



Adquisición por Cotización CC N° 120/2025
“Equipamiento para cocina y sala de técnica dietética”

1. **Ítems Requeridos.** Se especifica la solicitud de la cotización de la compra de acuerdo con el siguiente detalle.

N°	Detalle	Cantidad	Unidades	
1	<p>Batidora manual:</p> <ul style="list-style-type: none">- Provisto de accesorios giratorios que sirven para batir, mezclar o emulsionar.- Astas de acero inoxidable.- Accesorios incluidos.		3	Piezas
2	<p>Batidora con pedestal:</p> <ul style="list-style-type: none">- Con batidores resistentes para masa liviana, mediana y pesada.- Movimiento que garantice homogeneidad en la mezcla.- Cabezal que se eleve fácilmente y se tranque en posición inclinada.- Tazón con capacidad hasta de 5 litros.- Control fácil para levantar cabezal.- Control con velocidades (debe iniciar desde la más lenta para evitar salpicaduras).- 2.500 watts de potencia.		1	Pieza
3	<p>Mixer vaso picador:</p> <ul style="list-style-type: none">- Potencia aproximada menor a 500 w.- Frecuencia aproximada 50/60 Hz.- De alta resistencia.- Varilla de acero inoxidable.- Cuchilla de acero inoxidable.		2	Piezas
4	<p>Licuada picahielo:</p> <ul style="list-style-type: none">- Con vaso de cristal.- Cuchilla de acero inoxidable que bnde alto rendimiento al momento de triturar los alimentos.- Aproximadamente de 3 a 5 cuchillas como mínimo.- Peso aproximado de 1,4 kg.- Accesorios incluidos.		2	Piezas



5	<p>Horno microondas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidad de hasta 42 litros. - Rango de frecuencia que se encuentra aprox. Entre 300MHz y 300 GHz. - Capacidad de volumen aprox. De 25 a 30 litros. - De calentamiento rápido, uniforme. - Puede calentar, descongelar, cocinar y recalentar alimentos. - Diversidad de funciones: <ul style="list-style-type: none"> - Función de cocción. - Función grill. - Convección o programación automatizada. 		1	Pieza
6	<p>Freidora al aire digital:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidad de hasta 7 litros. - Para cocinar alimentos. - Funciones predeterminadas para cocción. - Temporizador de 60 minutos. - Control de temperatura hasta 200°C (400°F) 		1	Pieza
7	<p>Picadores de verduras:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Picadores de 400 W. - Soporte de cuchilla con recipiente. - Capacidad aprox. de 1.5 tazas. - Pulso de botón o a un solo toque. - Cuchilla de acero inoxidable. 		2	Piezas
*Fotos solo referenciales				

2. **Presentación de propuestas.** Hasta horas 14:30 del 09 de mayo de 2025, al correo electrónico mrueda@ucb.edu.bo
3. **Validez de la propuesta.** 30 días calendario.
4. **Plazo de entrega.** Hasta 15 días calendario después de ser emitida la orden de compra.
5. **Propuesta económica.** El monto debe ser expresado en bolivianos.
6. **Penalidades por mora.** Los retrasos darán lugar a la aplicación de sanciones de 1% diario sobre el monto adeudado al proveedor, hasta llegar al 5%, en la provisión de bienes o servicios por etapas (tracto sucesivo).
7. **Forma de pago.** Hasta 30 días después de recibida la factura y la conformidad de la Unidad Solicitante.
8. **Adjudicación.** Por ítem.
9. **Garantía.** 2 años.
10. **Supervisión.** Por la Unidad solicitante.
11. **Nota Obligatoria:** Las empresas que participen en este proceso, y que no hayan proporcionado antes esta información, deben adjuntar a su cotización la **DECLARACIÓN JURADA DE INCOMPATIBILIDAD** que se encuentra al final de esta Convocatoria, además de la Certificación Electrónica del NIT actualizada.



UNIVERSIDAD
CATÓLICA
BOLIVIANA

DECLARACIÓN JURADA DE INCOMPATIBILIDAD
(Campos obligatorios a ser llenados y firmados)

La empresa: _____
Con NIT: _____
Representante Legal: _____
Dueños: _____

Declaran no tener relaciones oficiales, profesionales, financieras o de parentesco hasta el tercer grado de consanguinidad o segundo de afinidad con docentes (tiempo completo o medio tiempo), personal administrativo o autoridades que prestan servicios en la Universidad Católica Boliviana "San Pablo" en las diferentes Unidades Académicas a nivel Nacional.

Firma y aclaración de firma

Fecha: _____