

Términos de referencia

Compra de equipo agroindustrial para el proyecto “OSAGRO: transformando el paisaje productivo de la Península de Osa, mediante la economía regenerativa”

1. Fundamento de la contratación:

Proveer de equipos agroindustriales a la Cooperativa de Comercialización y Servicios Múltiples de los Productores Agrícolas de la Península de Osa R.L. (OSACCOOP) para el desarrollo de productos que permitan aumentar el valor agregado de los productos primarios, obtenidos después de las actividades postcosecha del cacao (*Theobroma cacao*) y vainilla (híbrido *Vanilla planifolia* x *Vanilla pompona*). Asimismo, los equipos serán para el desarrollo de Nibs de cacao, licor de cacao y otros productos.

La contratación está fundamentada en el equipamiento de las instalaciones de la planta agroindustrial, con el fin de cumplir la funcionalidad de esta.

Población meta:

Cooperativa de Comercialización y Servicios Múltiples de los Productores Agrícolas de la Península de Osa R.L. (OSACCOOP).

2. Localización de la entrega:

Los equipos deberán ser entregados a la Cooperativa de Comercialización y Servicios Múltiples de los Productores Agrícolas de la Península de Osa R.L. (OSACCOOP), ubicada 300 m norte de la Estación Servicentro Las Palmas, en La Palma de Puerto Jiménez de Puntarenas.

3. Objeto contractual

Contratar a una persona jurídica o física con disponibilidad de equipos, conocimiento y capacidad técnica para la compra de los equipos detallados en el siguiente punto.

4. Alcance de los equipos a adquirir

El adjudicatario deberá ofertar los siguientes equipos

Línea 1 Tostadora de semillas de cacao

Consiste en un equipo de tostado de granos de cacao que actúa controlando el calor para obtener perfiles de tostados personalizados, según el tipo de cacao y el resultado que desea obtener. El tipo de calefacción puede ser a gas o eléctrico, deberá de cumplir con las normas técnicas, las regulaciones, reglamentos vigentes en equipos grado alimentario y con las siguientes características:

- ✓ Estructura de soporte en tubo de 1 ½" cuadrado en 1.5mm.
- ✓ Cobertura externa en lámina de acero inoxidable grado 304 calibre # 18.
- ✓ Tambor rotario en lámina de acero calibre #16 grado 304 con bandeja para recolección de cascarilla.
- ✓ Tolva de carga en lámina de #16 grado alimenticio 304, cubierta de fibra aislante para que la capa externa no se caliente.
- ✓ Sistema a gas con quemador extragrande fabricado en tubo de acero inoxidable grado alimenticio, control de temperatura digital.
- ✓ Moto reductora de 1.5HP con su respectivo sistema de control y variador de frecuencia para ajuste de velocidades.
- ✓ Capacidad de 20 kg por tanda continua.

Importante:

El equipo debe incluir un manual técnico, capacitación sobre el uso del equipo y su mantenimiento dirigida al personal de OSACOOOP.

Línea 2. Descascarilladora de cacao

Consiste en una máquina que rompe el grano de cacao y separa la cascarilla del nib; la descascarilladora puede ser configurada para controlar el tamaño y el porcentaje de limpieza en el nib. Deberá de cumplir con las normas técnicas, las regulaciones, reglamentos vigentes en equipos grado alimentario y con las siguientes características:

- ✓ Estructura de soporte en tubo de 1 ½" cuadrado en 1.5mm de espesor en acero inoxidable grado 304.
- ✓ Cobertura en lámina de acero inoxidable grado 304 calibre #18.
- ✓ Sistema de quebrado de semillas mediante 3 rodillos de 3" en acero inoxidable.
- ✓ Sistema de separación de cáscara por turbina de soplado.
- ✓ Motorreductor de 1HP relación 40 a 1, con su respectivo variador de frecuencia para ajuste de velocidades.
- ✓ Tolva de carga del producto en acero inoxidable grado 304 calibre #18. Dimensiones: 40cm x 40cm x 80cm.

- ✓ Capacidad de molienda continua.

Importante:

El equipo debe incluir un manual técnico, capacitación sobre el uso del equipo y su mantenimiento dirigida al personal de OSACCOOP.

Línea 3. Conchador o refinador de Cacao

Consiste en una máquina especializada para disminuir el grosor o el micraje del chocolate, deberá de cumplir con las normas técnicas, las regulaciones, reglamentos vigentes en equipos grado alimentario y con las siguientes características:

- ✓ Estructura de soporte en tubo de 2x2 en acero inoxidable.
- ✓ Elaborada en lámina de acero inoxidable grado 304 calibre #16.
- ✓ Masa de cuarzo de 8" x 8" con ranuras para mayor molienda.
- ✓ Placa giratoria de cuarzo en 49cm diámetros por 4" espesor, recogedores a los lados en nylon.
- ✓ Motorreductor de 3hp en 220V 3F con su respectivo variador de frecuencia para el ajuste de velocidades.
- ✓ Panel de control con sus componentes.
- ✓ Capacidad de proceso 20 kilos por tanda.
- ✓ Dimensiones: 50cm x 45cm

Importante:

El equipo debe incluir un manual técnico, capacitación sobre el uso del equipo y su mantenimiento dirigida al personal de OSACCOOP.

Línea 4. Clasificadora por vibración

Consiste en una máquina especializada para clasificar el cacao de acuerdo con los requerimientos establecidos. El equipo deberá de cumplir con las normas técnicas, las regulaciones, reglamentos vigentes en equipos grado alimentario y con las siguientes características:

- ✓ Capacidad de procesamiento en una vía de 100 kg / h cacao.
- ✓ Motor de 0.5 HP.
- ✓ Sistema de transmisión por medio de poleas.
- ✓ Caja de distribución principal con entradas a las cámaras, dos mallas especiales y fondo, salida especial para el cacao seleccionado.
- ✓ Marcos de madera con bolas de hule que permiten, por medio de la vibración de la máquina, limpiar eficientemente los cedazos.
- ✓ Set de salidas universal.

Importante:

El equipo debe incluir un manual técnico, capacitación sobre el uso del equipo y su mantenimiento dirigida al personal de OSACCOOP.

5. Experiencia

- a) La persona jurídica o física debe contar con la experiencia en la venta de equipos industriales grado alimentario especializados para cacao.

Para demostrar lo anterior, el oferente deberá presentar para cada punto, declaración jurada suscrita por quien tenga facultades suficientes para ello, utilizando el formato visto en la siguiente tabla.

Tabla 1. Formato

Información del cliente	Contacto	Descripción del proyecto	Fecha y año de la ejecución del estudio
Nombre del cliente u organización a la cual se le vendió el equipo	Nombre, teléfono, correo electrónico, así como el puesto del contacto en la organización a la cual se le brindó el servicio.	Descripción detallada del equipo.	Fecha de entrega de los insumos (ordenar las fechas de manera cronológica).

6. Presentación de ofertas

Generalidades

Los oferentes deben presentar su oferta de acuerdo con los requisitos de Admisibilidad y demás requerimientos, así como en cumplimiento de las especificaciones técnicas contenidas en este cartel.

El plazo de vigencia de la oferta será de al menos 10 días hábiles, a partir de la fecha de apertura.

El oferente deberá indicar el nombre completo, teléfono, correo electrónico y cargo que ocupan las siguientes personas:

- a. Representante ante esta Institución.
- b. Responsable de coordinar las entregas, atender reclamos, y otros aspectos a considerar en el contrato.

7. Admisibilidad de ofertas

Las ofertas se recibirán **únicamente** a través del correo electrónico

wanda.brenes@fundacionucr.ac.cr, con copia a rsalazar@itcr.ac.cr y crobles@itcr.ac.cr en forma digital.

El oferente podrá cotizar de manera individual cada una de las líneas y deberá de incluir el transporte dentro de la oferta presentada.

Toda oferta deberá suministrar la información completa y suficiente que permita su análisis y estudio comparativo para efectos de adjudicación. Debido a lo anterior, el oferente estará obligado a describir de forma completa y precisa las condiciones propias del servicio que se compromete a brindar.

8. Consultas o aclaraciones durante el proceso de contratación

Para consultas generales sobre la contratación, los oferentes deben dirigirse al Señor Carlos Robles Rojas al correo: crobles@itcr.ac.cr o Ricardo Salazar Diaz rsalazar@itcr.ac.cr

9. Del precio

El precio deberá ser firme y definitivo, sujeto a las condiciones establecidas en este cartel y sin perjuicio de eventuales reajustes o revisiones. En caso de divergencia entre el precio cotizado en números y letras, prevalecerá este último, salvo caso de errores materiales evidentes, en cuyo caso prevalecerá el valor real. Los oferentes deberán cotizar preferiblemente en dólares americanos; los precios deberán ser ciertos y definitivos, sin perjuicio de eventuales reajustes o revisiones.

En la cotización, el oferente deberá indicar el monto detallado de los componentes de la línea, debiendo presentar el precio unitario (con solo dos decimales) y el monto total, en número y en letras, prevaleciendo en caso de divergencia, la consignada en letras. Asimismo, deberá detallar el monto y naturaleza de los impuestos, las tasas y sobretasas.

La compra de los equipos la realizará la Fundación de la Universidad de Costa Rica (FundaciónUCR), a nombre de quien debe generarse la cotización. Ya que es la instancia que administra los fondos del proyecto OSAGRO. El precio debe tener incluido el Impuesto al Valor Agregado (IVA) con tarifa reducida, según la Ley N° 9635 de Fortalecimiento de las Finanzas Públicas, correspondiente a 2% (dos por ciento), al momento de facturar sus productos y servicios.

10. EVALUACIÓN DE OFERTAS

El proceso de análisis de las ofertas y la recomendación técnica se realizarán de la

siguiente manera:

a) Primero se realizará el análisis de los requisitos de admisibilidad. Los oferentes y sus respectivas ofertas deben cumplir los requisitos solicitados en esta etapa.

b) Una vez finalizada la etapa anterior e identificadas las ofertas que la cumplan, se realizará el análisis de la elegibilidad técnica.

Para la calificación de las ofertas se tomarán en cuenta los siguientes parámetros:

Factores de evaluación	
Precio	70%
Experiencia	10%
Plazo de entrega	20%
TOTAL	100 %

Ponderación:

Precio: % = menor precio ofertado / precio de oferta a evaluar *70.

Experiencia en el mercado:

De 3 a 4 años =5%; de 5 a 8 años=7% y más de 8 años=10%

La experiencia deberá de comprobada por medio de una declaración jurada.

Plazo de entrega del equipo: un mes 20%; de más de mes a dos meses 10%.

11. Adjudicación

Se adjudicará a la oferta de cada una de las líneas que cumpla los aspectos técnicos y legales establecidos con la legislación nacional y tenga la mayor calificación. La adjudicación se dictará en un plazo máximo de 5 días hábiles(cinco) luego de cerrado el periodo de recepción de ofertas y podrá ser prorrogado por hasta 10 días hábiles, en casos debidamente justificados. FundaciónUCR comunicará por correo electrónico.

- A. El oferente deberá indicar el lugar donde se ubica su oficina y consignar sus números de teléfono, fax y correo electrónico para notificaciones.
- B. El adjudicatario deberá hacer referencia al número de contrato, en la factura para trámite de pago.

12. Garantía de cumplimiento

Se deberá de cumplir con una garantía de mínimo seis meses sobre los equipos.

13. Forma de pago

La forma de pago se establece en de la siguiente forma:

A continuación, se detallan las fechas de entrega y porcentaje de pago por cada producto:

Avance esperado	Fecha de entrega	Porcentaje de pago
1. Adjudicación		20%
2. Entrega de equipo		80%

Fundación UCR pagará la adquisición de equipos de conformidad con la aprobación del responsable técnico del proyecto OSAGRO en coordinación con el responsable del proyecto del Tecnológico de Costa Rica (TEC), presentada la documentación necesaria para el trámite.

14. Plazo de recepción de las ofertas

La aplicación deberá realizarse vía correo electrónico indicando en el título del correo electrónico Equipo Agroindustrial con sus respectivos archivos a la dirección: wanda.brenes@fundacionucr.ac.cr , con copia a los correos risalazar@itcr.ac.cr y crobles@itcr.ac.cr a más tardar a las 4:00 pm hora de Costa Rica, del día 29 de setiembre del año 2023.