

PEDIDO DE COMPRA N°

000156

UNIDAD EJECUTORA : 001 GOBIERNO REGIONAL CAJAMARCA

NRO. IDENTIFICACIÓN : 000775

Tipo Uso : Consumo

Dirección Solicitante : SUBGERENCIA DE PROMOCION EMPRESARIAL
Entregar a Sr(a) : FERNANDEZ CASTAÑEDA CARLOS MAX
Fecha : 26/02/2024
Actividad Operativa : C0357 EJECUCION DE PLAN DE NEGOCIO 2569766
Motivo : ADQUISICION DE BIENES PARA EL PLAN DE NEGOCIO: MEJORAMIENTO DE UNA PLANTA PROCESADORA DE CACAO DE LA ASOCIACION DE PRODUCTORES CACAOTEROS DEL DISTRITO DE HUARANGO, PROVINCIA DE SAN IGNACIO, REGION CAJAMARCA, EN EL MARCO DE EJECUCION DEL PROCOMPITE.

FF/Rb	META / MNEMONICO	Función	División Func.	Grupo Func.	Programa	Prod/Pry	Act/Ai/Obr
5-15	0147	14	031	0060	9002	2569766	6000026

Código	Descripción / Especificaciones Técnicas	Clasificador	Cantidad	Unidad Medida
112207100001	CAMARA DE REFRIGERACION ✓	2.6.3 2.9 1	1.00	UNIDAD
112236140056	EQUIPO PARA AIRE ACONDICIONADO TIPO DOMESTICO DE 36000 BTU TIPO SPLIT ✓	2.6.3 2.9 1	1.00	UNIDAD
203400240017	MOLDE DE ACERO X 8 cm DE DIÁMETRO ✓	2.6.7 1.6 2	2,500.00	UNIDAD
458000031028	TEMPLADORA DE 3/8 in X 6 in CON ROSCA PARA CENTRIFUGA ✓	2.6.7 1.6 2	1.00	UNIDAD
675032400001	MAQUINA DESCASCADORA DE SEMILLAS ✓	2.6.3 2.9 99	1.00	UNIDAD
675070900002	SELLADORA DE BOLSA PLASTICA ✓	2.6.3 2.9 99	1.00	UNIDAD
675079280001	MAQUINA UNIVERSAL	2.6.3 2.9 99	1.00	UNIDAD
675084100001	PRENSA MECANICA ✓	2.6.3 2.9 99	1.00	UNIDAD

GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO ECONOMICO
MBA. Ing. Carlos Max Fernández Castañeda
SUB GERENTE DE PROMOCION EMPRESARIAL

Firma del Solicitante

GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA
DIRECCIÓN REGIONAL DE ADMINISTRACIÓN
PARA: Abastecimientos
TRÁMITE: Evaluar requerimientos
FECHA: 24/02/24 FIRMA: 

Firma Autorizada



CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

ADQUISICION DE BIENES PARA EL PLAN DE NEGOCIO: MEJORAMIENTO DE UNA PLANTA PROCESADORA DE CACAO DE LA ASOCIACION DE PRODUCTORES CACAOTEROS DEL DISTRITO DE HUARANGO, PROVINCIA DE SAN IGNACIO, REGION CAJAMARCA, EN EL MARCO DE EJECUCION DEL PROCOMPITE.

2. FINALIDAD PÚBLICA

Contar con equipos y máquinas considerados en el plan de negocios "Mejoramiento de una planta procesadora de cacao de la Asociación de productores cacaoteros del distrito de Huarango, provincia de san Ignacio, región Cajamarca", con el propósito de generar valor agregado del cacao y desarrollar buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos (obtención de derivados de cacao), en el marco del PROCOMPITE 2022- 2024.

3. ANTECEDENTES

Ley N° 29337, de fecha 25 de marzo de 2009, que establece disposiciones para apoyar la competitividad productiva-PROCOMPITE y su reglamento aprobado mediante decreto Supremo N° 001-2021-PRODUCE.

DIRECTIVA GENERAL N° 0001-2021-PRODUCE-DVMYPE-I-DGDE, para la gestión y desarrollo de PROCOMPITE en los Gobiernos Regionales y Locales.

Resolución de Gerencia General Regional N° D431- 2022. GR- GGR, de fecha 29 de noviembre del 2022, mediante el cual se resuelve: APROBAR, la relación de planes de negocio ganadores del fondo concursable denominado PROCOMPITE REGIONAL 2022 – 2024, para las categorías A, B Y C.

ACTA DE ACUERDO DE COFINANACIAMIENTO N°D20-2022-GR.CAJ-GGR-GRDE, de fecha 27 de diciembre del año 2022, entre el Gobierno Regional Cajamarca y el Agente Económico Organizado-AEO "Asociación de Productores cacaoteros del distrito de Huarango", "Mejoramiento de una planta procesadora de cacao de la Asociación de productores cacaoteros del distrito de Huarango, provincia de san Ignacio, región Cajamarca", con Código Único N°2569766, Categoría "C" en el marco de PROCOMPITE REGIONAL 2022-2024.

INFORME N°D32-2023-GR.CAJ-GRDE-SGPE/WTQ, de fecha 22 de mayo del 2023, que emite OPINION FAVORABLE, al informe de Compatibilidad técnica del citado Plan de Negocio.

ACTA de inicio de ejecución del plan de negocio, de fecha 22 de mayo de 2023.

4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de Máquinas y equipos para el plan de negocios "Mejoramiento de una planta procesadora de cacao de la Asociación de productores cacaoteros del distrito de Huarango, provincia de san Ignacio, región Cajamarca", en el marco del PROCOMPITE 2022- 2024.

5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1. Descripción y cantidad de los bienes

A.- Máquinas y Equipos

Deberán ser de materiales que no transmitan elementos tóxicos (metales pesados), olores, sabores, ser duros a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.

Ítem 01. REFINADOR CONCHADOR UNIVERSAL

Ítem 02. PRENSA DE CACAO ✓

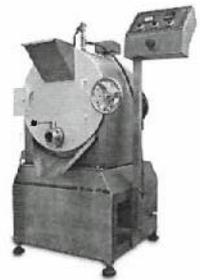
Ítem 03. DESCASCARILLADOR DE CACAO ✓

Ítem 04. TEMPLADORA CONTINUA ✓



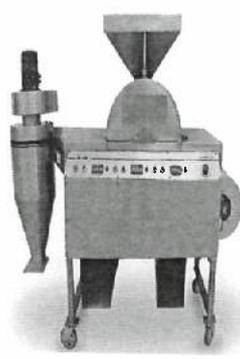
"Año del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junin y Ayacucho"

- Ítem 05. CAMARA DE FRIO ✓
- Ítem 06. AIRE ACONDICIONADO ✓
- Ítem 07. SELLADORA ✓
- Ítem 08. MOLDES ✓

Ítem	Código/descripción del Bien	Unidad de Medida	Cantidad	Especificaciones Técnicas	Imagen referencial
01	675079280001 MAQUINA UNIVERSAL (REFINADOR CONCHADOR UNIVERSAL)	UNIDAD	01	<ul style="list-style-type: none"> - Mezcla los ingredientes que llevará su chocolate incorporando las grasas, azúcares y emulsionantes de forma homogénea. - Refina las partículas de la masa de chocolate entre 20-25 µ. - Realiza la función de conchado donde elimina los ácidos acéticos no deseables de la pasta refinada con la ayuda de un extractor incorporado y la agitación que se da en su interior. - Mantener el chocolate en estado líquido por sistema compuesto por una chaqueta térmica, resistencias, electroválvulas y control de temperatura. - Sistema de enfriado integrado en la parte inferior de la máquina. Control por PLC. - Capacidad: 40 Kg. - Tamaño de Grano Fino: 20 - 25 µ - Tiempo de molienda Fina: 8 - 10 Horas. - Conexión: Trifásica. - Potencia: 1.5 Kw - Peso: 360 Kg. - Medidas (mm): 1000 x 800 x 800. - Material: Acero Inoxidable AISI 304 	 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin-left: auto; margin-right: auto;">Imagen es referencial</div>
02	675084100001 PRENSA (MECANICA PRENSA DE CACAO)	UNIDAD	01	<ul style="list-style-type: none"> - Prensa hidráulica de diseño compacto y fácil operación para la extracción de la manteca de cacao. - Con pistón hidráulico que ejerce alta presión sobre el contenido consiguiendo obtener una buena extracción de manteca y una torta con bajo porcentaje de grasa residual. - Con dos columnas en su interior que actúan como soporte dándole estabilidad. - Filtros de tela para el proceso. - Cámara de prensado construida en acero al carbono, las demás partes de la máquina en acero inoxidable 304. - Tiempo por Batch 12 - 20 minutos - Porcentaje de Extracción: 35 - 43% - Presión de Trabajo: 45 MPa - Conexión: Monofásica. - Potencia de Motor: 1.5 Kw - Capacidad 7.5 kilos/batch. - Producción: 30 Kg/ h - Potencia 1.0 kW, E4 - Peso aprox: 2000 Kg. 	 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin-left: auto; margin-right: auto;">Imagen es referencial</div>

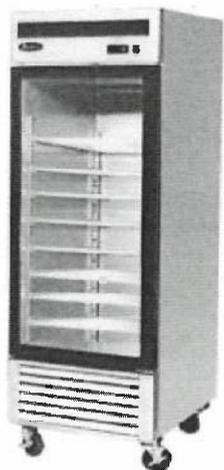
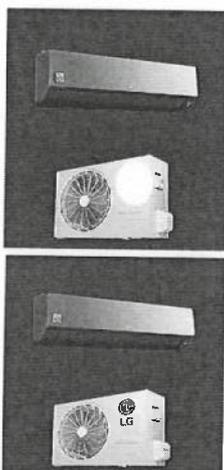


"Año del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

				<ul style="list-style-type: none"> - Dimensiones: 1200 x850 x 1680. - Material: Acero Inoxidable AISI 304 	
03	675032400001 MAQUINA DESCASCADORA DE SEMILLAS (DESCASCARILLA DOR DE CACAO)	UNIDAD	01	<ul style="list-style-type: none"> - Construida completamente de acero inoxidable 304. - Realiza el quebrado del cacao y la separación de cascarilla en forma rápida y eficiente. - Los granos tostados se depositan en la tolva y se deslizan a la cámara de triturado donde son quebrados y la cascarilla desprendida. - El quebrador en la cámara de triturado es regulable para controlar el tamaño de los nibs obtenidos. - La cascarilla luego es separada por acción del aire cuyo caudal es totalmente regulable - Los nibs totalmente libres de cascarilla son expulsados por la primera salida, la cascarilla y los nibs con alguna cascarilla adherida son expulsados por la segunda salida y el polvo se deposita en el ciclón colector. - Extractor de aire con un filtro de manga para el retorno de aire limpio al ambiente. - Capacidad: 50 -100 kilos por hora. - Taza de descascarillado: 93% en primera pasada y 98.5% en segunda pasada. - Taza de trituración; < al 10%. - Potencia: 3 KW. - Conexión: Monofásica. - Peso: 125 Kg. - Tamaño (mm): 1570 x 670 x 1530 - Material: Acero Inoxidable AISI 304 	 <p align="center">Imagen es referencial</p>
04	458000031028 TREMLADORA 3/8 in x 6 in XCON ROSCA PARA CENTRIFUGA (TEMLADORA CONTINUA)	UNIDAD	01	<ul style="list-style-type: none"> - Máquina que realiza las funciones de temperado de chocolate, moldeado y vibrado. - Realiza la función de bañado de productos, con una cadena bañadora. Sistema de fusión del chocolate por medio de la inducción de calor, que asegure precisión en el trabajo y al mismo tiempo que reduzca el consumo de energía. - Además, con sistema de enfriamiento por gas automático del sinfín que reduzca considerablemente el tiempo de enfriamiento. - Con un dosificador electrónico con repeticiones, inversión automática del sentido de marcha del sinfín, control electrónico de encendido y apagado, ciclo nocturno y marco escurrido de grandes dimensiones. - Controlada por PLC y Pantalla Táctil. - Capacidad: 22 Kg. - Productividad: 80 Kg/ Hora - Conexión: Monofásica - Consumo Medio de Energía: 1.5 KW - Dimensiones: 400 x 750 x 150 mm - Peso: 85 Kg - Material: Acero Inoxidable AISI 304 	 <p align="center">Imagen es referencial</p>

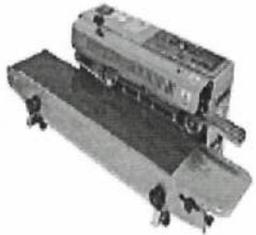


"Año del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

05	112207100001 – CAMARA DE REFRIGERACION (CAMARA DE FRIO)	UNIDAD	01	<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de trabajo: +10°C a +15°C - Acabado interior y exterior en acero inoxidable calidad 304-2B - 01 Puerta batientes en paquete de vidrio con resistencia y con cierre automático - Aislamiento en poliestireno densidad 20kg/m3 100mm. - 08 parrillas plastificadas regulables colores blancos. - Sistema de frio a aire forzado con parada - Descongelamiento automático (no frost) - Vaporizador de agua (desagüe) - Sistema de iluminación incorporado - Control digital de temperatura y humedad - HR% reprogramables (65% recomendado en chocolate) - Visor de temperatura Digital - Garruchas giratorias sobre base de ángulos - Unidad de refrigeración de ¼ HP - Dimensiones: 0.70 m de Largo, 0.70 m Ancho y 2.00 m de Largo. - Consumo de energía: 0.87 KW - Voltaje: 220 - 230 Volts - Conexión: Monofásica. - N° de Fases 1 - Potencia 1/4 HP. - Ciclos (HZ): 50/60 - Refrigerante: Ecologic - R134a 	 <p align="center">Imagen es referencial</p>
06	112236140056 EQUIPO PARA AIRE ACONDICIONADO TIPO DOMESTICO DE 36000 BTU SPLIT (EQUIPO DE AIRE ACONDICIONADO)	JUEGO x 4 PIEZAS	01	<p>MEDIDAS (mm)345x998x210(Unidad Interior) 650x870 x330 (Unidad Exterior)</p> <p>Características Especificas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentación: en juego de cuatro (04) piezas - Tipo: ventana de 18000 BTU/h - Ficha Homologada: NO, • Tipo: Split Unitario Pared - Modo de Operación: Frio/Calor - Tipo de compresor: Inverter. - Capacidad Comercial, TU/h): 24,000 BTU/H (7,029 W), - Capacidad de enfriamiento máxima (BTU/h): 24,500 BTU/h (7,180 W). - Rango de capacidad de enfriamiento (BTU/h): 3,500 BTU/h ~ 24,500 BTU/h (Min ~ Max), - Gas Refrigerante: SI - Factor de eficiencia: SEER: (A) (>=5,60); 6,20 W/W, - SEER: 21.15 BTU/hr , - Tensión de funcionamiento: 220V, - Frecuencia: 60HZ, Caja, de acuerdo a lo establecido en el reglamento de MINAN, - Componentes: 3.6 Mts de Tubería de cobre, Control Remoto, Manual de usuario y Manual de instalación - Resultado de prueba de ensayo: Si, - Análisis de laboratorio de eficiencia energética: Si. <p>Características Generales,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Material Unidad Interior: Panel de Plástico 	 <p align="center">Imagen es referencial</p>



"Año del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

				<p>Polipropileno,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Material Exterior: Acero Galvanizado, - Función (Frio/ Calor): FRIO/CALOR, - Potencia (W): 240 ~ 2,010 ~ 2,420 (Min ~ Nom ~ Max), - Velocidad del compresor: Variable, - Rango de temperatura: Desde 18°C hasta 30°C, - Nivel de Ruido Interior: Desde 32 dB(A), - Nivel de Ruido Exterior: 56 dB(A), - Velocidad del ventilador del motor: 500 ~ 850 (Min ~ Max), - Filtro Multiprotección: SI, - Control de temperatura: INALÁMBRICO, - Limpieza Automática: SI, - Protección anticorrosiva: SI - Garantía Mínima de compresor: 12 Meses - Conexión: Monofásica 	
07	675070900002 SELLADORA DE BOLSA PLASTICA (SELLADORA)	UNIDAD	01	<ul style="list-style-type: none"> - Dimensión: 80 cm. - Alto:28- Ancho:83,5 - Profundidad:37 - Peso (kg):28 kg - Garantía:12 meses de garantía por defecto de fábrica - Luz indicadora de encendido: Si - Potencia:70 watts - Velocidad: regulable - Funciones: Sellar bolsas - Material: Cuerpo de acero inoxidable, faja transportadora, patas antideslizantes - Información adicional: Con esta máquina vas a poder sellar de forma continua bolsas de poletileno, polipropileno, trilaminadas o bilaminadas. - Incluye: Cuerpo de la máquina, 4 fajas de tefón, 2 fajas dentadas, un guiador, una caja de letras, 1 desarmador, manual 30 cm - Medida de temperatura aprox. hasta 150°C - Funcionamiento a pila tipo reloj (1 ó 2) - Conexión: Monofásica. 	 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Imagen es referencial</div>
08	203400240017 MOLDE ACERO X 8 cm DE DIAMETRO (MOLDES)	Unidad	2,500	<p>Moldes de material resistente y de fácil limpieza. Material: POLICARBONATO, TERMOFORMADO (90 50 G) Medidas: 24 cm x 24 xm x 5 cm</p>	 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;">Imagen es referencial</div>



5.2. Condiciones

Para realizar la entrega de los bienes, el proveedor, deberá adjuntar Formatos o documentos en físico y/o en formato digital, tales como:



"Año del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

- Hoja de Presentación del Producto
- Ficha Técnica
- Certificado de Garantía (Aplicado para equipos)
- Programa de Mantenimiento Preventivo
- Programa de Capacitación de Manejo, Operación Funcional, cuidado y Conservación Básica de Equipo o Máquinas.
- Un (01) manual de operación emitidos por el fabricante en idioma original y si fuera diferente al español su respectiva traducción para ser entregados al usuario.
- Los bienes adquiridos serán nuevos, sin uso, no se aceptarán bienes reacondicionados.
- Los bienes serán recepcionarán en una sola entrega en su totalidad.
- En el caso de que los accesorios tengan una fecha de caducidad, esta debe ser lo más amplia posible.
- Los diversos bienes adquiridos serán recibidos, instalados y puestos en funcionamiento en el Local de funcionamiento, Asociación de Productores cacaoteros del distrito de Huarango", Provincia San Ignacio, Departamento Cajamarca.

5.3. Sustento para la adquisición por paquete

Teniendo en cuenta lo expuesto el artículo 37° del Reglamento de Contrataciones del Estado, señala que la entidad puede efectuar contrataciones por paquete, agrupando en el objeto de la contratación, varios bienes, servicios en general o consultorías distintas pero vinculados entre sí, considerando que la contratación conjunta es más eficiente que efectuar contrataciones separadas.

Es por ello que la entidad tiene la potestad de determinar si la adquisición o contratación de los diversos bienes que requiere se realizará de forma independiente o en forma conjunta; determinando que **para el presente procedimiento de selección se convoque por paquete, considerando** que la contratación conjunta es más eficiente que efectuar contrataciones separadas de dichos bienes y de esta manera generará una mejor oferta económica que beneficiará a la entidad en el precio final.

5.4. Embalaje

Las máquinas y equipos deben ser embalados en cajas de madera, cartón, con Tecnopor u otro material que lo proteja de golpes y que permita garantizar la seguridad e integridad física del bien, para su transporte, y estará a cargo de la empresa ganadora de la Buena Pro.

5.5. Modalidad de ejecución

Llave en mano: en el caso de bienes el postor oferta, **además de estos, su instalación, puesta en funcionamiento y capacitación, de los siguientes ítems:**

- Ítem 01. REFINADOR CONCHADOR UNIVERSAL
- Ítem 02. PRENSA DE CACAO
- Ítem 03. DESCASCARILLADOR DE CACAO
- Ítem 04. TEMPLADORA CONTINÚA
- Ítem 05. CAMARA DE FRIO
- Ítem 06. AIRE ACONDICIONADO
- Ítem 07. SELLADORA

5.6. Sistema de Contratación

Suma alzada.

5.7. Impacto Ambiental

No aplica.

5.8. Acondicionamiento, Montaje e instalación

Acondicionamiento

El Agente Económico Organizado, tendrá listo y acondicionado el lugar donde serán instaladas las maquinarias o equipos para su funcionamiento, en este caso será en la Asociación de Productores cacaoteros del distrito de Huarango, Provincia San Ignacio, Departamento Cajamarca.



"Año del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

Montaje

El montaje se realizará según los planos e instrucciones del fabricante.

Instalación

El proveedor se encargará de la instalación del bien solicitado a través de su personal especializado, y este debe estar certificado por el fabricante.

5.9. Transporte

El proveedor es el responsable de que el bien solicitado sea transportado con las medidas necesarias que permita garantizar la seguridad e integridad del bien, hasta las instalaciones de la Asociación de Productores cacaoteros del distrito de Huarango, Provincia San Ignacio, Departamento Cajamarca.

5.10. Seguridad Y Salud en el Trabajo

El Contratista se compromete a cumplir y a observar lo establecido en la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su Reglamento, así como de otras disposiciones legales vinculadas durante la ejecución de las prestaciones a su cargo; obligándose a dotar, proveer y/o administrar a cada uno de sus trabajadores los implementos de seguridad que corresponda de acuerdo al grado y/o nivel de riesgo que pueda evidenciarse en el desarrollo de las actividades propias de la presente; así como garantizar la contratación de los respectivos seguros de acuerdo a la normatividad vigente.

5.11. Garantía Comercial

Alcances de la Garantía

Contra defectos de diseño y/o fabricación, averías o fallas de funcionamiento, pérdida total de los bienes contratados, entre otros supuestos, ajenos al uso normal o habitual de los bienes y no detectables al momento que se otorgó la conformidad.

Condiciones de la garantía

- Reparación del equipo ofertado contra defectos de fabricación, que no permitan su correcto funcionamiento en un plazo no mayor de 72 horas dentro de las instalaciones del Agente Económico Organizado (AEO) de la Asociación de Productores cacaoteros del distrito de Huarango, Provincia San Ignacio, Departamento Cajamarca, que incluya repuestos y mano de obra calificada.
- En el caso de que el equipo presente tres fallas consecutivas, el proveedor deberá cambiar el producto por otro de iguales o superiores características técnicas y a su vez deberá proveer de otro equipo de iguales o superiores características técnicas durante todo el periodo que demande el cambio, sin ningún costo alguno para la entidad.
- El proveedor adjuntará un documento donde se compromete en el caso de que falle el equipo durante el periodo de garantía por causas atribuibles al equipo en sí, a ampliar la garantía del equipo durante el periodo que tarde la reparación.

Periodo de Garantía:

Doce (12) meses como mínimo.

Inicio del Cómputo del periodo de Garantía

A partir de la fecha que se otorgó la conformidad al bien u otra al objeto de la contratación.

5.12. Disponibilidad de Servicios y Repuestos

El proveedor debe garantizar, la disponibilidad de suministros y repuestos en un plazo mínimo de un año (01) año a partir de la fecha que se otorgó la conformidad al bien.

5.13. Prestaciones Accesorios a la prestación principal

5.13.1. Mantenimiento preventivo

El proveedor se compromete, durante el periodo de garantía del equipo a reemplazar los kits de mantenimientos (materiales y repuestos), indicados por el fabricante, sin costo adicional alguno.

El proveedor demostrará el correcto funcionamiento del equipo, con instrumentos trazadores que cuenten con certificado de calibración vigente.



“Año del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho”

Si el servicio no se ajusta al requerimiento autorizado, el contratista subsanará o concluirá la actividad de mantenimiento dentro del plazo perentorio que disponga el Agente Económico Organizado, de la Asociación de Productores cacaoteros del distrito de Huarango, Provincia San Ignacio, Departamento Cajamarca.

5.13.2. Soporte Técnico

Soporte técnico On site y On Line, en horario de 08:00 a 19:00 horas de lunes a sábado, durante el periodo de garantía, con un tiempo de respuesta máximo de 48 horas, para lo cual deberán adjuntar los números telefónicos y correo electrónico.

El proveedor tendrá un plazo de 48 horas para brindar la solución del problema y de requerirse una importación de algún repuesto, se ampliará el plazo a 30 días.

5.13.3. Capacitaciones y/o entrenamiento

El Proveedor a la entrega del equipo, deberá presentar un programa de capacitación en el correcto manejo, operación funcional, cuidado y conservación básica de las máquinas o equipo.

La estructura de capacitación: teórico-práctico se deberá desarrollar en idioma español; referido al manejo, operación funcional, cuidado y conservación básica (limpieza, manejo y cuidados mínimos) de las maquinas o equipos.

Las capacitaciones se realizarán dentro de las instalaciones de la Asociación de Productores cacaoteros del distrito de Huarango, provincia San Ignacio, Departamento Cajamarca.

Las capacitaciones se realizarán por un profesional experto en la materia.

Deberá presentar la estructura del curso: teórico – práctico en el servicio técnico, referido a la operación de las maquinarias y equipos, así como mantenimiento preventivo, software de servicio, código de errores si fuera el caso.

5.14. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

5.14.1 Lugar

La entrega se realizará en su totalidad en las instalaciones de la Asociación de Productores cacaoteros del distrito de Huarango, provincia San Ignacio, Departamento Cajamarca. Ubicada exactamente en el C.P.M. Puerto Ciruelo, Jr. Manco Cápac S/N, a Espaldas de La Institución Educativa “San José”.

5.14.2 Referencia de ubicación del AEO.

ITEM	DEPARTAMENTO	PROVINCIA	DISTRITO	LOCALIDAD
UBICACIÓN	CAJAMARCA	SAN IGNACIO	HUARANGO	P. CIRUELO
VÍA (1)	Cajamarca → Cutervo → Jaén → P. Ciruelo <small>(San Ignacio – Huarango)</small>			
Distancia	208.1 Km	116.9 km	65.1 km	
Tiempo	5 horas	3 horas	1 hora, 20 minutos	
Vía	Vía Asfáltica	Asfáltica y T. Carrozable	Vía Asfáltica	
VÍA (2)	Cajamarca → Chiclayo → Jaén → P. Ciruelo <small>(San Ignacio – Huarango)</small>			
Distancia	264.5 Km	302.3 km	65.1 km	
Tiempo	5.5 Horas	6.5 horas	1 hora, 20 minutos	
Vía	Vía Asfáltica	Vía Asfáltica	Vía Asfáltica	

5.14.3 Plazo

El bien materia de la presente convocatoria se entregará en el plazo de **noventa (90) días calendarios** a partir del día siguiente de la firma del contrato, es necesario mencionar que **la entrega debe incluir la instalación y puesta en funcionamiento del equipo en mención, y de acuerdo a las especificaciones requeridas.**



"Año del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

6. Requisitos del Proveedor y Personal

6.1 Del Proveedor

- El Proveedor debe ser Persona Natural o Jurídica.
- Contar con registro nacional de proveedores (RNP).
- No estar impedido y/o inhabilitado y/ o suspendido para contratar con el estado.

6.2 Del Personal

Para la adquisición de los bienes requeridos que incluye su montaje, instalación y puesta en funcionamiento, el personal deberá ser un **profesional Ingeniero Industrial o ingeniero en industrias alimentarias, colegiado y habilitado con un (0.5) año de experiencia en la instalación o reparación o mantenimiento de maquinarias o equipos, relacionados a la post producción de cacao o café.**

7. Otras consideraciones para la ejecución

7.1. Otras obligaciones del contratista

El contratista es el responsable directo y absoluto de las actividades que realice, sea directamente o a través de su personal, debiendo responder por la ejecución de las prestaciones.

7.2. Otras obligaciones del Agente Económico Organizado (AEO) – “Asociación de Productores cacaoteros del distrito de Huarango”.

La Asociación asume la obligación de otorgar un ambiente físico en que el contratista debe efectuar, el acondicionamiento, montaje e instalación del equipo, así mismo de brindar las facilidades para la recepción del equipo requerido.

7.3. Adelantos

El Gobierno Regional **no otorgará adelantos.**

7.4. Subcontratación

El contratista **no podrá subcontratar las prestaciones** a su cargo.

7.5. Medidas de control durante la ejecución contractual

Las medidas de control tienen por finalidad verificar el cumplimiento de las condiciones establecidas en el contrato. El área usuaria podrá verificar el proceso de instalación de manera inopinada, en cualquiera de las etapas de la Instalación.

a. Área que coordinará con el proveedor

El área que coordinará con el proveedor será la Sub-Gerencia de Promoción Empresarial del Gobierno Regional de Cajamarca.

b. Áreas responsables de las medidas de control

Las medidas de control serán realizadas por la oficina de Logística en coordinación con la Sub-Gerencia de Promoción Empresarial y la Dirección de Administración del GORE al momento de la entrega de los bienes requeridos.

7.6. Área que brindará la conformidad

La conformidad a la prestación será dada por la Sub Gerencia de Promoción Empresarial, el cual se adjuntará el Acta (FORMATO 20– Acta de Entrega y Recepción de Bienes), en donde serán firmados por: Un representante de la Oficina de Almacén Central del Gobierno Regional Cajamarca, Coordinador Zonal, La Sub Gerencia de Promoción Empresarial y el representante Legal del A.E.O: “Asociación de Productores cacaoteros del distrito de Huarango”.

7.7. Pruebas para la conformidad de los bienes

Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes

El Proveedor realizará las pruebas necesarias (Protocolo de Prueba), deberán realizarse de acuerdo a las recomendaciones del fabricante, y deberán utilizar los instrumentos necesarios que cuenten con certificado de calibración vigente, y en presencia del Personal de la Asociación de Productores cacaoteros del distrito de Huarango, Provincia de San Ignacio, Departamento Cajamarca.



"Año del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

Pruebas de puesta en funcionamiento para la conformidad de los bienes.

Las pruebas de funcionamiento deberán realizarse de acuerdo a las recomendaciones del fabricante, según sea el caso.

7.8. Formas de Pago

El Área usuaria (Sub-Gerencia de Promoción Empresarial de la Gerencia Regional de Desarrollo Económico), **realizará un pago único** por la contraprestación de los bienes a favor del contratista, **después de diez (10) días calendarios de haber recibido las máquinas y equipos en perfectas condiciones** y previa opinión por parte del Coordinador del PROCOMPITE.

Para ello deberá de presentar lo siguiente:

- **Informe técnico de conformidad del funcionario responsable.**
- **Acta (FORMATO 20- Acta de Entrega y Recepción de Bienes)**
- Comprobante de pago del proveedor.

7.9. Fórmula de reajuste

No se aplicará fórmulas de reajustes.

7.10. Penalidades aplicables

Penalidad por mora

En la ejecución de la prestación, de acuerdo al artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones. En caso de retraso injustificado del contratista, la entidad aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Donde F tendrá los siguientes valores:

Para Plazos menores o **iguales a sesenta (60) días F= 0.40**

7.11. Responsabilidad por vicios ocultos

La conformidad de la puesta en marcha y recepción del bien por parte del Gobierno Regional de Cajamarca, no enerva el derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto en los Artículos 40 de la Ley de Contrataciones del Estado y 173 de su Reglamento.

Plazo máximo de responsabilidad del contratista es por **un (01) año**, contabilizado a partir de la conformidad otorgada.





3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><i>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a DOSCIENTOS TREINTA Y DOS MIL CON 00/100 SOLES (S/ 232,000.00) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</i></p> <p><i>En el caso de postores que declaren tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de CINCUENTA Y SIETE MIL CON 00/100 SOLES (S/ 57,000.00), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</i></p> <p><i>Se consideran bienes similares a los siguientes: MAQUINARIA Y/O EQUIPOS RELACIONADOS AL MANEJO POST PRODUCCION DE CACAO O CAFÉ.</i></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatorios correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>Quando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p>



"Año del Bicentenario, de la Consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Importante

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

C. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

C.1 EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE

Requisitos: Profesional Ingeniero Industrial o ingeniero en industrias alimentarias colegiado y habilitado:

(0.5) MINIMO MEDIO AÑO DE EXPERIENCIA EN LA INSTALACIÓN O REPARACIÓN O MANTENIMIENTO DE MAQUINARIAS O EQUIPOS, RELACIONADOS A LA POST PRODUCCIÓN DE CACAO O CAFÉ.

Acreditación:

La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.

Importante

- *El tiempo de experiencia mínimo debe ser razonable y congruente con el periodo en el cual el personal ejecutará las actividades para las que se le requiere, de forma tal que no constituya una restricción a la participación de postores.*
- *Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento y la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento.*
- *En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.*
- *Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.*

Importante

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- *El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- *Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*



GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA
GERENCIA REGIONAL DE DESARROLLO ECONOMICO
M.A. Ing. Carlos Max Bernandéz Castañeda
SUB GERENTE DE PROMOCION EMPRESARIAL