



SOLICITUD DE COTIZACIÓN CORPO-CP-086-2021

Fecha: Nueva Loja, 04 de octubre del 2021
Para: PROVEEDORES

Objeto de Contratación: **ADQUISICIÓN DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS EXCEPTO EQUIPOS INFORMATICOS PARA LAS ORGANIZACIONES DE LA PROVINCIA DE SUCUMBIOS**

Por medio del presente, se informa que la, UNIDAD ADSCRITA DE DESARROLLO PRODUCTIVO AGROPECUARIO DE INDUSTRIALIZACIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y EMPRESARIAL CORPOSUCUMBIOS, inicio con el proceso de contratación para la Contratación del “**ADQUISICIÓN DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS EXCEPTO EQUIPOS INFORMATICOS PARA LAS ORGANIZACIONES DE LA PROVINCIA DE SUCUMBIOS**”, por lo que invitamos a usted, de ser de su interés, envíe su cotización para participar en el mismo, de acuerdo al siguiente detalle:

DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES/SERVICIO ADQUIRIR.

Especificaciones Técnicas.

Ítem	Detalle del producto o Rubro	Especificaciones Técnicas	Unidad	Cantidad
1	TOSTADOR DE CACAO:	Tostador de Cacao: con tambor rotatorio elaborada en acero inoxidable AISI 304-430, capacidad de 15 Kg/parada , aislamiento térmico contiene motor de 1 HP monofásico 110-220 V, reducción de velocidad mediante poleas de aluminio y bandas, incluye quemador a gas con su respectiva válvula y manguera, toma muestra y termómetro, soldaduras pulidas y abrigadas y acabados completamente sanitarios.	U2500	1
2	SELLADORA DE FUNDAS DE PEDAL POR IMPULSO	Longitud de sellado 450mm; ancho de sellado 2,5mm; Instalación eléctrica 110/V50-60 Hz; Potencia(W) 1200 a 1250; Dimensiones del equipo (mm) largo x ancho x altura 550 x520x880; Peso (kg) 21	U400	1



3	MOLINO INDUSTRIAL PARA CACAO	Elaborado en acero inoxidable AISI-304-430, motor de 3HP monofásico 110-220 V, Le garantiza gran potencia y productividad, Rendimiento aproximado de 15 kg/h , Montado en una estructura del mismo material. Soldadura pulidas y abrillantadas, acabados completamente sanitarios	U	1
4	DESHIDRATADORA DE FRUTAS Y ALIMENTOS EN 6 BANDEJAS	TIPO DE HORNO ESTATICO DE CONVECCION FORZAD A GAS , EN ACERO INOXIDABLE CON PUERTA PANORAMICA CON DOBLE CRISTAL TEMPLADO, CON LUZ INTERNA TIPO LED, UBICADA EN LA PUERTA, GENERACIÒN DE CALOR MEDIANTE INYECCION DIRECTA, CON PANEL LCD TACTIL PARA EL CONTROL DE TEMPERATURA, , TIEMPO, VAPOR ILUMINACIÒN Y FUNCIONAMIENTO DEL QUEMADOR, CANTIDAD DE ALMACENAMIENTO DE HASTA 50 RECETAS CON DIFERENTES FACES DE HORNEO, CON INYECCION DE VAPOR Y DAMPER MANUAL PARA CONTROLAR LA HUMEDAD Y PRECION DENTRO DE LA CAMARA DE COCCION , CON AISLAMIENTO TERMICO MEDIANTE FIBRA MINERAL Y DOBLE CHAPA METALICA , TURBINA CON INVERSION DE GIRO, INTERCAMBIADOR DE CALOR QUE NO MEZCLA LOS GASES DE COMBUSTION CON EL AIRE DE COCCION	U 1100	1
5	MOLINO PULVERIZADOR CON SISTEMA ELÉCTRICO PARA HARINAS	IMPULSADO CON MOTOR ELECTRICO CON VELOCIDAD DE 28.50 R.P.M. CON POTENCIA DE 1100 W, CAPACIDAD DE 240 KG/H CON TOLVA DE 320 X 170 mm, EN ACERO INOXIDABLE, CON ESTRUCTURA Y PROTECTORES EN ACERO INOXIDABLE, INCLUYE BANDAS PARA RECOLECCION DE HARINA QUE SE PRODUCE.	U 450	1
6	MESA DE ACERO INOXIDABLE PARA RECOLECCION DE CHIFLES	CONSTRUIDO EN ACERO INOXIDABLE APTO PARA TRABAJAR CON ALIMENTOS, CUENTA CON PETA TRASERA Y LATERALES EN UN ALTO DE 10 cm, OPTIMA PARA RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS, LAS MEDIDAS SON DE (mm) L.A.H. 1200*1000*800	U450	1



7	BALANZA DIGITAL ELECTRONICA	CON CAPACIDAD DE 200 GRAMOS A 40 KILOS, CON SISTEMA INCORPORADO DE CALCULADORA Y SISTEMA DE PESAJE EN KILOS Y LIBRAS	U90	2
8	EMPACADORA AL VACIO UNA CAMPANA	<p>ESTRUCTURA COMPACTA QUE ENTREGA UN EQUIPO RÍGIDO Y MUY ESTABLE EN ACERO INOXIDABLE DE EXCELENTE ACABADO Y RESISTENCIA, GUARDAS DE FÁCIL MANEJO Y LLANTAS PARA MOVIMIENTO DENTRO DE LA PLANTA, AHORRA ENERGÍA YA QUE EL SELLADO COMO EL VACÍO SE HACEN EN UNA SOLA ESTACIÓN, REQUIERE UN SOLO OPERARIO, FÁCIL DE USAR Y MANIPULAR</p> <p>Medidas del sellado: Ancho 40 cm Largo 40 cm altura 12cms Barras de sellado: Dos barras de 40 cms cada una Tipo de sellado: Grafilado Producción aproximada: 4 paquetes por minuto aprox. Potencia requerida: 1.3 KW Voltaje: 220V Bomba: 20 m3 / hora Peso: 90 kilos Tamaño total de la maquina: 60x70x98 cms</p>	U5000	2
9	FRIGORIFICO HORIZONTAL	Construido completamente en Acero inoxidable calidad 304; 6 bandejas metálicas; En la parte superior del frigorífico lleva una bandeja estructurada con desagüe lateral; Estructurado en la parte superior para colgar carne; Vidrio panorámico; Sistema de iluminación tipo led; Equipos de refrigeración a 110 – 220 voltios; acabados completamente sanitarios; Dimensiones: largo 1700mm; ancho 700mm; alto 1900 mm	U6900	3
10	MAQUINA AHUMADORA	Construido completamente en Acero Inoxidable calidad 304; capacidad de 40 libras ; Sistema de ahumado a gas mediante una cámara lateral para acumulación de leña; Chimenea en la parte superior; Puerta hermética, soldaduras, pulidas y abrillantadas, acabados completamente sanitarios.	U1200	1



11	YOGUTERA EN ACERO INOXIDABLE CALIDAD 304	<p>Construido completamente en Acero Inoxidable calidad 304; Primera pared en espesor de 3mm; Segunda pared en espesor de 2mm; Tercera pared en espesor de 2mm; Aislamiento térmico espesor 60mm; Varilla cuadrada de 3-4 para soporte de presión</p> <p>ACCESORIOS: Nепlos de entrada y salida de producto 1.1; Patas con sus respectivos reguladores de nivel; Manjол sanitario de ingreso para aseo del equipo ; Esta yogurtera está diseñada para soportar una presión de 25 PSI</p> <p>Salida de producto en 1.1-2; Escalera lateral; Motor reductor ¼ HP 220V 35RPM con su respectivo agitador en 3mm; Botonera para encendido y apagado del equipo</p>	U3500	1
12	MOLINO DE CARNE	<p>Molino de carne/ verde / yuca construido íntegramente en acero inoxidable, Modelo MLC022, Voltaje 110v, Potencia 800W, Capacidad 250 Kg, Peso Neto 34Kg, Dimensiones 435*270*445mm</p>	U700	1
13	MAQUINA CORTADORA DE CARNE	<p>Construido completamente en Acero inoxidable calidad 304; Cinta de corte vertical; Mesa superior; Estructurado en acero inoxidable; Equipos de refrigeración a 110 – 220 voltios; soldadura, pulidos y abríllantados; acabados completamente sanitarios.</p>	U900	1
14	MESA DE ACERO INOXIDABLE	<p>Construido completamente en Acero Inoxidable calidad 304; Espesor del material 1.5mm; Cuatro patas en tubo cuadrado de 40mm; Cuatro reguladores de nivel; soldaduras pulidos y abríllantados; acabados completamente sanitarios.</p>	U600	1
15	GANCHOS TIPOS EN ACERO INOXIDABLE	<p>Construido completamente en Acero Inoxidable calidad 304; Espesor del material 12mm; soldaduras pulidos y abríllantados; acabados completamente sanitarios.</p>	U 20	4



VIGENCIA DE LA OFERTA

La vigencia de la oferta es de 60 días

FORMA DE PAGO:

La entidad contratante, CORPOSUCUMBIOS, realizará el pago contra entrega una vez presentados los documentos que habiliten el pago, (actas entrega recepción, informe de satisfacción del Administrador del contrato.

Todos los pagos se realizarán mediante transferencia a la cuenta corriente o de ahorros, por lo que es responsabilidad del adjudicado/a tener sus facturas vigentes para evitar inconvenientes al momento de la facturación.

PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo para la entrega de los equipos y materiales será de 40 días calendario a partir de la firma del contrato

CONDICIONES DE ENTREGA

Los equipos y máquinas deben ser entregados en la bodega de CORPOSUCUMBIOS, ubicados en el Km 12 margen derecho vía a Lago Agrio – Quito, debidamente ensamblados y probados cada uno, de los equipos adquiridos previo a un taller técnico o capacitación práctico de manipulación, uso, mantenimiento y calibración con un mínimo de 4 horas practicas – teóricas, dirigido a los técnicos de la Unidad de ICC y beneficiarios de las organizaciones que realizaran las actividades con las máquinas debidamente certificadas.

TIPO DE GARANTIAS

Garantía Técnica por defecto de fabricación de los equipos por 1 año, contados al momento de la recepción final de los equipos.

Garantía de stock de repuestos y servicio autorizado a nivel local y nacional

METODOLOGÍA DE TRABAJO.

El Proyecto de Comercialización perteneciente a la Unidad de ICC, trabaja con organizaciones y productores individuales con la finalidad de afianzar y homologar los procesos que permitan obtener calidad del producto, para ello se requiere maquinaria que permita valor agregado y determinar las características del producto con la finalidad de obtener calidad y ser competitivo en la comercialización.

El contratista deberá coordinar la entrega de los equipos y materiales requeridos al administrador del contrato y guarda almacén de la institución en las instalaciones de CORPOSUCUMBIOS en el tiempo estipulado y de acuerdo a las características establecidas.

Es necesario que el Contratista disponga de medios y personal técnicos que realice la capacitación y adiestramiento de los equipos y maquinaria al personal técnico y beneficiarios de las asociaciones que va a realizar la manipulación y uso de la maquinaria mencionada los mismos que deben ser respetando la normativa interna del CORPOSUCUMBIOS y las leyes que rigen al sector público.

CÓDIGO CPC

Los códigos del presente proceso son: 445151115, 441800118, 441800117, 439210913, 439210912, 442110114, 4391300241, 448161916, 439220111, 3812100111, 429990715, 449120911, 429213416

Se especifica el código de conformidad a lo establecido en Resolución N° RE-SERCOP-2020-106, Art. 01, el cual establece: "...En la elaboración de las especificaciones técnicas o términos de referencia por parte de la entidad



contratante, en el estudio de mercado para la definición del presupuesto referencial, así como en la elaboración y entrega de proformas o cotizaciones por parte de los proveedores, se deberá desglosar y enumerar de forma detallada e individual cada obra, bien o servicio que conforman el objeto contractual, especificando el código CPC, la cantidad de unidades requeridas y el desglose del precio por cada unidad o ítem”.

INFORMACIÓN QUE DEBE CONTENER LA PROFORMA

- ✓ El detalle de la cotización debe contener la información, conforme a lo solicitado
- ✓ Nombre del proveedor, Nro. de RUC, Dirección, Teléfono, Correo electrónico, información que debe ser igual a la que consta en el RUC emitido por el SRI,
- ✓ Nro. de proforma,
- ✓ Firma del Representante legal,
- ✓ Fecha de emisión,
- ✓ Tiempo de validez de la cotización,
- ✓ Tiempo de entrega de los bienes y/o servicios,
- ✓ Adjuntar Ficha Técnica con las características de los bienes,
- ✓ Especificar la marca del servicio a cotizar
- ✓ Debe remitir la cotización de conformidad al cuadro detallado en la presente solicitud. (El formato debe ser respetado)

La misma será recibida al correo electrónico corposucumbios@sucumbios.gob.ec, o en las oficinas de Compras Públicas de CORPOSUCUMBÍOS, hasta las 17H00 pm, del 07 de octubre de 2021, dirigida a nombre de la UNIDAD ADSCRITA DE DESARROLLO PRODUCTIVO AGROPECUARIO DE INDUSTRIALIZACIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y EMPRESARIAL CORPOSUCUMBIOS; con número de RUC: 2160071070001, a la Dirección Av. 20 de Junio y Carchi.

Agradezco a usted, su atención a la presente solicitud.

Atentamente,

Diana Romo Ayala

ASISTENTE DE COMPRAS PÚBLICAS