



SOLICITUD DE COTIZACIÓN CORPO-CP-026-2021

Fecha: Nueva Loja, 11 de junio del 2021

Para: PROVEEDORES

Objeto de Contratación: "ADQUISICION DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN LABORATORIO DE PROCESAMIENTO Y CATACIÓN DE CAFÉ Y CACAO"

Por medio del presente, se informa que la, UNIDAD ADSCRITA DE DESARROLLO PRODUCTIVO AGROPECUARIO DE INDUSTRIALIZACIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y EMPRESARIAL CORPOSUCUMBÍOS, inicio con el proceso de contratación para la "ADQUISICION DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN LABORATORIO DE PROCESAMIENTO Y CATACIÓN DE CAFÉ Y CACAO", 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.

Ítem	Detalle del producto o Rubro	Especificaciones Técnicas	Unidad	Cantidad
1	TOSTADOR DE CAFÉ:	TOSTADOR DE CARGA MANUAL, CAPACIDAD DE 3 KG GRAMOS DE CAFÉ VERDE POR BATCH, ENTRE 15 A 18MIN/BATCH, INCLUYE 1 TERMOMETRO DIJITAL PARA EL CONTROL DE TEMPERATURA EN LA MASA DEL CAFE, CONSTRUIDO EN ACERO INOXIDABLE, EL EQUIPO CUENTA CON QUEMADORES A GAS QUE PERMITEN TRANSFERENCIA TERMAL DE CALOR, LA FABRICACION CON MOTORES Y CICLONES INDEPENDIENTES PERMITE PROCESOS CONTINUOS DE TOSTADO Y EMFRIAMIENTO CON GAS PROPANO ENTRENAMIENTO Y CAPACITACIÓN EN TERRITORIO.	U	1
2	MOLINO DE CAFÉ PARA LABORATORIO	CAPACIDAD DE TOLVA 3 LIBRAS (1,36 KG) REGULADOR MANUAL DE MULTIPLES GRADOS DE MOLIDO, CAPACIDAD DE MOLIDO 450 GR EN 30 SEGUNDOS, LIMPIADOR DE BOQUILLA DE MOLIDO, BOTON AUTOMATICO DE APAGADO CON DETECTOR DE BOLSA, 110 VOLTS, 9 AMPERIOS, MOTOR ¾ HP, COLOR NEGRO	U	1
3	TRILLADOR DE LABORATORIO PARA CAFÉ	CAPACIDAD 250 GR, CADA 60 SEGUNDOS, BANDEJA PARA CARGA, TOLVA PARA DESCARGA Y RECOLECCION DE CASCARILLA, MOTOR ELECTRICO DE 110 VOLTS, ¾ HP A 1800 RPM.	U	1



4	JUEGO DE ZARANDAS PARA LABORATORIO	8 BANDEJAS DE LA 0,14,15,16,17,18/64" INCLUYE EL FONDO, MALLA COLD ROLLED, CON MARCO EN MADERA DE 12"	U	1
5	MEDIDOR DE HUMEDAD	MIDE HUMEDAD DE MAS DE 450 GRANOS, INCLUYENDO CAFÉ PERGAMINO, CAFÉ ORO Y CAFÉ VERDE, ANALISIS DEL PESO ESPECIFICO DEL GRANO (DENSIDAD), METODO DE MEDICION CAPACITANCIA, CONDUCTANCIA, BALANZA INTERNA Y TEMPERATURA, RANGO DE DETERMINACION 5-45% (SEGÚN CALIBRACION), TEMPERATURA DEL GRANO 0-50°C, DIFERENCIA DE TEMPERATURA 20°C, PANTALLA LED CON VARIOS IDIOMAS: ESPAÑOL, FRANCES, INGLES ENTRE OTROS, MALETIN PARA TRANSPORTARLO, FUNCIONAMIENTO CON BATERIA 9AC VOLTIO, GARANTIA 1 AÑO	U	1
6	KIT DE 100 AROMAS PARA CAFÉ	COFFEE FLAVOR MAP T100, VERSION ACTUALIZADA, INCLUYE TARJETAS DE IDENTIFICACION DE AROMAS.	U	1
7	JARRA DE CRISTAL	V 60 DE 600 ML	U	2
8	PAPEL FILTRO:	V60 COFFEE	U	200
9	DESCASCARADORA DE CACAO	CAPACIDAD 20 KG POR CARGA, EN FUNCION A LA SEPARACION DE RODILLOS, ACCIONADO POR 1 MOTOR REDUCTOR ½ HP, 1 MOTOR DE ½ HP PARA TURBINAS EXTRACTORAS DE CASCARRILLA, 1 MOTOR DE 1/8 HP PARA VIBRACION DE CLASIFICADOR, RODILLOS DENTADOS PARA QUIEBRE DE LOS GRANOS REGULABLES EN APERTURA, CAJA DE SUCCION CON REGULACION DE AIRE, CLASIFICADOR CON ZARANDA PARA DIFERENTES MEDIDAS, 4 RUEDAS PARA TRASLADO, TABLERO DE CONTROL, MATERIAL DE ACERO INOXIDABLE.	U	1
10	REFINADOR - CONCHADOR DE CACAO EN GRANITO PRODUCTO, MATERIAL DE ACERO INOXIDABLE	CAPACIDAD 3,5 KG/BATCH: ACCIONADO POR 1 MOTOR REDUCTOR DE 1/2HP PARA GIRO DE OLLA, 2 RUEDAS DE GRANITO CON RODAMIENTO INTERNO DE POLIETILENO 2 PALETS QUE DIRIGEN EL PRODUCTO INTERNO A LAS RUEDAS, OLLA DESMONTABLE PARA DESCARGA DEL MATERIAL POLICARBONATO GRADO ALIMENTICIO	U	1



11	MOLDES PARA BARRAS DE CHOCOLATE	MATERIAL ANTIADERENTE DE DIFERENTES GRAMAJES Y TAMAÑOS, ACORDE AL REQUERIMIENTO	U	25
----	--	---	---	----

CÓDIGO CPC

Los códigos CPC del presente proceso son: 439320016, 441800117, 482700312, 441800111, 442110114, 439320014, 445210016, 439140111, 239121011,

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."

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 30 días calendario a partir de la firma del contrato.

CONDICIONES DE ENTREGA:

Los equipos y máquinas de cacao y café 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 6 horas prácticas – teóricas, dirigido a los técnicos de la Unidad de ICC que realizaran las actividades con las máquinas debidamente certificado por el distribuidor nacional.

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 identificar y determinar las características del producto con la finalidad de determinar aromas, sabores y calidades.

Analizar las diferentes 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 de

CORPOSUCUMBIOS que ve 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.

LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES

Los insumos químicos se deben entregar en la bodega de la UNIDAD ADSCRITA DE DESARROLLO PRODUCTIVO AGROPECUARIO DE INDUSTRIALIZACIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y EMPRESARIAL - CORPOSUCUMBIOS; ubicada en el km 12 margen derecho vía Lago Agrio –Quito.

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 CORPOSUCUMBIOS, hasta las 17H00 pm, del 17 de junio 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,

Elaborado por: Diana Romo Ayala – Asistente de Compras Públicas