	250	50		
3.191	Cuchillo para Postre	300	100		
3.192	Palas p mantequilla	250	50		
3.193	Cuchillo De Sierra	6	3		
3.194	Cuchara Sopera	250	50		
3.195	Cuchara P Consomé	270	70		
3.196	Cuchara para Café	300	100		
3.197	Cuchara P Espresso	40	20		
3.198	Cuchara para Bar	14	8		
3.199	Cuchara para Postre	300	100		
3.200	Pinza para Hielo	9	4		
3.201	Cepillo 7.5 para barismo	8	6		
3.202	Porta Tampin plastico	8	6		
3.203	Tamper 58 mm	8	6		
3.204	Cronometro digital	6	4		
3.205	Termos 1.5 lts	4	4		
3.206	Prensa Francesa	2	2		
3.207	Sifon Chino	1	1		
3.208	Caja de golpe	2	2		
3.209	Gramera	1	1		
3.210	Spresso Shot	12	12		
3.211	Termómetro	6	6		

SEGUNDA ETAPA COCINA EXISTENTE, INFOP SAN FELIPE						
LOTE No.4 ELECTRÓNICA						
Partida No.	Descripción	Cantidad Total	Cantidad a Entregar para la Segunda Etapa	Fecha de Entrega	Días para Instalación, prueba y configuración esto es a partir de la fecha de entrega	Tiempo para Capacitación sobre uso manejo de artículo y limpieza
4.4	Sistema de Audio / sonido tipo teatro	1	1	2-dic-2020	4 días calendario	2 horas
4.6	Televisores	4	2			2 horas

SEGUNDA ETAPA COCINA EXISTENTE, INFOP SAN FELIPE						
LOTE No.5 PURIFICADOR DE AGUA						
Partida No.	Descripción	Cantidad Total	Cantidad a Entregar para la Segunda Etapa	Fecha de Entrega	Días para Instalación, prueba y configuración esto es a partir de la fecha de entrega	Tiempo para Capacitación sobre uso manejo de artículo y limpieza
5.1	Purificador de Agua	6	3	2-dic-2020	4 días calendario	2 horas

SEGUNDA ETAPA COCINA EXISTENTE, INFOP SAN FELIPE						
LOTE No. 7 SISTEMA DE FACTURACION						
Partida No.	Descripción	Cantidad Total	Cantidad a Entregar para la Segunda Etapa	Fecha de Entrega	Días para Instalación, prueba y configuración esto es a partir de la fecha de entrega	Tiempo para Capacitación sobre uso manejo del sistema e implementación
7.1	Punto de ventas o Sistema de Facturación e impresión	3	2	3-dic-2020	4 días calendario	10 días

SEGUNDA ETAPA COCINA EXISTENTE, INFOP SAN FELIPE						
LOTE No. 9 AIRES ACONDICIONADOS						
Partida No.	Descripción	Cantidad Total	Cantidad a Entregar para la Segunda Etapa	Fecha de Entrega	Días para Instalación, prueba y configuración esto es a partir de la fecha de entrega	Tiempo para Capacitación sobre uso manejo de artículo y limpieza
9.2	Aire Acondicionado 60,000 BTU	2	2	18-nov-2020	4 días calendario	2 horas

SEGUNDA ETAPA COCINA EXISTENTE, INFOP SAN FELIPE						
LOTE No. 10 BARRAS						
Partida No.	Descripción	Cantidad Total	Cantidad a Entregar para la Segunda Etapa	Fecha de Entrega	Días para Instalación, prueba y configuración esto es a partir de la fecha de entrega	Tiempo para Capacitación sobre uso manejo de artículo y limpieza
10.1	Barra Restaurante	2	1	17-nov-2020	6 días calendario	2 horas

SEGUNDA ETAPA COCINA EXISTENTE, INFOP SAN FELIPE						
LOTE No. 12 CILINDROS DE GAS						
Partida No.	Descripción	Cantidad Total	Cantidad a Entregar para la Segunda Etapa	Fecha de Entrega	Días para Instalación, prueba y configuración esto es a partir de la fecha de entrega	Tiempo para Capacitación sobre uso manejo de artículo y limpieza
12.1	Cilindros de Gas	4	2	18-nov-2020	4 días calendario	2 horas

SEGUNDA ETAPA COCINA EXISTENTE, INFOP SAN FELIPE						
LOTE No. 13 CAMPANAS EXTRACTORAS						
Partida No.	Descripción	Cantidad Total	Cantidad a Entregar para la Primera Etapa	Fecha de Entrega	Días para Instalación, prueba y configuración esto es a partir de la fecha de entrega	Tiempo para Capacitación sobre uso manejo de artículo y limpieza
13.2	Campana Extractora de humo 4x2 mts	1	1	17-nov-2020	6 días calendario	2 horas

SEGUNDA ETAPA COCINA EXISTENTE, INFOP SAN FELIPE						
LOTE No. 15 MANTELERIA						
Partida No.	Descripción	Cantidad Total	Cantidad a Entregar para la Primera Etapa	Fecha de Entrega	Días para Instalación, prueba y configuración, esto a partir de la fecha de entrega	Tiempo para Capacitación sobre uso y manejo de artículo y limpieza (NO APLICA)
15.1	Forro Sillas	260	60	4-dic-2020	5 días calendario	
15.2	Cintas para sillas	460	60			
15.3	Manteles rectangulares	250	50			
15.4	Camino mesa rectangular	250	50			
15.9	Manteles redondo 90"	50	50			
15.10	Manteles redondo 64"	50	50			
15.11	Muletón Mesa cuadradas 44X44	34	4			
15.12	Manteles mesa cuadrada 64	250	50			
15.13	Cubre Manteles mesa cuadrada	250	50			
15.14	Cubre Mantel redondo 64x64	100	50			
15.15	Faldón rectangular	15	5			
15.16	Faldón media luna	6	2			
15.17	Servilletas Tela	1100	100			
15.18	Cubre Azafates	100	20			
15.19	Manteles coctelera	96	16			
15.2	mantel media luna	17	5			
15.21	Mantel Serpentina	17	5			
15.22	Mantel mesa tipo escuela	29	5			

2. Lista de Servicios Conexos y Cronograma de Cumplimiento

En este listado se consignan únicamente los bienes que requieren instalación, configuración, prueba y capacitación. Los bienes que no están descritos en el siguiente cuadro solamente deberán ser entregados en la fecha indicada en la Lista de Bienes y Plan de Entrega, a efecto de verificar su calidad, especificaciones técnicas y demás condiciones previstas en el contrato.

Servicio	Descripción del Servicio	Cantidad¹	Unidad física	Lugar donde los servicios serán prestados	Fecha(s) final(es) de Ejecución de los Servicios
Lote 1	Equipo de Cocina	Instalación, Configuración, prueba y capacitación.	De acuerdo a las especificaciones técnicas de este lote	Centro Didáctico del INFOP, ubicado en el Bulevar Los Próceres	De acuerdo a la Lista de Bienes y Plan de Entrega
Lote 2	Mobiliario (partidas: 2.1,2.2.2,2.3 y 2.4)	Instalación y prueba	De acuerdo a las especificaciones técnicas de este lote	Centro Didáctico de INFOP ubicado en el Bulevar Los Próceres	De acuerdo a la Lista de Bienes y Plan de Entrega
Lote 4	Electrónica	Instalación, Configuración , prueba y capacitación.	De acuerdo a las especificaciones técnicas de este lote	Centro Didáctico del INFOP, ubicado en el Bulevar Los Próceres	De acuerdo a la Lista de Bienes y Plan de Entrega
Lote 5	Purificador de Agua	Instalación, Configuración, prueba y capacitación.	De acuerdo a las especificaciones técnicas de este lote	Centro Didáctico del INFOP, ubicado en el Bulevar Los Próceres	De acuerdo a la Lista de Bienes y Plan de Entrega
Lote 6	Cuarto Frio	Instalación, Configuración, prueba y capacitación.	De acuerdo a los Planos	Centro Didáctico del INFOP, ubicado en el Bulevar Los Próceres	De acuerdo a la Lista de Bienes y Plan de Entrega

¹ Si corresponde.

Lote 7	Sistema de Facturación	Instalación, Configuración, prueba y capacitación.	De acuerdo a las especificaciones técnicas de este lote	Centro Didáctico del INFOP, ubicado en el Bulevar Los Próceres	De acuerdo a la Lista de Bienes y Plan de Entrega
Lote 9	Aire Acondicionado	Instalación, Configuración, prueba y capacitación.	De acuerdo a las especificaciones técnicas de este lote y Planos	Centro Didáctico del INFOP, ubicado en el Bulevar Los Próceres	De acuerdo a la Lista de Bienes y Plan de Entrega
Lote 10	Barras	Instalación	De acuerdo a las especificaciones técnicas de este lote y Planos	Centro Didáctico del INFOP, ubicado en el Bulevar Los Próceres	De acuerdo a la Lista de Bienes y Plan de Entrega
Lote 11	Plancha Industrial	Instalación, Configuración, prueba y capacitación.	De acuerdo a las especificaciones técnicas de este lote	Centro Didáctico del INFOP, ubicado en el Bulevar Los Próceres	De acuerdo a la Lista de Bienes y Plan de Entrega
Lote 13	Campanas Extractoras	Instalación, Configuración, prueba y capacitación.	De acuerdo a las especificaciones técnicas de este lote	Centro Didáctico del INFOP, ubicado en el Bulevar Los Próceres	De acuerdo a la Lista de Bienes y Plan de Entrega
Lote 14	Cortinas	Instalación y prueba	De acuerdo a las especificaciones técnicas de este lote y Planos	Centro Didáctico del INFOP, ubicado en el Bulevar Los Próceres	De acuerdo a la Lista de Bienes y Plan de Entrega

3. Especificaciones Técnicas y Generales

La documentación técnica sin incluir precios, deberá contener un detalle pormenorizado de las especificaciones técnicas ofrecidas para cumplir con los requerimientos exigidos según se detalla a continuación:

3.1. Objeto del Contrato:

“Suministro e Instalación de Equipo para el Centro Didáctico del INFOP, en las áreas de Turismo, Servicios y Gente de Mar”.

3.2. Especificaciones Técnicas:

LOTE No. 1 EQUIPO DE COCINA			
Partida No.	Artículo	Descripción del Artículo	Cantidad
1.1	Lavavajillas	<ul style="list-style-type: none"> • Toda la estructura de acero inoxidable • incluye: tanque, cámara, puertas, marcos, 37 Racks / Hr. • Uso de agua de 1.7 galones por ciclo • El interruptor de ciclo de puerta controla la operación de la máquina. • Máquina de llenado inicialmente - llenado automático después del primer ciclo - campo de tiempo de llenado ajustable. • Todas las puertas se levantan y se cierran juntas y están guiadas para facilitar la operación. • Válvula de drenaje de asiento positivo accionada por solenoide - abierta y cerrada. • Sin desperdicio de agua. • Detergente (para pruebas) • desinfectante,(desinfectante para pruebas) • bombas de aditivo de enjuague suministradas montadas en el centro de control. • Alta presión: • todos los brazos de lavado / aclarado de cojinetes de bolas giratorios, superiores e inferiores intercambiables de acero inoxidable. 3/ 4 H.P. • Motor de bomba de 3450 RPM - 45 GPM. 	1

		<ul style="list-style-type: none"> • Voltaje 208/230V, Especificación eléctrica. • Colador de acero inoxidable. • Ciclo de descalcificación. • Tamaño 26 5/16" x 24 15/16" x 68 7/8". • Mesa de Platos Sucios / Pre-Rinse Station todo la mesa de acero inoxidable calibre 14, en forma de "L" de la izquierda y un fregadero de 8 "de profundidad, y un protector contra salpicaduras de 10 1/2" se incluye para proteger sus paredes. • El protector contra salpicaduras también tiene orificios perforados en centros de 8 "para acomodar un grifo de cuello de cisne flexible de 36", mientras que las patas de acero inoxidable de 1 5/8 "de diámetro con refuerzo transversal soldado brindan soporte para toda la mesa. • Los refuerzos de acero inoxidable están soldados a un canal de soporte para confiabilidad adicional, y todas las soldaduras se mezclan con las superficies circundantes para una presentación limpia. Esta unidad también viene con una cesta de enjuague previo con una barra deslizante soldada para su comodidad. Las barras sostienen el estante para platos que está raspando y luego le permiten deslizarla en el lavaplatos para atrapar grandes piezas de comida para evitar que se obstruyan. Dimensiones generales: De izquierda a derecha: 59 " de adelante hacia atrás: 47" Altura: 44 1/2". • Mesa de Platos Limpios de 48" de acero inoxidable 304 de calibre 16. con un protector contra salpicaduras de 10 1/2 " con un retorno de 2". La mesa es para platos limpios cuando salen de su máquina lavavajillas. Las patas de acero inoxidable de 1 5/8 " de diámetro con refuerzo transversal soldado y patas de bala ajustables de acero inoxidable brindan soporte para toda la mesa, y sus refuerzos de acero inoxidable están soldados a un canal de soporte. Todas las áreas soldadas se combinan para coincidir Superficies adyacentes para una apariencia elegante y limpia. 47" x 30" x 44 1/2". • Grifo Cuello de giratoria 36" y centro del grifo de 8", 2 galones por minuto, cobre cromado, llaves codificadas por color: Rojo-Caliente, Azul-Frío, • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	
1.2	Batidora 20 lts	<ul style="list-style-type: none"> • Batidora eléctrica de 20 litros • con gancho de masa, paleta y batidor de alambre montado en una mesa de acero inoxidable calibre 18, tamaño 24" x 24" x 24" con estante inferior junto de poste y gancho 1 5/8" acero inoxidable con ganchos para el almacenamiento de accesorios. • Motor de 1 hp con 3 velocidades, transmisión por engranajes capaz de 154-278 rpm. • Guarda de seguridad de alambre resistente. # 12 hub para accesorios • 110/60/1 10 amps 1100 watts • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	4
1.3	Batidora 6 Qts	<ul style="list-style-type: none"> • Batidor, • capacidad 6 QT., 13 " x 14 "x 16" • 4,2 amps, • 60 Hertz, • Voltaje 120 V, 575 watts, 1 hp, • 10 velocidades, • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	6
1.4	Mantenedor Cámara enfriadora dos	<ul style="list-style-type: none"> • Refrigerador industrial de dos puertas de acero inoxidable en refrigeradores comerciales para restaurante, • 49 pies cúbicos. • 33 °F -38 °F, 115/60/1 	2

	puertas 49 pies cúbicos	<ul style="list-style-type: none"> • voltaje 110 v, ½ hp, • ancho 51.73, • largo 31.69, • alto 81.3., • Paredes laterales, traseras, superior, interior con aluminio anodizado. • Sus respectivas parrillas internas • R134A, • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	
1.5	Mantenedor dos puertas 43 pies cúbicos	<ul style="list-style-type: none"> • Refrigerador industrial, • dos puertas laterales de lado a lado Alcance de acero inoxidable en refrigeradores comerciales para restaurante, • 43 pies cúbicos/1220. • 33 °F -38 °F, 115/60/1 • voltaje 110 v, ½ hp, • ancho 51.73, • largo 31.69, • alto 81.3., • R134A, • Sus respectivas parrillas internas • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1
1.6	Mantenedor una puerta	<ul style="list-style-type: none"> • Montaje inferior, • Refrigerador de una puerta, • Construcción exterior e interior de acero inoxidable, • Sistema de control de temperatura digital, • 1/3 hp 110 voltios 60 ciclos 1 fase • Puerta de cierre automático y puerta abierta, • Sistema de refrigeración • Manija empotrada en la puerta, • Cerradura de puerta de seguridad estándar, • juntas de puerta magnética, • ruedas preinstaladas, • estantes preinstalados, • 21 pies cúbicos • 3 estantes con sus respectivas parrillas • dimensiones 27 x 31.5 x 83.2, • ruedas 4 " • R134A, • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	6
1.7	Freezer Horizontal	<ul style="list-style-type: none"> • 5.2 Pies , • con bisagras sólido • Congelador 0 +-10 f, con tapa de bloqueo, • 30.4 pulg. Ancho., • Blanco. • 2.5 amp 115v/60hz/1 , 1/3 hp • R134A, • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	5
1.8	Exhibidor 1.5 mts	<ul style="list-style-type: none"> • Laterales de cristal para una óptima exhibición. • 2 Puertas traseras corredizas, • 3 Parrillas ajustables en altura e inclinación., • Sistema de iluminación LED, • Rango de temperatura: 0.5 a 5 °C, • Motor de 1/2 HP a 115/60/1 , • Medidas: 1.50 x 1.00 x 1.25 mts. • R134A, 	2

		<ul style="list-style-type: none"> • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	
1.9	Exhibidor 1.02 mts	<ul style="list-style-type: none"> • Exhibidor refrigerador con vidrio frontal, • Laterales de cristal para una óptima exhibición. • 2 Puertas traseras corredizas, • 2 Parrillas ajustables en altura e inclinación. • Sistema de iluminación LED, • Rango de temperatura: 0.5 a 5 °C, • Motor de 1/3 HP a 115/60/1 , • Medidas: 1.02mts x 0.91mts x 1.28 mts. con sus respectivas ruedas de 4 pulgadas, • R134A, • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1
1.10	Paninera	<ul style="list-style-type: none"> • Máquina de panini doble • con placas de hierro fundido combinación plana y acanalada. • cuerpo de acero inoxidable y bandeja extraíble. • Placa superior con bisagra, • autobalancing para adaptarse a alimentos de hasta 3 "de espesor • Termostato ajustable a 570°F. • Luces indicadoras de encendido y listo. • Mangos resistentes al calor. • 120/60/1 2*1.75 kw • NEMA 6-20P • Tamaño 15 1/2" x 18 3/4" x 9 1/4". • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1
1.11	Plancha de Gas	<ul style="list-style-type: none"> • 36" LPG • plancha con gabinete- base de acero inoxidable, • (3) 30,000 btu/h cada uno, 90,000 btu/h con plancha de 3/4" acero inoxidable. • Juego de ruedas tarea pesada, tamaño 4 "x 1 1/4" , • 2 giros y 2 giros con frenos, • rueda de goma dura, • capacidad de carga de 1000 libras por juego, • 5 1/8 " altura total, • montaje de place, • acabado de zinc. • Manguera flexible de 48 "para gas lpg para 3/4" • conexión de gas propano líquido con giro de 360 °. • Conexiones para gas líquido aproximadamente 90% de propano y 10% de butano. • Tamaño 36" x 28 13/16 x 41 5/16 , • acople rápido de conexión de gas. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	2
1.12	Asador de Carne al Pastor	<ul style="list-style-type: none"> • Asador de carne al pastor. • Fabricado en acero inoxidable. • Cerámicas refractarias que emiten rayos infrarrojos para una mejor cocción de la carne. • Cuenta con dos válvulas (15,000 btu/h cada uno) independientes para optimizar el consumo de gas. • 2 acople rápido de conexión de gas. • Capacidad para carne de 35 Kg. • Dimensiones plancha: 	1

		<ul style="list-style-type: none"> • Frente: 17", • Fondo: 17" , • Alto: 32 1/2". • Plancha de 3/8" con quemador y 1/2" válvula independiente. • 120/60/1 • 90% propano y 10%butano. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	
1.13	Licudadora Industrial 48 Oz	<ul style="list-style-type: none"> • Alto rendimiento de 2 hp, • motor de 2 velocidades. • Interruptor de palanca fácil de usar con alto, bajo, apagado y Pulse, • Jarra de 48 oz poliéster apilable sin BPA, • Acoplamiento de acero inoxidable, • Ancho 7 1/2", • Profundidad 8", • Altura 17 3/4" • 13 amperios, • 60 Hertz, • Voltaje 120, • Vataje 1,560 vatios • Capacidad 64 oz., • Tipo de control de palanca o paleta 2 Caballos de fuerza , • tarro de Poliéster NFS, • 2 Velocidades, • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	7
1.14	Licudadora Industrial 72 Oz	<ul style="list-style-type: none"> • 2.2 HP, • fácil de cambiar entre bajo, alto, apagado y pulso, • jarra apilable de 72 oz. • Hecha de copolyester, • el resto de los componentes esta hecho de acero inoxidable, • Ancho 7 1/2 pulgadas, • Profundidad 8 Pulgadas, • Altura 17 3/4 Pulgadas, • 13 amperios, • 60 Hertz, • Voltaje 120, • Vataje 1,560 vatios, • corte laser. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1
1.15	Lavatrastos 3 fosas	<ul style="list-style-type: none"> • 16 calibre 304 Acero Inoxidable, • 3 compartimentos- • Basin de 24"x24"x17" sin costuras, • sin tableros con 1 1/2", • bordes enrollados, 3 1/2" • canasta de drenaje. • 4 patas de acero galvanizado, ajustables de 1 5/8", • con 2 juegos de llaves: • lado derecho: Centro del Grifo de 8", cobre cromado, llaves codificadas por color: Rojo-caliente, azul-frio, montado en la pared; • Lado izquierdo: cuello de giratoria flexible 36" y centro del grifo 8", cobre cromado, llaves codificadas por color: Rojo-caliente, azul-frio. • Tamaño: 60" X 22 1/2" X 44 3/4", • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	6

1.16	Lavatrastos 2 fosas 2 escurridores	<ul style="list-style-type: none"> • 16 calibre • 304 acero inoxidable, • 2 compartimentos, • 2 escurridores, de 17"x17"x12" • sin costuras, • sin tableros • con 1 1/2" bordes enrollados, • 4 patas de acero cuello de giratoria 8" • centro del grifo de 8", cobre cromado, llaves codificadas por color: Rojo-caliente, azul-frio. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1
1.17	Lavatrastos 2 fosas un escurridor	<ul style="list-style-type: none"> • 72" calibre acero inoxidable, • dos compartimentos, • un escurridor - 17" x 17" x 12" • llaves con cuello de giratoria 8" • centro del grifo de 8",cobre cromado, llaves codificados por color: rojo-caliente, azul-frio. • Tamaño: 72" x 22 15/16" x 44 3/4", • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	3
1.18	Lavamanos	<ul style="list-style-type: none"> • Calibre 18, • 304 acero inoxidable, • manos libre con grifo de cuello de cisnes-6" de altura, • basin profundo de 5" sin costuras y esquinas redondeadas, • 1 1/2" bordes enrollados, • 3 1/2" canasta de drenaje, • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	3
1.19	Horno a gas	<ul style="list-style-type: none"> • Horno convección de 5 repisas, • dos puertas - vidrio, • motor de 3/4 caballo con ventilador de 2 velocidades alto-bajo, • temporizador de 60 minutos con alarma, • luz interna • interruptor de luz independiente, • juego de ruedas tarea pesada, • tamaño 4 "x 1 1/4", • 2 giros • 2 giros con frenos, • rueda de goma dura, • capacidad de carga de 1000 libras por juego, • 5 1/8 "altura total, • montaje de place, • acabado de zinc. • Manguera flexible de 48 "para servicio pesado para 3/4" • conexión de gas propano líquido con giro de 360 °. • Conexiones para gas líquido aproximadamente 90% de propano y 10% de butano. • 120/60/1 • dimensiones 38" x 42" x 57" • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	2
1.20	Combi-Horno Convección Proofer	<ul style="list-style-type: none"> • Combi-horno convección proofer , • 1 horno convección de 6 repisas y • 1horno proof • and hold de 8 repisas, • 220 / 120, • ancho 35.9, 	2

		<ul style="list-style-type: none"> • largo 36.9, • alto 70.1. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	
1.21	Microondas	<ul style="list-style-type: none"> • Exterior de acero, • 15 niveles de poder, • con memoria programable, • voltaje de 208/240/60/1, • vataje de 2100 vatios, • 1.6 pies cúbicos, • dimensiones de 16,5" x 22,25" x13, 5", • etl, acero inoxidable. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	4
1.22	Oasis	<ul style="list-style-type: none"> • Grifo con triple temperatura (fría, caliente y temperatura ambiente), • cierre de seguridad de agua caliente, • carga desde la parte superior • , hecho de acero inoxidable, • indicador de luces. • Dimensiones de 39" x 14" x 13,2" 115/60/1, • r134a, • 110 voltios • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	5
1.23	Vitrina Congelador	<ul style="list-style-type: none"> • 48" vitrina congelador • r404, • sin empañamiento de • 11.8 pies cúbicos, • con la capacidad para monitorear las funciones de descongelamiento desde la interfaz del panel frontal. • Alarma audible. • Elimina el termostato de la terminación de descongelamiento / control de retardo del ventilador, el temporizador de descongelamiento y el termómetro digital u otro indicador de temperatura. • Calibre 24 acero interior y exterior. • Letrero retro iluminado en marco de acero inoxidable. • Iluminación led para letrero retro iluminado y congelador interior. • Equipado con patas de nivelación. • 1/2 hp • motor con rango de congelador de -17°f - 0°f con refrigerante • r-404a. • 115/60/1 20 amp. • nema 5-20p • dimensiones 48" x 31 x 50 3/16" • r134a, • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1
1.24	Calentador de Comida	<ul style="list-style-type: none"> • Tamaño para bandeja de calentador • calentador de encimera de acero inoxidable • 120v, 1200w • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1
1.25	Procesador de Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> • Tazón de 3 qt hecho de acero inoxidable, • cuchilla en s, • tubo de alimentación, • 1 caballo de fuerza, • 120v, • 7 amps, 	1

		<ul style="list-style-type: none"> • 60 Hertz, • vataje de 840 vatios, • medidas de 8" x 15" x19". • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	
1.26	Estufas Industriales	<ul style="list-style-type: none"> • Estufa de 6 quemadores (32,000 btu/h cada uno) + horno convección (30,000 btu/h), • termostato 150°f - 550°f, • 6 rejillas extraíbles hecho de hierro fundido, • tamaño 12"x12", • estante de acero inoxidable 4 3/4", • acero inoxidable frente y dos lados, • horno convección con 1/4 hp motor y 3 rejillas cromados. • Juego de ruedas tarea pesada, tamaño 4 "x 1 1/4", • 2 giros • 2 giros con frenos, • rueda de goma dura, • capacidad de carga de 1000 libras por juego, • 5 1/8 "altura total, • montaje de place, • acabado de zinc. • Manguera flexible de 48 "para servicio de gas lpg para 3/4" • conexión de gas propano líquido con giro de 360 °. Conexiones para gas líquido • 90% de propano y 10% de butano aproximadamente. • 120/60/1 nema 5-15p, • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	6
1.27	Estufas de Gas	<ul style="list-style-type: none"> • Estufa de 4 quemadores (30,000 btu/h cada uno) + horno (30,000 btu/h), • termostato 150°f - 550°f, • 4 rejillas extraíbles hecho de hierro fundido, • tamaño 12"x12", • estante de acero inoxidable 4 3/4", • acero inoxidable frente y dos lados, • horno con 2 rejillas cromados. • Juego de ruedas tarea pesada, • tamaño 4 "x 1 1/4", • 2 giros • 2 giros con frenos, • rueda de goma dura, • capacidad de carga de 1000 libras por juego, • 5 1/8 "altura total, • montaje de place, • acabado de zinc. • Manguera flexible de 48 "para servicio pesado para 3/4" • conexión de gas propano líquido con giro de 360 °. • Conexiones para gas líquido aproximadamente 90% de propano y 10% de butano. • Tamaño 36" x 32 5/8" x 60 3/8", • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	3
1.28	Estufas dobles de mesa	<ul style="list-style-type: none"> • Estufa doble para cafetería de mesa de gas industrial de 2 hornillas., • con boquillas para gas 90% propano y 10% butano. • Un quemador doble y un quemador sencillo. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	2
1.29	Estufa de Gas	<ul style="list-style-type: none"> • Estufa de mesa de gas industrial de 2 quemadores, 	1

	Industrial	<ul style="list-style-type: none"> • con boquillas para gas 90% propano y 10% butano, • con base y ruedas giratorias. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	
1.30	Estufa Doble para Café	<ul style="list-style-type: none"> • Estufa doble para café, • 1700 watts, • vidrio de cerámica infrarrojo, • dos hornillas. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1
1.31	Freidora	<ul style="list-style-type: none"> • Freidora profunda de gas líquido • tanque de acero inoxidable • puerta de acero inoxidable, • capacidad de aceite de 35 a 40 libras, • 90,000 btu/h, • 2 canastas, • 200°f - 400°f • juego de ruedas tarea pesada, tamaño 4 "x 1 1/4" , • 2 giros y 2 giros con frenos, • rueda de goma dura, • 5 1/8 "altura total, • manguera flexible de 48 "para servicio pesado para 3/4" conexión de gas propano líquido con giro de 360 °. • Conexiones para gas líquido aproximadamente 90% de propano y 10% de butano. • Tamaño: 15 1/2" x 30 1/4" x 47 1/8", • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1
1.32	Parrilla	<ul style="list-style-type: none"> • 36" Calor Irradiado" • asador con (3) 40,000 btu/h cada uno, • parrillas de hierro fundido ajustable y revelables, • con gabinete/base de acero inoxidable. • Incluye base con juego de ruedas tarea pesada, tamaño 4 "x 1 1/4", • 2 giros y 2 giros con frenos, • rueda de goma dura, • capacidad de carga de 1000 libras por juego • 5 1/8 "altura total • manguera flexible de 48 "para servicio pesado para 3/4" conexión de gas propano líquido con giro de 360 °. • Tamaño 36" x 26 13/16 x 41 5/16", • propano 90% y butano 10%, • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1
1.33	Máquina para Hacer Hielo	<ul style="list-style-type: none"> • Produce hasta 100 libras, • almacena 57 libras de hielo por día, • interruptor de encendido / apagado / limpieza, • cubos cristalinos con un evaporador horizontal con chorros de pulverización para eliminar las impurezas. • Diseño compacto, • patas ajustables de 6", ancho 20 pulgadas. • Profundidad 24 pulgadas, • altura 38 pulgadas, • 60 Hertz, • voltaje 115, • rendimiento en hielo las 24 horas 100 libras, • uso de energía 10 kwh por 100 lb. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1

1.34	Máquina para hacer Granitas	<ul style="list-style-type: none"> • Dos depósitos independientes de 10 litros, • sistema de accionamiento magnético, • controles intuitivos, • temperatura ajustable, • gran área de congelamiento y • compresor que reduce el tiempo de congelado, • partes desarmables, • dimensiones de 15,5"x 19,5"x27 " , • dos tazones con capacidad de 2,6 galones por compartimiento, • 10 amps, • 60 Hertz, • 120 de voltaje, • vatiaje de 1200 vatios. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	2
1.35	Máquina de Espresso	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de caldera 3,25 galones , • dimensiones de 28" x20,5"x25" , • grifo de agua caliente, • enlistado por la NSF, • dos llaves de vapor, • estilo semiautomático 2 grupos, • tanque con capacidad para 3,25 qt, • conexión directa a la fuente de agua , • 20 amps, • voltaje de 208/240 v, • mono fasico, • vatiaje de 4700 vatios. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	4
1.36	Máquina para Refrescos /Dispensador de Jugos	<ul style="list-style-type: none"> • Dimensiones de 25"x17"x25" , • con capacidad para 9 galones, • con capacidad para 3 galones por cada compartimiento, • 3 compartimentos, • con un rango de temperatura de 35°-50° F, • 2,5 amps, • voltaje de 120/60/1 • vatiaje de 490 vatios. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	2
1.37	Gramera	<ul style="list-style-type: none"> • Equipado con 4 sensores de precisión, • capacidad para 5 kg con división de oz y gramos, • pantalla lcd, de uso intuitivo, • opera con baterías, • dimensión de 18cm x 14cm x 1,7cm, • hecho de acero inoxidable. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1
1.38	Marmitas	<ul style="list-style-type: none"> • 60 galón, • 100,000 btu/h, • 100°f - 450°f, • inclinación manual, • 100 % acero inoxidable 304 #12 • sin llantas; • manguera flexible de 48 "para servicio pesado para conexión de gas propano líquido con giro de 360 °. • 1/2" conexiones para gas líquido propano: aproximadamente 90% de propano y 10% de butano. • Tamaño 48" x 39 5/15" x 40" 	2

		<ul style="list-style-type: none"> nema 5-isp, 120/60/1, Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	
1.39	Mesa de Vapor	<ul style="list-style-type: none"> Mesa de vapor para buffet, la parte superior y cuerpo de acero inoxidable de calibre grueso tipo 430. Las 5 aberturas superiores moldeadas serán de 12 3/32" x 20 3/32"/32". Los compartimentos de calefacción deben ser de 8" de profundidad, galvanizados y aislados en los cuatro lados y en la parte inferior con fibra de vidrio de 1" o igual. El panel de control empotrado con controles infinitos individuales ofrece configuraciones altas y bajas. Cada compartimento equipado con 500 vatios. Elemento calentador para unidades de 120 voltios. El cable de seis pies y el enchufe se extienden desde la parte inferior derecha de la unidad 120/60/1. Amueblado con tabla de cortar de policarbonato. Piernas para ser 15/8" O.D. tubería con soporte inferior ajustable y ruedas de 4" de diámetro. Protectores de estornudo de plexiglás de doble cara. Tamaño sin protectores 81 1/2" x 30 1/2" x 34", Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	2
1.40	Molino de Carne	<ul style="list-style-type: none"> El motor de 1½ hp, la picadora de carne comercial mantiene velocidades de molienda constantes a medida que produce carne molida, salchicha. Un pisotón de plástico, una cuchilla de reemplazo nº 22, una bandeja de carne de acero inoxidable, una placa de molinillo de 1/4 " una placa de molinillo de 5/16" un tubo de relleno de plástico son incluido. La picadora de carne tiene una potencia eléctrica monofásica de 110 v cable de alimentación de 5 pies. # 12 rallador - accesorio triturador con 1/2 ", 1/4", 3/16 ", 3/32", 5/16 " placas trituradoras; 9 1/4" rejilla y 9 "trituradora de vegetales 110/60/1, Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1
1.41	Rebanadora	<ul style="list-style-type: none"> 1 velocidad, 1/2 H.P. cuchilla de accionamiento motor poly-v sistema de transmisión por correa 45 ° tabla de productos sanitaria base de aluminio anodizado y cubierta de la cuchilla. Sistema de transporte extraíble de 12 "diámetro cuchillo de acero al carbono. Cerámica montada en la parte superior afilador simultáneo cuchilla permanente anillo protector deflector de producto removible empuñadura extraíble para carnes con mango contorneado 120/60/1, Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1

1.42	Mesa Refrigerada	<ul style="list-style-type: none"> • Mesa de preparación de sándwich refrigerada de 48 ", • 2 puertas, • acero inoxidable, • rodos giratorios • r134a, • parillas ajustables, de uso industrial y forradas de pvc, con su respectiva tabla de corte, • puertas de cierre automático, • voltaje 110, 60hz, • 1/hp. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	2
1.43	Waflera Industrial	<ul style="list-style-type: none"> • Máquina de waffles belga antiadherente, • acero inoxidable, • con temporizador digital • controles de temperatura • 120 v • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1
1.44	Waflera Sencilla	<ul style="list-style-type: none"> • Wafflera sencilla para hacer dos waffles, • Compacta • 120 v, • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1
1.45	Basculas	<ul style="list-style-type: none"> • 2 lb. • 5 3/8" x 5 3/8" • balanza digital. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	2
1.46	Percoladora 42 Tazas	<ul style="list-style-type: none"> • Espiga sin goteo de dos vías, • base para mantenerse fresco, • 120v, • 1090w, • ancho 10 3/4 pulgadas • profundidad 10 3/4 pulgadas, • altura 18 7/8 pulgadas, • Hertz 60, • voltaje 120 • vataje 1,090 vatios, • capacidad 42 tazas, • color plata material de aluminio, • aprobado por NSF, del tipo eléctrico. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	3
1.47	Percoladora 12 Tazas	<ul style="list-style-type: none"> • Altura: 12.20 "x ancho: 8.70" x profundidad: 11.10 ", • peso: 3.74 lb, • longitud del cable: 25 ", • doble ventana de agua para ver el nivel de agua exacto a medida que se llena, • sin desbordamientos, • apagado automático. • 120/60/1 900 vatios • NSF y UL. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	4

1.48	Molino de Café	<ul style="list-style-type: none"> • Contenedor para granos de café con capacidad de 2,7 lb, • contenedor para café molido de 0,6 lb, • dimensiones de 7 3/4" ancho, 10,5 profundo, 23.5 alto, • molido de precisión, • molino para espresso, • 3 amps, • 60 Hertz, • voltaje de 120. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	2
------	----------------	--	---

LOTE No. 2 MOBILIARIO			
Partida No.	Artículo	Descripción del Artículo	Cantidad
2.1	Sillas para Barra	<ul style="list-style-type: none"> • Asiento de bar, grueso de 2 1/2 Tapizado de vinilo negro fácil de limpiar • Marco liviano recubierto de polvo que resiste manchas y rasguños , • deslizadores integrados protegen los pisos contra raspaduras, • ancho 17 pulgadas, • profundidad 19 pulgadas, • altura 42 1/4 pulgadas, • ancho del asiento 17 pulgadas, profundidad del asiento 18 pulgadas, capacidad 33 lb. • Color Negro, • Grosor del Cojín 2 1/2 Pulgadas, • Color del marco negro, • Material del marco de metal, • Asiento acolchado Sí. • Material del asiento: vinilo • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	10
2.2	Estantes	<ul style="list-style-type: none"> • Estantes de 60" x 24" x 72", • aguanta hasta 2800 Lb de peso bien distribuido, • estante ajustable, • pie incluido, • 16 mangas incluidas, • color plata, • hecho de acero inoxidable, • 4 estantes, • ventilado, • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	29
2.3	Perchero	<ul style="list-style-type: none"> • 200x500x900 cms • acero inoxidable, • para montar en pared, • con dos niveles capacidad para 14 prendas. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo. 	4
2.4	Mesas de Trabajo de Acero	<ul style="list-style-type: none"> • Mesa de trabajo de 6 pies construida con acero inoxidable • calibre 14 tipo 304. • Estante de acero inoxidable de calibre 18, • 1 patas tubulares de 5/8 "con juego de 4 ruedas de poliuretano de 5" de las cuales 2 son con freno. • Dimensiones 72" x 30" x 35 1/2", • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	32

2.5	Carro Auxiliar de dos estantes	<ul style="list-style-type: none"> • Carro de Bebidas, • 2 estantes, • acero inoxidable 18/0. 90x50x95 cms, • con capacidad para 60 kg • , contiene ruedas, • color plateado, • de estilo abierto. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	3
2.6	Carro Auxiliar 3 estantes Acero Inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> • Dimensiones de 18" x 24" x 39", • de altura ajustable, • con capacidad para 375 Lb, • contiene ruedas, • de color plateado, • hecho de acero inoxidable, • 3 estantes, • de estilo abierto. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	4
2.7	Carro para Postres de Bambú	<ul style="list-style-type: none"> • Carro de Restaurante para servir, • Protección ambiental, • utiliza ruedas, • madera de bambú de 3 niveles, • capacidad de carga 60 kg. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1
2.8	Sillas de madera para bebe	<ul style="list-style-type: none"> • Construcción de madera sólida con acabado oscuro clásico, • esquinas redondeadas y bordes, • construido a la altura de la mesa estándar, • Largo 19 1/2 pulgadas, ancho 18 1/2 pulgadas, Altura 29 pulgadas, • Reposabrazos Altura 27 1/2 Pulgadas, Altura del asiento 19 1/2 pulgadas. • Material Madera, • Apilable • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	6
2.9	Sillas Fijas de Acero	<ul style="list-style-type: none"> • Estructura de acero con recubrimiento de polvo negro que resiste rasguños y manchas, • Asiento de vinilo de 2 1/2 " • de espesor y fácil de limpiar con espuma CAL 117 ignífuga, • deslizadores incluidos protegen los pisos contra rasguños, • pesa menos de 14 libras; • Sostiene hasta 330 lb., • material de vinilo y metal, • Altura 32 1/2 pulgadas, • Ancho del asiento 16 3/4 pulgadas, • Profundidad del asiento 17 pulgadas, • Altura del asiento 17 1/4 pulgadas • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	260
2.10	Sillas Fijas de Aluminio	<ul style="list-style-type: none"> • Silla de aluminio, • mimbre tipo ovalado, • café oscuro, • con marco color plata, • para interiores y exteriores. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo. 	50

2.11	Sillas Tiffany	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de peso de 1100 libras. • Apilable hasta 10 sillas. • Acabado plateado, • Marco de madera, • puntos de tensión reforzados, • Uniones especiales de 45 ° Diseñado para uso interior y exterior, • ancho 15.75" , • profundidad 18" , • altura 36.25" . • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	200
2.12	Mesas Cuadradas Plegables	<ul style="list-style-type: none"> • Mesa cuadrada de 34" x 34" con altura de 29" con patas plegables, • de polietileno, • se pueden usar tanto en interiores como en exteriores; • tapas de goma para las patas, • Bastidor de acero recubierto de polvo resistente, • hecho de acero. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	34
2.13	Mesa cuadrada	<ul style="list-style-type: none"> • Alta durabilidad • medida de 34" • no incluye sillas, • color plata, • ligera, • para interiores y exteriores. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	12
2.14	Mesa Redonda Plegable 72"	<ul style="list-style-type: none"> • Mesa plegable de plástico-polietileno de color granito blanco, • redondo, 72 " • con altura de 29", para trabajo pesado, • capacidad para 1100 lb, • uso interior o exterior, • marco de metal. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	8
2.15	Mesa Redonda Plegable 60"	<ul style="list-style-type: none"> • Hecho de Melanina, • patas de acero, • tapones de plástico para las patas, • Largo 60", • Altura 29 " • Capacidad 6 - 8 sillas • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	22
2.16	Mesas Rectangular 160 x 76 cm	<ul style="list-style-type: none"> • Mesa plegable de plástico polietileno y color granito blanco • rectangular de 30 "x 60" x 29", • capacidad para 300 lb, • uso interior o exterior, • marco de metal. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	22
2.17	Mesas Rectangular 184x76 cm	<ul style="list-style-type: none"> • Mesa plegable de plástico polietileno, • color de granito blanco, • rectangular de 30 "x 72", • capacidad de 660 lb para uso interior, • estructura de metal. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	7

2.18	Mesas Tijera	<ul style="list-style-type: none"> • Largo (cm) 45.1, • Ancho (cm) 10.8, • Altura (cm) 94.0, • soporte de nogal. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	14
2.19	Mesa Coctelera	<ul style="list-style-type: none"> • Mesa plegable de tamaño coctel, • color de granito blanco, • tamaño de 32 " redonda x 43" alta, • uso de interior o exterior, • Capacidad de 165 lb. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	22
2.20	Mesa Serpentina	<ul style="list-style-type: none"> • Mesa serpentina, • fácil de plegar, • seguros automáticos para las patas, • marco de acero negro, • para uso interior o exterior, • Ligero, • base de plástico polietileno. • Patas tubulares de 1 1/8 "de diámetro con tapones a prueba de golpes 30"x 60" x 29" • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	8
2.21	Mesas media luna	<ul style="list-style-type: none"> • Mesa Media Luna Plegable • seguros automáticos para las patas, • marco de acero negro, • para uso interior o exterior, • Ligero, • base de plástico de polietileno. • Patas tubulares de 1 1/8 "de diámetro con tapones a prueba de golpes (60" x 30" x 29") • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo. 	8
2.22	Mesa con ruedas	<ul style="list-style-type: none"> • Diseño plegable, • resistencia a los rasguños y quemaduras, • Fácil de almacenar, • Mesa redonda, • Ruedas giratorias de 4 "(2 con frenos), • hecho de acero, • dimensiones de 40" x 40" x 30". • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	4
2.23	Mesa plegable	<ul style="list-style-type: none"> • Mesa plegable de 5.2 x 0.60 mts ', • hasta 10 asientos, • Capacidad de carga estática de 880 lb, • Tapa de tabla blanca gruesa ", • Tope impermeable, • resistente al impacto y las manchas, • Se pliega a la mitad para almacenamiento. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	14
2.24	Carro para sillas	<ul style="list-style-type: none"> • Puede almacenar hasta 36 sillas, • de acero, • tiene Ruedas, • Largo 39 1/2 Pulgadas • Ancho 18 1/2 pulgadas, • Altura 41 1/2 pulgadas 	3

		<ul style="list-style-type: none"> • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	
2.25	Pódium madera	<ul style="list-style-type: none"> • Podio portátil, • 4 ruedas ocultas, • parte de atrás abierta con repisas ajustables, • compacto, • con dimensiones de 24.0" Ancho x 46.0" alto x 16.6". • de madera. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1
2.26	Pódium de Acrílico	<ul style="list-style-type: none"> • Podio portátil, • 4 ruedas ocultas, • parte de atrás abierta con repisas ajustables, • compacto, • con dimensiones de 24.0" Ancho x 46.0" alto x 16.6", • de acrílico • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1
2.27	Mesa Esquinera	<ul style="list-style-type: none"> • Mesa Esquinera, • Fácil de plegar, • Marco de acero negro uso interior y exterior, • Patas tubulares de 1 1/4 "de diámetro con tapones a prueba de golpes, • hecho de acero. • Largo 30 Pulgadas, Ancho 30 Pulgadas, Altura 29 Pulgadas. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	4
2.28	Toldos	<ul style="list-style-type: none"> • Carpa fabricada en polietileno, • impermeable de 6x 3 metros, • aluminio ultra resistente, armable, color blanco • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	2
2.29	Porta Bandejas	<ul style="list-style-type: none"> • Carro de panadería con capacidad para 20 bandejas, • cargas desde los extremos para bandejas de panadería de tamaño completo y de tamaño medio, • ruedas de poliuretano de 5 "que no dejan marcas, • requiere el montaje por parte del contratista • Tamaño 26" X 20" x 69". • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	3
2.30	Sillas Acolchonadas	<ul style="list-style-type: none"> • Silla apilable hasta 6, • clásica con base cromada, • 4 patas, acolchonada con respaldo ergonómico, • tela negra, • 83cm*50cm*57cm. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	45
2.31	Escritorios de Trabajo	<ul style="list-style-type: none"> • Mesa de trabajo con dimensiones de 18 ancho x 60 de largo x 30 altos pulgadas, • mesa de 4 patas, • hecho de formica y metal, de uso múltiple. • Con una gaveta, • con espacio para cables de computadora. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	41

2.32	Lockers	<ul style="list-style-type: none"> • Mesa de trabajo con dimensiones de 18 ancho x 60 de largo x 30 altos pulgadas, • mesa de 4 patas, • hecho de formica y metal, de uso múltiple. • Con dos gavetas 5 niveles, • construcción durable, • patas ajustables, • puertas ventiladas, • dimensiones de la puerta :10" ancho, 13 7/8 " de alto, • dimensiones total 12" ancho, profundidad 15", alto 78", • hecho de acero, • 5 puertas • color beige, • una columna. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	23
2.33	Archivo	<ul style="list-style-type: none"> • Archivero metálico con 4 gavetas tamaño oficio, • correderas de extensión embalinadas, • sistema de costillas troqueladas, • botón de seguridad en cada cajón, • empaque certificado reforzado, • cerradura general, • pintura horneada en exterior e interiores galvanizados. • Medidas: Altura 132 cms. Frente 45 cms. Fondo 63 cms. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	2

LOTE No. 3 UTENSILIOS DE COCINA Y RESTAURANTE			
Partida No.	Artículo	Descripción del Artículo	Cantidad
3.1	Abrelatas Manual	<ul style="list-style-type: none"> Manivela grande para apertura fácil, diseño cromado, removedor de tapas incorporado, flecha gravada para uso adecuado color negro no determinante Largo 8 3/4 Pulgadas, Ancho 2 Pulgadas, Altura 1 1/2 pulgadas. 	7
3.2	Adaptador para mesa de vapor	<ul style="list-style-type: none"> Adaptador 4 de 20" y 2 de 12 " para mesa de vapor Acero inoxidable 	12
3.3	Afilador de Cuchillo Eléctrico	<ul style="list-style-type: none"> Afilador de cuchillas eléctrico, sistema de 2 etapas con preparación del filo y afilado fino de la cuchilla. Tamaño mínimo 7 1/4 "x 4" x 4 " Amperaje 120/60/1 	2
3.4	Agitador de Cocteles 28 OZ	<ul style="list-style-type: none"> Colador incorporado, 3 piezas con construcción de acero inoxidable 18/8, Cierres rizadas en las uniones para un fácil desmontaje. Capacidad 28 oz. 	7
3.5	Alfombras de Goma	<ul style="list-style-type: none"> Hecha de goma resistente negra y de 39 "x 58 1/2", para aplicaciones de uso general en barras, áreas de servicio y otras áreas sin grasa. El diseño grueso de 7/8 " Este tapete cuenta con orificios de drenaje altamente efectivos para una utilidad aún mayor. Por lo que es una adición sólida para las estaciones de lavado de platos y otras áreas húmedas. Dimensiones: 58 1/2" x 39" Espesor: 7/8" 	35
3.6	Arañas o Espumadera	<ul style="list-style-type: none"> Colador cuadrado con malla fina hecho de acero niquelado, con diámetro de 6" y mango de 13" con un peso mínimo de 272gr. 	8
3.7	Aro para Huevo 3"	<ul style="list-style-type: none"> 3" acero inoxidable, altura del compartimento de 1" diámetro de 3", un compartimento. 	4
3.8	Arrocera	<ul style="list-style-type: none"> Olla de acero inoxidable con capacidad para 20 qts, mangos soldados, NFS, forma redonda, grosor del aluminio 4mm., con tapadera. Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	5
3.9	Bandejas de Aluminio	<ul style="list-style-type: none"> Alambre de calibre 19 de 18 "x 13" de tamaño medio reforzado, con altura de 1 1/8", hecho de aluminio. 	30
3.10	Bandejas de Porcelana	<ul style="list-style-type: none"> 11 1/2 "x 6 1/4"x 7/8, soporta hasta 350F, largo interior 9", ancho interior 3,5", hecho de porcelana, color blanco seguro para horno y microondas. 	20

3.11	Bandeja para Tartaleta	<ul style="list-style-type: none"> • 9" redondo, • fondo falso, • 1 1/8" de profundidad y diámetro de 9", • hecho de acero. 	16
3.12	Bandeja para cupcakes	<ul style="list-style-type: none"> • Molde de aluminio, • 24 unidades • medidas de 14 1/16" x 20 5/8" x 1 3/8", • profundidad de 1 3/8, diámetro inferior de 2 1/16, diámetro superior de 2 3/4, • calibre 26, • hecho de acero con aluminio. 	16
3.13	Bandeja para mini cupcakes	<ul style="list-style-type: none"> • 24 unids. • Antiadherente, • molde para mini cupcakes y muffin, • 1 oz, • calibre 26, • hecho de acero con aluminio... 	16
3.14	Bandejas	<ul style="list-style-type: none"> • 18" x 26" • hecho de acero 8/18, • calibre 20, • forma rectangular. 	40
3.15	Balanza	<ul style="list-style-type: none"> • 40 lb. • Balanza digital, • 110v. • 60hz. • Eléctrico • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	2
3.16	Azucarera	<ul style="list-style-type: none"> • para azúcar en paquetes, • acero inoxidable, • forma rectangular, • altura de 3 1/4", • ancho 2 1/2" • profundidad de 1 3/4" 	20
3.17	Bandeja Ovalados	<ul style="list-style-type: none"> • Bandeja ovalado para servir, • anti manchas y anti olores, • resistencia a quebraduras, • diseñado para evitar derrames en vasos (corcho) • resistente a impactos y a caídas, • color negro o café, • seguro para lavavajillas, • material de fibra de vidrio, • NFS, • Medidas largo 60cm • Ancho 50 cm 	19
3.18	Bandejas Redondas	<ul style="list-style-type: none"> • Bandeja redonda para bebidas, • seguro hasta los 150° F, • NFS, • Anti manchas y anti olores • Resistente a impactos y a caídas • Material Fibra de vidrio • diseñado para evitar derrames en vasos (corcho) • Color negro o café • con diámetro de 16". 	24
3.19	Bandeja para Cubiertos	<ul style="list-style-type: none"> • Polietileno resistente, • 4 compartimentos individuales, • Asas moldeadas para un fácil transporte, • hecho de plástico, 	8

		<ul style="list-style-type: none"> • Largo 21" , Ancho 13 1/4" ,Altura 4" 	
3.20	Barra para guarniciones	<ul style="list-style-type: none"> • Tapa transparente para visibilidad, • tapa con bisagras para apertura fácil, • color plata , • hecho de acero inoxidable, • 6 compartimientos , • rectangular, • Largo 18 Pulgadas, Ancho 6 Pulgadas, Altura 3 Pulgadas 	1
3.21	Hielera con llantas	<ul style="list-style-type: none"> • Retención de temperatura hasta por 3 días a 90 F, • capacidades para 68 latas, • drenaje anti fugas en la parte inferior, • con llantas, • dimensiones de 14" x 14,5" x 26. 	1
3.22	Hielera sin llantas	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para 68 latas / 48 cuartos • retención térmica superior para mantener fríos los alimentos y las bebidas por 3 días a 90 F°. • Dos asas laterales giratorias con agarre cómodo facilitan el transporte. • Resistente a manchas y olores, • drenaje anti fugas en la parte inferior, • sin llantas, • dimensiones de 14" x 14,5" x 26". 	7
3.23	Hieleras de Mesa	<ul style="list-style-type: none"> • Aislación de pared doble, • hecho de acero inoxidable, • color plata, • 7 1/4 de alto, • 7 pulgadas de diámetro. 	13
3.24	Esterilla - Rejilla Para Barra	<ul style="list-style-type: none"> • Talla rectangular con protuberancias redondas, • Disminuye el astillado de cristalería, • 1/2 "de espesor, • color negro oscuro. • Ligero y estable al color. • Hecho de caucho, • Largo 27 Pulgadas • Ancho 3 1/4 Pulgadas 	2
3.25	Organizador de Barra	<ul style="list-style-type: none"> • 9 secciones de espacio disponible, • fácil de limpiar, • compacto, • de color negro, • hecho de plástico resistente, • con dimensiones: Largo 15 1/2" Ancho 3 3/4" Altura 5 1/4" 	1
3.26	Basureros	<ul style="list-style-type: none"> • Basurero con 4 ventilaciones para flujo de aire que permite remover fácilmente las bolsas, • cuatro seguros para evitar que las bolsas se deslicen, • agarraderas antideslizantes, • plástico de alta resistencia • anti rasguños, oxido, quebraduras o peladuras, • capacidad de 200 LTS, • ruedas de 3" para movimiento fácil. 	11

3.27	Mandolina	<ul style="list-style-type: none"> • La mandolina de calidad profesional viene con una cuchilla de 38 cortes, una cuchilla de 44 cortes y una cuchilla de 60 cortes. • Las alturas de las cuchillas son ajustables para producir una gama de diferentes grosores de hasta 5 mm. • El empujador de plástico duradero de la mandolina cuenta con una protección de seguridad que encierra completamente la comida sobre la cuchilla. • El soporte plegable le permite levantar la mandolina durante el uso prolongado para reducir la fatiga del usuario. • Dimensiones mínimas: Largo 12 " x Ancho: 5 " x Altura: 2" 	3
3.28	Dispensador de Papel Toalla	<ul style="list-style-type: none"> • Suministro automático por sensor. • Funcionamiento a batería, • capacidad hasta mil toallas, • evita contaminación • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	19
3.29	Chafing	<ul style="list-style-type: none"> • Acero inoxidable 18/8 (25" x 14" x 12") • Capacidad de 9 litro o 2,4 galones, • con 1 cubierta (tapadera) de domo, • 1 marco ampliable, • 1 bandeja de agua, • 1 bandeja para comida, • 1 soporte de tapa de alambre, • 2 soportes de combustible. 	30
3.30	Esterilizador de cuchillos	<ul style="list-style-type: none"> • Esterilizador de Cuchillos UV, para 3 cuchillos. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	2
3.31	Olla eléctrica	<ul style="list-style-type: none"> • 11 qt. • Calentador de caldera de comida / sopa de encimera negro redondo • 120 Voltios • 400 vatios • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	3
3.32	Dispensador de Jabón Automático	<ul style="list-style-type: none"> • Reduce la contaminación cruzada, • Ventana de indicador de recarga grande, • cambios menos frecuentes, • Ancho 6 1/8" x Profundidad 7 1/2" x Altura 11", • Capacidad 1.000 ml, • Color gris, • Dispensador Tipo Automático, • ABS, • estilo de espumas. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	12
3.33	Dispensador de Jabón Manual	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de 400 ml, • de uso manual, • en líquido amigable con el medio ambiente ABS, • Color blanco, • Material de plástico ABS. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	8
3.34	Selladora de Bolsa	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de 8", • voltaje 110V, • Tiempo de calentado de 0,2-1,5s, • hecho de metal, • poder de 300W, • capacidad para cerrar un largo de 200mm/7874mil, • grosor de bolsa máximo 0,2mm/78,7 mil, 	3

		<ul style="list-style-type: none"> • dimensiones de 12" x 3" x 4 3/4". • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	
3.35	Ollas de dos azas 32 qts	<ul style="list-style-type: none"> • Olla de aluminio con altura de 14", • con diámetro en la parte superior de 11,25", • con capacidad para 32 qts, • mangos soldados, • NFS, • forma redonda, • con tapadera. 	10
3.36	Ollas de dos azas 20 qts	<ul style="list-style-type: none"> • Olla de aluminio reforzado con acero inoxidable • altura de 10,5", • con diámetro en la parte superior de 13", • con capacidad para 24 qts, • mangos soldados, • NFS, • forma redonda, • grosor del aluminio 5mm, • con tapadera. 	10
3.37	Ollas de dos azas 12 qts	<ul style="list-style-type: none"> • Olla de acero inoxidable • con altura de 7,25", • con diámetro en la parte superior de 11,5", • con diámetro inferior 10,25", • con capacidad para 12 qts, • mangos soldados, • NFS, • forma redonda, • grosor del aluminio 4mm., • con tapadera. 	10
3.38	Ollas de dos azas	<ul style="list-style-type: none"> • Olla de acero inoxidable, • con capacidad para 11,5 qts, • mangos soldados, • NFS, • forma redonda, • con tipo de caldera doble, • con tapadera. 	5
3.39	Tamices de metal	<ul style="list-style-type: none"> • Altura 3", Diámetro 16", • hecho de acero inoxidable. 	8
3.40	Paellera	<ul style="list-style-type: none"> • Hecho de hierro forjado, • antiadherente, • altura de 4" , con un diámetro superior 17", con un diámetro máximo 21". 	2
3.41	Dispensador de Jugo	<ul style="list-style-type: none"> • Dispensador de 2,2 galones de plástico transparente, • para jugos y bebidas no carbonatadas, • bandeja para derrames, • centro frio para enfriar la bebida sin diluir el sabor, • de forma cilíndrica. • Base Acero Inoxidable. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	5
3.42	Dispensador de Pajillas	<ul style="list-style-type: none"> • Sostiene hasta 250 pajillas, • Carcasa de metal de calibre pesado, • cargada arriba para fácil de cargar, • dispensación de uno en uno, • Largo 9" Ancho 4" Altura 7" 	3

3.43	Pazcón Chino 12"	<ul style="list-style-type: none"> • Diámetro superior 12", • hecho de acero inoxidable, • de estilo fino, de 12". 	6
3.44	Pazcón Chino 10"	<ul style="list-style-type: none"> • Diámetro superior 10", • hecho de acero inoxidable, • de estilo fino, de 10". 	4
3.45	Pazcón Espiral	<ul style="list-style-type: none"> • Pazcón espiral de 9" 	2
3.46	Cilindros para Flores	<ul style="list-style-type: none"> • Florero con apertura superior permite la inserción de capullos de una sola flor, • Hecho de porcelana duradera y totalmente vitrificado para evitar la absorción de humedad, • Diámetro superior: 1" • Diámetro inferior: 1 1/2", • Altura: 4" 	40
3.47	Anillos Servilletas	<ul style="list-style-type: none"> • Anillo para servilletas, • diámetro de 2 3/8 ", • diseño redondeado, • color plata, • hecho de acrílico. 	170
3.48	Espejos cuadrados	<ul style="list-style-type: none"> • Plato de base espejo cuadrado • medidas de 13" x 13", por 1/8 grueso. 	65
3.49	Cubos de Espejo	<ul style="list-style-type: none"> • Bloque de vidrio Olas 30 x 30 cm, • profundidad de 10 cm, hecho de vidrio, Gran grosor. • Resistencia a las roturas. • Transmisión lumínica. • Aislamiento acústico y térmico. • Alta resistencia al fuego y a los cambios de temperatura 	5
3.50	Ralladores	<ul style="list-style-type: none"> • Rallador de caja de acero inoxidable resistente, • 9 "y 4 lados, • hecho de acero inoxidable, • con mango ergonómico. 	8
3.51	Molinillo pimienta	<ul style="list-style-type: none"> • 12" de largo, • personalizable, • hecho de madera. 	5
3.52	Martillo de Carne	<ul style="list-style-type: none"> • 2 3/8" x 2 5/8" • martillo para carne, • hecho de acero inoxidable, • hecho en una sola pieza. 	6
3.53	Molde para Pizza 12"	<ul style="list-style-type: none"> • Apilable, • cara larga, • de aluminio, • de peso pesado, • 12 ", • calibre 14, • profundidad de 1,5", • seguro para horno. 	8
3.54	Molde para Pizza 16"	<ul style="list-style-type: none"> • Molde para pizza apilable, • cara larga, • de aluminio de peso pesado, • 16 ", • calibre 14, • profundidad de 1,5", • seguro para horno. 	8
3.55	Molde para Pizza 18"	<ul style="list-style-type: none"> • Molde para pizza apilable, • cara larga, • de aluminio, • de peso pesado, 	8

		<ul style="list-style-type: none"> • 18 ", • calibre 14, • profundidad de 1,5", • seguro para horno. 	
3.56	Pana para Mezclar 30 QTW	<ul style="list-style-type: none"> • 30 qt, • altura de 7,5", • diámetro superior de 22 ", • calibre 25, • hecho de acero inoxidable. 	15
3.57	Pana para Mezclar 16 QTW	<ul style="list-style-type: none"> • 16 qt. • Tazón de mezcla de acero inoxidable • 8/18 de peso estándar, • altura de 5,25", • diámetro superior de 17,25", • calibre 26. 	15
3.58	Pana para Mezclar 13 QTW	<ul style="list-style-type: none"> • 13 qt. • Tazón de mezcla de acero inoxidable • 8/18 de peso estándar, • con altura 4,25", • diámetro superior 16,25", • calibre 26. 	15
3.59	Sartén 10"	<ul style="list-style-type: none"> • Hecho de aluminio y acero inoxidable, • altura de 1 7/8", • diámetro 10,25" • con capacidad para 2,25 qt. • 1 agarradera. 	12
3.60	Sartén 12"	<ul style="list-style-type: none"> • " • antiadherente, • hecho de aluminio de 3mm de espesor, • con altura de 1 3/4", • con diámetro superior de 12", • calibre 10, • NFS. 	12
3.61	Sartén 14"	<ul style="list-style-type: none"> • 14" • antiadherente, • hecho de aluminio con un espesor de 3,5mm, • altura de 2 3/4", • diámetro superior de 14", • calibre 10, NFS. 	16
3.62	Braceadoras o paveras	<ul style="list-style-type: none"> • 42 qt. • Bandeja para asar con asas de aluminio para trabajo pesado • 7/8 "x 17 3/8" x 7 ", • calibre 4, • NFS, • aluminio • 3004, • azas ajustables. 	2
3.63	Paleta para Paella	<ul style="list-style-type: none"> • Cucharón de wok perforado mediano • 5 "x 4 1/2" • con mango de madera de 17 1/2". 	2
3.64	Cucharones Soperas	<ul style="list-style-type: none"> • 8 oz. • Acero inoxidable, • cucharón, • una sola pieza, • 15" 	10
3.65	Espátula	<ul style="list-style-type: none"> • Medidas de 5,25" x 4,25", • hecho de acero inoxidable, • flexible. 	6

3.66	Descorazonador de Fruta	<ul style="list-style-type: none"> • Descorazonador de frutas, • portátil, • acero inoxidable, • mango de plástico resistente 	22
3.67	Tenedor para rebanar	<ul style="list-style-type: none"> • 15", • resistente a la corrosión, • hecho de acero inoxidable, • NFS. 	10
3.68	Rodillo	<ul style="list-style-type: none"> • 19", • diámetro de 1 3/4", • hecho de madera. 	12
3.69	Tabla p/Cortar 15"x20" Blanca	<ul style="list-style-type: none"> • 15 " x 20 "x 1/2 " • color blanco, • polietileno de alta densidad, • 1/2 " de grosor, • no es porosa, • superficie de 15" x 20", • codificada por colores. 	32
3.70	Tabla p/Cortar 15"x20" Amarilla	<ul style="list-style-type: none"> • 15 " x 20 "x 1/2 " • amarilla polietileno de alta densidad, • 1/2 " de grosor, • no es porosa, • codificada por colores. 	5
3.71	Tabla p/ Cortar 15" x 20" x 1/2", café	<ul style="list-style-type: none"> • Tabla p/ Cortar 15" x 20" x 1/2", • café, • polietileno de alta densidad, • 1/2 " de grosor, • no es porosa, • superficie de 15" x 20", • codificada por colores. 	5
3.72	Tabla p/ Cortar 15" x 20" x 1/2", rojo	<ul style="list-style-type: none"> • Tabla p/ Cortar 15" x 20" x 1/2", • polietileno de alta densidad, • 1/2 " de grosor, • no es porosa, • superficie de 15" x 20", • codificada por colores. 	5
3.73	Tabla p/ Cortar 15" x 20" x 1/2", verde	<ul style="list-style-type: none"> • Tabla p/ Cortar 15" x 20" x 1/2", • verde, • polietileno de alta densidad, • 1/2 " de grosor, • no es porosa, • superficie de 15" x 20", • codificada por colores. 	5
3.74	Porta Tablas	<ul style="list-style-type: none"> • Estante de 7, • para tablas de cortar, • resistente, • 10" x 7"x 92, • NFS 	9
3.75	Espátula 14"	<ul style="list-style-type: none"> • 14" Espátula de altas temperaturas, • resiste hasta 500f, • hecho de silicón, • parte inferior 4.5" 	12
3.76	Espátula 10"	<ul style="list-style-type: none"> • 10" Espátula Altas temperaturas, • resiste hasta 500f, • hecho de silicón, • parte inferior 4" 	12

3.77	Cuchillo 8"	<ul style="list-style-type: none"> • 8" • Cuchillo de Chef, • acero inoxidable con aleación de carbón 420, • mango de polipropileno, • largo de 13,5" 	12
3.78	Cuchillo 10"	<ul style="list-style-type: none"> • 10" Cuchillo de Chef, • acero inoxidable con aleación de carbón 420, • mango de polipropileno, • largo de 15,5" 	12
3.79	Cuchillo Cook 10"	<ul style="list-style-type: none"> • 10" Cuchillo de Chef, • acero inoxidable con aleación de carbón 420, • mango de polipropileno, • largo de 15,5" 	16
3.80	Cuchillo Cook 8"	<ul style="list-style-type: none"> • 8" Cuchillo de Chef, • acero inoxidable con aleación de carbón 420, • mango de polipropileno, • largo de 13,5" 	16
3.81	Cuchillo Paring 4"	<ul style="list-style-type: none"> • 4" Cuchillo para pelar, tallar, • acero inoxidable con aleación de carbón 420, • mango de polipropileno, • largo de 8" 	16
3.82	Cuchillo Boning Knife	<ul style="list-style-type: none"> • 6" cuchillo para deshuesar, • acero inoxidable con aleación de carbón 420, • mango de polipropileno, • largo de 11,25" 	16
3.83	Pana	<ul style="list-style-type: none"> • De 7.5 QT (8 unidades), • 1 QT (4 unidades) de policarbonato, • distintos tamaños. 	18
3.84	Cortador De Masa	<ul style="list-style-type: none"> • 6 "x 3 " cortador de masa • hecho de plástico sólido. 	20
3.85	Pinza 16"	<ul style="list-style-type: none"> • 16" uso pesado • acero inoxidable • construcción de dos piezas • calibre 20 • hecho de metal. 	40
3.86	Pinza A/I 12"	<ul style="list-style-type: none"> • De acero inoxidable • codificado por color • hecho en una sola pieza • mango recubierto anti desliz • resistente al calor • incluye tecnología antimicrobiana • Con un largo de 12 " 	12
3.87	Cortador De Galleta	<ul style="list-style-type: none"> • 6" juego de cortador de galletas • hecho de acero inoxidable • una sola pieza • redondo • Sin agarraderas. 	4
3.88	Duyas	<ul style="list-style-type: none"> • Set de 24 • para decoración • Hechos de metal cromado. 	4
3.89	Manga Plástica 18"	<ul style="list-style-type: none"> • 18" manga plástica reusable • para uso pesado • de punta reforzada • Hecho de poliuretano y poliéster. 	12
3.90	Manga Plástica 12"	<ul style="list-style-type: none"> • 12" Manga plástica reusable • para uso pesado • de punta reforzada 	12

		<ul style="list-style-type: none"> • Hecho de poliuretano y poliéster. 	
3.91	Cronómetro	<ul style="list-style-type: none"> • Cronometro con un fuerte imán • sin sujetadores y un protector contra ralladuras • apagado automático • memorial automática • de aplicación múltiple • operado con un solo dedo • cuenta desde 0-99 en minutos y segundos • botón de reseteo • de números grandes • sonido de 75-80 db • operado con baterías AAA 	3
3.92	Pinza Plástica	<ul style="list-style-type: none"> • 9" pinzas • uso pesado • construcción de dos piezas • Hecho de plástico. 	15
3.93	Flameador	<ul style="list-style-type: none"> • Juego de Soplete • Combustible Map-Pro • Tipo Ignición con Gatillo Premium • Arrancador Encendido/Apagado al Instante • w/MAPP Gas 1/4pies-3pies • Capacidad del Tubo de Soldadura Suave 1/8pulg.-2pulg. 	4
3.94	Cucharón	<ul style="list-style-type: none"> • 12" cucharón solido de acero inoxidable • el mango esta hecho de metal y acero inoxidable 8/18 • Una pieza sólida. 	18
3.95	Juego De Tazas Medidoras	<ul style="list-style-type: none"> • Incluye cuatro medidas 1/4 ,1/3, 1/2, 1 taza • anillo para mantener juntas • hechas de acero inoxidable • Color plata. 	14
3.96	Cucharas Medidoras	<ul style="list-style-type: none"> • Hechas de acero inoxidable • con las medidas marcadas en las agarraderas • seguro para lava vajillas • de color lata • set extra grande • 5 3/4 pulg de largo. 	12
3.97	Espátula Para Plancha	<ul style="list-style-type: none"> • 8" x 4" Espátula para plancha • cuchilla de 8 " x 4" • hecho de acero inoxidable • con mando de madera. 	12
3.98	Espátula Acero Inoxidable	<ul style="list-style-type: none"> • 6" x 3" Espátula para plancha • hecho de acero inoxidable • con mango de plástico • NFS. 	12
3.99	Espátula	<ul style="list-style-type: none"> • 14" longitud • espátula para decorar pasteles • hecho de acero inoxidable • con mango de polipropileno. 	12
3.100	Molde Para Repostería 14 X 6.5 Cm	<ul style="list-style-type: none"> • Molde redondo de 6 "x 3 " • 1,5mm de espesor • calibre 14 • hecho de aluminio pesado • de bordes rectos. 	14
3.101	Molde Para Repostería 16x6,5cm	<ul style="list-style-type: none"> • Molde redondo de 8 "x 3 " • 1,5mm de espesor • calibre 14 • hecho de aluminio pesado • de bordes rectos. 	14

3.102	Molde Para Repostería 18 X 6.5cm	<ul style="list-style-type: none"> • Molde redondo de 10" x 3" • 1,5mm de espesor • calibre 14 • hecho de aluminio pesado • de bordes rectos. 	14
3.103	Pinza Para Mariscos	<ul style="list-style-type: none"> • 5 3/4" pinza y tenedores para langosta • largo de 5 3/4 " • hechos de acero. 	9
3.104	Plato 10 1/2	<ul style="list-style-type: none"> • 11" x 11"x 1 1/8"plato cuadrado de porcelana • largo interior de 7 3/4" • ancho interior de 7 3/4" 	350
3.105	Plato Ovalado	<ul style="list-style-type: none"> • 12" Ovalado • blanco de porcelana • con medidas de 7 3/8" x 1 11/16". 	350
3.106	Ramekin Ovalado	<ul style="list-style-type: none"> • 9 oz Ramekin de Porcelana • seguro para horno hasta más 350 C 	250
3.107	Fuente Para Banana Split	<ul style="list-style-type: none"> • 9" fuente de vidrio • hecho de cristal duro y de alta claridad con altura de 1 7/8" • con largo superior de 9" • con diámetro inferior de 5" • forma de ovalo. 	200
3.108	Ramekin	<ul style="list-style-type: none"> • 2 oz. Ramkein de porcelana • con medidas de 1,5" • con diámetro inferior de 2 pulgadas y diámetro superior de 2,5". 	350
3.109	Plato 5 7/8	<ul style="list-style-type: none"> • 5 7/8" plato redondo • blanco de porcelana • soporta hasta 350 C • altura de 3/4" • con diámetro interior de 3,5" • diámetro superior de 5,5". 	350
3.110	Plato Para Postre	<ul style="list-style-type: none"> • 8" Plato redondo • blanco de porcelana • soporta hasta 350 C • altura de 1" • con diámetro interior de 6" y diámetro superior de 8 1/4". 	350
3.111	Plato Redondo Sopero	<ul style="list-style-type: none"> • 10 oz. Sopa y pasta bowl • Blanco • soporta hasta 350 C • altura de 1 3/4" • con diámetro interior de 4 1/4" • diámetro superior de 9 1/4" • con diámetro de 6 1/4". 	350
3.112	Plato P/ Frutilla	<ul style="list-style-type: none"> • 11 1/2" x 6 1/4" blanco rectangular • Soporta hasta 350 C • altura de 11,5" x 6,25" x 7/8 • largo interior de 9". 	75
3.113	Plato P/Consomé	<ul style="list-style-type: none"> • 10 oz. Sopa y pasta bowl • Blanco • soporta hasta 350 C • altura de 1 3/4" • con diámetro interior de 4 1/4" y diámetro superior de 9 1/4" con diámetro de 6 1/4". 	350
3.114	Platos Cuadrados Grandes	<ul style="list-style-type: none"> • 12"x 1 1/8" blanco • Cuadrado • de porcelana • Soporta hasta 350 C • con medidas interiores de 8 1/4"x 8 1/4" 	350

3.115	Platos Cuadrados Medianos	<ul style="list-style-type: none"> • 7" x 7" x 1 1/8" cuadrado • Soporta hasta 350 C • blanco de porcelana • con medidas interiores 	350
3.116	Platos Cuadrado Pequeños	<ul style="list-style-type: none"> • 6 " x 6" x 5/8" platos blancos cuadrados • con diámetros interiores de 3 3/4" x 3 3/4". • Soporta hasta 350 C 	350
3.117	Campanas para Platos	<ul style="list-style-type: none"> • Campana alimentos con plato • acero inoxidable • 13 " • hecha de acero • con agarradera ergonómica. 	300
3.118	Tapadera Metálica Noveno	<ul style="list-style-type: none"> • Tapa de la mesa de vapor sólida • mesa de hotel de acero inoxidable 1/9 • hecha de acero • resiste temperaturas • con una aza en la parte superior. 	30
3.119	Tapadera Metálica Cuarto	<ul style="list-style-type: none"> • Tapa de la mesa de vapor sólida • mesa de hotel de acero inoxidable ¼ • hecha de acero • resiste temperaturas • con una aza en la parte superior. 	20
3.120	Tapadera Metálica Sexto	<ul style="list-style-type: none"> • Tapa de la mesa de vapor sólida • mesa de hotel de acero inoxidable 1/6 • hecha de acero • resiste temperaturas • con una aza en la parte superior. 	11
3.121	Pana metálica noveno	<ul style="list-style-type: none"> • Mesa de vapor de acero inoxidable • anti-atasco • de tamaño 1/9 - 4 "de profundidad • hecho de una sola pieza 	30
3.122	Pana Metálica Cuarto	<ul style="list-style-type: none"> • Mesa de vapor de acero inoxidable • anti-atasco de tamaño 1/4 • 2 1/2 "de profundidad • hecho de una sola pieza 	20
3.123	Pana metálica sexto	<ul style="list-style-type: none"> • Mesa de vapor de acero inoxidable • anti-atasco de tamaño 1/6 - 6 • de profundidad • hecho de una sola pieza 	11
3.124	Sartén base de madera	<ul style="list-style-type: none"> • 10" x 7" • hecho de acero forjado • con soporte de madera con grosor de 3/4" • con ancho de 9". 	100
3.125	Comalito	<ul style="list-style-type: none"> • 5/8" x 9 1/2" x 5/8" • de hierro fundido • pesado • con azas. 	3
3.126	Sartén 14"	<ul style="list-style-type: none"> • 14" aluminio • Antiadherente • grosor de 3,5mm • medidas 2 3/4" • de altura con diámetro de 14" • calibre 10. 	12
3.127	Sartén 12"	<ul style="list-style-type: none"> • 12" Aluminio • Antiadherente • grosor de 3,5mm • medidas 2 3/4" de altura con diámetro de 14" 	12

		<ul style="list-style-type: none"> • calibre 10. 	
3.128	Sartén 8"	<ul style="list-style-type: none"> • 8" aluminio • antiadherente grosor de 3,5mm • medidas 2 3/4" de altura con diámetro de 14" • calibre 10. 	12
3.129	Batidor 12"	<ul style="list-style-type: none"> • 12" acero inoxidable • de calibre liviano • mango con medidas de 5" • varillas con medidas de 7" 	12
3.130	Silpats	<ul style="list-style-type: none"> • 11 5/8" x 16 1/2" • Media Silipad 	40
3.131	Parisen O Sacabocados	<ul style="list-style-type: none"> • Acero inoxidable • mango anti - deslizante 	20
3.132	Estriador De Cítricos	<ul style="list-style-type: none"> • Rallador suave de 13 • con hoja de Zester 	20
3.133	Termómetro - 30°C A +30°C	<ul style="list-style-type: none"> • Termómetro • -30°c a +30°c 	4
3.134	Termómetro +45°C A +300°C	<ul style="list-style-type: none"> • Termómetro análogo • horno 50°/300°c • LED 	4
3.135	Termómetros 0 A 200 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Metal del Horno Termómetro 500 °C. • manecillas • Termómetro diferentes longitudes y diámetro de varilla • con latón rosca cono • acero inoxidable • 63-150 	6
3.136	Sartén Para Crepas	<ul style="list-style-type: none"> • 8 5/8 • Sartén de acero negro • pulido resistente • para trabajo pesado 	10
3.137	Copa Para Agua 10 Oz	<ul style="list-style-type: none"> • Copa para agua • vidrio grueso de alta claridad • borde moldado • base estable con dimensiones de 3 1/8. • Altura de 5,5 pulg • con capacidad para 10,5 oz. 	500
3.138	Vaso 10.2 Oz	<ul style="list-style-type: none"> • Vaso pesado • Tabular o cilíndrico • anti ralladura, quebradura o nublamiento por lavado • seguro para lava vajillas • hecho de vidrio • capacidad de 10.2 oz. 	650
3.139	Copa Vino Blanco	<ul style="list-style-type: none"> • Copa para vino blanco • vidrio templado • claridad máxima • vidrio pesado y fuerte borde moldado • con cuerpo redondeado • anti astillado • capacidad para 8,5 oz • dimensiones: 7 1/8" de lato • diámetro inferior 2 3/4" • diámetro máximo 3 " • diámetro superior 2 5/8". 	300
3.140	Copa Vino Tinto	<ul style="list-style-type: none"> • Copa para vino tinto • vidrio templado y borde moldado • cristal claro con dimensiones de 09"/12"/18" • Diámetro superior: 2 7/8 " 	300

		<ul style="list-style-type: none"> • Diámetro inferior: 3 • diámetro máximo: 3 5/8 " • Altura: 7 ¾ • Capacidad: 13.5 oz. 	
3.141	Copa para Margarita	<ul style="list-style-type: none"> • Copa para margarita congelada • vidrio grueso con claridad • borde moldado • cáliz amplio • Diámetro superior: 4 3/8# • Diámetro inferior: 3 • " Altura: 6 • " Capacidad: 9 oz 	150
3.142	Copa para Martini	<ul style="list-style-type: none"> • Copa especial de Martini • cristal transparente • con borde moldado • pie angosto • anti astillado • de base fija y dura • Diámetro superior: 4 1/4" • Diámetro inferior: 2 15/16" • Diámetro máximo: 4 1/4" • Altura: 6 1/2" • Capacidad: 9.25 oz 	150
3.143	Vasos 60 ml	<ul style="list-style-type: none"> • Vaso para shots y medidas • hecho de cristal de resistencia • diseño alto • de base gruesa • Altura 3" • Diámetro inferior 1 1/4" • Diámetro superior 1 1/2" • Capacidad 2 oz. 	12
3.144	Vasos Tequileros 30ml	<ul style="list-style-type: none"> • Vaso para shots y Medidas • hecho de cristal de resistencia • diseño alto • de base gruesa • Altura 3" • Diámetro inferior 1 1/4" • Diámetro superior 1 1/2" • Capacidad 1 oz. 	24
3.145	Vasos 120 ml	<ul style="list-style-type: none"> • Diseño vintage • cristal claro • Altura 2 3/4" • Diámetro inferior 1 7/8" • Diámetro superior 2 1/4" • Capacidad 4 oz. 	24
3.146	Copa Huracán	<ul style="list-style-type: none"> • Copa especial huracán • diseño acanalado • base robusta • con cristal de claridad • con borde amplio y moldado • Diámetro superior: 3" • Diámetro inferior: 2 3/4" • Altura: 8" • Capacidad: 15 oz. 	100
3.147	Copas Champagne	<ul style="list-style-type: none"> • Copa con cristal de alta claridad • borde con anti astillado y moldado • con una base fuerte • Diámetro: 2" 	350

		<ul style="list-style-type: none"> • Base Diámetro: 2 5/8" • alto: 8" • Capacidad: 6.25 oz. 	
3.148	Copa 12 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Copa para coñac-brandy-estilo snifter • base robusta con cristal de claridad • con borde moldeado • diámetro superior 3.75" • diámetro base 2.58" • altura de 5" • capacidad 12 oz 	50
3.149	Vaso 12 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Vaso de vidrio • capacidad 12 oz 	100
3.150	Copa para Malteada	<ul style="list-style-type: none"> • Vaso para malteada diseño cónico • base ancha para mayor estabilidad • de borde redondeado y moldado • Altura 6 3/4" • Diámetro inferior 3 1/8" • Diámetro máximo 3 5/8" • Diámetro superior 3 1/2" • altura de 7.5" • Capacidad 12 oz. 	50
3.151	Jarra para servir agua	<ul style="list-style-type: none"> • Pichel para agua de acero inoxidable • Altura 7" • Diámetro superior 5" • Capacidad 1/2 galones o 2 qt. • Protector contra hielo • apta para la máquina de lavavajillas • Paredes rectas 	23
3.152	Pala para Hielo	<ul style="list-style-type: none"> • Construido de una sola pieza de aluminio • Ligero • Compacto • Largo: 6 1/4 " • Ancho: 3 1/4" • Capacidad: 12 oz. 	20
3.153	Tazas para espresso	<ul style="list-style-type: none"> • Tasita para café espresso • vitrificado para evitar la absorción de humedad • seguro para lava vajillas y microondas • color blanco • Largo 3 3/8" • Ancho 2 1/2" • Altura 2 3/8" • Capacidad 3 oz. 	52
3.154	Plato para Taza de espresso	<ul style="list-style-type: none"> • Plato base para tasita de café espresso • gran resistencia • vitrificado para evitar absorción de humedad • seguro para lava vajillas • color blanco • diámetro de 4 3/4" 	52
3.155	Tazas P/ Café 6 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Tasa para café estilo americano • anti astillado • color blanco • apilable • seguro para horno hasta 350 F por 20 minutos max. • seguro para lava vajillas • Capacidad 6 oz. 	12

3.156	Tazas P/ Café 8 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Tasa para café americano • anti astillado • color blanco • apilable • seguro para horno hasta 350 F por 20 minutos max. • seguro para lava vajillas • Altura 4" • Diámetro inferior 2 7/8" • Diámetro superior 3 1/8" • Capacidad 8 oz. 	250
3.157	Plato P/ Taza Normal	<ul style="list-style-type: none"> • Plato base para taza de café estilo americano • Seguro para uso de horno has 350 F° por 20 minutos max • color perla • Altura 1" • Diámetro interior 2" • Diámetro superior 5 1/2" 	262
3.158	Copa Para Café Irlandés	<ul style="list-style-type: none"> • Vaso para café irlandesa • vidrio grueso con claridad • borde moldeado • cáliz amplio • Diámetro superior: 2 7/8# • Diámetro inferior: 2 1/2" • Altura: 5 1/4" • Capacidad: 8 oz 	112
3.159	Champañeras	<ul style="list-style-type: none"> • Champagne • hecho de acero inoxidable • seguro par lava vajillas • Altura 8 1/2" • Diámetro inferior 5 1/2" • Diámetro superior 8 1/2" • Capacidad 4 qt o 1 galón • con su trípode. 	5
3.160	Jarra Tetera	<ul style="list-style-type: none"> • Jarra para te´ • seguro para horno hasta los 350 F° por max 20 minutos • color blanco • Largo 8" • Altura 5" • Diámetro inferior 3 1/2" • Capacidad 32 oz. 	10
3.161	Pana Para Mezclar Antideslizante	<ul style="list-style-type: none"> • Acero inoxidable • calibre 25 • con base de silicona antideslizante • diámetro superior de 7 " • diámetro inferior de 3 1/4" • capacidad de 1.5 cuartos 	9
3.162	Jigger 1 y 2 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para 1oz y 2 oz. • de acero inoxidable • rotulado con la marcas de medida • color plata seguro para lava vajillas • Altura 3" • Diámetro 2 - 2 1/2" 	5
3.163	Jigger 1/2 y 1 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Contiene medidas de 1 oz. Y 0,5 oz. • de acero inoxidable • las medidas están marcadas en el lado • color plata • seguro para lava vajillas • diámetro de 1 3/4-2 " 	5

3.164	Exprimidor	<ul style="list-style-type: none"> • Exprimidor de limón de mano • hecho de aluminio fundido • recubierto de esmalte amarillo brillante para evitar la oxidación • montado con un anillo de almacenamiento 	6
3.165	Exprimidores Fijo	<ul style="list-style-type: none"> • Exprimidor de naranja de mesa • estilo trago monedas • fácil de manejar • no consume energía • base con orificios para anclar • palanca con agarre de plástico • medidas de 20 cm x 14 cm x 45 cm • De aluminio. 	1
3.166	Plato Base	<ul style="list-style-type: none"> • Plato base • 13 "redonda • hecha de madera de imitación pailona • color nogal • apto para lavavajillas 	50
3.167	Plato Base De Vidrio	<ul style="list-style-type: none"> • Texturizado para ocultar las marcas de huellas dactilares • hecho de vidrio • seguro para lava vajillas • color transparente • diámetro de 13 " 	50
3.168	Molino	<ul style="list-style-type: none"> • Rallador de mano giratorio • para queso hecho de acero inoxidable • 8 5/8 "de largo • 3 5/8" de ancho • 2 7/8 "de altura • apto para lavavajillas • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	2
3.169	Termómetro Infrarrojo	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnología de infra rojo • mide desde -58°F~ 716°F (-50°C ~ 380°C) • color amarillo y negro • lecturas acertadas aun a cierta distancia del alimento • precisión de lectura • pantalla LCD • apagado automático • operado con batería • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	3
3.170	Coladores	<ul style="list-style-type: none"> • Malla doble • mango de madera y el resto es metal • de color plata • dimensiones de Largo: 23 Pulgadas • Diámetro superior :10 pulgadas 	8
3.171	Servilleteros	<ul style="list-style-type: none"> • Elevado para que las servilletas no toquen la superficie • de acero inoxidable • color plata • dimensiones de Largo 6 1/2" • Altura 4" 	36
3.172	Cuchillo Cebollero	<ul style="list-style-type: none"> • Cuchillo para vegetales • hoja de acero inoxidable de una sola pieza • con alto contenido de carbono • Los puntos texturizados de los dedos proporcionan un agarre antideslizante • Mango ergonómico • antideslizante con polipropileno. • Mango blanco evita la contaminación cruzada 	12

		<ul style="list-style-type: none"> • Longitud 11 1/2" Longitud de Hoja 6" • Longitud del mango 5 1/2" • hecho de acero inoxidable • con aleación de carbono. 	
3.173	Boleadora De Copas	<ul style="list-style-type: none"> • 3 compartimentos mantienen los ingredientes separados • Esponja duradera que contiene jugo de cítricos • Plegable para almacenamiento sin derrames • de plástico • con dimensiones de 5,5" diámetro. 	4
3.174	Colador Oruga	<ul style="list-style-type: none"> • Construcción de acero inoxidable • que asegura la durabilidad • evita que la herramienta se descolore • Diseño de cuatro puntas • para uso estable hecho de acero inoxidable color plata. • Con resorte que lo mantiene en su lugar. 	10
3.175	Saleros Y Pimentero, Aceite Y Vinagre	<ul style="list-style-type: none"> • Juego de 5 piezas para diversos condimentos • Base • Salero • Pimentero • vinagre e aceite • hechos de acero • con aislamiento de aire • uso práctico e intuitivo • de fácil acceso. 	44
3.176	Termos Para Jugos	<ul style="list-style-type: none"> • Mantiene bebidas frías o calientes hasta por 8 horas • tapa convexa • y el grifo sin goteo evitan las fugas mientras están en uso • El exterior de polietileno • extra fuerte y resistente a los arañazos • no se oxida ni corroe • Largo: 16 5/8" • Ancho: 16 1/4" • Altura: 26" • Capacidad: 5 galones 	6
3.177	Molinillo pimienta	<ul style="list-style-type: none"> • Molido ajustable • hecho de madera • personalizable • altura de 12". 	3
3.178	Boquillas para botella	<ul style="list-style-type: none"> • Boquilla de las botellas de licor • hecho de acero inoxidable • con sello de goma para evitar derrames • controla el flujo del líquido y aire. 	36
3.179	Morteros	<ul style="list-style-type: none"> • Mortero para Tritura • muele y mezcla hierbas y especias frescas • incluye mortero y mazo • Incluye un mazo de 5" • Altura 4" • Longitud de la maja 5" • Diámetro superior 4" 	12
3.180	Cucharon 12oz	<ul style="list-style-type: none"> • Hecho de acero • de 37c cm de largo • una sola pieza • color plata. 	12

3.181	Salseros	<ul style="list-style-type: none"> • Salsero De 3 Oz Acero Inoxidable • 18/0 • exterior oculta las marcas de dedos • color plata • seguro para lava vajillas. 	19
3.182	Tenedor p/ ensaladas	<ul style="list-style-type: none"> • Tenedor para ensalada • acero inoxidable 18/0 • color plata • seguro para lava vajillas • Largo 6 3/4" • Ancho 1" • Longitud del mango 4 1/4" • Mango de Ancho 3/4" • seguro para lava vajillas • caja de 12 	270
3.183	Tenedor p/ pescado	<ul style="list-style-type: none"> • Tenedor para pescado • 7" pulgadas • hecho de acero inoxidable 18/0 Extra pesado • color plata • seguro para lava vajillas • caja de 12 	250
3.184	Tenedor P Postre	<ul style="list-style-type: none"> • Tenedor para postres • 7 1/4" pulgadas • hecho de acero inoxidable 18/0 • Extra pesado • color plata • seguro para lava vajillas • caja de 12 	300
3.185	Tenedor Trincherero	<ul style="list-style-type: none"> • Tenedor de trincherero • 7 1/2" pulgadas • hecho de acero inoxidable 18/0 • Extra pesado • color plata • seguro para lava vajillas • caja de 12 	250
3.186	Tenedor P Ostras	<ul style="list-style-type: none"> • Tenedor para ostras • 5 1/4" pulgadas • hecho de acero inoxidable 18/0 • Extra pesado • color plata • seguro para lava vajillas • caja de 12 	250
3.187	Cuchillo P Ensaladas	<ul style="list-style-type: none"> • Cuchillo de ensalada • 9 1/2" pulgadas • hecho de acero inoxidable 18/0 • Extra pesado • color plata • seguro para lava vajillas 	250
3.188	Cuchillo Trincherero	<ul style="list-style-type: none"> • Cuchillo de trincherero • 9 1/2" pulgadas • hecho de acero inoxidable 18/0 • Extra pesado • color plata • seguro para lava vajillas • caja de 12 	250
3.189	Cuchillo Para Carnes	<ul style="list-style-type: none"> • Cuchillo para carnes 9 1/2" pulgadas • hecho de acero inoxidable 18/0 • Extra pesado 	250

		<ul style="list-style-type: none"> • color plata • seguro para lava vajillas 	
3.190	Cuchillo P Pescado	<ul style="list-style-type: none"> • Cuchillo para pescado 7 3/4" pulgadas • hecho de acero inoxidable 18/0 • Extra pesado • color plata • seguro para lava vajillas 	250
3.191	Cuchillo Para Postre	<ul style="list-style-type: none"> • Cuchillo para postre 8 1/4" pulgadas • hecho de acero inoxidable 18/0 • Extra pesado • color plata • seguro para lava vajillas 	300
3.192	Palas P Mantequilla	<ul style="list-style-type: none"> • Cuchillo de mantequilla • 6 3/4" • hecho de acero inoxidable 18/0 • peso medio • color plata • seguro para lava vajillas 	250
3.193	Cuchillo De Sierra	<ul style="list-style-type: none"> • El borde dentado no compromete la integridad de la barra entera • Cuchilla estampada de acero inoxidable 420 de alto grado profesional • Mango ergonómico de polipropileno • empuñadura antideslizante. • Hecho de acero inoxidable con aleación de carbono • Largo 14 1/4" • Longitud de la hoja 9" • Longitud del mango 5 1/4" 	6
3.194	Cuchara Sopera	<ul style="list-style-type: none"> • Cuchara para sopa • acero inoxidable 18/8 a • El acabado satinado ayuda a ocultar las huellas dactilares • color plata • seguro para lava vajillas largo de 6 1/8". 	250
3.195	Cuchara P Consomé	<ul style="list-style-type: none"> • Cuchara de consomé • hecha de acero inoxidable 18/8 • color plata • seguro para lava vajillas • extra pesado • Longitud 5 1/2" • Ancho 1 5/8" • Longitud del mango 3 3/4" • Mango Ancho 5/8" 	270
3.196	Cuchara Para Café	<ul style="list-style-type: none"> • Cuchara de café • color plata • de acero inoxidable 18/0 • seguro para lava vajillas • 4,5" de largo • caja de 12. 	300
3.197	Cuchara P Espresso	<ul style="list-style-type: none"> • Ideal para espresso • hecha de acero inoxidable 18/10 • larga durabilidad • fácil de mantener • seguro para lava vajillas • color plata • 4 5/8 pulgadas de largo 	40

3.198	Cuchara para Bar	<ul style="list-style-type: none"> • Utensilio versátil • mezcla uniformemente • tamaño delgado se adapta a prácticamente cualquier tamaño de taza, largo para usar en tasas más altas. • Medio retorcido para un mejor control y agarre • Botón rojo para soporte adicional • hecho de metal • 11" de largo. 	14
3.199	Cuchara para Postre	<ul style="list-style-type: none"> • Cuchara postre • hecho de acero inoxidable 18/8 • que es H166 resistente a la corrosión para un uso • color plata • seguro para lava vajillas • Largo 7" • Ancho 1 1/2" • Longitud del mango 4 5/8" • Mango de Ancho 0.3/4" 	300
3.200	Pinza para Hielo	<ul style="list-style-type: none"> • Hecho de acero inoxidable 18/8 • seguro para lava vajillas • hecho en una sola pieza • color plata • largo de 8,5". 	9
3.201	Cepillo 7.5 para barismo	<ul style="list-style-type: none"> • Cepillo de 5,9 en longitud • cerdas flexibles • altura 2,21" • longitud,15,6" • ancho 1,5" 	8
3.202	Porta Tampin plástico	<ul style="list-style-type: none"> • Tapón de goma • 4 cm de diámetro • con dimensiones de 4" x 4" x 1" 	8
3.203	Tamper 58 mm	<ul style="list-style-type: none"> • Prensa para espresso • dimensiones de 4,1x2,9x2,8 pulgadas • peso de 1,55 libras • pesado de 58mm • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	8
3.204	Cronometro digital	<ul style="list-style-type: none"> • Cronometro con un fuerte imán • sin sujetadores y un protector contra ralladuras • apagado automático • memoria automática • de aplicación múltiple • operado con un solo dedo • cuenta desde 0-99 en minutos y segundos • botón de reseteo • de números grandes • sonido de 75-80 db • operado con baterías AAA • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	6
3.205	Termos 1.5 lts	<ul style="list-style-type: none"> • Aislamiento de vacío • tapón de plástico de tornillo • seguro de vertido fácil • mango de plástico aislante • hecho de acero inoxidable 18/8 • dimensiones de 10" x 4,8" x 4,8" 	4

3.206	Prensa Francesa	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad para 34 oz. • no necesita electricidad • cuerpo de acero inoxidable y vidrio de boro silicato • mango ergonómico • Altura 8 1/4" • Diámetro inferior 4 1/8" • Diámetro máximo de 5 1/8" • Diámetro superior 4 1/4" 	2
3.207	Sifón Chino	<ul style="list-style-type: none"> • Hecho de acero inoxidable • con diseño ergonómico • incluye 3 puntas y un cepillo de limpieza • color plata • seguro para lava vajillas • capacidad para 1 pt. 	1
3.208	Caja de golpe	<ul style="list-style-type: none"> • Construido de acero inoxidable • barra de golpe para liberar fácil el grano de café molido • fácil de limpiar • Longitud 6 1/4" • Ancho 7" • Profundidad 6" 	2
3.209	Gramera	<ul style="list-style-type: none"> • Equipado con 4 sensores de precisión • capacidad para 5 kg con división de oz y gramos • pantalla LCD • de uso intuitivo • opera con baterías • dimensión de 18cm x 14cm x 1,7cm • hecho de acero inoxidable • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1
3.210	Spresso Shot	<ul style="list-style-type: none"> • De forma cónica • base gruesa para mayor estabilidad • de vidrio de alta claridad • tratado para tener más resistencia y durabilidad • seguro para lava vajillas • Altura 3" • Diámetro inferior 1 3/4" • Diámetro superior 2 3/4" • Capacidad 3.7 oz. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	12
3.211	Termómetro	<ul style="list-style-type: none"> • Termómetro equipado con lectura rápida de 4-6 segundos • función de auto apagado • operado con batería (incluida) • rango de temperatura de -58F a 572F (-50C a 300C) • pantalla LCD • lectura en Celsius y Fahrenheit • Batería de 1,5 V • dimensiones de 0,8 x 9,2 x 1,1 pulgadas. 	6

LOTE No.4 ELECTRÓNICA			
Partida No.	Artículo	Descripción del Artículo	Cantidad
4.1	Secadora de Ropa	<ul style="list-style-type: none"> • sistema turbo vent • acceso frontal • filtro para pelusas • 4 rodillos de suspensión • cubierta completamente de porcelana • consumo eléctrico 4.5 kw • capacidad de 9 a 10 kg • 220/240 60 hertz • dimensiones de 1099 mm x 686 mm x 743 mm. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1
4.2	Lavadora de Ropa	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad 21 kilos • Automática • Carga superior • ajusta las entradas de agua fría y caliente • muestra el estado del ciclo • Botón de inicio / pausa / desbloqueo • Lavar la reducción de ruido • 10 ciclos automáticos • Para agua fría y caliente • Dimensiones (centímetros): 110*69*72 • Voltaje: 110 voltios / 60 hercios, • Velocidad máxima de giro: 800 rpm. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1
4.3	Sistema de Audio con bocinas	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnología Bluetooth; • Incluye 2 Bocinas 8", • 2 Tripiés, • 1 micrófono, • Potencia de Salida: 5000 W, WOOFER 8", • Batería Recargable • MP3 con Lector de USB y Micro SD, • Control de Nivel de Volumen General, • Entrada de Audio 3.5 mm, • Alimentación: 110-220 • V~50/60 • Hz, • 2 Entradas para Micrófono, • Panel con Botones Multifunción. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1
4.4	Sistema de Audio / sonido tipo teatro	<ul style="list-style-type: none"> • Sonido tipo teatro con 12 parlantes , • bluetooth, • reproduce MP3, • WAV, • WMA Files from USB & SD, • conexión inalámbrica A2DP estéreo, • rango de 30 metros de bluetooth, • AM/FM, • USB, • tarjeta SD, • 128 kbps/ 44.11 KHz, 	1

		<ul style="list-style-type: none"> • 17" x 4.5" x 13" pulgadas. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	
4.5	Smart TV	<ul style="list-style-type: none"> • 55", • pantalla LED, • resolución 1920x1080, • con IPS, • salida de audio 20x/2.0ch, • con dolby digital, • dual CPU, • Televisor Inteligente. • conexiones: HDMI (3), • USB (2), • RF in (1), • LAN (1), • Audio Digital, • 100-240 Vac, • 50-60Hz. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	5
4.6	Televisores	<ul style="list-style-type: none"> • 42", • pantalla LED, • resolución 1920x1080, • con IPS, • salida de audio 20x/2.0ch, • con dolby digital, • dual CPU, • Televisor Inteligente. • conexiones: HDMI (3), USB (2), RF in (1), LAN (1), • Audio Digital, 100-240 Vac, 50-60Hz. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	4

LOTE No.5 PURIFICADOR DE AGUA			
Partida No.	Artículo	Descripción del Artículo	Cantidad
5.1	Purificador de Agua	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de agua 180 lt/h, • Capacidad de ozonización 25mg/h. • Medidas 22x30x14 • 110/60/1, • acero inoxidable. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	6

LOTE No. 6 CUARTO FRIO			
Partida No.	Artículo	Descripción del Artículo	Cantidad
6.1	Cuarto Frio (comunicación cuarto frio y congelador común, divididos) con - rampita en el piso en congelador 30% congelador y 70% mantenedor	<ul style="list-style-type: none"> • Cuarto frio dual lo cual es congelador y también es refrigerador al entrar esta el refrigerador el cual tiene medidas así largo 2.82 libre y 1.51 ancho libre • paredes son de 3 pulgadas de ancho (de poliuretano) • el piso del refrigerador es de cerámica anti derrapante • al fondo está el congelador el cual tiene una rampa de entrada el piso es de poliuretano y antiderrapante en el top para evitar deslizarse las paredes son de poliuretano también de 3 pulgadas de grueso , • los equipos refrigerados son así : refrigerador de 1 hp r404 con su evaporador y condensador • congelador de 1 hp r 404 las puertas de ambos con sus cierres hidráulicos • las bisagras especiales para cuarto frio llavín de cierre con llave las medidas y colocación del evaporador y la distancia del condensador hay que buscar referencia en los planos. • Todos los equipos deben der ser monofásicos, • con iluminación LED instalada, • mayor descripción se encuentra en los planos. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1

LOTE No. 7 SISTEMA DE FACTURACIÓN			
Partida No.	Artículo	Descripción del Artículo	Cantidad
7.1	Punto de ventas o Sistema de Facturación e impresión	<ul style="list-style-type: none"> • POS - Point of Sale es una herramienta de trabajo intuitiva, • no requiere de formación de conocimientos informáticos. • Todas las funciones de venta, control y estadística están diseñadas para pantallas táctiles. • Herramientas como: Configuración por usuario: todas las funciones de venta son configurables por usuario. • Posibilidad de personalizar perfil de usuario en función de los permisos del mismo, facturación por tiempo, Invitaciones, Conexión de balanzas, Impresión a cocina. Control de presencia de empleados dentro del programa • Pantalla de Ordenes, Impresión de tiquete, (Ventas al crédito, efectivo, tarjeta de regalo y Cobro con tarjeta de crédito) • Aplicación multi moneda • creación de productos en kits rebajando del inventario • Impresión de comandas para varios lugares como ser cocina y bar • Pago fraccionado, Diferentes diseños de tiquete • Control de almacén, Módulo de compras • Escandallos, Estadísticas y cierres de caja • Consulta de ventas, Pantalla táctil, caja de dinero • que el sistema informático permita realizar copias de respaldo a una unidad externa como USB • con licencia perpetua • posibilidad de conexión con tabletas o teléfonos inteligentes para realizar pedidos, • 120/60/1 con suministro de energía de respaldo de emergencia de mínimo 2 horas y protección contra sobretensiones • con su respectiva impresora de tiquete • manual incluido • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	3

Lote No. 8 RELOJ MARCADOR			
Partida No.	Artículo	Descripción del Artículo	Cantidad
8.1	Reloj Marcador	<ul style="list-style-type: none"> • Reloj biométrico de huellas dactilares de Wi-Fi para empleados, • Capacidad 2000 usuarios • Conectividad Ethernet , USB • incluye software de administración para múltiples horarios • montaje en pared • voltaje 12 vdc con su fuente de poder 110 voltios ac a 12 v dc 2 amperios • Debe ser compatible con tarjeta de proximidad • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1

LOTE No. 9 AIRES ACONDICIONADOS			
Partida No.	Artículo	Descripción del Artículo	Cantidad
9.1	Aire Acondicionado Mini Split	<ul style="list-style-type: none"> • Aire acondicionado "mini Split" • con control de flujo de aire, • modo refrigeración, • ventilación, • modo deshumidificador, • encendido automático, • apagado automático, • Capacidad 24000 BTU/h, • refrigerante R410A/ SEER15 • Monofásico, • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	6
9.2	Aire Acondicionado 60,000 BTU	<ul style="list-style-type: none"> • Aire Acondicionado 60,000 BTU, • tipo Casete, • R410, Ser 15, 220 voltios monofásico, • con su debido control remoto. • Bomba de drenaje. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	2
9.3	Aire Acondicionado 18,000 BTU	<ul style="list-style-type: none"> • Distribución de viento por 4 costados, • completamente silencioso, • R410, Ser 15, 220 voltios monofásico, • control remoto programable, • capacidad de 18K BTU, • refrigerante ecológico. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1

LOTE No. 10 BARRAS			
Partida No.	Artículo	Descripción del Artículo	Cantidad
10.1	Barra Restaurante	<ul style="list-style-type: none"> • Barra diseñada a medida para el restaurante INFOP, • 20 pies de largo, • 42 pulgadas de alto, • 30 "de profundidad con protector contra salpicaduras de 6". • Saliente de 10 pulgadas para acomodar asientos en la barra. • Contiene dos estaciones de trabajo individuales más espacio para un punto de venta y un cajero. • cada estación de trabajo incluye una placa fría incorporada para almacenamiento de hielo, • rack de velocidad para 12 botellas de licores, • estación de licuadora • refrigeración bajo mostrador. • Espacio de trabajo debajo del mostrador • armarios de almacenamiento con bloqueo los materiales y medidas están definidas en el plano. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	2

LOTE No. 11 PLANCHA INDUSTRIAL			
Partida No.	Artículo	Descripción del Artículo	Cantidad
11.1	Plancha Industrial	<ul style="list-style-type: none"> • Tabla de plancha con mesa plegable con aspiración, calentamiento y plancha, • Alimentación manual de agua, • Plancha calentada eléctricamente, • temperatura regulada mediante termostato, • 110 voltios 0 220 voltios monofásicos • Caldera con grifo de desagüe, • Dimensiones de 100x38x30 cm, • Punto de arranque: 2400W. • Potencia plancha: 800 W., • Potencia caldera: 1000 W. • Potencia superficie: 600 W., • Capacidad caldera: 1.5 L. • Alarma falta de agua., • Termostato regulador temperatura. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1

LOTE No. 12 CILINDROS DE GAS			
Partida No.	Artículo	Descripción del Artículo	Cantidad
12.1	Cilindros de Gas	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de 25 libras, • gas de propano líquido. • Presión máxima de servicio 16.87 kg/cm2, • relevados de esfuerzos., • Prueba neumática 34 kg/cm2. • Fabricado de acero micro aleado de alta resistencia, • Prueba de fugas 7.00 kg/cm2., • Radiografiados por fluoroscopio, • expansión volumétrica no mayor al 10% del volumen de agua 34 kg/cm2., • resistencia al no reventamiento 68 kg/cm2. • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	4

LOTE No. 13 CAMPANAS EXTRACTORAS			
Partida No.	Artículo	Descripción del Artículo	Cantidad
13.1	Campana Extractora de humo 3x2 mts	<ul style="list-style-type: none"> • Campana extractor de humo y grasa para montar en el techo, • acero inoxidable, • 3x2 metros, • iluminación de seguridad, • filtros de grasa desmontables, • bandejas de goteo, • soporte para techo, • con su debido extractor de humo de hongo para 1000 pies cúbicos por minuto, • motor de 3/4hp. • 110v. • 60hz, • monofásico, • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	2
13.2	Campana Extractora de humo 4x2 mts	<ul style="list-style-type: none"> • Campana extractor de humo y grasa para montar en el techo, • acero inoxidable, • 4x2' • iluminación de seguridad • filtros de grasa desmontables • bandejas de goteo, • soporte para techo, • con su debido extractor de humo de hongo para 1000 pies cúbicos por minuto, • motor de 3/4hp. • 110v. • 60hz, • monofásico, • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	1

LOTE No. 14 CORTINAS			
Partida No.	Artículo	Descripción del Artículo	Cantidad
14.1	Cortinas	<ul style="list-style-type: none"> • Cortina vertical con capacidad para enrollarse (Roller Screen), • translucida color café, • en área de restaurante, • según plano de puertas y ventanas 08/22, • Ventanas V1, V2, V3, V4, V7 y V11, con un total de metros cuadrados instalados de cortina de 77.15. (Según Planos) • Equipo debe ir con su debida instalación, prueba y configuración. • Con su respectiva capacitación de uso y manejo 	20

LOTE No. 15 MANTELERIA			
Partida No.	Artículo	Descripción del Artículo	Cantidad
15.1	Forro Sillas	<ul style="list-style-type: none"> • Forro de silla, • queda entallado a la silla, • hecho 100% de poliéster y soporta el uso continuo, • color blanco 	260
15.2	Cintas para sillas	<ul style="list-style-type: none"> • Entallado al forro de silla, • hecho 100% de poliéster y soporta el uso continuo • 230 cintas color azul royal • 230 cintas color dorado 	460
15.3	Manteles rectangulares	<ul style="list-style-type: none"> • 64" x 90" Rectangulares , para mesas de 30 x 60 x 29 • blancas de 100% Polyester, • 50 color blanco • 50 color azul royal • 50 color dorado • 50 color verdes • 50 color ivory cream 	250
15.4	Camino mesa rectangular	<ul style="list-style-type: none"> • Camino para mesa larga, • 14 x 84 pulgadas, • hecho de 100% lino europeo , • 50 color blanco • 50 color azul royal • 50 color dorado • 50 color verdes • 50 color ivory cream 	250
15.5	Cubre Mantel	<ul style="list-style-type: none"> • 30" x 30" Rectangular , • 100% Polyester, • 25 color azul royal • 25 color ivory cream 	50
15.6	Manteles para mesa redonda de 6 (60")	<ul style="list-style-type: none"> • 118" pulgadas diámetro incluida la caída • hecho de 100% Polyester, • 10 Blancos • 10 Azul Royal • 10 Dorados • 10 Verdes • 10 Ivory Cream 	50
15.7	Cubre Mantel mesa redonda de 10	<ul style="list-style-type: none"> • 72" Redondo blanco, • hecho de 100% Polyester, • cubierta de mesa con tela dobladillo. • 10 Blancos • Azul Royal • Dorados • 10 Verdes • 10 Ivory Cream 	50
15.8	Manteles mesa redonda de 10	<ul style="list-style-type: none"> • 128" de diámetro, • hecho de 100% Polyester, • 10 Blancos • 10 Azul Royal • 10 Dorados • 10 Verdes • 10 Ivory Cream 	50
15.9	Manteles redondo	<ul style="list-style-type: none"> • 128"pulgadas de diámetro, • hecho de 100% Polyester con dobladillo, 	50

		<ul style="list-style-type: none"> • 10 Blancos • 10 Azul Royal • 10 Dorados • 10 Verdes • 10 Ivory Cream 	
15.10	Manteles redondo	<ul style="list-style-type: none"> • Mantel para mesa con dimensiones de 44" x 44" pulg, sin cortes, • hecho de poliéster • 10 Blancos • 10 Azul Royal • 10 Dorados • 10 Verdes • 10 Ivory Cream 	50
15.11	Muletón Mesa cuadradas 44X44	<ul style="list-style-type: none"> • Muletón para mesa con dimensiones de 44" x 44" pulg, sin cortes, • hecho de fieltro 	34
15.12	Manteles mesa cuadrada	<ul style="list-style-type: none"> • Mantel de mesa hecho 100% de poliéster, • 64" pulg. • 50 Blancos • 50 Azul Royal • 50 Dorados • 50 Verdes • 50 Ivory Cream 	250
15.13	Cubre Manteles mesa cuadrada	<ul style="list-style-type: none"> • 30" x 30" Mantel de poliéster , • con dobladillo, • 50 Blancos • 50 Azul Royal • 50 Dorados • 50 Verdes • 50 Ivory Cream 	250
15.14	Cubre Mantel redondo 64x64	<ul style="list-style-type: none"> • 64" x 64" cuadrado, • Mantel de poliéster, • con dobladillo, • 20 Blancos • 20 Azul Royal • 20 Dorados • 20 Verdes • 20 Ivory Cream 	100
15.15	Faldón rectangular	<ul style="list-style-type: none"> • Faldón para mesa 30" x 72" con caída de 29 pulgadas de alto • Cubierta de mesa rectangular de tela 100% poliéster • color blanco. 	15
15.16	Faldón media luna	<ul style="list-style-type: none"> • Protege las mesas, • Se extiende en 4 formas de expandirse sobre mesas, • Se ajusta perfectamente para eliminar las arrugas sin necesidad de ser planchado, • Patas plásticas reforzadas y cosidas que evitan movimientos y desgarros, • hecho de spandex, • Diámetro 60 pulgadas • Radio 30 Pulgadas • Altura 29 Pulgadas. 	6
15.17	Servilletas Tela	<ul style="list-style-type: none"> • Hecho de algodón, • 300 Blancos • 200 Azul Royal • 200 Dorados • 200 Verdes • 200 Ivory Cream 	1100

		<ul style="list-style-type: none"> • cuadrado, 20" x 20". 	
15.18	Cubre Azafates	<ul style="list-style-type: none"> • 18 "x 18" pulgadas, • color Gris, • 100% poliéster , • servilleta de tela con dobladillo. 	100
15.19	Manteles coctelera	<ul style="list-style-type: none"> • Protege mesas de cóctel. Se desliza fácilmente sobre las mesas y se ajusta perfectamente, • Elimina la necesidad de planchar. • Copas de goma reforzada que evitan movimientos y desgarros. • Hecho de poliéster y mezcla de spandex • 24 Negros • 24 Blancos • 24 Azul Royal • 24 Dorados Champagne • Fácil de limpiar y mantener, • 4 pies de goma reforzados, • Altura 42", • Diámetro 30" 	96
15.20	mantel media luna	<ul style="list-style-type: none"> • Mantel de mesa redondo, • color blanco, • hecho de poliéster con dobladillo de 60" de diámetro. • Radio de 30" • Alto de 29 pulgadas 	17
15.21	Mantel Serpentina	<ul style="list-style-type: none"> • Protege las mesas, • Se extiende en 4 formas de expandirse sobre mesas, • Se ajusta perfectamente para eliminar las arrugas sin necesidad de ser planchado, • Patas plásticas reforzadas y cosidas que evitan movimientos y desgarros, • Para mesa de 30 x 60 x 29 	17
15.22	Mantel mesa tipo escuela	<ul style="list-style-type: none"> • Mantel de mesa hecho de algodón , • color blanco , • con dobladillo, • rectangular con medidas de 90" x 60" pulgadas 	29

3.2.1. Condiciones Técnicas que deben cumplir los Oferentes, que deben estar expresadas y documentadas en la oferta:

- a) El oferente debe acreditar ser Representante Autorizado para la venta y distribución del equipo a ofertar que requiera de dicha autorización.- Asimismo deberá contar con talleres para brindar soporte técnico autorizado por el fabricante.
- b) La Oferta debe contener la documentación técnica de los equipos, incluyendo folletos o panfletos o catálogos ilustrativos, donde se describan de manera completa las características técnicas incluyendo sus marcas y modelos (en idioma español).El INFOP podrá solicitar que el oferente presente con su oferta una ficha donde detalle las características o especificaciones de los bienes que pretende proporcionar; para lo cual se podrán brindar los formatos correspondientes.
- c) Todos los bienes o materiales incorporados en los equipos ofertados deben ser originales y nuevos.
- d) Entregar junto con los equipos ofertados:

- Manual de usuario y manual de mantenimiento (idioma español)
 - Diagrama ilustrativo relacionado con el diseño de los equipos
- e) El oferente debe brindar la capacitación técnica oficial del fabricante, sobre el uso, manejo (administración) y cuidados de los equipos objeto de esta licitación, para un mínimo de seis (6) Personas.- Dicha capacitación debe ser impartida por personal técnico debidamente calificado, por lo cual debe presentar la hoja de vida de dicho personal.
- f) La capacitación debe realizarse en el período estipulado en la Lista de Bienes y Plan de Entrega de la Sección VI de la Lista de Requisitos de éste pliego página 91 y deberá realizarse con instructores y materiales en idioma español.- La capacitación debe efectuarse en las instalaciones del Centro Didáctico del INFOP.

3.3. Consideraciones Generales:

- a. Es responsabilidad del Proveedor la apertura de los boquetes y pasantes que sean requeridos para el cruce de tuberías y similares a través de paredes y losas. Asimismo, será su responsabilidad el resanado que corresponda (repellado, pulido, pintado impermeabilizado, etc.).
- b. Los equipos de aire acondicionado (compresores, evaporadores, condensadores, etc) deberán quedar protegidos eléctricamente.
- c. La información contenida en los planos es esquemática, por lo tanto, es responsabilidad del proveedor considerar todos los ajustes que sean requeridos, necesarios e indispensables para dejar los equipos y obras conexas en óptimas condiciones de funcionamiento.
- d. La instalación de los equipos y de las obras conexas deberán cumplir con las exigencias del National Electric Code (NEC) y de las normas TIA que estén vigentes al momento de ejecución.
- e. La ubicación de los equipos indicada en los planos no puede ser objeto de modificación.
- f. Posterior a la adjudicación y a la firma del Contrato correspondiente, el proveedor deberá someter a aprobación del personal técnico del INFOP, el listado de materiales (tubería, soporteria, cables, paneles eléctricos, luminarias, etc) que suministrará. Para lo cual deberá presentar la documentación u hojas técnicas donde se verifique que el material y dispositivos cumplen con lo especificado.
- g. Para la instalación del canalizado de la parte eléctrica deberá estar debidamente protegida y soportada.
- h. El INFOP se reserva la potestad de solicitar al proveedor desinstalar y retirar material, equipo y dispositivos que no hayan sido previamente aprobados.
- i. Sera responsabilidad del proveedor realizar las mediciones de longitud de alimentadores eléctricos para la consideración a lo ofertado.
- j. Los aislamientos de los cables de los alimentadores eléctricos igual o menor a calibre No. 4 AWG, deberán ser de los siguientes colores; color negro para la fase 1, color rojo para la fase 2, color azul para la fase 3, color blanco para el neutro y color verde para el cable de tierra.

- k. Los aislamientos de los cables de alimentadores eléctricos igual o mayor al calibre No. 2 deberán ser de color negro, diferenciando las fases en ambos extremos con cinta aislante con los colores antes indicados.
- l. Todos los paneles eléctricos deberán quedar rotulados o etiquetados con sus respectivos nombres. Esta rotulación o etiquetado debe realizarse con etiquetadora profesional capaz de generar etiquetas tipo stickers (adhesiva) y con tinta indeleble de larga duración que no se descolore al tacto.
- m. Todos los cables de los alimentadores eléctricos, a lo interno de los paneles eléctricos, deberán quedar perfectamente identificados con su número de circuito, incluidos los cables de neutro y tierra. El tipo de rotulado a utilizarse debe ser indeleble y de larga duración, no debe descolorarse con el tacto. Este tipo de rotulado deberá ser previamente aprobado por el INFOP. La aprobación bastara con una prueba en campo.

3.3.1. Otros Requerimientos:

Todo el personal técnico que el proveedor designe para realizar la instalación, configuración, prueba y capacitación de los equipos y atender los mantenimientos preventivos y correctivos (según sea el caso), deberá ser registrado en la base de datos que maneja el equipo de Seguridad del INFOP, coordinado por el Departamento de Servicios Generales.

El personal del proveedor deberá utilizar el equipo de protección requerida de acuerdo a la actividad a ejecutar, como ser chalecos, cascos, lentes de protección, guantes y demás accesorios correspondientes.

3.3.2. Otros documentos:

El oferente debe presentar una declaración jurada debidamente autenticada por Notario Público, en la que exprese que durante el periodo de garantía de los equipos a ofertar, mantendrá lo siguiente:

- a. Talleres de reparación para brindar soporte técnico autorizado por el fabricante. Los talleres deben estar ubicados en el Municipio del Distrito Central.
- b. Personal técnico calificado, empleado directamente por el oferente, para la reparación, capacitación, y soporte técnico de los equipos ofertados.
- c. Disponibilidad en bodega de repuestos y suministros para atender fallas y averías. El oferente debe presentar listado de partes que, a su criterio, tengan mayor probabilidad de falla.

3.3.3. Obligaciones del Proveedor y Comprador:

Obligaciones del Proveedor:

- Facilitar el transporte del personal técnico, el cual deberá contar con herramientas y equipo necesario para llevar a cabo la instalación del equipo objeto de esta contratación.
- Asumir en forma directa y exclusiva, en su condición de empleador, todas las obligaciones laborales y de seguridad social con el personal que asigne a las actividades objeto de esta contratación y cualquier otro personal relacionado con el cumplimiento del mismo, relevando completamente al Comprador de toda responsabilidad al respecto, incluso en caso de accidentes de trabajo y enfermedad profesional.

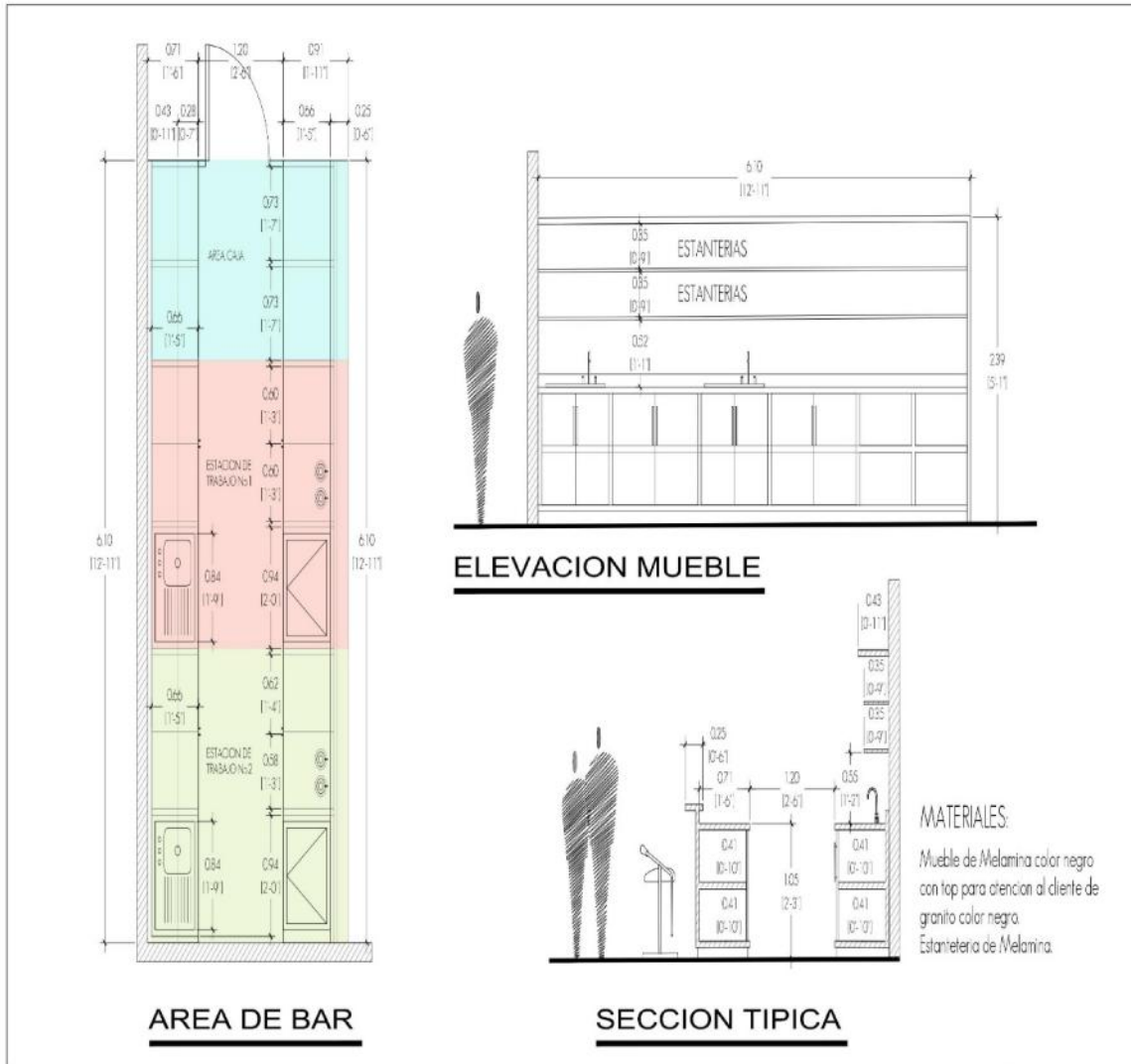
- Asumir la responsabilidad por daños y perjuicios que su personal técnico ocasionare al equipo o demás bienes del Comprador, siempre que estos daños sean imputables a tales trabajadores y que estos sean debidamente comprobados por el comprador.
 - Mantener limpia el área en la cual se lleven a cabo los trabajos de instalación; y, al finalizar los mismos dejar los espacios donde se realizaron los trabajos completamente limpios, por lo que deberá sacar los desperdicios y/o basura del plantel del INFOP.
- **Obligaciones del Comprador:**
- a. El plazo para la entrega, instalación, configuración, prueba y capacitación de los equipos objeto de la presente contratación, no será mayor al plazo establecido en la “Lista de Bienes y Plan de Entregas”, contenido en la Sección VI de este pliego Página 91.
 - b. La recepción del equipo en las fechas estipuladas en la “Lista de Bienes y Plan de Entregas”, contenido en la Sección VI Página 91, se llevará a cabo en el Centro Didáctico del INFOP, ubicado en el Bulevar Los Próceres, Tegucigalpa, M.D.C., en presencia de una Comisión de Recepción nombrada por el Comprador, así como el Representante Legal del Proveedor o la persona que éste designe por escrito, se elaborará una Acta de Recepción Provisional; el Proveedor notificará al Comprador, por lo menos con tres (3) días de anticipación a la fecha establecida, la hora de la entrega de los bienes y equipos.
 - c. A partir del siguiente día en que el Proveedor haya realizado la entrega total de lo contratado, procederá a realizar la instalación, configuración y prueba del equipo que lo requiera, una vez finalizado este proceso se levantará un Acta de Recepción Provisional.
 - d. Finalizada la instalación, configuración y prueba, el Proveedor deberá realizar la capacitación del equipo que la requiera, al personal designado por el Comprador en el plazo establecido en la Lista de Bienes y Plan de Entrega antes relacionado. Finalizada la capacitación a satisfacción del Comprador, la Comisión de Recepción levantará el Acta de Recepción Definitiva de los bienes, lo cual dará por concluido el suministro.

3. Planos o Diseños

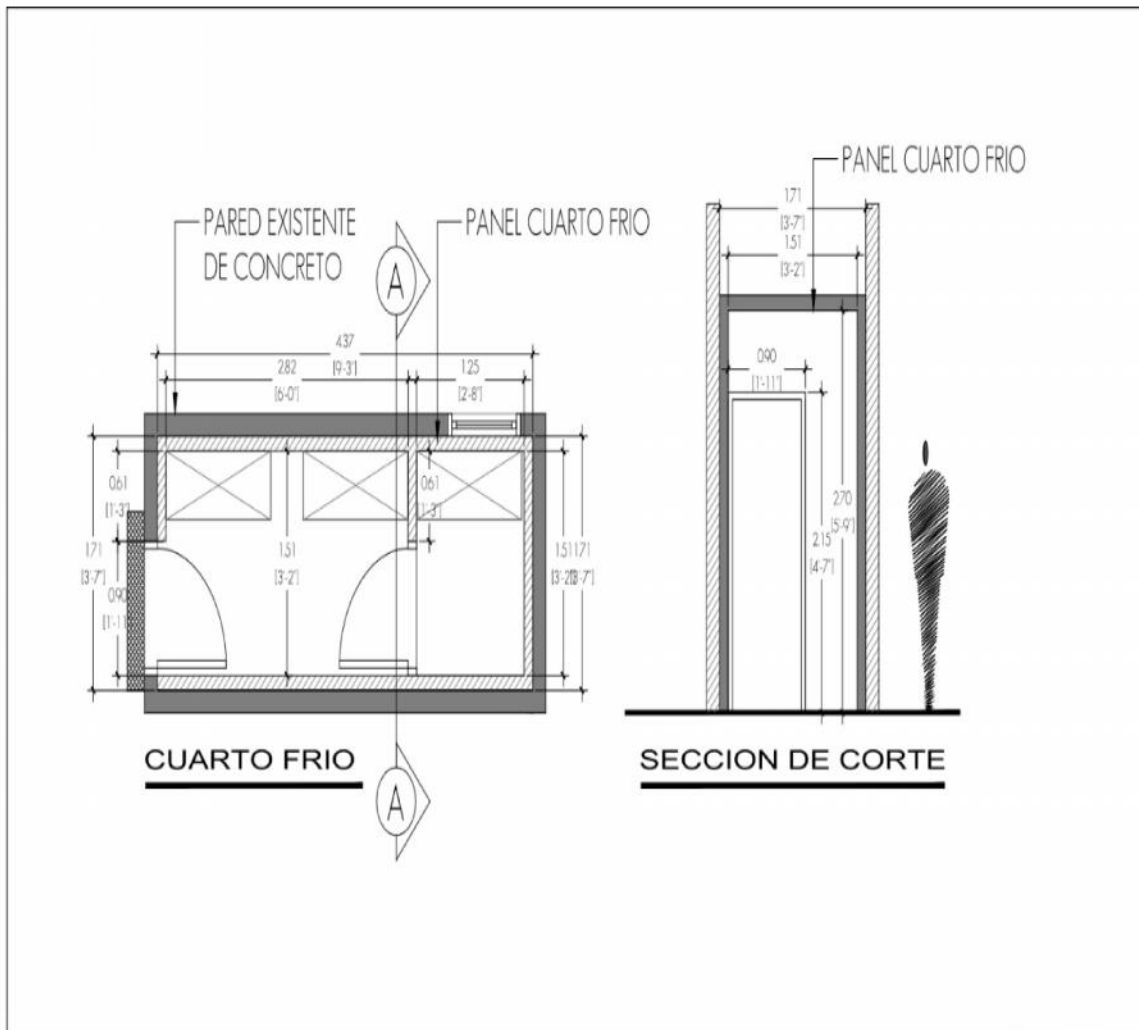
Adjunto a este apartado se acompañan un total de seis (6) planos correspondientes a los lotes 6, 9, 10 y 14, siendo éstos los siguientes:

Lista de Planos		
Plano No.	Nombre del Plano o Diseño	Propósito
1	PLANTA DE DETALLE TÍPICO 1/1 ÁREA DE BAR	Visualizar diseño de Bar y sus dimensiones
2	PLANTA DE CUARTO FRIO 1/1	Visualizar dimensiones de cuarto frío y alturas
3	PLANO DE PUERTAS Y VENTANAS AUDITORIO 8/21	Ubicación de ventanas en el auditorio
4	CUADRO DE PUERTAS Y VENTANAS	Detalle de dimensiones de ventanas
5	PLANO DE UBICACIÓN DE A/C AUDITORIO	Detalle de ubicación de aires acondicionados
6	PLANO DE UBICACIÓN DE A/C COCINA EXISTENTE	Detalle de ubicación de aires acondicionados

NOTA: Dichos planos se proporcionarán en formato electrónico, para lo cual el oferente deberá abocarse con el Lic. Ricardo Pavón en la División Administrativa y Financiera ubicada en el primer piso del Edificio principal del INFOP, frente a la primera entrada de la Colonia Miraflores, Tegucigalpa, M.D.C., y llevar un disco compacto (CD) o memoria USB para su almacenamiento o descargarlo en la siguiente dirección electrónica www.infop.hn.

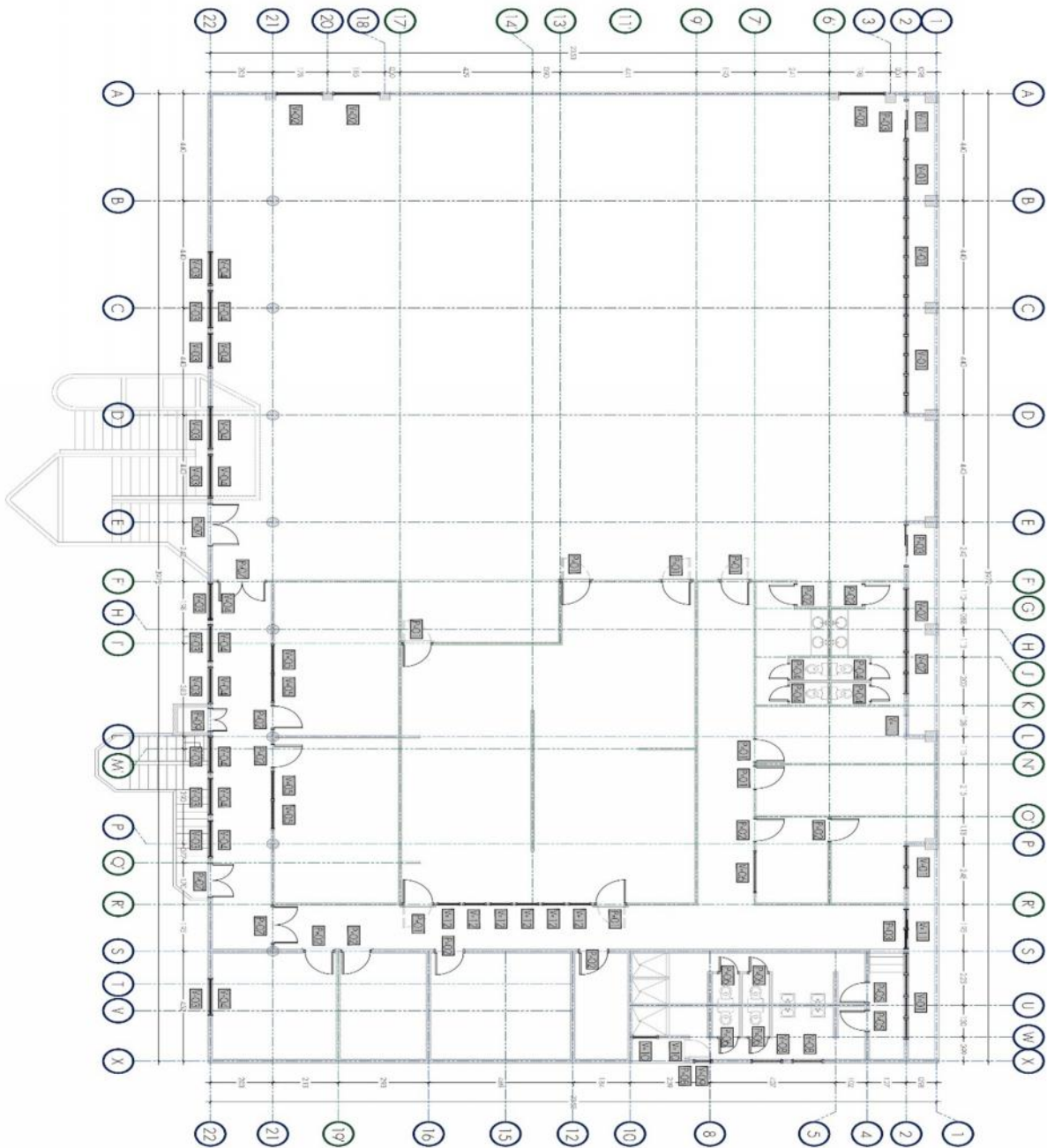


REMODELACION AUDITORIO INFOP SAN FELIPE. AREA DE BAR. INFOP SAN FELIPE.			APROBO: ING. KARLA MONTES CICH: 2932
EVALUO: ING. KARLA MONTES CICH: 2932	UBICACION: MUNICIPIO : DISTRITO CENTRAL DEPARTAMENTO : FRANCISCO MORAZAN	DIGITALIZO: JOSE ANDINO	HOJA: 1 / 1
LEVANTAMIENTO TOPOGRAFICO:	CONTENIDO: PLANTA DE DETALLE TIPICO	ENERO 2019	



REMEDIACION AUDITORIO INFOP SAN FELIPE. CUARTO FRIO INFOP SAN FELIPE.			APROBO: ING. KARLA MONTES CICH: 2932
EVALUO: ING. KARLA MONTES CICH 2932	UBICACION: MUNICIPIO : DISTRITO CENTRAL DEPARTAMENTO : FRANCISCO MORAZAN	DIGITALIZO: JOSE ANDINO	HOJA: 1 / 1
LEVANTAMIENTO TOPOGRAFICO:	CONTENIDO: PLANTA DE CUARTO FRIO	ENERO 2019	

PLANO DE PUERTAS Y VENTANAS AUDITORIO



REMODELACION COCINA Y RESTAURANTE DIDACTICO
PLANO DE PUERTAS Y VENTANAS AUDITORIO
INFOP SAN FELIPE

CUADRO DE VENTANAS

V-1	Nueva	Ventana con perfilera de aluminio color café de dos cuerpos, vidrio fijo con altura de 1.96mts y cuerpo oscilo batiente con altura de 0.55 mts	1.40	2.66	0.80	20	
V-2	Nueva	Ventana con perfilera de aluminio color café de tres cuerpos, dos hojas de vidrio fijo paralelas con altura de 1.04 y ancho de 0.75 c/u y un cuerpo corredizo de ancho 1.55 y alto de 0.71 mts	1.60	1.90	1.55	3	
V-3	Nueva	Ventana con vidrio fijo de dos cuerpos y perfilera de aluminio color café	0.25	1.90	1.55	12	
V-4	Nueva	Ventana corrediza con perfilera de aluminio color café, con mosquitero	2.40	1.20	1.55	12	
V-5	Nueva	Ventana corrediza con perfilera de aluminio color café	1.10	1.00	1.20	4	
V-6	Nueva	Ventana corrediza con perfilera de aluminio color café	1.10	1.00	1.75	1	
V-7	Existente	Ventana con perfilera de aluminio y Celosías	2.10	1.96	0.80	5	
V-8	Existente	Bitroblock	2.37	0.45	1.00	2	
V-9	Existente	Bitroblock	2.37	0.45	0.61	1	
V-10	Existente	Ventana con perfilera de aluminio y Celosías	2.37	0.45	0.84	1	
V-11	Nueva	Ventana fija con perfilera de aluminio color café	2.10	1.96	0.85	4	
V-12	Nueva	Ventana oscilo batiente hacia afuera con perfilera de aluminio color café	2.35	0.95	0.75	12	

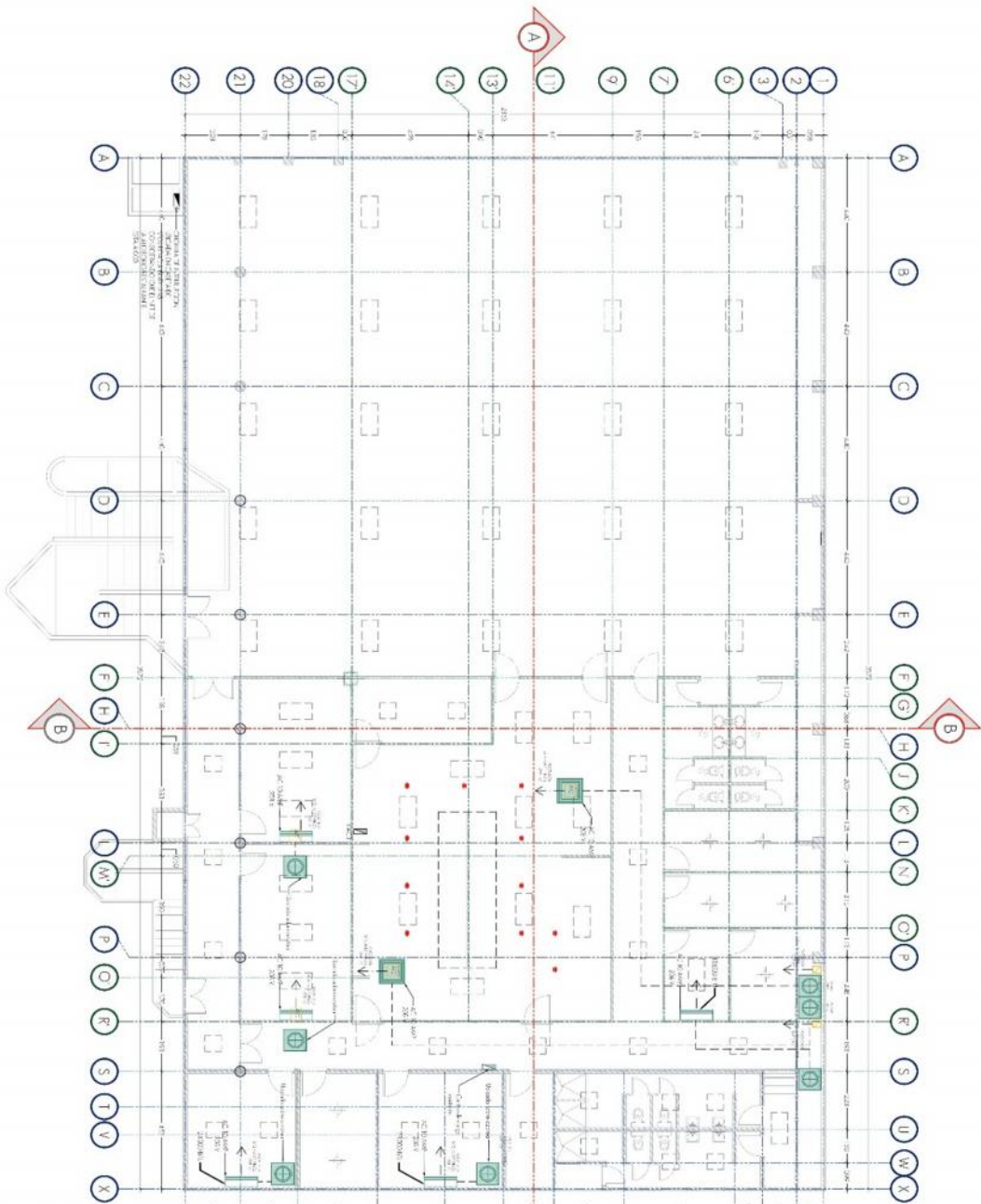
CUADRO DE PUERTAS

P-1	Nueva	Puerta especial metálica con forro vinílico y protección de lamina de acero inoxidable con ventana de 0.20 x 0.40 mts al centro abatible en ambos sentidos.	2.10	1.00	8		
P-2	Nueva	Puerta termoformada abatible	2.10	1.00	10		
P-3	Nueva	Puerta corrediza con perfilera de aluminio color café	2.10	1.75	3		
P-4	Nueva	Puerta de fibran con forro de formica color blanca	1.80	0.70	4		
P-5	Existente	Puerta termoformada abatible	2.10	1.00	1		
P-6	Existente	Puerta de fibran con forro de formica color blanca	1.80	0.70	4		
P-7	Nueva	Puerta abatible doble con perfilera de aluminio color café	2.10	1.50	4		
P-8	Nueva	Puerta abatible metálica con lamina troquelada a dos manos de anticorrosivo pintada en color café	2.10	0.70	1		
P-9	Existente	Puerta de madera a resanar	0.90	0.90	1		

CUADRO DE PUERTAS Y VENTANAS AUDITORIO

REMODELACION COCINA Y RESTAURANTE DIDACTICO
 CUADRO DE PUERTAS Y VENTANAS AUDITORIO
 INFOP SAN FELIPE

PLANTA DE SISTEMA AC AUDITORIO

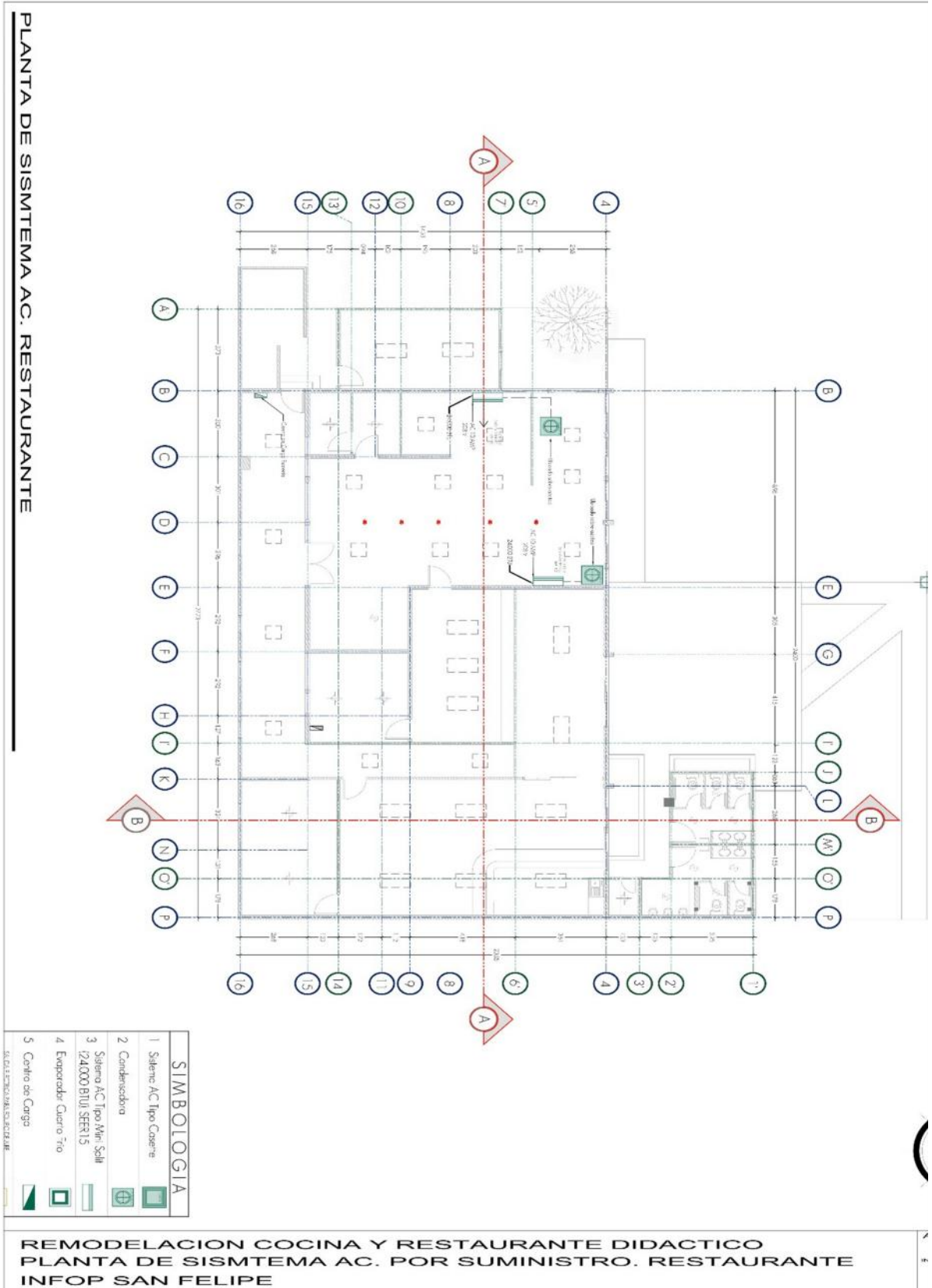


SIMBOLOGIA	
	1 Sistema AC Tipo Casette
	2 Condensador
	3 Sistema AC Tipo Mini Split
	3 IZAJA000 BULI SERI15
	4 Expansor/ Carga Frio
	5 Centro de Carga

REMODELACION COCINA Y RESTAURANTE DIDACTICO
 PLANTA DE SISTEMA AC POR SUMINISTRO. AUDITORIO
 INFOP SAN FELIPE



APROBADO
 ING. KARLA M
 CUCI E. 20



4. Inspecciones

El oferente tendrá la oportunidad de realizar una (1) visita al lugar de la entrega e instalación del suministro, ubicado en el Centro Didáctico del INFOP, Bulevar Los Próceres, Tegucigalpa, M.D.C., la cual se efectuará el día 22 de Octubre del 2019 a las 9:00 a.m. para inspeccionar las áreas donde se instalarán los equipos objeto de esta licitación; así como para tomar las mediciones que le sean requeridas para la instalación de los equipos y obras conexas.

El oferente deberá anotarse en el listado que para ello INFOP destine, indicando el nombre y número de identidad del personal designado por cada oferente (no podrá superar tres personas por cada una), mismo que estará a disposición de los interesados en la reunión que se llevará a cabo el día viernes 18 de Octubre del año 2019.

Sección VII. Condiciones Generales del Contrato

Índice de Cláusulas

1.	Definiciones	171
2.	Documentos del Contrato.....	172
3.	Fraude y Corrupción.....	172
4.	Interpretación	173
5.	Idioma.....	174
6.	Consorcio	174
7.	Elegibilidad	174
8.	Notificaciones.....	175
9.	Ley aplicable	176
10.	Solución de controversias.....	176
11.	Alcance de los suministros	176
12.	Entrega y documentos	176
13.	Responsabilidades del Proveedor	176
14.	Precio del Contrato.....	176
15.	Condiciones de Pago	176
16.	Impuestos y derechos	177
17.	Garantía Cumplimiento	177
18.	Derechos de Autor.....	178
19.	Confidencialidad de la Información	178
20.	Subcontratación	179
21.	Especificaciones y Normas	179
22.	Embalaje y Documentos.....	180
23.	Seguros	180
24.	Transporte.....	180
25.	Inspecciones y Pruebas.....	180
26.	Liquidación por Daños y Perjuicios	181
27.	Garantía de los Bienes.....	182
28.	Indemnización por Derechos de Patente	183
29.	Limitación de Responsabilidad	184
30.	Cambio en las Leyes y Regulaciones	184
31.	Fuerza Mayor	184
32.	Órdenes de Cambio y Enmiendas al Contrato.....	185
33.	Prórroga de los Plazos	186
34.	Terminación	186
35.	Cesión.....	188

Sección VII. Condiciones Generales del Contrato

1. Definiciones

1.1. Las siguientes palabras y expresiones tendrán los significados que aquí se les asigna:

- (a) “El Sitio del Proyecto”, donde corresponde, significa el lugar citado en las **CEC**.
- (b) “Contrato” significa el Contrato celebrado entre el Comprador y el Proveedor, junto con los documentos del Contrato allí referidos, incluyendo todos los anexos y apéndices, y todos los documentos incorporados allí por referencia.
- (c) “Documentos del Contrato” significa los documentos enumerados en el Contrato, incluyendo cualquier enmienda.
- (d) “Precio del Contrato” significa el precio pagadero al Proveedor según se especifica en el Contrato, sujeto a las condiciones y ajustes allí estipulados o deducciones propuestas, según corresponda en virtud del Contrato.
- (e) “Día” significa día calendario.
- (f) “Cumplimiento” significa que el Proveedor ha completado la prestación de los Servicios Conexos de acuerdo con los términos y condiciones establecidas en el Contrato.
- (g) “CGC” significa las Condiciones Generales del Contrato.
- (h) “Bienes” significa todos los productos, materia prima, maquinaria y equipo, y otros materiales que el Proveedor deba proporcionar al Comprador en virtud del Contrato.
- (i) “Comprador” significa la entidad que compra los Bienes y Servicios Conexos, según se indica en las **CEC**.
- (j) “Servicios Conexos” significan los servicios incidentales relativos a la provisión de los bienes, tales como transporte, seguro, instalación, puesta en servicio, capacitación y mantenimiento inicial y otras obligaciones similares del Proveedor en virtud del Contrato.
- (k) “CEC” significa las Condiciones Especiales del Contrato.
- (l) “Subcontratista” significa cualquier persona natural, entidad privada con quienes el Proveedor ha subcontratado el suministro de cualquier porción de los Bienes o la ejecución de cualquier parte de los Servicios.

(m) “Proveedor” significa la persona natural, jurídica cuya oferta para ejecutar el contrato ha sido aceptada por el Comprador y es denominada como tal en el Contrato.

(n) “Instalación incluida” significa que el equipo a instalar de cocina deberá incluir instalación, conexión, encendido y prueba de uso.

2. Documentos del Contrato

2.1 Sujetos al orden de precedencia establecido en el Contrato, se entiende que todos los documentos que forman parte integral del Contrato (y todos sus componentes allí incluidos) son correlativos, complementarios y recíprocamente aclaratorios. El Contrato deberá leerse de manera integral.

3. Fraude y Corrupción

3.1 El Estado Hondureño exige a todos los organismos ejecutores y organismos contratantes, al igual que a todas las firmas, entidades o personas oferentes por participar o participando en procedimientos de contratación, incluyendo, entre otros, solicitantes, oferentes, contratistas, consultores y concesionarios (incluyendo sus respectivos funcionarios, empleados y representantes), observar los más altos niveles éticos durante el proceso de selección y las negociaciones o la ejecución de un contrato. Los actos de fraude y corrupción están prohibidos.

3.2 El Comprador, así como cualquier instancia de control del Estado Hondureño tendrán el derecho revisar a los Oferentes, proveedores, contratistas, subcontratistas, consultores y concesionarios sus cuentas y registros y cualesquiera otros documentos relacionados con la presentación de propuestas y con el cumplimiento del contrato y someterlos a una auditoría por auditores designados por el Comprador, o la respectiva instancia de control del Estado Hondureño. Para estos efectos, el Proveedor y sus subcontratistas deberán: (i) conserven todos los documentos y registros relacionados con este Contrato por un período de tres (5) años luego de terminado el trabajo contemplado en el Contrato; y (ii) entreguen todo documento necesario para la investigación de denuncias de fraude o corrupción, y pongan a la disposición del Comprador o la respectiva instancia de control del Estado Hondureño, los empleados o agentes del Proveedor y sus subcontratistas que tengan conocimiento del Contrato para responder las consultas provenientes de personal del Comprador o la respectiva instancia de control del Estado Hondureño o de cualquier investigador, agente, auditor o consultor apropiadamente designado para la revisión o auditoría de los documentos. Si el Proveedor o cualquiera de sus subcontratistas incumple el requerimiento del Comprador o la respectiva instancia de control del Estado Hondureño, o de cualquier otra forma obstaculiza la revisión del asunto por éstos, el Comprador o la respectiva instancia de control del Estado Hondureño bajo su sola discreción, podrá tomar medidas apropiadas contra el

Proveedor o subcontratista para asegurar el cumplimiento de esta obligación.

3.3 Los actos de fraude y corrupción son sancionados por la Ley de Contratación del Estado, sin perjuicio de la responsabilidad en que se pudiera incurrir conforme al Código Penal.

4. Interpretación

4.1 Si el contexto así lo requiere, el singular significa el plural, y viceversa.

4.2 Incoterms

(a) El significado de cualquier término comercial, así como los derechos y obligaciones de las partes serán los prescritos en los Incoterms, a menos que sea inconsistente con alguna disposición del Contrato.

(b) El término DDP, DPA y otros similares, cuando se utilicen, se regirán por lo establecido en la edición vigente de los Incoterms especificada en la CEC, y publicada por la Cámara de Comercio Internacional en París, Francia.

4.3 Totalidad del Contrato

El Contrato constituye la totalidad de lo acordado entre el Comprador y el Proveedor y substituye todas las comunicaciones, negociaciones y acuerdos (ya sea escritos o verbales) realizados entre las partes con anterioridad a la fecha de la celebración del Contrato.

4.4 Enmienda

Ninguna enmienda u otra variación al Contrato será válida a menos que esté por escrito, fechada y se refiera expresamente al Contrato, y esté firmada por un representante de cada una de las partes debidamente autorizado.

4.5 Limitación de Dispensas

(a) Sujeto a lo indicado en la Sub cláusula 4.5(b) siguiente de estas CGC, ninguna dilación, tolerancia, demora o aprobación por cualquiera de las partes al hacer cumplir algún término y condición del Contrato o el otorgar prórrogas por una de las partes a la otra, perjudicará, afectará o limitará los derechos de esa parte en virtud del Contrato. Asimismo, ninguna dispensa concedida por cualquiera de las partes por un incumplimiento del Contrato, servirá de dispensa para incumplimientos posteriores o continuos del Contrato.

(b) Toda dispensa a los derechos, poderes o remedios de una de las partes en virtud del Contrato, deberá ser por escrito,

llevar la fecha y estar firmada por un representante autorizado de la parte otorgando dicha dispensa y deberá especificar la obligación que está dispensando y el alcance de la dispensa.

4.6 Divisibilidad

Si cualquier provisión o condición del Contrato es prohibida o resultase inválida o inejecutable, dicha prohibición, invalidez o falta de ejecución no afectará la validez o el cumplimiento de las otras provisiones o condiciones del Contrato.

5. Idioma

5.1 El Contrato, así como toda la correspondencia y documentos relativos al Contrato intercambiados entre el Proveedor y el Comprador, deberán ser escritos en español. Los documentos de sustento y material impreso que formen parte del Contrato, pueden estar en otro idioma siempre que los mismos estén acompañados de una traducción fidedigna de los apartes pertinentes al español y, en tal caso, dicha traducción prevalecerá para efectos de interpretación del Contrato.

5.2 El Proveedor será responsable de todos los costos de la traducción al idioma que rige, así como de todos los riesgos derivados de la exactitud de dicha traducción de los documentos proporcionados por el Proveedor.

6. Consorcio

6.1 Si el Proveedor es un Consorcio, todas las partes que lo conforman deberán ser mancomunada y solidariamente responsables frente al Comprador por el cumplimiento de las disposiciones del Contrato y deberán designar a una de ellas para que actúe como representante con autoridad para comprometer al Consorcio. La composición o constitución del Consorcio no podrá ser alterada sin el previo consentimiento del Comprador.

7. Elegibilidad

7.1 El Proveedor y sus Subcontratistas deberán tener plena capacidad de ejercicio, y no hallarse comprendidos en alguna de las circunstancias siguientes:

(a) Haber sido condenados mediante sentencia firme por delitos contra la propiedad, delitos contra la fe pública, cohecho, enriquecimiento ilícito, negociaciones incompatibles con el ejercicio de funciones públicas, malversación de caudales públicos o contrabando y defraudación fiscal, mientras subsista la condena. Esta prohibición también es aplicable a las sociedades mercantiles u otras personas jurídicas cuyos administradores o representantes se encuentran en situaciones similares por actuaciones a nombre o en beneficio de las mismas;

(b) Haber sido declarado en quiebra o en concurso de acreedores,

mientras no fueren rehabilitados;

- (c) Ser funcionarios o empleados, con o sin remuneración, al servicio de los Poderes del Estado o de cualquier institución descentralizada, municipalidad u organismo que se financie con fondos públicos, sin perjuicio de lo previsto en el Artículo 258 de la Constitución de la República;
- (d) Haber dado lugar, por causa de la que hubiere sido declarado culpable, a la resolución firme de cualquier contrato celebrado con la Administración o a la suspensión temporal en el Registro de Proveedores y Contratistas en tanto dure la sanción. En el primer caso, la prohibición de contratar tendrá una duración de dos (2) años , excepto en aquellos casos en que haya sido objeto de resolución en sus contratos en dos ocasiones, en cuyo caso la prohibición de contratar será definitiva;
- (e) Ser cónyuge, persona vinculada por unión de hecho o parientes dentro del cuarto grado de consanguinidad o segundo de afinidad de cualquiera de los funcionarios o empleados bajo cuya responsabilidad esté la precalificación de las empresas, la evaluación de las propuestas, la adjudicación o la firma del contrato;
- (f) Tratarse de sociedades mercantiles en cuyo capital social participen funcionarios o empleados públicos que tuvieren influencia por razón de sus cargos o participaren directa o indirectamente en cualquier etapa de los procedimientos de selección de contratistas. Esta prohibición se aplica también a las compañías que cuenten con socios que sean cónyuges, personas vinculadas por unión de hecho o parientes dentro del cuarto grado de consanguinidad o segundo de afinidad de los funcionarios o empleados a que se refiere el numeral anterior, o aquellas en las que desempeñen, puestos de dirección o de representación personas con esos mismos grados de relación o de parentesco;
- (g) Haber intervenido directamente o como asesores en cualquier etapa de los procedimientos de contratación o haber participado en la preparación de las especificaciones, planos, diseños o términos de referencia, excepto en actividades de supervisión de construcción; e,
- (h) Estar suspendido del Registro de Proveedores y Contratistas o tener vigente sanción de suspensión para participar en procedimientos de contratación administrativa.

8. Notificaciones

- 8.1 Todas las notificaciones entre las partes en virtud de este Contrato deberán ser por escrito y dirigidas a la dirección indicada en las **CEC**. El término “por escrito” significa comunicación en forma

escrita con prueba de recibo.

- 8.2 Una notificación será efectiva en la fecha más tardía entre la fecha de entrega y la fecha de la notificación.
- 9. Ley aplicable** 9.1 El Contrato se regirá y se interpretará según las leyes Hondureñas.
- 10. Solución de controversias**
- 10.1 El Comprador y el Proveedor harán todo lo posible para resolver amigablemente mediante negociaciones directas informales, cualquier desacuerdo o controversia que se haya suscitado entre ellos en virtud o en referencia al Contrato.
- 10.2 Cualquier divergencia que se presente sobre un asunto que no se resuelva mediante un arreglo entre el Proveedor y el Comprador, deberá ser resuelto por éste, quien previo estudio del caso dictará su resolución y la comunicará al reclamante.
- 10.3 Contra la resolución del Comprador quedará expedita la vía judicial ante los tribunales de lo Contencioso Administrativo, salvo que las **CEC** establezcan la posibilidad de acudir al Arbitraje.
- 11. Alcance de los suministros** 11.1 Los Bienes y Servicios Conexos serán suministrados según lo estipulado en la Lista de Requisitos.
- 12. Entrega y documentos** 12.1 Sujeto a lo dispuesto en la Sub cláusula 32.1 de las CGC, la Entrega de los Bienes y Cumplimiento de los Servicios Conexos se realizará de acuerdo con el Plan de Entrega y Cronograma de Cumplimiento indicado en la Lista de Requisitos. Los detalles de los documentos que deberá suministrar el Proveedor se especifican en las **CEC**.
- 13. Responsabilidades del Proveedor** 13.1 El Proveedor deberá proporcionar todos los bienes y Servicios Conexos incluidos en el Alcance de Suministros de conformidad con la Cláusula 11 de las CGC y el Plan de Entrega y Cronograma de Cumplimiento, de conformidad con la Cláusula 12 de las CGC.
- 14. Precio del Contrato** 14.1 Los precios que cobre el Proveedor por los Bienes proporcionados y los Servicios Conexos prestados en virtud del contrato no podrán ser diferentes de los cotizados por el Proveedor en su oferta, excepto por cualquier ajuste de precios autorizado en las **CEC**.
- 15. Condiciones de Pago**
- 15.1 El precio del Contrato se pagará según se establece en las **CEC**.
- 15.2 La solicitud de pago del Proveedor al Comprador deberá ser por escrito, acompañada de documentación de soporte que describan, según corresponda, los Bienes entregados y los Servicios

Conexos cumplidos, y de los documentos presentados de conformidad con las Cláusulas 7.4 y 12 de las CGC y en cumplimiento de las obligaciones estipuladas en el Contrato.

- 15.3 El Comprador efectuará los pagos prontamente, pero de ninguna manera podrá exceder cuarenta y cinco (45) días después de la presentación de una factura o solicitud de pago por el Proveedor, y después de que el Comprador la haya aceptado.
- 15.4 Las monedas en que se le pagará al Proveedor en virtud de este Contrato serán aquellas que el Proveedor hubiese especificado en su oferta.
- 15.5 Si el Comprador no efectuara cualquiera de los pagos al Proveedor en las fechas de vencimiento correspondiente o dentro del plazo establecido en las CEC, el Comprador pagará al Proveedor interés sobre los montos de los pagos morosos a la tasa de interés establecida en las CEC, por el período de la demora hasta que haya efectuado el pago completo, ya sea antes o después de cualquier juicio o fallo de arbitraje.

16. Impuestos y derechos

- 16.1 El Proveedor será totalmente responsable por todos los impuestos, gravámenes, timbres, comisiones por licencias, y otros cargos similares incurridos hasta la entrega de los Bienes contratados con el Comprador.
- 16.2 El Comprador interpondrá sus mejores oficios para que el Proveedor se beneficie con el mayor alcance posible de cualquier exención impositiva, concesiones, o privilegios legales que pudiesen aplicar al Proveedor en Honduras.

17. Garantía Cumplimiento

- 17.1 El Proveedor, dentro de los siguientes treinta (30) días de la notificación de la adjudicación del Contrato, deberá suministrar la Garantía de Cumplimiento del Contrato por el monto equivalente al quince por ciento (15%) del valor del contrato.
- 17.2 Los recursos de la Garantía de Cumplimiento serán pagaderos al Comprador como indemnización por cualquier pérdida que le pudiera ocasionar el incumplimiento de las obligaciones del Proveedor en virtud del Contrato.
- 17.3 Como se establece en las CEC, la Garantía de Cumplimiento, si es requerida, deberá estar denominada en la(s) misma(s) moneda(s) del Contrato, o en una moneda de libre convertibilidad aceptable al Comprador, y presentada en una de los formatos estipuladas por el Comprador en las CEC, u en otro formato aceptable al Comprador.
- 17.4 La validez de la Garantía de Cumplimiento excederá en tres (3)

meses la fecha prevista de culminación de la entrega de los bienes.

17.5 Efectuada que fuere la entrega de los bienes y realizada la liquidación del contrato, cuando se establezca en las CEC, el Proveedor sustituirá la garantía de cumplimiento del contrato por una garantía de calidad de los bienes suministrados, con vigencia por el tiempo previsto en las CEC y cuyo monto será equivalente al cinco por ciento (5%) del valor del Contrato.

18. Derechos de Autor

18.1 Los derechos de autor de todos los planos, documentos y otros materiales conteniendo datos e información proporcionada al Comprador por el Proveedor, seguirán siendo de propiedad del Proveedor. Si esta información fue suministrada al Comprador directamente o a través del Proveedor por terceros, incluyendo proveedores de materiales, el derecho de autor de dichos materiales seguirá siendo de propiedad de dichos terceros.

19. Confidencialidad de la Información

19.1 El Comprador y el Proveedor deberán mantener confidencialidad y en ningún momento divulgarán a terceros, sin el consentimiento por escrito de la otra parte, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la otra parte en conexión con el Contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo. No obstante lo anterior, el Proveedor podrá proporcionar a sus Subcontratistas los documentos, datos e información recibidos del Comprador para que puedan cumplir con su trabajo en virtud del Contrato. En tal caso, el Proveedor obtendrá de dichos Subcontratistas un compromiso de confidencialidad similar al requerido del Proveedor bajo la Cláusula 19 de las CGC.

19.2 El Comprador no utilizará dichos documentos, datos u otra información recibida del Proveedor para ningún uso que no esté relacionado con el Contrato. Asimismo el Proveedor no utilizará los documentos, datos u otra información recibida del Comprador para ningún otro propósito que el de la ejecución del Contrato.

19.3 La obligación de las partes de conformidad con las Subcláusulas 19.1 y 19.2 de las CGC arriba mencionadas, no aplicará a información que:

- (a) el Comprador o el Proveedor requieran compartir con el Banco u otras instituciones que participan en el financiamiento del Contrato;
- (b) actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes;

- (c) puede comprobarse que estaba en posesión de esa parte en el momento que fue divulgada y no fue obtenida previamente directa o indirectamente de la otra parte; o
- (d) que de otra manera fue legalmente puesta a la disponibilidad de esa parte por una tercera parte que no tenía obligación de confidencialidad.

19.4 Las disposiciones precedentes de esta cláusula 19 de las CGC no modificarán de ninguna manera ningún compromiso de confidencialidad otorgado por cualquiera de las partes a quien esto compete antes de la fecha del Contrato con respecto a los Suministros o cualquier parte de ellos.

19.5 Las disposiciones de la Cláusula 19 de las CGC permanecerán válidas después del cumplimiento o terminación del contrato por cualquier razón.

20. Subcontratación

20.1 El Proveedor informará al Comprador por escrito de todos los subcontratos que adjudique en virtud del Contrato si no los hubiera especificado en su oferta. Dichas notificaciones, en la oferta original o posteriores, no eximirán al Proveedor de sus obligaciones, deberes y compromisos o responsabilidades contraídas en virtud del Contrato.

20.2 Todos los subcontratos deberán cumplir con las disposiciones de las Cláusulas 3 y 7 de las CGC.

21. Especificaciones y Normas

21.1 Especificaciones Técnicas y Planos Los Bienes y Servicios Conexos proporcionados bajo este contrato deberán ajustarse a las especificaciones técnicas y a las normas estipuladas en la Sección VI, Lista de Requisitos y, cuando no se hace referencia a una norma aplicable, la norma será equivalente o superior a las normas oficiales cuya aplicación sea apropiada en el país de origen de los Bienes.

21.2 El Proveedor tendrá derecho a rehusar responsabilidad por cualquier diseño, dato, plano, especificación u otro documento, o por cualquier modificación proporcionada o diseñada por o en nombre del Comprador, mediante notificación al Comprador de dicho rechazo.

21.3 Cuando en el Contrato se hagan referencias a códigos y normas conforme a las cuales éste debe ejecutarse, la edición o versión revisada de dichos códigos y normas será la especificada en la Lista de Requisitos. Cualquier cambio de dichos códigos o normas durante la ejecución del Contrato se aplicará solamente con la aprobación previa del Comprador y dicho cambio se regirá de conformidad con la Cláusula 32 de las CGC.

22. Embalaje y Documentos

- 22.1 El Proveedor 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. El embalaje deberá ser adecuado para resistir, sin limitaciones, su manipulación brusca y descuidada, su exposición a temperaturas extremas, la sal y las precipitaciones, y su almacenamiento en espacios abiertos. En el tamaño y peso de los embalajes se tendrá en cuenta, cuando corresponda, la lejanía del lugar de destino final de los bienes y la carencia de equipo pesado de carga y descarga en todos los puntos en que los bienes deban transbordarse.
- 22.2 El embalaje, las identificaciones y los documentos que se coloquen dentro y fuera de los bultos deberán cumplir estrictamente con los requisitos especiales que se hayan estipulado expresamente en el Contrato, y cualquier otro requisito, si los hubiere, especificado en las **CEC** y en cualquiera otra instrucción dispuesta por el Comprador.

23. Seguros

- 23.1 A menos que se disponga otra cosa en las **CEC**, los Bienes suministrados bajo el Contrato deberán estar completamente asegurados, en una moneda de libre convertibilidad de un país elegible, contra riesgo de extravío o daños incidentales ocurridos durante fabricación, adquisición, transporte, almacenamiento y entrega, de conformidad con los *Incoterms* aplicables **o según se disponga en las CEC**.

24. Transporte

- 24.1 A menos que se disponga otra cosa en las **CEC**, la responsabilidad por los arreglos de transporte de los Bienes se regirá por los *Incoterms* indicados.

25. Inspecciones y Pruebas

- 25.1 El Proveedor realizará todas las pruebas y/o inspecciones de los Bienes y Servicios Conexos según se dispone en las **CEC**, por su cuenta y sin costo alguno para el Comprador.
- 25.2 Las inspecciones y pruebas podrán realizarse en las instalaciones del Proveedor o de sus subcontratistas, en el lugar de entrega y/o en el lugar de destino final de los Bienes o en otro lugar en Honduras. De conformidad con la Sub cláusula 25.3 de las CGC, cuando dichas inspecciones o pruebas sean realizadas en recintos del Proveedor o de sus subcontratistas se les proporcionarán a los inspectores todas las facilidades y asistencia razonables, incluso el acceso a los planos y datos sobre producción, sin cargo alguno para el Comprador.
- 25.3 El Comprador o su representante designado tendrá derecho a presenciar las pruebas y/o inspecciones mencionadas en la Sub cláusula 25.2 de las CGC, siempre y cuando éste asuma todos los costos y gastos que ocasione su participación, incluyendo gastos

de viaje, alojamiento y alimentación.

- 25.4 Cuando el Proveedor esté listo para realizar dichas pruebas e inspecciones, notificará oportunamente al Comprador indicándole el lugar y la hora. El Proveedor obtendrá de una tercera parte, si corresponde, o del fabricante cualquier permiso o consentimiento necesario para permitir al Comprador o a su representante designado presenciar las pruebas o inspecciones, cuando el proveedor esté dispuesto.
- 25.5 El Comprador podrá requerirle al Proveedor que realice algunas pruebas y/o inspecciones que no están requeridas en el Contrato, pero que considere necesarias para verificar que las características y funcionamiento de los bienes cumplan con los códigos de las especificaciones técnicas y normas establecidas en el Contrato. Los costos adicionales razonables que incurra el Proveedor por dichas pruebas e inspecciones serán sumados al precio del Contrato. Asimismo, si dichas pruebas y/o inspecciones impidieran el avance de la fabricación y/o el desempeño de otras obligaciones del Proveedor bajo el Contrato, deberán realizarse los ajustes correspondientes a las Fechas de Entrega y de Cumplimiento y de las otras obligaciones afectadas.
- 25.6 El Proveedor presentará al Comprador un informe de los resultados de dichas pruebas y/o inspecciones.
- 25.7 El Comprador podrá rechazar algunos de los Bienes o componentes de ellos que no pasen las pruebas o inspecciones o que no se ajusten a las especificaciones. El Proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes o componentes rechazados o hacer las modificaciones necesarias para cumplir con las especificaciones sin ningún costo para el Comprador. Asimismo, tendrá que repetir las pruebas o inspecciones, sin ningún costo para el Comprador, una vez que notifique al Comprador de conformidad con la Sub cláusula 25.4 de las CGC.
- 25.8 El Proveedor acepta que ni la realización de pruebas o inspecciones de los Bienes o de parte de ellos, ni la presencia del Comprador o de su representante, ni la emisión de informes, de conformidad con la Sub cláusula 25.6 de las CGC, lo eximirán de las garantías u otras obligaciones en virtud del Contrato.

**26. Liquidación por
Daños y Perjuicios**

- 26.1 Con excepción de lo que se establece en la Cláusula 31 de las CGC, si el Proveedor no cumple con la entrega de la totalidad o parte de los Bienes en la(s) fecha(s) establecida(s) o con la prestación de los Servicios Conexos dentro del período especificado en el Contrato, sin perjuicio de los demás recursos que el Comprador tenga en virtud del Contrato, éste podrá deducir del Precio del Contrato por concepto de liquidación de

daños y perjuicios, una suma equivalente al porcentaje del precio de entrega de los bienes atrasados o de los servicios no prestados establecido en las **CEC** por cada día de retraso hasta alcanzar el máximo del porcentaje especificado en esas **CEC**. Al alcanzar el máximo establecido, el Comprador podrá dar por terminado el contrato de conformidad con la Cláusula 34 de las CGC.

27. Garantía de los Bienes

- 27.1 El Proveedor garantiza que todos los bienes suministrados en virtud del Contrato son nuevos, sin uso, del modelo más reciente o actual e incorporan todas las mejoras recientes en cuanto a diseño y materiales, a menos que el Contrato disponga otra cosa.
- 27.2 De conformidad con la Sub cláusula 21.1(b) de las CGC, el Proveedor garantiza que todos los bienes suministrados estarán libres de defectos derivados de actos y omisiones que éste hubiese incurrido, o derivados del diseño, materiales o manufactura, durante el uso normal de los bienes en las condiciones que imperen en el país de destino final.
- 27.3 Salvo que se indique otra cosa en las **CEC**, la garantía permanecerá vigente durante el período cuya fecha de terminación sea la más temprana entre los períodos siguientes: doce (12) meses a partir de la fecha en que los bienes, o cualquier parte de ellos según el caso, hayan sido entregados y aceptados en el punto final de destino indicado en el Contrato, o dieciocho (18) meses a partir de la fecha de embarque en el puerto o lugar de flete en el país de origen.
- 27.4 El Comprador comunicará al Proveedor la naturaleza de los defectos y proporcionará toda la evidencia disponible, inmediatamente después de haberlos descubierto. El Comprador otorgará al Proveedor facilidades razonables para inspeccionar tales defectos.
- 27.5 Tan pronto reciba el Proveedor dicha comunicación, y dentro del plazo establecido en las **CEC**, deberá reparar o reemplazar de forma expedita los Bienes defectuosos, o sus partes sin ningún costo para el Comprador.
- 27.6 Si el Proveedor después de haber sido notificado, no cumple con corregir los defectos dentro del plazo establecido, el Comprador, dentro de un tiempo razonable, podrá proceder a tomar las medidas necesarias para remediar la situación, por cuenta y riesgo del Proveedor y sin perjuicio de otros derechos que el Comprador pueda ejercer contra el Proveedor en virtud del Contrato.

28. Indemnización por Derechos de Patente

28.1 El Proveedor indemnizará y librará de toda responsabilidad al Comprador y sus empleados y funcionarios en caso de pleitos, acciones o procedimientos administrativos, reclamaciones, demandas, pérdidas, daños, costos y gastos de cualquier naturaleza, incluyendo gastos y honorarios por representación legal, que el Comprador tenga que incurrir como resultado de transgresión o supuesta transgresión de derechos de patente, uso de modelo, diseño registrado, marca registrada, derecho de autor u otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente en la fecha del Contrato debido a:

- (a) la instalación de los bienes por el Proveedor o el uso de los bienes en el País donde está el lugar del proyecto; y
- (b) la venta de los productos producidos por los Bienes en cualquier país.

Dicha indemnización no procederá si los Bienes o una parte de ellos fuesen utilizados para fines no previstos en el Contrato o para fines que no pudieran inferirse razonablemente del Contrato. La indemnización tampoco cubrirá cualquier transgresión que resulte del uso de los Bienes o parte de ellos, o de cualquier producto producido como resultado de asociación o combinación con otro equipo, planta o materiales no suministrados por el Proveedor en virtud del Contrato.

28.2 Si se entablara un proceso legal o una demanda contra el Comprador como resultado de alguna de las situaciones indicadas en la Sub cláusula 28.1 de las CGC, el Comprador notificará prontamente al Proveedor y éste por su propia cuenta y en nombre del Comprador responderá a dicho proceso o demanda, y realizará las negociaciones necesarias para llegar a un acuerdo de dicho proceso o demanda.

28.3 Si el Proveedor no notifica al Comprador dentro de veintiocho (28) días a partir del recibo de dicha comunicación de su intención de proceder con tales procesos o reclamos, el Comprador tendrá derecho a emprender dichas acciones en su propio nombre. El Comprador será reembolsado por el Proveedor por las costas procesales en que hubiera incurrido.

28.4 El Comprador se compromete, a solicitud del Proveedor, a prestarle toda la asistencia posible para que el Proveedor pueda contestar las citadas acciones legales o reclamaciones. El Comprador será reembolsado por el Proveedor por todos los gastos razonables en que hubiera incurrido.

28.5 El Comprador deberá indemnizar y eximir de culpa al Proveedor y a sus empleados, funcionarios y Subcontratistas, por cualquier litigio, acción legal o procedimiento administrativo, reclamo,

demanda, pérdida, daño, costo y gasto, de cualquier naturaleza, incluyendo honorarios y gastos de abogado, que pudieran afectar al Proveedor como resultado de cualquier transgresión o supuesta transgresión de patentes, modelos de aparatos, diseños registrados, marcas registradas, derechos de autor, o cualquier otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente a la fecha del Contrato, que pudieran suscitarse con motivo de cualquier diseño, datos, planos, especificaciones, u otros documentos o materiales que hubieran sido suministrados o diseñados por el Comprador o a nombre suyo.

29. Limitación de Responsabilidad

- 29.1 Excepto en casos de negligencia grave o actuación de mala fe,
- (a) el Proveedor no tendrá ninguna responsabilidad contractual, de agravio o de otra índole frente al Comprador por pérdidas o daños indirectos o consiguientes, pérdidas de utilización, pérdidas de producción, o pérdidas de ganancias o por costo de intereses, estipulándose que esta exclusión no se aplicará a ninguna de las obligaciones del Proveedor de pagar al Comprador los daños y perjuicios previstos en el Contrato, y
 - (b) la responsabilidad total del Proveedor frente al Comprador, ya sea contractual, de agravio o de otra índole, no podrá exceder el Precio del Contrato, entendiéndose que tal limitación de responsabilidad no se aplicará a los costos provenientes de la reparación o reemplazo de equipo defectuoso, ni afecta la obligación del Proveedor de indemnizar al Comprador por las transgresiones de patente.

30. Cambio en las Leyes y Regulaciones

- 30.1 A menos que se indique otra cosa en el Contrato, si después de la fecha de 28 días antes de la presentación de Ofertas, cualquier ley, reglamento, decreto, ordenanza o estatuto con carácter de ley entrase en vigencia, se promulgase, abrogase o se modificase en el lugar de Honduras donde está ubicado el Proyecto (incluyendo cualquier cambio en interpretación o aplicación por las autoridades competentes) y que afecte posteriormente la fecha de Entrega y/o el Precio del Contrato, dicha Fecha de Entrega y/o Precio del Contrato serán incrementados o reducidos según corresponda, en la medida en que el Proveedor haya sido afectado por estos cambios en el desempeño de sus obligaciones en virtud del Contrato. No obstante, lo anterior, dicho incremento o disminución del costo no se pagará separadamente ni será acreditado si el mismo ya ha sido tenido en cuenta en las provisiones de ajuste de precio, si corresponde y de conformidad con la Cláusula 14 de las CGC.

31. Fuerza Mayor

- 31.1 El Proveedor no estará sujeto a la ejecución de su Garantía de Cumplimiento, liquidación por daños y perjuicios o terminación por incumplimiento en la medida en que la demora o el incumplimiento de sus obligaciones en virtud del Contrato sea el

resultado de un evento de Fuerza Mayor.

31.2 Para fines de esta Cláusula, “Fuerza Mayor” significa un evento o situación fuera del control del Proveedor que es imprevisible, inevitable y no se origina por descuido o negligencia del Proveedor. Tales eventos pueden incluir sin que éstos sean los únicos, actos del Comprador en su capacidad soberana, guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, restricciones de cuarentena, y embargos de cargamentos.

31.3 Si se presentara un evento de Fuerza Mayor, el Proveedor notificará por escrito al Comprador a la máxima brevedad posible sobre dicha condición y causa. A menos que el Comprador disponga otra cosa por escrito, el Proveedor continuará cumpliendo con sus obligaciones en virtud del Contrato en la medida que sea razonablemente práctico, y buscará todos los medios alternativos de cumplimiento que no estuviesen afectados por la situación de Fuerza Mayor existente.

32. Órdenes de Cambio y Enmiendas al Contrato

32.1 El Comprador podrá, en cualquier momento, efectuar cambios dentro del marco general del Contrato, mediante orden escrita al Proveedor de acuerdo con la Cláusula 8 de las CGC, en uno o más de los siguientes aspectos:

- (a) planos, diseños o especificaciones, cuando los Bienes que deban suministrarse en virtud al Contrato deban ser fabricados específicamente para el Comprador;
- (b) la forma de embarque o de embalaje;
- (c) el lugar de entrega, y/o
- (d) los Servicios Conexos que deba suministrar el Proveedor.

32.2 Si cualquiera de estos cambios causara un aumento o disminución en el costo o en el tiempo necesario para que el Proveedor cumpla cualquiera de las obligaciones en virtud del Contrato, se efectuará un ajuste equitativo al Precio del Contrato o al Plan de Entregas/de Cumplimiento, o a ambas cosas, y el Contrato se enmendará según corresponda. El Proveedor deberá presentar la solicitud de ajuste de conformidad con esta Cláusula, dentro de los veintiocho (28) días contados a partir de la fecha en que éste reciba la solicitud de la orden de cambio del Comprador.

32.3 Los precios que cobrará el Proveedor por Servicios Conexos que pudieran ser necesarios pero que no fueron incluidos en el Contrato, deberán convenirse previamente entre las partes, y no excederán los precios que el Proveedor cobra actualmente a terceros por servicios similares.

32.4 Sujeto a lo anterior, no se introducirá ningún cambio o modificación al Contrato excepto mediante una enmienda por escrito ejecutada por ambas partes.

33. Prórroga de los Plazos

33.1 Si en cualquier momento durante la ejecución del Contrato, el Proveedor o sus Subcontratistas encontrasen condiciones que impidiesen la entrega oportuna de los Bienes o el cumplimiento de los Servicios Conexos de conformidad con la Cláusula 12 de las CGC, el Proveedor informará prontamente y por escrito al Comprador sobre la demora, posible duración y causa. Tan pronto como sea posible después de recibir la comunicación del Proveedor, el Comprador evaluará la situación y a su discreción podrá prorrogar el plazo de cumplimiento del Proveedor. En dicha circunstancia, ambas partes ratificarán la prórroga mediante una enmienda al Contrato.

33.2 Excepto en el caso de Fuerza Mayor, como se indicó en la Cláusula 31 de las CGC, cualquier retraso en el desempeño de sus obligaciones de Entrega y Cumplimiento expondrá al Proveedor a la imposición de liquidación por daños y perjuicios de conformidad con la Cláusula 26 de las CGC, a menos que se acuerde una prórroga en virtud de la Sub cláusula 33.1 de las CGC.

34. Terminación

34.1 Terminación por Incumplimiento

(a) El Comprador, sin perjuicio de otros recursos a su haber en caso de incumplimiento del Contrato, podrá terminar el Contrato en su totalidad o en parte mediante una comunicación de incumplimiento por escrito al Proveedor en cualquiera de las siguientes circunstancias:

(i) si el Proveedor no entrega parte o ninguno de los Bienes dentro del período establecido en el Contrato, o dentro de alguna prórroga otorgada por el Comprador de conformidad con la Cláusula 33 de las CGC; o

(ii) Si el Proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud del Contrato; o

(iii) Si el Proveedor, a juicio del Comprador, durante el proceso de licitación o de ejecución del Contrato, ha participado en actos de fraude y corrupción, según se define en la Cláusula 3 de las CGC; o

(iv) La disolución de la sociedad mercantil Proveedora, salvo en los casos de fusión de sociedades y siempre que solicite de manera expresa al Comprador su autorización para la continuación de la ejecución del contrato, dentro de los diez días hábiles siguientes a la

fecha en que tal fusión ocurra. El Comprador podrá aceptar o denegar dicha solicitud, sin que, en este último caso, haya derecho a indemnización alguna; o

- (v) La falta de constitución de la garantía de cumplimiento del contrato o de las demás garantías a cargo del Proveedor dentro de los plazos correspondientes;
- (b) En caso de que el Comprador termine el Contrato en su totalidad o en parte, de conformidad con la Cláusula 34.1(a) de las CGC, éste podrá adquirir, bajo términos y condiciones que considere apropiadas, Bienes o Servicios Conexos similares a los no suministrados o prestados. En estos casos, el Proveedor deberá pagar al Comprador los costos adicionales resultantes de dicha adquisición. Sin embargo, el Proveedor seguirá estando obligado a completar la ejecución de aquellas obligaciones en la medida que hubiesen quedado sin concluir.

34.2 Terminación por Insolvencia

- (a) El Comprador podrá rescindir el Contrato en cualquier momento mediante comunicación por escrito al Proveedor en caso de la declaración de quiebra o de suspensión de pagos del Proveedor, o su comprobada incapacidad financiera.

34.3 Terminación por Conveniencia.

- (a) El Comprador, mediante comunicación enviada al Proveedor, podrá terminar el Contrato total o parcialmente, en cualquier momento por razones de conveniencia. La comunicación de terminación deberá indicar que la terminación es por conveniencia del Comprador, el alcance de la terminación de las responsabilidades del Proveedor en virtud del Contrato y la fecha de efectividad de dicha terminación.
- (b) Los bienes que ya estén fabricados y listos para embarcar dentro de los veintiocho (28) días siguientes a al recibo por el Proveedor de la notificación de terminación del Comprador deberán ser aceptados por el Comprador de acuerdo con los términos y precios establecidos en el Contrato. En cuanto al resto de los Bienes el Comprador podrá elegir entre las siguientes opciones:
 - (i) que se complete alguna porción y se entregue de acuerdo con las condiciones y precios del Contrato;

y/o

- (ii) que se cancele el balance restante y se pague al Proveedor una suma convenida por aquellos Bienes o Servicios Conexos que hubiesen sido parcialmente completados y por los materiales y repuestos adquiridos previamente por el Proveedor.

34.4 El Comprador podrá terminar el Contrato también en caso de muerte del Proveedor individual, salvo que los herederos ofrezcan concluir con el mismo con sujeción a todas sus estipulaciones; la aceptación de esta circunstancia será potestativa del Comprador sin que los herederos tengan derecho a indemnización alguna en caso contrario.

34.5 El contrato también podrá ser terminado por el mutuo acuerdo de las partes.

35. Cesión

35.1 Ni el Comprador ni el Proveedor podrán ceder total o parcialmente las obligaciones que hubiesen contraído en virtud del Contrato, excepto con el previo consentimiento por escrito de la otra parte.

Sección VIII. Condiciones Especiales del Contrato

Las siguientes Condiciones Especiales del Contrato (CEC) complementarán y/o enmendarán las Condiciones Generales del Contrato (CGC). En caso de haber conflicto, estas disposiciones prevalecerán sobre las CGC.

CGC 1.1(i)	El Comprador es: Instituto Nacional de Formación Profesional (INFOP)
CGC 1.1(a)	Centro Didáctico del Instituto Nacional de Formación Profesional (INFOP), ubicado en el Bulevar Los Próceres, Tegucigalpa, M.D.C.
CGC 1.1(h)	<p>El Proveedor deberá proporcionar al Comprador en virtud del Contrato, los bienes objeto de este suministro en dos momentos definidos en la Lista de Bienes y Plan de Entrega de la Sección VI, en la página 91, ya que los mismos se requieren para equipar las dos etapas que componen el proyecto de remodelación, siendo éstas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remodelación del Centro de Convenciones (Etapa 1) • Remodelación de la Cocina Existente (Etapa 2) <p>Las cuales estarán en proceso de ejecución mientras se desarrolla este proceso de licitación.</p> <p>NOTA 1: El Proveedor deberá entregar los bienes ofertados de cada partida en atención a las fechas y cantidades indicadas en el Plan antes citado, según sea el caso, sin ninguna alteración. El Comprador a través de la Comisión de Recepción levantará un Acta de Recepción Provisional al momento de la entrega de los bienes. La Comisión de Recepción no recibirá partidas en cantidades distintas a las que corresponden en cada entrega.</p> <p>NOTA 2: En el caso de los bienes que requieren instalación, configuración y prueba, el Proveedor debe realizar las mismas en los plazos establecidos en la Lista de Bienes y Plan de Entrega antes mencionado. El Comprador a través de la Comisión de Recepción levantará una segunda Acta de Recepción Provisional acreditando tal extremo.</p> <p>NOTA 3: El Proveedor deberá realizar la capacitación del equipo que la requiera, al personal designado por el Comprador en el plazo establecido en la Lista de Bienes y Plan de Entrega antes relacionado. Finalizada la capacitación a satisfacción del Comprador, la Comisión de Recepción levantará el Acta de Recepción Definitiva de los bienes, lo cual dará por concluido el suministro.</p> <p>ACLARATORIA: En el caso de los bienes que no requieran instalación, configuración, prueba y capacitación; una vez que sean entregados de acuerdo a la NOTA 1, serán verificados por la Comisión de Recepción en función de su calidad, especificaciones técnicas y demás condiciones previstas en el Contrato, en el plazo establecido en la Lista de Bienes y Plan de Entrega. Estando conforme la Comisión de Recepción, procederá a levantar el Acta Definitiva correspondiente.</p>

CGC 4.2 (b)	La versión de la edición de los Incoterms será: 2010
CGC 8.1	<p>Para notificaciones, la dirección del Comprador será:</p> <p>Atención: Lic. Ricardo Pavón, División Administrativa y Financiera</p> <p>Dirección: Primer piso del Edificio principal del INFOP, frente a la primera entrada de la Colonia Miraflores, Tegucigalpa, M.D.C., Honduras.</p> <p>Ciudad: Tegucigalpa, M.D.C. País: Honduras C.A.</p> <p>Teléfono: 00 (504) 2230-0678 extensión 203</p> <p>Dirección de correo electrónico: ricardopavon@infop.hn</p>
CGC 10.3	Contra la resolución del Comprador procederá la vía judicial ante los Tribunales de lo Contencioso Administrativo.
CGC 12.1	La recepción del suministro junto con su instalación, configuración, prueba y capacitación, será de acuerdo a las fechas establecidas en la Lista de Bienes y Plan de Entrega de la Sección VI, página 91 de este pliego de condiciones. Se levantará para cada entrega la correspondiente Acta de Recepción Definitiva.
CGC 14.1	Los precios de los Bienes suministrados y los Servicios Conexos prestados no serán ajustables.
CGC 15.1	<p>FINANCIAMIENTO Y FORMA DE PAGO</p> <p>La presente licitación se realizará con fondos provenientes de una Donación del Gobierno de Japón efectuada mediante Carta Acuerdo suscrita el 17 de Octubre de 2018 y los mismos serán administrados por el INFOP.</p> <p>La forma y condiciones de pago al Proveedor en virtud del Contrato serán las siguientes:</p> <p>El pago de los bienes y servicios suministrados, se efectuará en lempiras contra entrega del suministro y servicios conexos, de acuerdo a las fechas establecidas en la Lista de Bienes y Plan de Entrega de la Sección VI.</p> <p>NOTA: Se entenderá como entregado el suministro hasta que el INFOP extienda el Acta de Recepción Definitiva.</p>

CGC 15.2	<p>Para que se realice el pago del suministro y servicios conexos, el Proveedor deberá presentar ante la División Administrativa y Financiera del INFOP, la siguiente documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Solicitud de pago por escrito. • Factura original con CAI del Proveedor a nombre del Instituto Nacional de Formación Profesional, en la que se indique la descripción del suministro y servicios a proporcionar. • Constancia de Solvencia Fiscal vigente, emitida por el Servicio de Administración de Rentas (S.A.R.). • Recibo original a nombre del Instituto Nacional de Formación Profesional. • Acta de Recepción Definitiva. • Garantía de Calidad.
CGC 15.5	<p>El plazo de pago después del cual el Comprador deberá pagar interés al Proveedor es de 45 días desde que se haya recibido la documentación correspondiente a satisfacción del Comprador, según lo establecido en la cláusula anterior.</p> <p>La tasa de interés que se aplicará, es la tasa de interés promedio para operaciones activas vigente en el Sistema Bancario Nacional, determinada mensualmente para la respectiva moneda por el Banco Central de Honduras.</p>
CGC 17.3	<p>El monto de la Garantía de Cumplimiento será del 15% del valor total del Contrato y deberá tener una vigencia de 10 meses a partir de la firma del Contrato.</p> <p>Si por causas imputables al Proveedor no se constituyera ésta Garantía en el plazo previsto, el INFOP declarará sin valor y efecto la adjudicación y procederá a la ejecución de la Garantía de Mantenimiento de Oferta.</p> <p>Para cumplir con este requisito se aceptará Garantía Bancaria o Fianza.</p>
CGC 17.5	<p>El Proveedor deberá presentar una Garantía de Calidad por cada etapa en la que entregará los bienes a suministrar de acuerdo a la Lista de Bienes y Plan de Entrega de la Sección VI, página 91.</p> <p>El monto de cada una de estas dos Garantías será equivalente al 5% del total correspondiente a cada entrega; y deberán permanecer vigentes por un plazo de doce meses (12) contados a partir de la fecha del Acta de Recepción Definitiva de cada entrega.</p> <p>Estas garantías deberán ser presentadas en un plazo no mayor a cinco (5) días posteriores a la fecha del Acta de Recepción Definitiva.</p> <p>Para cumplir con este requisito se aceptarán Garantías Bancarias o Fianzas.</p>

CGC 20.1	Para este proceso licitatorio no se permitirá la cesión ni la sub-contratación.
CGC 22.2	No aplica
CGC 23.1	La cobertura de seguro será por transporte hasta las instalaciones del Centro Didáctico del Instituto Nacional de Formación Profesional (INFOP), ubicado en el Bulevar Los Próceres, Tegucigalpa, M.D.C.
CGC 24.1	El Proveedor está obligado bajo los términos del Contrato a transportar los Bienes al lugar de destino final dentro de Honduras, definido como el lugar de destino en Honduras, incluyendo seguro y almacenamiento, y tal como se estipulará en el Contrato, será contratado por el Proveedor, y todos los gastos relacionados estarán incluidos en el Precio del Contrato.
CGC 25.1	El Proveedor al momento de la instalación de los bienes, está obligado a realizar en presencia del Comprador todas las pruebas e inspecciones que se requieren para su funcionamiento, bajo su cuenta y sin costo para el Comprador, esto con el fin de garantizar el buen funcionamiento de los mismos.
CGC 26.1	<p>Sin perjuicio del cumplimiento del respectivo Contrato por parte del Proveedor, por las demoras no justificadas en la entrega del suministro, instalación, configuración, prueba y capacitación, el Comprador aplicará una multa por el incumplimiento en el plazo de cada entrega y servicios conexos según corresponda, del 0.36% diario en relación con el monto total del Contrato, de conformidad a lo indicado en las Disposiciones Generales del Presupuesto de Ingresos y Egresos de la República, vigentes para el Ejercicio Fiscal 2019.</p> <p>El monto máximo de la indemnización por daños y perjuicios es del 10% acumulable por día de atraso sobre el valor total del Contrato. Al llegar esta sanción al máximo acumulable, el Comprador podrá hacer efectiva la Garantía de Cumplimiento. Así mismo el Comprador podrá dar por terminado el Contrato de pleno derecho, reservándose además, el ejercicio de las acciones legales correspondientes por incumplimiento del Contrato por parte del Proveedor.</p>
CGC 27.3	La Garantía de Calidad tendrá una vigencia de un año a partir de la fecha del Acta de Recepción Definitiva, documento que hace constar que los bienes han sido entregados y aceptados en el lugar de entrega.
CGC 27.5	El plazo para reparar o sustituir el suministro ofertado que por causas de defectos de fábrica presente fallas, será de treinta (30) días calendario máximo.
CGC 34.2	Además de las causales enunciadas en la cláusula 34.2 de las Condiciones Generales del Contrato (CGC), se dará también por terminado el contrato en el caso que el donante de los fondos suspenda o cancele la donación; lo cual no implicará más obligación por parte del Estado, que al pago correspondiente al suministro o los servicios conexos ya ejecutados a la fecha en que entre en vigencia la rescisión o resolución del contrato. Igual sucederá en caso de recorte presupuestario de fondos nacionales que se efectúe por razón de la situación económica y financiera del país, la estimación de la percepción de ingresos

	menores a los gastos proyectados y en caso de necesidades imprevistas o de emergencia de acuerdo al artículo 78 de las Disposiciones Generales del Presupuesto General de Ingresos y Egresos de la República, ejercicio fiscal 2019.
--	--

Sección IX. Formularios del Contrato

1. Contrato (sujeto a cambios)

CONTRATO NO. XXXXX

“SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE EQUIPO PARA EL CENTRO DIDÁCTICO DEL INFOP EN LAS ÁREAS DE TURISMO, SERVICIOS Y GENTE DE MAR”

Este contrato es celebrado el día XXXX de XXXX del año XXXX, entre los señores **ROBERTO ENRIQUE CARDONA LOPEZ**, mayor de edad, casado, Abogado, hondureño y de este domicilio, con tarjeta de identidad número 0301-1964-00274, en su condición de Director Ejecutivo del **INSTITUTO NACIONAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL (INFOP)**, nombrado mediante Resolución No. CD-SE-21-06-2017-4 emitida por el Honorable Consejo Directivo en su Sesión Extraordinaria No. 06-2017, celebrada el 21 de Junio del 2017, en adelante denominado EL COMPRADOR; y, **XXXXXXXXXXXX**, mayor de edad, XXXXXX, XXXX, hondureño, con domicilio en la colonia XXXX, calle XXXXXX, XXXX, de la ciudad de XXXXX, con tarjeta de identidad número XXXXXX, accionando como Representante Legal de la Sociedad Mercantil denominada XXXX, constituida mediante Escritura Pública No. XXXX de fecha XXX, autorizada por el Notario XXXXXXXX, inscrita con el Número XXX Tomo XXX del Registro XXXX; acredita su condición con el Testimonio de la Escritura Pública No. XXXX de fecha XXX, autorizada por el Notario XXXXXXXX, inscrita con el Número XXX Tomo XXX del Registro de XXXX, en adelante denominado EL PROVEEDOR; POR CUANTO EL COMPRADOR ha llamado a Licitación respecto de ciertos Bienes y Servicios Conexos, para la adquisición de quince (15) Lotes relacionados al “Suministro e Instalación de Equipo para el Centro Didáctico del INFOP, en las Áreas de Turismo, Servicios y Gente de Mar”; por lo que, ESTE CONTRATO ESTIPULA LO SIGUIENTE: **PRIMERO.- GENERALIDADES:** En este Contrato las palabras y expresiones tendrán el mismo significado que se les asigne en las respectivas Condiciones del Contrato a que se refieran.- **SEGUNDO.- ANTECEDENTES Y OBJETO DEL CONTRATO:** EL COMPRADOR mediante Resolución No. XXXXX del XXXXX, emitida por el Consejo Directivo del INFOP, resolvió adjudicar a EL PROVEEDOR el Lote XXXXX de la Licitación Pública Nacional (LPN) No. 07/2019 “Suministro e Instalación de Equipo para el Centro Didáctico del INFOP, en las Áreas de Turismo, Servicios y Gente de Mar”, mismos que se requieren para acondicionar el Centro de Convenciones y la Cocina Existente del Centro Didáctico del INFOP, ubicado en el Bulevar Los Próceres de esta ciudad de Tegucigalpa, Municipio del Distrito Central.- **TERCERO.- MONTO DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO:** Es convenido y aceptado que el valor del Suministro y servicios conexos objeto del presente Contrato asciende a la suma de XXXXXX (*incorporar según oferta adjudicación*), el cual será cancelado de acuerdo a las condiciones estipuladas en las Cláusulas CGC 15.1 y CGC 15.2 de las Condiciones Especiales del Contrato (CEC) contenidas en el pliego de condiciones de la Licitación Pública (LPN) No.07-2019.- EL PROVEEDOR efectuará el pago en un plazo no mayor de cuarenta y cinco (45) días calendario, posteriores a la entrega de la documentación relacionada en la cláusula CGC 15.2 de las Condiciones Especiales del Contrato (CEC), siempre y cuando la recepción sea satisfactoria para EL COMPRADOR.- Para efectos tributarios y cuando proceda, EL COMPRADOR retendrá y enterará al fisco los impuestos que conforme a Ley correspondan.- **CUARTO.- CONDICIONES, ESPECIFICACIONES Y REQUERIMIENTOS TECNICOS :** EL PROVEEDOR se obliga a cumplir con la entrega del suministro de acuerdo a las

siguientes especificaciones técnicas: *(incorporar las especificaciones técnicas del o los lotes adjudicados, descritas en el Pliego de Condiciones)*. **QUINTO.- PLAZO DE ENTREGA:** El plazo de entrega, instalación, configuración, prueba y capacitación, se realizará conforme a lo siguiente : *(incorporar el cuadro del lote adjudicado conforme a la lista de bienes y plan de entrega)*.- **SEXTO.- DE LAS GARANTIAS: 1. DE CUMPLIMIENTO:** En la misma fecha en que se suscribe el Contrato, EL PROVEEDOR presentará a favor de EL COMPRADOR, una Garantía Bancaria o Fianza de Cumplimiento por el valor de XXXX LEMPIRAS (L. XXXXX), equivalente al quince por ciento (15%) del valor total del Contrato, para garantizar la ejecución y el fiel cumplimiento de todas y cada una de las cláusulas, plazos, condiciones y obligaciones de cualquier tipo especificadas en este Contrato, misma que deberá tener una vigencia de 10 meses a partir de la firma de este Contrato.- La no presentación de esta garantía conforme lo estipulado en el párrafo anterior, dará lugar a la resolución del Contrato sin derivar responsabilidad alguna para EL COMPRADOR, así como a la ejecución de la Garantía de Mantenimiento de Oferta presentada por EL PROVEEDOR junto con su oferta en el marco de la Licitación Pública Nacional (LPN) No. 07-2019. **2. DE CALIDAD:** Efectuada la recepción de los bienes y equipos objeto de la contratación y habiéndose firmado el Acta de Recepción Definitiva, EL PROVEEDOR presentará a favor de EL COMPRADOR, una Garantía de Calidad por cada entrega en los dos momentos estipulados en la Lista de Bienes y Plan de Entregas contenidos en la Sección VI del Pliego de Condiciones.- El monto de estas Garantías será equivalente al cinco (5%) del total correspondiente a cada entrega y deberán estar vigentes por un plazo de doce (12) meses, contados a partir de la fecha del Acta de Recepción Definitiva de cada entrega. Estas garantías deberán ser presentadas en un plazo no mayor a cinco (5) días posteriores a la fecha del Acta de Recepción Definitiva.- **3. CONDICIONES DE LAS GARANTIAS:** Ambas garantías deberán tener literalmente la siguiente cláusula obligatoria: **“CLÁUSULA ESPECIAL OBLIGATORIA: LA PRESENTE GARANTÍA/FIANZA SERÁ EJECUTADA POR EL MONTO TOTAL DE LA MISMA A SIMPLE REQUERIMIENTO BENEFICIARIO, ACOMPAÑADA DE UNA RESOLUCIÓN FIRME DE INCUMPLIMIENTO, SIN NINGÚN OTRO REQUISITO, PUDIENDO REQUERIRSE EN CUALQUIER MOMENTO DENTRO DEL PLAZO DE VIGENCIA DE LA GARANTÍA/FIANZA. LA PRESENTE GARANTÍA/FIANZA EMITIDA A FAVOR DEL BENEFICIARIO CONSTITUYE UNA OBLIGACIÓN SOLIDARIA, INCONDICIONAL, IRREVOCABLE Y DE EJECUCIÓN AUTOMÁTICA; EN CASO DE CONFLICTO ENTRE EL BENEFICIARIO Y EL ENTE EMISOR DEL TÍTULO, AMBAS PARTES SE SOMETEN A LA JURISDICCIÓN DE LOS TRIBUNALES DE LA REPÚBLICA DEL DOMICILIO DEL BENEFICIARIO. LA PRESENTE CLÁUSULA ESPECIAL OBLIGATORIA PREVALECE SOBRE CUALQUIER OTRA CONDICIÓN”**.- No se admitirán garantías que contengan cláusulas o disposiciones generales o especiales que contradigan o se opongan a la presente cláusula. **SEPTIMO.- PENALIZACION POR INCUMPLIMIENTO:** En caso de incumplir con los plazos establecidos en la cláusula quinta, por las demoras no justificadas en la entrega del suministro, instalación, configuración, prueba y capacitación, EL COMPRADOR aplicará una multa por el incumplimiento en el plazo de cada entrega y servicios conexos según corresponda, del 0.36% diario en relación con el monto total del Contrato, de conformidad a lo indicado en las Disposiciones Generales del Presupuesto de Ingresos y Egresos de la República, vigentes para el Ejercicio Fiscal 2019. El monto máximo de la indemnización por daños y perjuicios es del 10% acumulable por día de atraso sobre el valor total del Contrato. Al llegar esta sanción al máximo acumulable, EL COMPRADOR podrá hacer efectiva la Garantía de Cumplimiento. Así

mismo EL COMPRADOR podrá dar por terminado el Contrato de pleno derecho, reservándose además, el ejercicio de las acciones legales correspondientes por incumplimiento del Contrato por parte de EL PROVEEDOR.- **OCTAVO.- CESION O SUBCONTRATACION:** De acuerdo a este contrato, no se permitirá la cesión ni la sub-contratación. Se entiende que EL PROVEEDOR no podrá transferir, asignar, cambiar, modificar, traspasar su derecho de recibir pagos o tomar cualquier disposición que se refiera al Contrato.- Si así sucediese, la cesión o sub-contratación, será considerada como incumplimiento del mismo y se procederá a la rescisión del Contrato sin responsabilidad de parte de EL COMPRADOR.- **NOVENO.- RESOLUCION DEL CONTRATO:** EL COMPRADOR ejercerá su derecho para dar por terminado el presente contrato en los siguientes casos: **a)** El grave o reiterado incumplimiento injustificado por parte de EL PROVEEDOR de las cláusulas convenidas en el pliego de condiciones de la Licitación de la LPN No 07-2019, contrato y demás documentos que forman parte del mismo; **b)** La falta de constitución de las garantías a cargo de EL PROVEEDOR, dentro de los plazos correspondientes; **c)** La sentencia firme emitida por tribunal competente en la cual se declare que la empresa, su representante y los socios de ésta, están comprendidos en las inhabilidades, prohibiciones y situaciones irregulares a que se refiere la Ley Especial Contra el Lavado de Activos y demás legislación que corresponda, a efecto de garantizar la solvencia legal e idoneidad del PROVEEDOR en el debido cumplimiento de sus obligaciones según el marco jurídico del país.; **d)** La muerte del Comerciante Individual si no pudieren concluir el contrato sus sucesores, o la disolución de la sociedad mercantil. (*Incorporar según proceda*); **e)** La declaración de quiebra o de suspensión de pagos de EL PROVEEDOR o su comprobada incapacidad financiera; **f)** Los motivos de interés público o las circunstancias imprevistas calificadas como caso fortuito o fuerza mayor, sobrevinientes a la celebración de Contrato, que imposibiliten o agraven desproporcionalmente su ejecución; **g)** El mutuo acuerdo de las partes; **h)** Cuando no sea posible la ejecución del contrato por razones de interés público posteriores a la celebración del presente Contrato; **i)** En caso que el donante de los fondos suspenda o cancele la donación, lo cual no implicará más obligación por parte del Estado que al pago correspondiente al suministro o los servicios conexos ya ejecutados a la fecha en que entre en vigencia la rescisión o resolución del contrato. Igual sucederá en caso de recorte presupuestario de fondos nacionales que se efectúe por razón de la situación económica y financiera del país, la estimación de la percepción de ingresos menores a los gastos proyectados y en caso de necesidades imprevistas o de emergencia de acuerdo al artículo 78 de las Disposiciones Generales del Presupuesto General de Ingresos y Egresos de la República, ejercicio fiscal 2019; **j)** Las demás que establezca expresamente este Contrato, la Ley de Contratación del Estado y su Reglamento. Cuando la rescisión del contrato se deba a causas imputables a EL PROVEEDOR, EL COMPRADOR la declarará de oficio y hará efectiva la Garantía de Cumplimiento. Si EL PROVEEDOR incumpliera de manera relevante alguna de las obligaciones que asume y que sean significativas para la entrega oportuna de los bienes y la adecuada prestación de los servicios derivados del presente Contrato, EL COMPRADOR podrá rescindirlo en cualquier momento.- La notificación de la rescisión del contrato se hará por escrito, a partir de la cual se considerará efectiva la misma, explicando en la nota los motivos en que tal acción se fundamenta.- **DECIMO.- DOCUMENTOS INTEGRANTES DEL CONTRATO:** Forman parte de este Contrato, con derechos y obligaciones de igual eficacia entre las partes, los documentos siguientes: **a)** Condiciones Generales del Contrato (CGC); **b)** Condiciones Especiales del Contrato (CEC); **c)** Especificaciones Técnicas y Generales ; **d)** Oferta y Lista de Precios Originales; **e)** Certificación de Resolución de Adjudicación ; **f)** Notificación de adjudicación; **g)**Garantía de Cumplimiento; **h)** Planos

i) Actas de Recepción Definitivas; j) Garantías de Calidad; k) Los demás documentos complementarios que se hayan originado de esta transacción y en general toda la correspondencia que se gire entre las partes contratantes.- **DECIMO PRIMERO.- CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR:** Se entenderá por fuerza mayor o caso fortuito, todo acontecimiento que no ha podido preverse o que habiéndose previsto, no ha podido eludirse y que impide el exacto cumplimiento de las obligaciones contractuales, tales como: catástrofes provocadas por fenómenos naturales, accidentes, huelgas, guerras, revoluciones o sediciones, naufragio e incendios. El incumplimiento total o parcial por parte de EL PROVEEDOR sobre las obligaciones que le corresponden de acuerdo con el presente contrato, no será considerado como incumplimiento si se atribuye a cualquiera de los casos antes descritos, extremo que deberá justificar EL PROVEEDOR y ser constatado por EL COMPRADOR.- **DECIMO SEGUNDO.- JURISDICCION Y COMPETENCIA:** Para definir cualquier situación controvertida que no pudiese solucionarse conciliatoriamente, ambas partes se someten a la jurisdicción y competencia del Juzgado de Letras de lo Contencioso Administrativo de esta ciudad capital.- **DECIMO TERCERO.- INTEGRIDAD:** Las Partes, en cumplimiento a lo establecido en el artículo 7 de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública (LTAIP) y con la convicción de que evitando las prácticas de corrupción podremos apoyar la consolidación de una cultura de transparencia, equidad y rendición de cuentas en los procesos de contratación y adquisiciones del Estado, para así fortalecer las bases del Estado de Derecho, nos comprometemos libre y voluntariamente a: 1.- Mantener el más alto nivel de conducta ética, moral y de respeto a las leyes de la República, así como los valores de: INTEGRIDAD, LEALTAD CONTRACTUAL, EQUIDAD, TOLERANCIA, IMPARCIALIDAD Y DISCRECIÓN CON LA INFORMACIÓN CONFIDENCIAL QUE MANEJAMOS, ABSTENIÉndonos DE DAR DECLARACIONES PÚBLICAS SOBRE LA MISMA. 2.- Asumir una estricta observancia y aplicación de los principios fundamentales bajo los cuales se rigen los procesos de contratación y adquisiciones públicas establecidos en la Ley de Contratación del Estado, tales como: transparencia, igualdad y libre competencia. 3.- Que durante la ejecución del Contrato ninguna persona que actúe debidamente autorizada en nuestro nombre y representación y que ningún empleado o trabajador, socio o asociado, autorizado o no, realiza: a) Prácticas Corruptivas: entendiendo estas como aquellas en la que se ofrece dar, recibir, o solicitar directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de la otra parte; b) Prácticas Colusorias: entendiendo estas como aquellas en las que denoten, sugieran o demuestren que existe un acuerdo malicioso entre dos o más partes o entre una de las partes y uno o varios terceros, realizado con la intención de alcanzar un propósito inadecuado, incluyendo influenciar en forma inapropiada las acciones de la otra parte. 4.- Revisar y verificar toda la información que deba ser presentada a través de terceros a la otra parte, para efectos del Contrato y dejamos manifestado que durante el proceso de contratación o adquisición causa de este Contrato, la información intercambiada fue debidamente revisada y verificada, por lo que ambas partes asumen y asumirán la responsabilidad por el suministro de información inconsistente, imprecisa o que no corresponda a la realidad, para efectos de este Contrato. 5.- Mantener la debida confidencialidad sobre toda la información a que se tenga acceso por razón del Contrato, y no proporcionarla ni divulgarla a terceros y a su vez, abstenernos de utilizarla para fines distintos. 6.- Aceptar las consecuencias a que hubiere lugar, en caso de declararse el incumplimiento de alguno de los compromisos de esta Cláusula por Tribunal competente, y sin perjuicio de la responsabilidad civil o penal en la que se incurra. 7.- Denunciar en forma oportuna ante las autoridades correspondientes cualquier hecho o acto irregular cometido por nuestros empleados o trabajadores, socios o asociados,

del cual se tenga un indicio razonable y que pudiese ser constitutivo de responsabilidad civil y/o penal. Lo anterior se extiende a los subcontratistas con los cuales el Contratista o Consultor contrate, así como a los socios, asociados, ejecutivos y trabajadores de aquellos. El incumplimiento de cualquiera de los enunciados de esta cláusula dará Lugar: a.- De parte del Contratista o Consultor: i. A la inhabilitación para contratar con el Estado, sin perjuicio de las responsabilidades que pudieren deducirse. ii. A la aplicación al trabajador, ejecutivo, representante, socio, asociado o apoderado que haya incumplido esta Cláusula, de las sanciones o medidas disciplinarias derivadas del régimen laboral y, en su caso entablar las acciones legales que correspondan. b. De parte del Contratante: i. A la eliminación definitiva del Contratista o Consultor y a los subcontratistas responsables o que pudiendo hacerlo no denunciaron la irregularidad de su Registro de Proveedores y Contratistas que al efecto llevaré para no ser sujeto de elegibilidad futura en procesos de contratación. ii. A la aplicación al empleado o funcionario infractor, de las sanciones que correspondan según el Código de Conducta Ética del Servidor Público, sin perjuicio de exigir la responsabilidad administrativa, civil y/o penal a las que hubiere lugar.- **DECIMO CUARTO.- ACEPTACIÓN:** Las partes aceptan el contenido de todo lo pactado en cada una de las cláusulas anteriores y convienen en que lo no previsto en el presente Contrato y en sus documentos integrantes, será regulado por la Ley de Contratación del Estado, su Reglamento y demás leyes aplicables.

En testimonio de lo cual las partes firman el presente Contrato en el día, mes y año antes indicados

Por y en nombre del Comprador:

Firmado: *[indicar firma]* en capacidad de *[indicar el título u otra designación apropiada]*

Por y en nombre del Proveedor:

Firmado: *[indicar la(s) firma(s) del (los) representante(s) autorizado(s) del Proveedor]*

en capacidad de *[indicar el título u otra designación apropiada]*

2. Garantía de Cumplimiento

FORMATO GARANTIA DE CUMPLIMIENTO

ASEGURADORA / BANCO

GARANTIA / FIANZA

DE CUMPLIMIENTO N°: _____

FECHA DE EMISION: _____

AFIANZADO/GARANTIZADO: _____

DIRECCION Y TELEFONO: _____

Fianza / Garantía a favor de _____, para garantizar que el Afianzado/Garantizado, salvo fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobados, **CUMPLIRA** cada uno de los términos, cláusulas, responsabilidades y obligaciones estipuladas en el contrato firmado al efecto entre el Afianzado/Garantizado y el Beneficiario, para la Ejecución del Proyecto:

“ _____ ” ubicado en _____.

SUMA

AFIANZADA/ GARANTIZADA: _____

VIGENCIA De: _____ Hasta: _____

BENEFICIARIO: _____

CLAUSULA ESPECIAL OBLIGATORIA: "LA PRESENTE GARANTÍA/FIANZA SERÁ EJECUTADA POR EL MONTO TOTAL DE LA MISMA A SIMPLE REQUERIMIENTO BENEFICIARIO, ACOMPAÑADA DE UNA RESOLUCIÓN FIRME DE INCUMPLIMIENTO, SIN NINGÚN OTRO REQUISITO, PUDIENDO REQUERIRSE EN CUALQUIER MOMENTO DENTRO DEL PLAZO DE VIGENCIA DE LA GARANTÍA/FIANZA. LA PRESENTE GARANTÍA/FIANZA EMITIDA A FAVOR DEL BENEFICIARIO CONSTITUYE UNA OBLIGACIÓN SOLIDARIA, INCONDICIONAL, IRREVOCABLE Y DE EJECUCIÓN AUTOMÁTICA; EN CASO DE CONFLICTO ENTRE EL BENEFICIARIO Y EL ENTE EMISOR DEL TÍTULO, AMBAS PARTES SE SOMETEN A LA JURISDICCIÓN DE LOS TRIBUNALES DE LA REPÚBLICA DEL DOMICILIO DEL BENEFICIARIO. LA PRESENTE CLÁUSULA ESPECIAL OBLIGATORIA PREVALECERÁ SOBRE CUALQUIER OTRA CONDICIÓN".

A las Garantías Bancarias o fianzas emitidas a favor BENEFICIARIO no deberán adicionarse cláusulas que anulen o limiten la cláusula especial obligatoria.

En fe de lo cual, se emite la presente Fianza/Garantía, en la ciudad de _____, Municipio de _____, a los _____ del mes de _____ del año _____.

FIRMA AUTORIZADA

3. Garantía de Calidad²

FORMATO GARANTIA DE CALIDAD

ASEGURADORA / BANCO

GARANTIA / FIANZA

DE CALIDAD: _____

FECHA DE EMISION: _____

AFIANZADO/GARANTIZADO _____

DIRECCION Y TELEFONO: _____

Fianza / Garantía a favor de _____, para garantizar la **calidad DE SUMINISTRO** del Proyecto: “_____” ubicado en _____ . Construido/entregado por el Afianzado/Garantizado _____.

SUMA

AFIANZADA/ GARANTIZADA: _____

VIGENCIA De: _____ **Hasta:** _____

BENEFICIARIO: _____

"LA PRESENTE GARANTÍA/FIANZA SERÁ EJECUTADA POR EL MONTO TOTAL DE LA MISMA A SIMPLE REQUERIMIENTO BENEFICIARIO, ACOMPAÑADA DE UNA RESOLUCIÓN FIRME DE INCUMPLIMIENTO, SIN NINGÚN OTRO REQUISITO, PUDIENDO REQUERIRSE EN CUALQUIER MOMENTO DENTRO DEL PLAZO DE VIGENCIA DE LA GARANTÍA/FIANZA. LA PRESENTE GARANTÍA/FIANZA EMITIDA A FAVOR DEL BENEFICIARIO CONSTITUYE UNA OBLIGACIÓN SOLIDARIA, INCONDICIONAL, IRREVOCABLE Y DE EJECUCIÓN AUTOMÁTICA; EN CASO DE CONFLICTO ENTRE EL BENEFICIARIO Y EL ENTE EMISOR DEL TÍTULO, AMBAS PARTES SE SOMETEN A LA JURISDICCIÓN DE LOS TRIBUNALES DE LA REPÚBLICA DEL DOMICILIO DEL BENEFICIARIO. LA PRESENTE CLÁUSULA ESPECIAL OBLIGATORIA PREVALECERÁ SOBRE CUALQUIER OTRA CONDICIÓN".

A las Garantías Bancarias o fianzas emitidas a favor BENEFICIARIO no deberán adicionarse cláusulas que anulen o limiten la cláusula especial obligatoria.

En fe de lo cual, se emite la presente Fianza/Garantía, en la ciudad de _____, Municipio _____, a los _____ del mes de _____ del año _____.

FIRMA AUTORIZADA

²La Garantía de Calidad deberá solicitarse cuando se requiera según la naturaleza de los bienes.

Aviso de Licitación Pública Nacional

República de Honduras

INSTITUTO NACIONAL DE FORMACION PROFESIONAL (INFOP)

“SUMINISTRO E INSTALACION DE EQUIPO PARA EL CENTRO DIDACTICO DEL INFOP EN LAS ÁREAS DE TURISMO, SERVICIOS Y GENTE DE MAR”

1. El Instituto Nacional de Formación Profesional (INFOP), invita a las empresas interesadas en participar en la Licitación Pública Nacional (LPN) No. 07-2019 a presentar ofertas selladas para el “Suministro e Instalación de Equipo para el Centro Didáctico del INFOP en las áreas de Turismo, Servicios y Gente de Mar”, el cual está conformado por quince (15) lotes, descritos así:

Lote	Descripción
No. 1	Equipo de Cocina
No. 2	Mobiliario
No. 3	Utensilios de Cocina y Restaurante
No. 4	Electrónica
No. 5	Purificador de Agua
No. 6	Cuarto Frio
No. 7	Sistema de Facturación
No. 8	Reloj Marcador
No. 9	Aires Acondicionados
No. 10	Barras
No. 11	Plancha Industrial
No. 12	Cilindros de Gas
No. 13	Campanas Extractoras
No. 14	Cortinas
No. 15	Mantelería

2. El financiamiento para la realización del presente proceso, proviene exclusivamente de una donación del Gobierno de Japón.
3. La licitación se efectuará conforme a los procedimientos de la Licitación Pública Nacional (LPN) establecidos en la Ley de Contratación del Estado y su Reglamento.
4. Los interesados podrán adquirir los documentos de la presente licitación, mediante solicitud escrita en la División Administrativa y Financiera, ubicada en el primer piso del Edificio Administrativo del Instituto Nacional de Formación Profesional (INFOP), en la ciudad de Tegucigalpa, M.D.C.- Los documentos de la licitación también podrán ser examinados en el Sistema de Información de Contratación y Adquisiciones del Estado de Honduras, “HonduCompras” (www.honducmpras.gob.hn). Y son completamente gratis.
5. Las ofertas deberán de presentarse en la siguiente dirección: División Administrativa y Financiera del INFOP, ubicada en el primer piso del Edificio principal del INFOP, frente a la primera entrada de la Colonia Miraflores, Tegucigalpa, M.D.C., Honduras, en sobre o paquete cerrado, a partir del día 07 de Noviembre del año 2019 en horario de oficina (7:30 a.m. a 3:30 p.m.) hasta la fecha límite establecida para la Recepción de Ofertas que es el 11 de Noviembre de 2019 a las 9:30 a.m.- Las ofertas que se reciban fuera de plazo serán rechazadas. Las ofertas se abrirán en presencia de los representantes de los Oferentes que deseen asistir en la dirección indicada. Todas las ofertas deberán estar acompañadas de una Garantía y/o Fianza de Mantenimiento de la oferta por un monto equivalente al 2% del monto total de la Oferta.

Tegucigalpa, M.D.C., 26 de Septiembre de 2019.

Abg. Roberto E. Cardona
Director Ejecutivo