



INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE RIOSECO
APROBACIÓN OFICIAL RESOLUCIÓN No.02268 DE NOVIEMBRE 23 DE 2001
SECRETARIA DE EDUCACIÓN DE CUNDINAMARCA
NTT. 899.999.416-1 DANE 125662000156
BARRIO PUEBLO NUEVO - TELE- FAX: . 091 8465455
inedsanjuan@yahoo.com

ESTUDIO FACTIBILIDAD PARA CONTRATACION COMPRA DE MENAJE

La descripción sobre la necesidad que se requiere satisfacer:

Para la IED SAN JUAN DE RIOSECO, se hace necesario la adquisición de suministros e implementos para Restaurante Escolar - Menaje y demás elementos para cocina y comedor escolar, debido a que los utensilios y elementos de menaje que se tiene actualmente están en mal estado por esta razón se debe hacer reposición de estos elementos y utensilios para dar bienestar a los estudiantes, y un mejor funcionamiento del restaurante escolar.

2-Objeto a contratar con sus respectivas características técnicas.

Se contrata la Compra de menaje para las sedes de la IED SAN JUAN DE RIOSECO CON SUS SEDES ASI:

SUMINISTROS E IMPLEMENTOS DE MENAJE PARA RESTAURANTE ESCOLAR

| Nombre Bienes Servicios | ESPECIFICACIONES | Cantidad |
|--|--|----------|
| 3 CANECAS DE BASURA DE 53 LTS CON TAPA DE VAIVEN PUNTOS ECOLOGICOS | <p>Punto ecológico de tres (3) canecas en polietileno roto moldeado o inyectada para ubicar en áreas comunes exteriores cubiertas o en la cafetería auditorio. Canecas Polietileno Lineal Roto moldeado o inyectado, capacidad mínima 50 litros por caneca Tres colores diferentes cada uno marcada para su uso destinado 3</p> <p>Estructura principal Acero Tubo rectangular 2" X 1", espesor de pared de 1,4 mm mínimo.(sin pintura) Pintura en polvo para aplicación electrostática tipo epoxi poliéster color gris oscuro 1</p> <p>Separadores canecas Acero Tubo rectangular 2" X 1", espesor de pared de 1,4 mm mínimo.(sin pintura) Pintura en polvo para aplicación electrostática tipo epoxi poliéster color gris oscuro 2</p> <p>Antideslizantes Comercial Caucho diámetro 2" con tornillo de 5/16" Zincado 4</p> <p>Cada caneca debe tener una capacidad mínima de 50 litros. Cada caneca debe tener una tapa con vaivén u otro método que lo supere. El soporte de las canecas debe permitir retirar el recipiente con facilidad para mantenimiento y uso. Las canecas deben ser resistentes al impacto y de fácil manipulación para el vaciado y/o la limpieza No debe presentar aristas, filos cortantes o puntas Los bordes de la lámina que están expuestos deben ser grafados o doblados No debe presentar aristas, filos cortantes o puntas en la estructura, sistema de sujeción o las canecas. Altura de la caneca (Unidad) 600 - 750 N/A Ancho de la caneca (Unidad) 250 - 350 N/A Profundidad de la caneca (Unidad) 350 - 450 N/A</p> | 1 |



INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE RIOSECO
APROBACIÓN OFICIAL RESOLUCIÓN No.02268 DE NOVIEMBRE 23 DE 2001
SECRETARIA DE EDUCACIÓN DE CUNDINAMARCA
NIT. 899.999.416-1 DANE 125662000156
BARRIO PUEBLO NUEVO - TELE- FAX: . 091 8465455
inedsanjuan@yahoo.com

| | | |
|---|---|---|
| | Altura del soporte canecas 175 5 mm +/- Ancho de la estructura 1200 N/A Profundidad de la base de la estructura 600 5 mm +/- Altura de la estructura 770 5 mm +/- | |
| BALDE 10 - 14 LTRS | Diámetro 250 - 350 mm Alto 250 -350 mm REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Debe tener las paredes y el suelo sólido, debe tener una manija independiente para su manipulación. Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad. Sus paredes deben ser mínimo de 3 mm de espesor No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso. Debe resistir una carga mínima de 14 kilogramos. Cuando esté completamente lleno no debe sufrir deformación alguna. Debe ser apilable. Debe ser 100% nueva no re manufacturada. Inyectada con material original. | 1 |
| TINAS RECIPIENTES DE 45 A 50 LITROS | Elementos para transportar alimentos , Diámetro 400-600 mm;Alto 300 - 400 mm; debe tener las paredes y el suelo solido; por los costados debe tener manijas para su manipulación; fabricada en polietileno de alta densidad; sus paredes deben ser mínimo de 3mm de espesor; no debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso; debe resistir una carga mínima de 50 kg; debe ser apilable; debe ser 100% nueva no re manufacturada, inyectada con material original. | 1 |
| CALDEROS INDUSTRIALES | Elemento Necesario para la preparación de los alimentos en el servicio de alimentación, Las dimensiones son definidas por su capacidad, Deben tener manijas o asas para facilitar la manipulación. Remachadas Debe tener una tapa independiente elaborada en el mismo material Aluminio con una manija para manipulación remachada Resistente a cambios de temperatura y tráfico de la cocina No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso Debe ser resistente al lavado Las manijas deben ser elementos independientes firmemente adheridos Debe estar fabricada en aluminio Debe ser 100% nuevo no remanufacturado. TAMAÑO 40x30 – 37 a 38 LITROS | 1 |
| ASADOR ANTIADHERENT E | Recipiente Aluminio, Debe tener dos manijas o asa para facilitar la manipulación y que sean firmes. Resistente a cambios de temperatura No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso, Debe ser resistente al lavado Debe ser 100% nuevo no re manufacturado. La superficie del asador debe ser antiadherente. Alto 15 - 20 Ancho 500 - 550 Profundidad 250 – 300 | 1 |
| PAILAS Y SARTENES | | |



INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE RIOSECO
APROBACIÓN OFICIAL RESOLUCIÓN No.02268 DE NOVIEMBRE 23 DE 2001
SECRETARIA DE EDUCACIÓN DE CUNDINAMARCA
NIT. 899.999.416-1 DANE 125662000156
BARRIO PUEBLO NUEVO - TELE- FAX: . 091 8465455
inedsanjuan@yahoo.com

| | | |
|----------------------------------|--|---|
| | <p>Recipiente Aluminio, Debe tener dos manijas o asa para facilitar la manipulación. Remachado firmemente, Resistente a cambios de temperatura, No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso, Debe ser resistente al lavado, Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.</p> <p>El espesor mínimo de pared del recipiente de 3 mm . Tamaños Diámetro 28 - 32 centímetros Diámetro 35 - 40 centímetros Diámetro 45 - 50 centímetros</p> | 1 |
| SARTENES | <p>Recipiente Aluminio duro Anodizado, Mango en Acero Inoxidable. Debe tener una manija o asas para facilitar la manipulación. Remachado firmemente Resistente a cambios de temperatura, No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso Debe ser resistente al lavado, Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.El espesor mínimo de pared del recipiente de 3 mm El espesor mínimo de pared del mango de 2 mm,Diámetro 10 - 15 centímetrosDiámetro 20 - 25 centímetrosDiámetro 30 -35 centímetrosAncho 400 mm Alto 250 - 350 mm Profundidad 600 mmDebe tener las paredes y el suelo de plástico sólido, por los costados las únicas perforaciones que debe tener es el orificio para su manipulación. Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad.No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso. Sus paredes deben ser mínimo de 3 mm de espesorDebe resistir una carga mínima de 25 kilogramos. Debe ser apilable.Debe ser 100% nueva no remanufacturada. Inyectada con material original.</p> | 1 |
| CANASTA PLASTICA PARED PERFORADA | <p>"Ancho 400 mm, Alto 250 - 350 mm, Profundidad 600 mm; Debe tener las paredes y el suelo perforado, por los costados debe tener perforaciones para su manipulación. Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad.</p> <p>Sus paredes deben ser mínimo de 3 mm de espesor</p> <p>No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso. Debe resistir una carga mínima de 25 kilogramos. Debe ser apilable. Debe ser 100% nueva no remanufacturada. Inyectada con material original.</p> | 1 |
| JARRA PLASTICA | <p>Altura 180 a 220 mm . Diámetro entre 140 - 180 mm Debe resistir mínimo 5 kilogramos de peso en su interior Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación. Debe tener una tapa independiente Resistente a cambios de temperatura</p> <p>No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso</p> <p>Debe ser resistente al lavado</p> <p>Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad Debe ser 100% nuevo no remanufacturado.</p> | 1 |
| TABLA DE PICAR | <p>Ancho 350 a 400 mm . Profundidad 450 - 550 mm ,No absorbente y resistentes a manchas, Superficie antideslizante y con protección antibacterial. Utilizable por ambas caras. No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso Debe ser resistente al lavado, Debe estar fabricada en polietileno de alta densidad Debe tener perforaciones tipo manija para uso en cocina.</p> | 1 |



INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE RIOSECO
APROBACIÓN OFICIAL RESOLUCIÓN No.02268 DE NOVIEMBRE 23 DE 2001
SECRETARIA DE EDUCACIÓN DE CUNDINAMARCA
NIT. 899.999.416-1 DANE 125662000156
BARRIO PUEBLO NUEVO - TELE- FAX: . 091 8465455
inedsanjuan@yahoo.com

| | | |
|-------------------|--|---|
| | Debe tener canal receptor de líquidos en cualquiera de sus caras Debe ser 100% nuevo no remanufacturado. | |
| CUBIERTOS DE MESA | La cuchara debe estar fabricada en Acero Inoxidable en su totalidad como una sola pieza, El largo de la cuchara puede estar entre los 16 cm y los 18 cm La cuchara debe ser de terminado en su punta redondo y de superficie lisa No debe presentar filos o borde. La cuchara debe ser liviana La cuchara al aplicar la fuerza de un adulto en el momento de su uso no se debe doblar o partir. El espesor mínimo de la Cuchara debe ser de 2 mm Debe ser 100% nueva no remanufacturada. | 1 |
| VASOS | Elemento Necesario para tomar el alimento liquido frio para el uso en el servicio de alimentación. Profundidad del vaso entre 10 cm y 14 cm. Diámetro entre 6 y 9 cm Resistente a cambios de temperatura No debe presentar filos o borde. Debe ser resistente al lavado y desportillado El vaso debe estar fabricado en Melanina Debe ser 100% nuevo no remanufacturado. | 1 |
| BALANZA GRAMERA | Elemento para obtener el peso de los alimentos para su preparación. La Balanza debe ser en material resistente a la corrosión Debe tener una capacidad máxima: 30 Kilos. División mínima 2gr. (de 0 a 4 Kg) / 5 gr. (de 4 a 30 Kg). Debe tener una Tara máxima de 10 Kg Debe tener una Bateria de 6 voltios recargable El Display debe ser fluorescente, indicador de peso, fijación de precio, fijación de tara. La balanza gramera debe ser 100% nueva no re manufacturada. La balanza debe utilizar Voltaje: 110V. (Contiene adaptador y bandeja). Debe contar con certificado de calibración. máximo precisión de 10 gramos de sensibilidad. Capacidad Max. 30 Kg Display Digital Sensibilidad máxima de precisión 10 Gr DIMENSIONES Alto 140 - 160 Ancho 300 - 350 Profundidad 250 - 300 | 1 |
| ENSLADERA | La ensaladera debe ser en acero inoxidable. Debe tener una capacidad de 1.6 lt. Debe tener un espesor mínimo de 0.7 mm Resistente a cambios de temperatura No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso Debe ser resistente al lavado, Debe ser 100% nuevo no remanufacturado. Capacidad 1,6 Lt Espesor 0,7 mínimo | 1 |
| COLADOR | Juego de dos (2) coladores de tráfico pesado, Colador Pequeño Diámetro entre 100 - 150 mm - Colador Grande Diámetro 200 - 250 mm ,Debe ser fabricado en su totalidad en acero inoxidable (Malla, Estructura y Mango), Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación. Resistente a cambios de temperatura, No debe presentar filos o bordes que representen un riesgo en el uso Debe ser resistente al lavado Debe ser 100% nuevo no re manufacturado. | 1 |
| RALLADOR | Ancho 100 - 140 mm - Profundidad 180 - 220 mm, Debe ser fabricado en acero inoxidable espesor de pared mínimo 2 mm, Debe tener una manija o asa para facilitar la manipulación. Debe tener soporte | |



INSTITUCIÓN EDUCATIVA DEPARTAMENTAL SAN JUAN DE RIOSECO
 APROBACIÓN OFICIAL RESOLUCIÓN No.02268 DE NOVIEMBRE 23 DE 2001
 SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CUNDINAMARCA
 NIT. 899.999.416-1 DANE 125662000156
 BARRIO PUEBLO NUEVO - TELE- FAX: . 091 8465455
 inedsanjuan@yahoo.com

| | | |
|------------------|---|---|
| | <p>independiente que permita su manipulación. Debe tener mínimo tres servicios o tipos de corte. Debe ser resistente al lavado Las cuchillas de corte deben estar fabricadas como una sola pieza, Debe ser 100% nuevo no re manufacturado. No se admiten ralladores 100% plásticos o con solo las cuchillas en acero. Soporte exterior y/o mango es el único que se permite en polímero.</p> | 1 |
| SET DE CUCHILLOS | <p>El juego debe estar compuesto por cinco unidades de cuchillos profesionales, cada uno para hacer cortes diferentes, debe ser entregado en un estuche y con el manual del usuario pertinente con el uso, el cuidado y la destinación de cada cuchillo. La hoja del cuchillo debe ser en acero inoxidable, forjados y cuyo proceso de mecanizados les proporciona alta resistencia, ductilidad y dureza. La hoja del cuchillo debe ser lisa no se aceptan diseños en sierra. El mango debe ser en polipropileno con protección antimicrobiana que aisle el crecimiento bacteriano y la proliferación de hongos, por norma sanitaria no se acepta mango en madera, las hojas de los cuchillos tendrán la descripción de certificación del NSF. Las espigas de los cuchillos van totalmente cubiertas por los mangos de POM, lo que permite evitar fracturas del mango si el cuchillo cae al suelo. Debe ser 100% nuevo no remanufacturado. A. Cuchillo para pelar de 7 - 9 cm B. Cuchillo de cocinero de 24 - 27 cm C. Cuchillo para deshuesar de 14 - 16 cm D. Hacha de 14 - 18 cm E. Cuchillo de cocinero de 19 - 22 cm</p> | 1 |

3_ El plazo de ejecución del contrato:
 PLAZO ES DE 20 DIAS

4-Tipo de contrato que realizará con su respectiva forma de pago. El tipo de contrato es por Fondos de Recursos Educativos siguiendo

las normas según el Manual de Contratación aprobado por el consejo directivo. Forma de pago transferencia por banca virtual finalizado el contrato y luego de firmar acta de recibido a satisfacción

5_ El valor estimado del contrato. _____

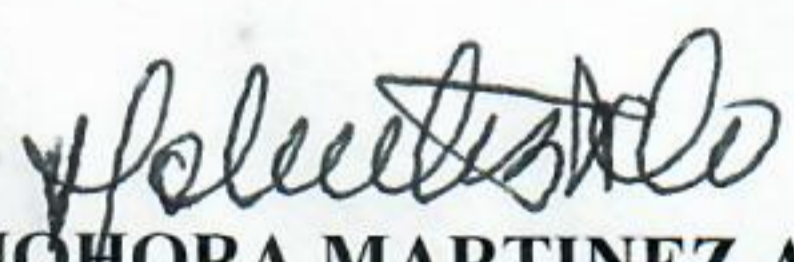
6-justificación.

PORQUE. Se adquieren estos elementos y materiales debido a que hay falencias en los actuales elementos del menaje y con el fin de prestar un mejor servicio en el restaurante escolar contando con los elementos básicos para la preparación y servida de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del Programa Pae

PARA QUE: Para que se optimicen los procesos de preparación de alimentos contando con el menaje y los utensilios requeridos en un comedor escolar y de esta forma también se mejore el desempeño de las señoras ecónomas contando con todo lo necesario para su labor

1. **Certificado de disponibilidad presupuestal** que respalda la contratación. _____

Atentamente,


NOHORA MARTINEZ AREVALO
 Rectora IED San Juan de Rioseco