

COMPRA 2020LA-000013-2205
BARRA DE BAÑO MARIA, PROCESADOR DE VERDURAS, CONGELADOR,
CÁMARA FRÍA, CARRO TERMO PARA COMIDAS, SARTÉN VOLCABLE ENTRE
OTROS.

AVISO # 03

La Sub Área de Contratación Administrativa del Hospital San Rafael de Alajuela, comunica a los interesados en este concurso, que debido a la solicitud de aclaración que se presentó al cartel original, se realizaron modificaciones y se generó un cartel definitivo el cual se les invita a retirarlo en nuestras oficinas o descargarlo en la página: **www.ccss.sa.cr/licitaciones**. Se **MANTIENE** la apertura para el día **06 de JULIO a las 09:00 am**.

Alajuela, a las 11:00 horas del día 01 de JULIO del 2020; el suscrito Cristian Ruiz Rostran, cédula de identidad 8-0080-0305, funcionario de la Sub Área de Contratación Administrativa del Hospital San Rafael de Alajuela, procede a notificar el presente acto administrativo.

Nota: Favor confirmar el recibo del aviso o devolver la notificación firmada y sellada al correo cjruizn@ccss.sa.cr o al fax: 24-36-10-37 ó 24-36-10-39.

De conformidad con lo señalado por la Contraloría General de la República en Resolución #RC-161-2001. En caso de que se omita devolver el oficio sin firmar y sello se tendrá el mismo por notificado.


Contratación Administrativa
CRISTIAN RUIZ ROSTRAN


CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL

HOSPITAL SAN RAFAEL DE ALAJUELA

SUB ÁREA DE CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA

CONCURSO:

LICITACIÓN ABREVIADA

2020LA-000013-2205

**CARTEL DEFINITIVO
OBJETO CONTRACTUAL:**

**BARRA DE BAÑO MARIA, PROCESADOR DE
VERDURAS, CONGELADOR, CÁMARA FRÍA, CARRO
TERMO PARA COMIDAS, SARTÉN VOLCABLE
ENTRE OTROS.**

SERVICIO SOLICITANTE

NUTRICIÓN.

FECHA Y HORA DE APERTURA

06 de JULIO del 2020 a las 09:00 a.m.

CONDICIONES GENERALES

El Hospital San Rafael de Alajuela de la Caja Costarricense del Seguro Social recibirá ofertas por escrito hasta las **09:00 horas del día 06 de JULIO del 2020**, fecha y hora en que se realizará el acto de apertura de ofertas en la oficina de la Subarea de Contratación Administrativa, ubicadas en el primer piso del edificio del Hospital, el cual se encuentra en la Alameda Tomás Guardia, 100 sur del ICE, Alajuela.

OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

- 1) El objeto de la presente contratación es la adquisición de **BARRA DE BAÑO MARIA, PROCESADOR DE VERDURAS, CONGELADOR, CÁMARA FRÍA, CARRO TERMO PARA COMIDAS, SARTÉN VOLCABLE ENTRE OTROS**, según el pliego de especificaciones técnicas desarrolladas en el presente cartel.
- 2) La estimación del costo total es de **¢ 87.094.342.78** que corresponden a las partidas presupuestarias **2154-2155-2390-2310**, contando con dicho monto en el presupuesto ordinario de este año.

OFERTAS

- 3) Corresponderá a la Subárea de Contratación Administrativa del Hospital San Rafael de Alajuela, la tramitación del presente procedimiento de adquisición, y proporcionará cualquier información adicional necesaria respecto a las especificaciones y documentación relacionada con esta contratación, previa coordinación con la unidad técnica responsable. Para consultas comunicarse al teléfono 2436-1473, fax 2436-1037 o 2436-1039.
- 4) Los carteles o pliegos de condiciones válidos, son solamente aquellos comunicados por la institución por las vías establecidas para ese efecto; en virtud de ello, no es posible garantizar la fidelidad de la información contemplada en páginas disponibles en la red de Internet de uso privado o no oficiales de la CCSS, por lo tanto no se asume responsabilidad sobre su contenido.
- 5) La sola presentación de la oferta se entenderá como una manifestación inequívoca de la voluntad del oferente de contratar con pleno sometimiento a las condiciones y especificaciones del cartel y las disposiciones legales y reglamentarias.
- 6) La oferta económica deberá venir con la firma original del representante legal, o una persona autorizada por el representante legal; además deberá aportar copia de la cédula de identidad por ambos lados de la persona que firma la oferta y de la persona que autoriza a firmar la oferta.
- 7) La oferta presentada deberá ser clara, por lo que el oferente deberá desarrollar la misma, línea por línea, con la finalidad de permitir analizar si la empresa participante cumple con absolutamente todas las disposiciones solicitadas en las especificaciones técnicas del presente cartel de compra.
- 8) Las cotizaciones de precios deberán detallarse para cada bien, para ofertas en plaza, incluidos todos los impuestos y gastos que lo afecten (indicados por separado).
- 9) Las ofertas deben señalar claramente su vigencia, la cual deberá ser no menor de 40 días hábiles contados a partir de la fecha de apertura, misma que se entenderá en caso de omisión en la oferta.
- 10) El precio ofertado será considerado firme, definitivo y en plaza.

- 11) La forma de pago a utilizar es la usual de la CCSS, se realizara como máximo 30 días naturales posterior a la recepción definitiva del producto.
- 12) En atención de la Directriz N° 52-MP emitida por la Presidencia de la República se prescinde de la presentación de los siguientes documentos:
 - Personería jurídica de la empresa, su presentación se reserva solo para el adjudicatario en etapa posterior, so pena de la declaración de insubsistencia en caso de no presentarla según lo previsto en cada caso particular.
 - Cédula física del firmante de la oferta, se debe indicar el número de cédula del firmante para, en caso pertinente, hacer las consultas necesarias en los diferentes registros y/o sistemas.
- 13) Presentar las siguientes declaraciones juradas:
 - Declaración jurada de que no lo afectan las prohibiciones para contratar, establecidas en el Artículo 22 y 22 bis de la Ley de Contratación Administrativa.
 - Declaración jurada de que se encuentra al día en las obligaciones relativas al régimen de impuestos nacionales.
 - Declaración jurada de que mercadería entregada y que ha sido rechazada por las instancias técnicas de la CCSS fue retirada de las bodegas de la Institución, propias o alquiladas.
 - Declaración jurada de que cumple con las obligaciones laborales y de seguridad social impuestas por el derecho costarricense a favor de sus trabajadores o en su defecto como trabajador independiente de acuerdo con el régimen institucional aplicable.
 - Declaración jurada de que se encuentra al día en el pago de cualquier deuda firme, líquida, cierta determinada y debidamente comunicada que registre la Institución a su favor producto de anteriores contrataciones incumplidas
- 14) El oferente debe presentar en la oferta el desglose de la estructura del precio con todos los elementos que lo componen.
- 15) El oferente debe indicar en su oferta el país de origen del producto ofertado.
- 16) El oferente debe indicar el número de proveedor inscrito ante la CCSS y en condición de activo so pena de la declaración de insubsistencia en caso de no presentarla según lo previsto en cada caso particular.
- 17) En caso de omitirse algún punto del Cartel, la Administración podrá subsanar la información conforme a la Ley de Contratación Administrativa y su Reglamento.
- 18) En caso de no subsanarse dicha información se procederá aplicar lo dispuesto en el numeral 82 del R.G.C.A., que indica: "Si la prevención para subsanar no es atendida en tiempo, la Administración procederá a descalificar al oferente de que se trate, siempre que la naturaleza del defecto lo amerite y a ejecutar, previa audiencia, la garantía de participación".
- 19) La oferta será rechazada cuando presente un precio inaceptable, según lo dispuesto en el Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.
- 20) En lo no contemplado en las presentes condiciones generales rige lo dispuesto en la Ley de Contratación Administrativa y su reglamento así como las condiciones generales para la contratación administrativa institucional publicadas en el Diario Oficial La Gaceta No. 73 del 16 de abril 2009, sus modificaciones publicadas en el Diario Oficial La Gaceta No. 160 del 18 de agosto

de 2009 y reforma publicada en La Gaceta No. 86 del 05 de mayo 2010 así mismo las demás especificaciones técnicas propias del cartel de este concurso, y toda aquella normativa vigente aplicable según la naturaleza de lo requerido.

APERTURA Y VENCIMIENTO DE LA COMPRA

- 21) La fecha límite para la recepción de las ofertas será el día y la hora para la que fue programada la apertura, de inmediato se realizará dicho acto en la Sub. Área de Contratación Administrativa del Hospital San Rafael de Alajuela y/o en la sala disponible para este efecto.
- 22) Los proveedores interesados en participar en esta contratación, deberán presentar sus ofertas en la Sub. Área de Contratación Administrativa del Hospital San Rafael de Alajuela. Por escrito, en sobre cerrado o únicamente al correo electrónico cjuizr@ccss.sa.cr. Cabe destacar que nuestro correo institucional solo recibe archivos adjuntos máximo 8 megabytes, siendo así, si es superior a esta cantidad la institución no se hará responsable si dicho correo no entra al buzón. Por lo tanto los proveedores deberán tomar las medidas pertinentes.
- 23) En la parte exterior del sobre se debe indicar claramente el número de concurso, el objeto del mismo y la identificación del oferente con el siguiente formato:

CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL HOSPITAL SAN RAFAEL DE ALAJUELA CONCURSO N° : OBJETO: NOMBRE DEL OFERENTE:
--

- 24) No se aceptarán ofertas presentadas por, fax o teléfono.
- 25) Para efectos de notificaciones se requiere: nombre de la empresa o persona física, dirección exacta, números de teléfonos, número de fax, correo electrónico o cualquier otro medio de comunicación.
- 26) La oferta debe hacerse en idioma español, sin tachaduras, borrones y alteraciones que puedan producir dudas sobre el texto, debiendo salvarse todo error por nota, antes de la apertura de ofertas.
- 27) La oferta deberá ser presentada en forma ordenada, separando la información legal, técnica y de precios en forma clara.

RECURSOS DE OBJECION Y ACLARACIONES

- 28) Los recursos de objeción al cartel deben presentarse por escrito dentro del primer tercio del plazo para presentar ofertas, en la Sub. Área de Contratación Administrativa del Hospital San Rafael de Alajuela.
- 29) El recurso de objeción al cartel podrá ser interpuesto por cualquier potencial oferente del bien, servicio u obra requerido.
- 30) Las solicitudes de aclaración al cartel deben presentarse por escrito dentro del primer tercio del plazo para presentar ofertas, en la Sub. Área de Contratación Administrativa del Hospital San Rafael de Alajuela.
- 31) El oferente interesado podrá realizar la revisión del expediente de compra en un horario de lunes a jueves de 1:00 p.m. a 3:00 p.m. y los viernes de 1:00 p.m. a 2:00 p.m.

MÉTODO DE CALIFICACIÓN

- 32) Una vez que se ha determinado las ofertas que cumplen con los aspectos legales, administrativos y técnicos y que son admisibles para una eventual adjudicación, se procederá a aplicar el sistema de evaluación de ofertas definido en el presente cartel tomando en cuenta los siguientes aspectos:
- **Base de calificación:** la calificación se realiza con base a cien, lo cual implica que la máxima cantidad que puede obtener una oferta es de cien puntos.
 - **Criterios de redondeo:** para los cálculos de puntaje que impliquen el manejo de decimales se utilizará el trunca en dos decimales.
 - **Selección del adjudicatario:** la elección del adjudicatario recaerá en la oferta que obtenga el mayor puntaje.
 - **Criterios de desempate:** en caso de presentarse empate entre dos o más ofertas en la calificación se procederá de la siguiente manera:
 - 1) Puntuación adicional:
 - PYME de industria 5 puntos.
 - PYME de Servicio 5 puntos.
 - PYME de Comercio 2 puntos.
 - en caso de presentarse empate entre dos o más ofertas en la calificación, prevalecerá la oferta presentada primero ante esta oficina de Contratación Administrativa.

ADJUDICACION

- 33) El plazo de adjudicación se regirá de acuerdo a lo establecido en el artículo 100 del Reglamento de Contratación Administrativa.
- 34) La CCSS se reserva el derecho de adjudicar en forma parcial o total por ítem el presente concurso así como el derecho de adjudicar o no este concurso, si considera que las ofertas no satisfacen los intereses de la Institución o por falta de contenido económico.
- 35) Quien resultare Adjudicatario quedará sometido a las cláusulas contenidas en el presente Cartel, a la Ley de Contratación Administrativa y al Reglamento de Contratación Administrativa, el Código de Comercio de Costa Rica, Ley de Protección al Trabajador, Ley de Salarios Mínimos, Código de Trabajo. La inobservancia comprobada de dichas disposiciones por parte del adjudicatario dará lugar a que el Hospital disuelva el Contrato y ejecute la garantía de cumplimiento.

RECURSOS DE REVOCATORIA O APELACION

- 36) El recurso de apelación ante la Contraloría General de la República procederá a partir de los ₡314.000.000,00 (trescientos catorce millones de colones). En montos inferiores a éste, deberá presentarse recurso de revocatoria ante la Administración.
- 37) El recurso de revocatoria ante el órgano que dicto el acto de adjudicación procederá cuando por el monto no proceda el recurso de apelación.
- 38) Una vez notificado el acto de adjudicación se tendrá un plazo de cinco días hábiles para la

presentación del recurso respectivo.

GARANTIAS DE CUMPLIMIENTO, ESPECIES FISCALES Y TIMBRES DE LEY

- 39) El Proveedor Adjudicado deberá rendir una Garantía de Cumplimiento de un 5% del monto adjudicado en los siguientes casos:
- Toda compra igual o mayor a ₡10,000,000.00.
- Aquellas compras cuyas entregas sean pactada en forma parcial.
- 40) La vigencia de la garantía de cumplimiento deberá ser de cuatro meses adicionales a la fecha probable de la recepción definitiva del objeto contractual.
- 41) La garantía de cumplimiento deberá depositarse dentro de los 5 días siguientes a la firmeza del acto de adjudicación, caso contrario la Administración declarara insubsistente el concurso sin perjuicio de las eventuales responsabilidades que procedan por el incumplimiento.
- 42) En caso de reajustes de precios del bien y/o servicio contratado la garantía de cumplimiento deberá ser ajustada al monto correspondiente.
- 43) Esta garantía tiene como propósito asegurar la correcta ejecución del contrato según las cláusulas de la presente licitación y de lo ofrecido expresamente por el o los adjudicatarios en su propuesta.
- 44) En caso de que se den atrasos en la entrega del bien y/o servicio por cualquier motivo, el contratista deberá prorrogar la garantía de cumplimiento por un período igual al del atraso total ocurrido.

De conformidad con la Ley Reguladora de todas las Exoneraciones, su derogatoria y sus Excepciones y el Reglamento para la Importación de Medicamentos y para la Exoneración de Materias Primas, Insumos y todo Producto Intermedio o Final que se utilice en la elaboración de Medicamentos y otros Equipos Médicos, los medicamentos así como demás bienes incluidos en los anexos 1, 2, 3 y 4 se encuentran exentos del pago de tributos y sobretasas.

- 45) En caso de que la adjudicataria no cumpla con la presentación de los requisitos antes señalados, la Administración podrá declarar el contrato como insubsistente y procederá de acuerdo con lo señalado en el artículo 199 del Reglamento de la Ley de Contratación Administrativa, lo que implica la posibilidad de readjudicar el negocio a la oferta que siendo admisible, haya resultado segunda en la metodología de evaluación.

ENTREGA DEL PRODUCTO

- 46) El oferente adjudicado deberá realizar la entrega del producto en las instalaciones de la Subarea de Almacenamiento y Distribución del Hospital San Rafael de Alajuela. El horario de recepción será de lunes a jueves de 7:00 a.m. a 12:00 p.m. y de 1:00 p.m. a 2:30 p.m., viernes de 7:00 a.m. a 12:00 p.m. y de 1:00 p.m. a 2:00 p.m. (este horario no aplica para despensa de víveres)

MULTAS

- 47) **Clausula penal:** Los atrasos o anticipos no autorizados por esta unidad, en la entrega del suministro, serán sancionados mediante las clausulas penales normadas en las condiciones generales para la contratación administrativa institucional publicadas en el Diario Oficial La Gaceta No. 73 del 16 de abril 2009 y su reforma publicada en la Gaceta n° 53 del 17 de marzo 2014, el cual señala:

“ 5.2. Cláusulas penales. Los atrasos o anticipos no autorizados por la Administración, en cualquiera de las entregas pactadas, será sancionado con fundamento en las siguientes disposiciones:

5.2.1. Los bienes o suministros contratados que a la fecha de la entrega pactada se encuentren desabastecidos (inventario cero), en la red de servicios institucionales, poniendo en riesgo la vida de los usuarios de la CCSS, serán castigados con el 25% del monto total de dicha entrega desde el momento en que la Administración verifique el atraso en la fecha pactada. Aquellos cuyo desabastecimiento no ponga en riesgo la vida de los usuarios de la CCSS serán castigados de conformidad con el apartado 5.2.2. (Reformada mediante acuerdo de Junta Directiva CCSS en el artículo 31 de la sesión N° 8369, celebrada el 6 de agosto del 2009, publicada en La Gaceta N° 160 del 18 de agosto 2009).

5.2.2. Los bienes o suministros contratados, cuya necesidad a la fecha de la entrega pactada puede ser resuelta con los inventarios institucionales, serán castigados con el 0.5% del monto total de dicha entrega por cada día de atraso contados a partir del primer día de entrega pactada hasta el octavo día hábil de atraso, inclusive.

5.2.3. Cuando el atraso sea igual o mayor a nueve días hábiles, el monto por cláusula penal incrementará el porcentaje, castigando en un 3% del monto total de la respectiva entrega, por cada día de atraso hasta cubrir el 25% del monto total de dicha entrega.

5.2.4. Cubierto el tope del 25% previsto por el Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa para el cobro de esta cláusula, la Administración quedará facultada para resolver el contrato por incumplimiento, imponer las sanciones de ley y cobrar los daños y perjuicios que el saldo en descubierto haya generado dicho incumplimiento.

5.2.5. Cuando la administración determine que los daños provocados por el contratista consecuencia de su atraso o entrega defectuosa superan los cubiertos por la estimación de la cláusula penal o la multa, lo cobrará mediante el respectivo procedimiento administrativo, previa determinación de los daños ocasionados, con fundamento en el procedimiento ordinario que establece el artículo 308 de la Ley General de la Administración Pública. (Reformada mediante acuerdo de Junta Directiva CCSS en el artículo 31 de la sesión N° 8369, celebrada el 6 de agosto del 2009, publicada en La Gaceta N° 160 del 18 de agosto 2009)

5.2.6. La C.C.S.S. deducirá las sumas correspondientes a lo establecido en estas condiciones y cada cartel particular por concepto de cláusula penal y multas respectivamente, de las facturas pendientes de pago previa aplicación del proceso sumario para ello establecido. (Reformada mediante acuerdo de Junta Directiva CCSS en el artículo 3 de la sesión N° 8693, celebrada el 6 de febrero del 2014. Publicada en La Gaceta N° 53 del 17 de marzo del 2014)

5.2.7 En caso de servicios, se aplicará lo dispuesto en el punto 5.2, salvo que la naturaleza del contrato requiera la definición de presupuestos y montos diferentes que se consignarán en las condiciones específicas de cada procedimiento. (Reformada mediante acuerdo de Junta Directiva CCSS en el artículo 31 de la sesión N° 8369, celebrada el 6 de agosto del 2009. Publicada en La Gaceta N° 160 del 18 de agosto 2009)”.

- 48) **Multa:** En caso de que la adjudicataria entregue un producto que no cumpla con lo requerido en el cartel y no proceda a realizar las correcciones que le indique la Administración en el plazo señalado por esta última, se procederá a cobrar una multa equivalente al 0.5% por cada día hábil de atraso en la no corrección de lo indicado, hasta un máximo de 25% del monto total de la respectiva entrega, luego de lo cual se procederá a realizar el proceso para determinar la eventual ejecución de garantía de cumplimiento, valoración de posibles daños y perjuicios, resolución del contrato.

FACTURACION

- 49) El oferente adjudicado podrá presentar en el momento de la entrega del producto contratado a la Subárea de Almacenamiento y Distribución del Hospital San Rafael de Alajuela la factura proforma, lista de entrega o documento idóneo y posterior a la recepción definitiva deberá emitir la factura electrónica correspondiente, indicando el número de proveedor ante la CCSS, número de cuenta bancaria y nombre del Banco donde realizar el depósito de pago respectivo.
- 50) Las facturas presentadas deberán cumplir con lo dispuesto por el artículo 18 del Reglamento de la Ley General del impuesto sobre ventas.

HOSPITAL SAN RAFAEL DE ALAJUELA
SUBAREA DE CONTRATACION ADMINISTRATIVA.


MSC. ALBINA BURGOS CAMACHO
COORDINADORA S.A.C.A.




CRISTIAN RUIZ ROSTRAN
ENCARGADO DE CARTELES

ASPECTOS TÉCNICOS

BARRA BAÑO MARIA, PROCESADOR DE VERDURAS, CONGELADOR, CÁMARA FRIA, CARRO TERMO PARA COMIDAS (BAÑO MARÍA), SARTEN VOLCABLE, CARRO TERMO PARA ALIMENTOS, MUEBLE DE 2 Y 3 PILETAS, ROMANA ELECTRICA, CARRO DE 3 NIVELES ESCALERA DE 3 PELDAÑOS MESAS Y SILLAS PARA EL COMEDOR”

Ítem	Código de la C.C.S.S	U.M.	Descripción de lo Solicitado	Cantidad Solicitada
1	0-03-03-0002	UD	0-03-03-0002 Mantenimiento preventivo del sartén volcable	8
Descripción de lo solicitado en el ítem 01				
Mantenimiento preventivo del sartén volcable				Instrucción de llenado
Apartado 1. Características generales				
<p>Se deberá brindar 4 mantenimientos preventivos por año durante 2 años de garantía por parte del adjudicado con una frecuencia cada 3 meses, con un total de 8 mantenimientos preventivos.</p> <p>Los mantenimientos preventivos deberán realizarse bajo los criterios y estándar establecidos por el fabricante, por lo cual deberán adjuntar con la oferta la rutina de mantenimiento establecida por el fabricante en el manual del equipo.</p> <p>Este mantenimiento preventivo se solicita para el ítem # 10</p>				Indicar si cumple

Ítem	Código de la C.C.S.S	U.M.	Descripción de lo Solicitado	Cantidad Solicitada
2	0-03-03-0012	UD	Mantenimiento preventivo de cámara de refrigeración	32
Descripción de lo solicitado en el ítem 02				
<i>Mantenimiento preventivo de cámara de refrigeración</i>				<i>Instrucción de llenado</i>
<i>Apartado 1. Características generales</i>				
<p>Se deberá brindar 4 mantenimientos preventivos por año durante 2 años de garantía por parte del adjudicado con una frecuencia cada 3 meses, con un total de 32 mantenimientos preventivos.</p> <p>Los mantenimientos preventivos deberán realizarse bajo los criterios y estándar establecidos por el fabricante, por lo cual deberán adjuntar con la oferta la rutina de mantenimiento establecida por el fabricante en el manual del equipo.</p> <p>Este mantenimiento preventivo se solicita para el ítem # 9</p>				Indicar si cumple

Ítem	Código de la C.C.S.S	U.M.	Descripción de lo Solicitado	Cantidad Solicitada
3	0-03-03-0014	UD	Mantenimiento preventivo de baño maría barra de servicio.	8
Descripción de lo solicitado en el ítem 03				
<i>Mantenimiento preventivo de baño maría barra de servicio.</i>				Instrucción de llenado
Apartado 1. Características generales				
<p>Se deberá brindar 4 mantenimientos preventivos por año durante 2 años de garantía por parte del adjudicado con una frecuencia cada 3 meses, con un total de 8 mantenimientos preventivos.</p> <p>Los mantenimientos preventivos deberán realizarse bajo los criterios y estándar establecidos por el fabricante, por lo cual deberán adjuntar con la oferta la rutina de mantenimiento establecida por el fabricante en el manual del equipo.</p> <p>Este mantenimiento preventivo se solicita para el ítem # 13</p>				Indicar si cumple

Ítem	Código de la C.C.S.S	U.M.	Descripción de lo Solicitado	Cantidad Solicitada
04	0-03-03-0017	UD	Mantenimiento preventivo de congelador.	8
Descripción de lo solicitado en el ítem 04				
Mantenimiento preventivo de congelador.				Instrucción de llenado
Apartado 1. Características generales				
<p>Se deberá brindar 4 mantenimientos preventivos por año durante 2 años de garantía por parte del adjudicado con una frecuencia cada 3 meses, con un total de 8 mantenimientos preventivos.</p> <p>Los mantenimientos preventivos deberán realizarse bajo los criterios y estándar establecidos por el fabricante, por lo cual deberán adjuntar con la oferta la rutina de mantenimiento establecida por el fabricante en el manual del equipo.</p> <p>Este mantenimiento preventivo se solicita para el ítem # 17</p>				Indicar si cumple

Ítem	Código de la C.C.S.S	U.M.	Descripción de lo Solicitado	Cantidad Solicitada
05	0-03-03-0026	UD	Mantenimiento preventivo de carro termo para alimentos.	16
Descripción de lo solicitado en el ítem 05				
<i>Mantenimiento preventivo de carro termo para alimentos.</i>				<i>Instrucción de llenado</i>
<i>Apartado 1. Características generales</i>				
<p>Se deberá brindar 4 mantenimientos preventivos por año durante 2 años de garantía por parte del adjudicado con una frecuencia cada 3 meses, con un total de 16 mantenimientos preventivos por carro termo.</p> <p>Los mantenimientos preventivos deberán realizarse bajo los criterios y estándar establecidos por el fabricante, por lo cual deberán adjuntar con la oferta la rutina de mantenimiento establecida por el fabricante en el manual del equipo.</p> <p>Este mantenimiento preventivo se solicita para el ítem # 15</p>				Indicar si cumple

Ítem	Código de la C.C.S.S	U.M.	Descripción de lo Solicitado	Cantidad Solicitada
06	0-03-03-0030	UD	Mantenimiento preventivo carro termo para comida	32
Descripción de lo solicitado en el ítem 06				
Mantenimiento preventivo carro termo para comida				Instrucción de llenado
Apartado 1. Características generales				
<p>Se deberá brindar 4 mantenimientos preventivos por año durante 2 años de garantía por parte del adjudicado con una frecuencia cada 3 meses, con un total de 32 mantenimientos preventivos por carro termo.</p> <p>Los mantenimientos preventivos deberán realizarse bajo los criterios y estándar establecidos por el fabricante, por lo cual deberán adjuntar con la oferta la rutina de mantenimiento establecida por el fabricante en el manual del equipo.</p> <p>Este mantenimiento preventivo se solicita para el ítem #14</p>				Indicar si cumple

Ítem	Código de la C.C.S.S	U.M.	Descripción de lo Solicitado	Cantidad Solicitada
07	0-03-03-0035	UD	Mantenimiento preventivo de procesador de alimentos.	16
Descripción de lo solicitado en el ítem 07				
<i>Mantenimiento preventivo de procesador de alimentos.</i>				<i>Instrucción de llenado</i>
<i>Apartado 1. Características generales</i>				
<p>Se deberá brindar 4 mantenimientos preventivos por año durante 2 años de garantía por parte del adjudicado con una frecuencia cada 3 meses, con un total de 16 mantenimientos preventivos.</p> <p>Los mantenimientos preventivos deberán realizarse bajo los criterios y estándar establecidos por el fabricante, por lo cual deberán adjuntar con la oferta la rutina de mantenimiento establecida por el fabricante en el manual del equipo.</p> <p>Este mantenimiento preventivo se solicita para el ítem # 11</p>				Indicar si cumple

Ítem	Código de la C.C.S.S	U.M.	Descripción de lo Solicitado	Cantidad Solicitada
08	0-03-15-0130	UD	Mantenimiento preventivo de romana.	8
Descripción de lo solicitado en el ítem 08				
Mantenimiento preventivo de romana.				Instrucción de llenado
Apartado 1. Características generales				
<p>Se deberá brindar 4 mantenimientos preventivos por año durante 2 años de garantía por parte del adjudicado con una frecuencia cada 3 meses, con un total de 8 mantenimientos preventivos.</p> <p>Los mantenimientos preventivos deberán realizarse bajo los criterios y estándar establecidos por el fabricante, por lo cual deberán adjuntar con la oferta la rutina de mantenimiento establecida por el fabricante en el manual del equipo.</p> <p>Este mantenimiento preventivo se solicita para el ítem # 16</p>				Indicar si cumple

Ítem	Código de la C.C.S.S	U.M.	Descripción de lo Solicitado	Cantidad Solicitada
09	7-10-01-0023	U.D	Cámara de refrigeración	4
Descripción de lo solicitado en el ítem 09				
Cámara de refrigeración				Instrucción de llenado
Apartado 1. Características generales				
1.1	Elaborada en frente de acero inoxidable, Extremos de aluminio y resistente a la corrosión .en su interior revestimiento de aluminio, piso de acero inoxidable y esquinas corvas			Indicar si cumple
1.2	Debe contar con puertas de vidrio térmicas de doble panel.			Indicar si cumple
1.3	Con iluminación LED interna.			Indicar si cumple
1.4	Debe contar con 3 estantes ajustables a cada lado y recubiertos de PVC			Indicar si cumple
1.5	Debe contar con puertas de cierre automático y bisagra con sistema de cierre tipo torsión.			Indicar si cumple
1.6	El equipo debe tener unas dimensiones de frente 137,5 cm a 140,5 cm, fondo 69,5 cm a 75,9 cm, alto 197,5 cm a 210 cm incluyendo rodines.			Indicar si cumple
1.7	Debe contar con un termostato digital en la parte superior dela cámara			Indicar si cumple
1.8	Debe contar con una alimentación eléctrica de 115 voltios -60 hz-1 fase de 5.4 amperios			Indicar si cumple
1.9	Longitud del cable de 2.74 cm +/- 5 cm			Indicar si cumple
1.10	Debe contar con certificación NSF, ANSI standard 7 para productos alimenticios abiertos , Energy Star, UL, cUlus, Natural Refrigerant.			Indicar si cumple
1.11	Debe contar con un sistema rodante de 4 pulgadas o 102 mm de diámetro y con frenos en la parte frontal			Indicar si cumple
1.12	El equipo debe de cumplir con la Directriz 11 del Minae la cual debe presentar dicha certificación extendida al proveedor.			Indicar si cumple
1.13	Debe contar con aislamiento de poliuretano de alta densidad ECOMATE que tiene potencial de destrucción de la capa de ozono y potencial de calentamiento global de 0. El equipo debe utilizar refrigerante ecológico R290. El equipo debe cumplir			Indicar si cumple

	con la directriz 11 del MINAE y adjuntar la certificación	
1.14	Debe mantener la temperatura de 0,5 a 3,3 °C	Indicar si cumple
1.15	El oferente debe ser representante y/o distribuidor autorizado por parte del fabricante para la venta de repuestos y mantenimientos. Para tales efectos el oferente deberá presentar copia de certificación de fábrica vigente.	Indicar si cumple

Ítem	Código de la C.C.S.S	U.M.	Descripción de lo Solicitado	Cantidad Solicitada
10	7-10-03-0170	U.D	Sartén volcable	1
Descripción de lo solicitado en el ítem 10				
Sartén volcable				Instrucción de llenado
Apartado 1. Características generales				
1.1	Que el equipo tenga una capacidad de 40-45 galones.			Indicar si cumple
1.2	Debe contar con un diseño de base abierta que facilite su operación de limpieza y mantenimiento.			Indicar si cumple
1.3	Que contenga un rango de operación a gas propano de : 120000 a 200 000 BTU			Indicar si cumple
1.4	Debe contener una bandeja de cocción de acero inoxidable 304 con un espesor de 15 a 17 mm.			Indicar si cumple
1.5	Que contenga un sistema de reclinado manual por medio de una manivela o manija, donde se pueda reclinar el equipo completamente.			Indicar si cumple
1.6	Debe contar con una capacidad de calentamiento que no supere los 230 grados Celsius.			Indicar si cumple
1.7	Debe contar con controles resistentes al agua, con protección certificada IPX6 o similar.			Indicar si cumple
1.8	Debe contar con un termostato con encendido y apagado automático.			Indicar si cumple
1.9	Debe contar con perilla de encendido y apagado.			Indicar si cumple
1.10	Debe contar con luz indicadora de encendido y calor.			Indicar si cumple
1.11	Todas las partes expuestas deben ser de acero inoxidable.			Indicar si cumple
1.12	El equipo debe tener unas dimensiones de frente 1.20m a 1.40 m, de alto 95 cm a 1 m (con tapa cerrada) y de ancho de 1 m a 1.30 m			Indicar si cumple

1.13	De contar con una alimentación eléctrica de 120V/60Hz, 1F, monofásico.	Indicar si cumple
1.14	Contar con certificación NSF, CSA o similar.	Indicar si cumple
1.15	Debe tener esquinas internas curvadas para una fácil limpieza	Indicar si cumple
1.16	Debe contar con una válvula de drenaje o descarga de 2-3 pulgadas de diámetro, original de fábrica y con sus respectivos accesorios.	Indicar si cumple
1.17	El equipo debe incluir una manguera de 120 cm a 125 cm de longitud para su conexión de gas propano de alta presión y certificada NSF o similar y una llave de llenado.	Indicar si cumple
1.18	Debe incluir 15 quemadores tipo flauta con aletas de transferencia de calor, donde se permita una distribución adecuada del mismo.	Indicar si cumple
1.19	El oferente debe ser representante y/o distribuidor autorizado por parte del fabricante para la venta de repuestos y mantenimientos. Para tales efectos el oferente deberá presentar copia de certificación de fábrica vigente.	Indicar si cumple

Ítem	Código de la C.C.S.S	U.M.	Descripción de lo Solicitado	Cantidad Solicitada
11	7-10-04-0130	U.D	Procesador de alimentos para uso institucional	2
Descripción de lo solicitado en el ítem 11				
Procesador de alimentos para uso institucional				Instrucción de llenado
Apartado 1. Características generales				
1.1	Con capacidad de procesar hasta 707 kilos de producto por hora.			Indicar si cumple
1.2	Para ser usado con diferentes tipos de cortes y espesores en juliana, cubos, rebanar, rallar y papas a la francesa.			Indicar si cumple
1.3	Con interruptor de seguridad doble que evita que el equipo funcione cuando el empujador de producto se retira o se haga de lado.			Indicar si cumple
1.4	Que cuente con dos sistemas de alimentación: 1. Tolva de alimentación completa 2. Cilindro de alimentación con empujador			Indicar si cumple
1.5	Que los discos de corte se puedan desmontar rápidamente.			Indicar si cumple
1.6	Que la tolva de alimentación se retire sin necesidad de usar herramientas para facilitar la limpieza.			Indicar si cumple
1.7	Engranaje tipo planetario.			Indicar si cumple
1.8	Que cuente con base de aluminio anodizado con gomas en la base para evitar el movimiento y el deslizamiento y tolva en aluminio anodizados que permita limpiadores fuertes.			Indicar si cumple
1.9	Que contenga discos de corte con soporte de aluminio combinados con superficies de corte de acero inoxidable con grado de cuchillería.			Indicar si cumple

1.10	Con velocidad entre 430 r.p.m +/- 2 r.p.m	Indicar si cumple
1.11	Similar a marca Hobart FP-350-1b	Indicar si cumple
1.12	Botón de encendido y de apagado.	Indicar si cumple
1.13	Motor de 1 H.P para trabajo pesado	Indicar si cumple
1.14	Corriente eléctrica: 115 a 120 V/60 Hz/ 1F.	Indicar si cumple
1.15	Dimensiones: 55,56 cm +/- 1 cm de fondo X 74,45 cm +/- 1 cm de alto x 34,13 cm +/- 1 cm de frente.	Indicar si cumple
1.16	Con certificación: UL, NSF o similar.	Indicar si cumple
1.17	Que incluya: 1 Disco de rebanado de 3MM. 1 Disco de rebanar estándar de 10 MM. 1 Disco de cubetear de 10MM 1 Disco cubeadora de 15MM 1 Disco de corte juliana de 2,0 MM 1 Disco de rallado de 3MM. 1 Disco ralladora de 2 MM	Indicar si cumple
1.18	. El oferente debe ser representante y/o distribuidor autorizado por parte del fabricante para la venta de repuestos y mantenimientos. Para tales efectos el oferente deberá presentar copia de certificación de fábrica vigente.	Indicar si cumple

Ítem	Código de la C.C.S.S	U.M.	Descripción de lo Solicitado	Cantidad Solicitada
12	7-10-04-0140	U.D	Licadora industrial	2
Descripción de lo solicitado en el ítem 12				
Licadora industrial				Instrucción de llenado
Apartado 1. Características generales				
1.1	Debe estar fabricada en policarbonato resistente a impactos			Indicar si cumple
1.2	Debe incluir 2 vasos de policarbonato graduados en ml y onzas con una capacidad de 5,6 litros y 2,0 litros, ambos vasos deben contener cuchilla y tapa.			Indicar si cumple
1.3	Con capacidad de licuar ingredientes fríos y calientes, hasta 100 °C			Indicar si cumple
1.4	Debe contar con pulsador y velocidades variables			Indicar si cumple
1.5	Su frasco debe ser transparente para permitir ver la textura y color de lo que se está licuando.			Indicar si cumple
1.6	Que tenga una capacidad de licuar hasta 5,6 litros en frasco grande y en el pequeño hasta 2,0 litros.			Indicar si cumple
1.7	Debe tener la capacidad de licuar ingredientes secos o con líquidos.			Indicar si cumple
1.8	Debe incluir tapa de hule negro y tapón transparente.			Indicar si cumple
1.9	Debe incluir cuchillas de acero inoxidable			Indicar si cumple
1.10	El equipo debe ser capaz de picar verduras, leguminosas y otros Mezclar salsas, sopas, purés, cremas, jugos, licuados entre otros. Homogenizar aderezos y mayonesa. Moler carnes, especies secas azúcar, frijoles entre otros			Indicar si cumple
1.11	Dimensiones: 45,9 cm alto +/- 1 cm x 48,3 cm de fondo +/- 1 cm x 21,6 cm +/- 1 cm de frente.			Indicar si cumple

1.12	Motor de 4,2 Hz de potencia máxima de salida	Indicar si cumple
1.13	Debe tener un peso neto de 22,7 kg +/- 1 kg	Indicar si cumple
1.14	Debe contar con certificación NSF, UL o similares	Indicar si cumple
1.15	Eléctrico: 120 V, 50/60 Hz, 15,0 A	Indicar si cumple
1.16	El oferente debe ser representante y/o distribuidor autorizado por parte del fabricante para la venta de repuestos y mantenimientos. Para tales efectos el oferente deberá presentar copia de certificación de fábrica vigente.	Indicar si cumple

Ítem	Código de la C.C.S.S	U.M.	Descripción de lo Solicitado	Cantidad Solicitada
13	7-10-05-0010	U.D	Baño maría barra de servicio	1
Descripción de lo solicitado en el ítem 13				
Baño maría barra de servicio				Instrucción de llenado
Apartado 1. Características generales				
1.1	Fabricado en acero inoxidable 304			Indicar si cumple
1.2	Que contenga fosa para 4 bandejas en acero inoxidable de 6 " (15,24 cm) de profundidad			Indicar si cumple
1.3	Debe tener repisa en la parte inferior en su totalidad y una grada en la parte del operador para la colocar la vajilla.			Indicar si cumple
1.4	Debe tener: <ul style="list-style-type: none"> - 4 patas ajustable en tubo redondo - Estante inferior con perforaciones para su conexión. - Al frente y costados con vidrio temperado anti estornudos recto - Repisa en la parte superior de acero inoxidable para colocar platos 			Indicar si cumple
1.5	Del lado del usuario debe tener repisa para colocar las bandejas			Indicar si cumple
1.6	Debe contar con repisa para platos en el lado del operador			Indicar si cumple
1.7	Dimensiones del equipo : 152 cm +/- 1 cm x 110 cm de ancho +/- 1 cm x 90 cm de alto +/- 1 cm incluyendo el anti estornudos			Indicar si cumple
1.8	El empotrado de las 4 fosas debe contar con lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> -Control termostático -Voltaje 208 v-60 hz -1 fase -1000 watts de potencia por fosa -Debe tener accesorios de auto llenado 			Indicar si cumple
1.9	Debe contener certificado NSF o similar			Indicar si cumple

1.10	Debe contar con drenaje estándar de ½" (1,3 cm) con válvulas de bola individual	Indicar si cumple
1.11	Su panel de control debe ser en acero inoxidable con controles y potencia individual	Indicar si cumple
1.12	Luz indicadora para cada pozo	Indicar si cumple
1.13	Dimensiones del empotrado para baño maría: 137 cm +/- 3 cm x 66 cm +/- 3 cm de fondo x 38 cm +/- 3 cm de alto incluyendo conexiones.	Indicar si cumple
1.14	El equipo debe contener un nivel constante de agua	Indicar si cumple
1.15	El equipo debe calzar perfectamente con la barra de servicios existente actualmente en el hospital	Indicar si cumple
1.16	El oferente debe ser representante y/o distribuidor autorizado por parte del fabricante para la venta de repuestos y mantenimientos. Para tales efectos el oferente deberá presentar copia de certificación de fábrica vigente.	Indicar si cumple

Ítem	Código de la C.C.S.S	U.M.	Descripción de lo Solicitado	Cantidad Solicitada
14	7-10-05-0140	UD	Carro termo para comida	4

Descripción de lo solicitado en el ítem 14		
Carro termo para comida		Instrucción de llenado
<i>Apartado 1. Características generales</i>		
1.1	Fabricado en acero inoxidable y con capacidad para 4 bandejas	Indicar si cumple
1.2	Debe contener controles de calor termostáticos, termostato de tubo capilar	Indicar si cumple
1.3	Debe tener luz que indique el nivel bajo del agua	Indicar si cumple
1.4	Fosar sin goteo y de resina termoestable reforzadas con fibra auto aislante	Indicar si cumple
1.5	Debe tener válvula de drenaje individual	Indicar si cumple
1.6	Con superficie antiadherente para evitar incrustaciones y facilitar la limpieza.	Indicar si cumple
1.7	Estructura de patas en acero inoxidable con rodines, sus ruedas giratorias de 10,2 cm, dos con freno y una altura total de 90,8 cm	Indicar si cumple
1.8	Los controles e interruptores de encendido deben de contar con protección mecánica	Indicar si cumple
1.9	Debe contar con bandejas de 15,2 cm de profundidad	Indicar si cumple
1.10	Debe tener manigueta en uno de sus costados	Indicar si cumple
1.11	Debe presentar fosas individuales para cada bandeja	Indicar si cumple
1.12	El equipo debe mantener los alimentos a una temperatura superior a los 140 F (60 ° C)	Indicar si cumple
1.13	Voltaje de 120 v-60 Hz- 1 fase, 700 Watts	Indicar si cumple

1.14	Certificado UL, NSF o similar.	Indicar si cumple
1.15	Dimensiones: frente 155 cm +/- 5 cm x 76 cm +/- 4 cm fondo x 87 cm a 101 cm de alto incluyendo rodines.	Indicar si cumple
1.16	El oferente debe ser representante y/o distribuidor autorizado por parte del fabricante para la venta de repuestos y mantenimientos. Para tales efectos el oferente deberá presentar copia de certificación de fábrica vigente.	Indicar si cumple

Ítem	Código de la C.C.S.S	U.M.	Descripción de lo Solicitado	Cantidad Solicitada
15	7-10-05-0141	U.D	Carro termo para alimentos	2
Descripción de lo solicitado en el ítem 15				
Carro termo para alimentos (Frio /caliente)				Instrucción de llenado
Apartado 1. Características generales				
1.1	Carro termo refrigerado para la distribución de comidas calientes y frías en bandeja.			Indicar si cumple
1.2	Con alta potencia de calentamiento y enfriamiento, para realizar corrección de temperaturas a los alimentos en las bandejas, consumo máximo 7 Kw			Indicar si cumple
1.3	Que no requiera precalentamiento ni pre enfriamiento antes de la carga de las bandejas			Indicar si cumple
1.4	Con estructura de una sola pieza en acero inoxidable.			Indicar si cumple
1.5	Estructura que permite un desmontaje fácil para posibles reparaciones.			Indicar si cumple
1.6	Debe contar con panel lateral y superior en ABS, puertas en ABS y fibra de vidrio, el chasis del carro debe ser inyectado con aislante de poliuretano , al igual que paredes techo, pisos y puertas.			Indicar si cumple
1.7	Con bandeja de apoyo construido por una lámina de aluminio anodizado fijada en el lado de empuje del carro, con un mecanismo que permite dos posiciones: Posición horizontal para realizar un plano donde apoyar una bandeja Posición vertical completamente fijada en el nicho correspondiente del panel de mandos para no ocupar espacio u obstaculizar en las fases de desplazamiento del carro.			Indicar si cumple
1.8	El equipo debe contar con sujeta bolsa en acero INOXIDABLE fijado			Indicar si cumple

	lateralmente al plano basculante. En posición abierta permite que el soporte de una bolsa o de un contenedor, el mismo en posición cerrada debe desaparecer debajo del plano basculante para no ocupar espacio u obstaculizar cuando no se utilice.	
1.9	De contar con calentamiento de termo convección que circule aire caliente a un máximo de 120°C, enfriamiento por sistema de refrigeración de aire forzado. Condensador vertical exterior a la cámara. Sistema que distribuya las temperaturas de forma uniforme con 2 ventiladores para eficiencia energética.	Indicar si cumple
1.10	Con certificados CE o NSF o ETL o similar.	Indicar si cumple
1.11	Grado de protección IPX5	Indicar si cumple
1.12	El carro debe contar con 6 ruedas de acero galvanizado de 160 mm a 200 mm con freno centralizado.	Indicar si cumple
1.13	Cámara interior de acero inoxidable con amplios radios y juntas de las superficies planas para facilitar la limpieza sin relieves, soldaduras ni tornillos.	Indicar si cumple
1.14	Con soportes para bandejas: de acero inoxidable fácilmente desmontables.	Indicar si cumple
1.15	Dimensiones del equipo: 104 cm x 76 cm +/- 3 cm Alto entre 136 a 150 cm.	Indicar si cumple
1.16	Con puertas en ambos lados de doble pared aislada con cortes térmicos y apertura a 270°. Que cuando están abiertas las puertas quedan completamente separadas del paragolpes perimetral.	Indicar si cumple
1.17	Puertas con dispositivo de parada en posición abierta y de seguro sistema de retención en posición cerrada	Indicar si cumple
1.18	Panel de control con 3 o 4 ciclos programables, y alarma.	Indicar si cumple
1.19	Debe contar con pantalla en color que indique: temperaturas en los compartimentos, minutos de espera para el final del ciclo, número del ciclo.	Indicar si cumple
1.20	El equipo debe tener la posibilidad de visualizar la temperatura en los	Indicar si cumple

	compartimentos también con el carro apagado o desconectado.	
1.21	Con conector USB o con control electrónico para el procesamiento y almacenamiento de datos HACCP a través del LAN o conexiones WIFI para efectuar actualizaciones	Indicar si cumple
1.22	El equipo debe contar con manija de empuje horizontal protegida de choques, con empuñadura ergonómica y agarre fácil para operadores de diferentes alturas.	Indicar si cumple
1.23	Con Pared interno entre compartimento caliente y frío, de aluminio y material plástico, extraíble, que se pueda lavar en lavadora de vajilla,	Indicar si cumple
1.24	Que garantice una buena barrera térmica de separación entre compartimento caliente y compartimento frío, incluso sin bandejas.	Indicar si cumple
1.25	Con Estructuras lateral de bandejas en el compartimento caliente/ frío de acero INOXIDABLE fácilmente extraíbles .	Indicar si cumple
1.26	Los carros deben tener capacidad para 24 Bandejas para carga en el carro en dos lados, 12 bandejas por lado , con espacios de 79 mm a 80 mm entre cada una	Indicar si cumple
1.27	Debe incluir al menos 24 bandejas no menor a 575 x 325 mm.	Indicar si cumple
1.28	Conexión 208 voltios- 60 hz – 3 fases consumo no mayor a 7100 wats, 30 amperios	Indicar si cumple
1.29	Cámara interna de acero inoxidable AISI 304 con amplios radios y juntas de la superficies planas., sin relieves ni tornillos Con cámara de 50% compartimento caliente / 50% compartimento frío.	Indicar si cumple
1.30	Carro con estructura de una sola pieza en acero inoxidable	

Ítem	Código de la C.C.S.S	U.M.	Descripción de lo Solicitado	Cantidad Solicitada
16	7-45-01-1380	U.D	Romana eléctrica para alimentos	1
Descripción de lo solicitado en el ítem 16				
Romana eléctrica para alimentos				Instrucción de llenado
Apartado 1. Características generales				
1.1	Debe ser construida en acero inoxidable 304			Indicar si cumple
1.2	Debe ser resistente a caída de agua, químicos, grasa y exceso de polvo.			Indicar si cumple
1.3	Debe contar con pantalla de cristal líquido que permita una fácil lectura del valor numérico.			Indicar si cumple
1.4	Debe ser eléctrica.			Indicar si cumple
1.5	Debe contare con protección contra la sobre carga de peso.			Indicar si cumple
1.6	Debe contar con batería recargable			Indicar si cumple
1.7	Dimensiones de la plataforma: 42 x 52 cm +/- 2 cm			Indicar si cumple
1.8	Unidad de peso kilogramos y libras			Indicar si cumple
1.9	Debe ser construida para trabajo continuo			Indicar si cumple
1.10	Debe contar con certificado ISO-9001 o similar			Indicar si cumple
1.11	Debe tener una capacidad máxima de 300 kg +/- 5 kg			Indicar si cumple
1.12	El oferente debe ser representante y/o distribuidor autorizado por parte del fabricante para la venta de repuestos y mantenimientos. Para tales efectos el oferente deberá presentar copia de certificación de fábrica vigente.			Indicar si cumple

Ítem	Código de la C.C.S.S	U.M.	Descripción de lo Solicitado	Cantidad Solicitada
17	7-45-02-0041	U.D	Congelador	1
Descripción de lo solicitado en el ítem 17				
Congelador				Instrucción de llenado
Apartado 1. Características generales				
1.1	Con una capacidad de 49 a 51 pies cúbicos			Indicar si cumple
1.2	Debe contar con aislamiento de poliuretano de alta densidad ECOMATE que tiene potencial de destrucción de la capa de ozono y potencial de calentamiento global de 0. El equipo debe utilizar refrigerante ecológico R290. El equipo debe cumplir con la directriz 11 del MINAE y adjuntar la certificación			Indicar si cumple
1.3	Debe mantener la temperatura de – 10 ° F (- 23,3°C) para mantener los alimentos congelados			Indicar si cumple
1.4	Debe contar con motores de ventilador de evaporador y condensador.			Indicar si cumple
1.5	Frente- exterior de acero inoxidable Lados de aluminio anodizado resistente a la corrosión dorso de acero revestido.			Indicar si cumple
1.6	Interior: de aluminio anodizado aprobado por NSF Piso de acero inoxidable			Indicar si cumple
1.7	Con 4 ruedas de base giratorias 4" las frontales con frenos			Indicar si cumple
1.8	Debe contar con 2 puertas tipo parche de acero inoxidable con auto cierre y una apertura de 120°, manija empotrada			Indicar si cumple
1.9	Debe contar con 6 parrillas ajustables para uso pesado de PVC			Indicar si cumple
1.10	Debe tener display de temperatura externo y luz LED en su interior			Indicar si cumple
1.11	Debe contar con un sistema de descongelación automático			Indicar si cumple
1.12	Debe tener un motor condensador de 1 HP,			Indicar si cumple
1.13	Componentes eléctricos 115 voltios – 60 hz-1 fase			Indicar si cumple
1.14	Dimensiones: 137 cm +/- 1 cm de frentex75 cm de fondo x 199 cm +/- 1 cm			Indicar si

	de alto más rodines	cumple
1.15	Debe contar con certificación NSF, ANSI standard 7 para productos alimenticios abiertos , Energy Star, UL, cUlus, Natural Refrigerant.	Indicar si cumple
1.16	El oferente debe ser representante y/o distribuidor autorizado por parte del fabricante para la venta de repuestos y mantenimientos. Para tales efectos el oferente deberá presentar copia de certificación de fábrica vigente.	Indicar si cumple

Ítem	Código de la C.C.S.S	U.M.	Descripción de lo Solicitado	Cantidad Solicitada
18	7-70-01-0110	UD	Mueble de acero inoxidable de 2 piletas	3

Descripción de lo solicitado en el ítem 18		
Mueble de acero inoxidable de 2 piletas		Instrucción de llenado
Apartado 1. Características generales		
1.1	Mueble de acero inoxidable 304	Indicar si cumple
1.2	Dimensiones del mueble: 156 cm de frente +/- 1 cm x 64 cm de fondo +/- 1 cm y estante en la parte inferior.	Indicar si cumple
1.3	El mueble debe contar con patas ajustables de acero inoxidable y sobre abatible de 30 cm +/- 0,5 cm	Indicar si cumple
1.4	Debe contar con 2 tanques en acero inoxidable 304, calibre 16	Indicar si cumple
1.5	Cada piletta debe tener las siguientes medidas: 1 piletta de 46 cm +/- 0,5 cm x 51 cm +/- 1 cm x 30 cm +/- 1 cm 1 piletta de 50 cm +/- 0,5 cm x 51 cm +/- 1 cm x 30 cm +/- 1 cm	Indicar si cumple
1.6	Debe incluir todos los accesorios necesarios para su adecuada instalación y funcionamiento como 2 cacheras giratorias, montaje en sobre del mueble cuello de cisne de 5 ½ pulgadas y todo lo necesario que soporte un uso constante y adecuado por parte de los funcionarios del Servicio de Nutrición	Indicar si cumple
1.7	El oferente debe ser representante y/o distribuidor autorizado por parte del fabricante para la venta de repuestos y mantenimientos. Para tales efectos el oferente deberá presentar copia de certificación de fábrica vigente.	Indicar si cumple

Ítem	Código de la C.C.S.S	U.M.	Descripción de lo Solicitado	Cantidad Solicitada
19	7-70-01-0110	U.D	Mueble de acero inoxidable de 3 piletas	2
Descripción de lo solicitado en el ítem 19				
Mueble de acero inoxidable de 3 piletas				Instrucción de llenado
Apartado 1. Características generales				
1.1	Mueble de acero inoxidable 304			Indicar si cumple
1.2	Dimensiones del mueble: 180 cm de frente +/- 1 cm x 71 cm de fondo +/- 1 cm y 83 cm de alto +/- 1 cm			Indicar si cumple
1.3	El mueble debe contar con patas ajustables de acero inoxidable			Indicar si cumple
1.4	Debe contar con 3 tanques en acero inoxidable 304, calibre 16			Indicar si cumple
1.5	Cada pileta debe tener las siguientes medidas: 3 piletas de 50 cm +/- 0,5 cm x 50 cm +/- 1 cm x 40 cm +/- 1 cm 2 cacheras de prelavado flexibles con kit nipple Válvula de pulverización Manguera con resorte			Indicar si cumple
1.6	Debe incluir todos los accesorios necesarios para su adecuada instalación y funcionamiento como cachera, bajantes de agua y llave de agua que soporte un uso constante y adecuado por parte de los funcionarios del Servicio de Nutrición			Indicar si cumple
1.7	El oferente debe ser representante y/o distribuidor autorizado por parte del fabricante para la venta de repuestos y mantenimientos. Para tales efectos el oferente deberá presentar copia de certificación de fábrica vigente.			Indicar si cumple

Ítem	Código de la C.C.S.S	U.M.	Descripción de lo Solicitado	Cantidad Solicitada
20	7-70-02-0003	U.D	Mesa para comedor	6
Descripción de lo solicitado en el ítem 20				
Mesa para comedor con sillas				Instrucción de llenado
Apartado 1. Características generales				
1.1	La mesa debe contener las siguientes características técnicas Debe contar con estructura metálica.			Indicar si cumple
1.2	El sobre debe tener un grosor de 4 cm +/- 0,5 cm color beige semejante a madera por ser similar a las que tenemos en el comedor del Hospital San Rafael de Alajuela			Indicar si cumple
1.3	Debe tener sobre de melanina de 23 a 25 mm de espesor y bordes redondados.			Indicar si cumple
1.4	Dimensiones: ancho 90 x 90 cm +/- 1 cm, alto 75 cm +/- 1 cm			Indicar si cumple
1.5	La mesa debe tener 4 patas de color negras fabricada en tubo de 50 x 50 mm +/- 1 mm, con tratamiento anticorrosivo, esmaltado y secado al horno			Indicar si cumple
1.6	Cada mesa debe tener adicional 4 sillas con las siguientes características <ul style="list-style-type: none"> - Estructura base estática de metal pintada de color negro - Respaldo y asiento color azul similar a las sillas del comedor Del Hospital San Rafael de Alajuela - Respaldo y asiento plástico, transpirable de alta calidad - Cada silla debe soportar un peso máximo de 120 kg. - Dimensiones: ancho del respaldo 46 cm +/- 0,5 cm, ancho del asiento 46 cm, fondo del asiento 43 cm +/- 0,5 cm, altura total de las sillas 45 cm +/- 1 cm 			Indicar si cumple
1.7	El oferente debe ser representante y/o distribuidor autorizado por parte del fabricante para la venta de repuestos y mantenimientos. Para tales efectos el oferente deberá presentar copia de certificación de fábrica vigente.			Indicar si cumple

Ítem	Código de la C.C.S.S	U.M.	Descripción de lo Solicitado	Cantidad Solicitada
21	7-80-01-0149	U.D	Carro en acero inoxidable de 3 niveles	4
Descripción de lo solicitado en el ítem 20				
Carro en acero inoxidable de 3 niveles				Instrucción de llenado
Apartado 1. Características generales				
1.1	Estructura de acero inoxidable 304			Indicar si cumple
1.2	Debe contener 3 niveles			Indicar si cumple
1.3	Debe tener 4 ruedas giratorias y 2 con freno			Indicar si cumple
1.4	Para uso de alimentos			Indicar si cumple
1.5	Con agarraderas en ambos lados en tubo redondo de acero inoxidable			Indicar si cumple
1.6	Dimensiones 85+/- 3 cm x 42+/- 3 cm x 95 cm +/- 5 cm			Indicar si cumple
1.7	El oferente debe ser representante y/o distribuidor autorizado por parte del fabricante para la venta de repuestos y mantenimientos. Para tales efectos el oferente deberá presentar copia de certificación de fábrica vigente.			Indicar si cumple

Ítem	Código de la C.C.S.S	U.M.	Descripción de lo Solicitado	Cantidad Solicitada
22	7-80-01-0361	U.D	Sillas para mesa de comedor	24
Descripción de lo solicitado en el ítem 22				
Mesa para comedor con sillas				Instrucción de llenado
<i>Apartado 1. Características generales</i>				
1.1	<p>Sillas con las siguientes características</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estructura base estática de metal pintada de color negro - Respaldo y asiento color azul similar a las sillas del comedor Del Hospital San Rafael de Alajuela - Respaldo y asiento plástico, transpirable de alta calidad - Cada silla debe soportar un peso máximo de 120 kg. - Dimensiones: ancho del respaldo 46 cm +/- 0,5 cm, ancho del asiento 46 cm, fondo del asiento 43 cm +/- 0,5 cm, altura total de las sillas 45 cm +/- 1 cm 			Indicar si cumple
1.2	<p>El oferente debe ser representante y/o distribuidor autorizado por parte del fabricante para la venta de repuestos y mantenimientos. Para tales efectos el oferente deberá presentar copia de certificación de fábrica vigente.</p>			Indicar si cumple

Ítem	Código de la C.C.S.S	U.M.	Descripción de lo Solicitado	Cantidad Solicitada
23	7-80-01-0650	U.D	Escalera de aluminio antimagnética de 3 peldaños	1
Descripción de lo solicitado en el ítem 23				
Escalera de aluminio antimagnética de 3 peldaños				<i>Instrucción de llenado</i>
<i>Apartado 1. Características generales</i>				
1.1	Escalera de aluminio antimagnética			Indicar si cumple
1.2	Debe ser plegable			Indicar si cumple
1.3	Debe ser antideslizante			Indicar si cumple
1.4	Debe contener tres peldaños			Indicar si cumple
1.5	La escalera debe soportar un peso de 150 kg +/- 2 kg			Indicar si cumple
1.6	Dimensiones: altura máxima de 90 cm +/- 2 cm			Indicar si cumple

CONDICIONES ESPECÍFICAS

1. Los equipos contemplados en esta adquisición deben ser para uso industrial.
2. **Literatura,**
 - **Para los oferentes:** Junto a la oferta económica deben adjuntar la ficha técnica del equipo ofertado EN IDIOMA ESPAÑOL, en la cual se comprueben las características solicitadas
 - **Identificar la página de referencia** donde se evidencia en la ficha técnica la característica solicitada en el cartel.
 - **Para el contratista adjudicado:** junto con la entrega del equipo se deben adjuntar los siguientes documentos:
 - i. Manuales de partes (despiece técnico o Part List) para items 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 y 17.
 - ii. Manual de mantenimiento, instalación y operación del equipo.

OBSERVACIONES: Para el oferente adjudicado en caso de que no se presenten los documentos solicitados, los equipos no serán recibidos.

3. Los equipos contemplados en esta adquisición deben ajustarse a las características eléctricas del Servicio de Nutrición.
4. Los oferentes deben aportar en la cotización de los equipos su respectivo mantenimiento, según items (10 y 1, 9 y 2, 13 y 3, 17 y 4, 15 y 5, 14 y 6. 11 y 7 además de los items 16 y 8) debido a que se le adjudicara al mismo oferente el equipo y mantenimiento, por lo cual la valoración de las ofertas y la adjudicación se realizará en conjunto y global de estos items.
5. Los equipos de los items 9,10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 y 19, deben entregarse completamente instalados y probados su funcionamiento en el Servicio de Nutrición del Hospital San Rafael de Alajuela, para lo cual el oferente adjudicado debe suministrar todos los accesorios y materiales necesarios para llevar a cabo la instalación de los equipos. La instalación debe coordinarse con la Jefatura del Servicio de Nutrición e Ingeniería y Mantenimiento del Hospital San Rafael de Alajuela. El oferente adjudicado cuenta con 5 días hábiles como máximo, posterior a la entrega.
6. En cuanto a las previstas eléctricas y de gas según indica en forma verbal el ingeniero Greivin Villalta Montero, del departamento de Ingeniería y Mantenimiento del H.S.R.A. el oferente deberá contemplar las cometidas como parte de la instalación del equipo y asumir las modificaciones necesarias considerando lo indicado por Código Eléctrico Nacional (NEC). Por lo anterior, el oferente asumirá los materiales necesarios para este fin como tubo flexible

metálico (biex) , cable, enchufes machos o hembras, tomacorrientes, breakers entre otros, para que el equipo funcione en forma correcta al 100%.

7. Para el item # 15 Carros termos para alimentos que serán ubicados en el segundo piso según el ingeniero Greivin Villalta Montero, del departamento de Ingeniería y Mantenimiento del H.S.R.A. indica lo siguiente "Para los 2 carros termos que se ubicarán en el segundo piso, se debe considerar la instalación de las 2 acometidas eléctricas de los mismos, estas acometidas deben ser trifásicas 208 Voltios, con breakers de 30 Amperios, cable #10, las mismas se ubicarán en el tablero eléctrico AE, ubicado a 60 metros lineales aproximadamente donde se ubicarán los tomacorrientes, en la visita a sitio se determinarán los puntos exactos de tablero y los tomacorrientes, en la visita cada oferente deberá medir las distancia y contemplar los desvíos. Los oferentes deberán contemplar todos los materiales (Cable, tubos, soportes, tomacorrientes, uniones, breaker etc, así mismo asumir la reparación de pared para instalación de los tomacorrientes), el hospital no facilitará ningún material ni herramienta. El adjudicado deberá presentar al Servicio de Ingeniería y Mantenimiento el estudio eléctrico del tablero AE , para garantizar que los 2 breaker a instalar no causará ningún problema de sobrecarga en el mismo, así mismo presentar una propuesta de instalación de las acometidas para que sea avalada por el Servicio de Ingeniería y Mantenimiento antes de la instalación, toda instalación deberá cumplir con el NEC(Código Eléctrico Nacional).Las 2 acometidas eléctricas y el tablero eléctrico deberán quedar funcionando al 100%, en caso que no se de lo anterior, el adjudicado deberá asumir los gastos para dar solución".
8. Cualquier daño que pueda provocar el oferente adjudicado a la infraestructura, equipo y demás elementos de la institución, corre por cuenta del mismo, así también las áreas de trabajo deben quedar limpias y ordenadas posterior a la instalación y/o cada revisión del equipo durante la garantía, deben mantener el orden de las áreas adjuntas, recoger y desechar correctamente toda la basura que la instalación de los equipos pueda generar.
9. Para los equipos de los items 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 y 17, la empresa adjudicada deberá brindar capacitación e inducción de operación, funcionamiento y mantenimiento tanto al personal del Servicio de Nutrición como a los encargados de mantenimiento de la siguiente manera:
 - A) La capacitación deberá brindarse en un periodo no mayor a 3 días hábiles una vez instalado y probado el equipo por parte de la empresa y basarse en el mantenimiento, la operación y el funcionamiento y que incluya al menos la manipulación del mismo (controles y dispositivos de encendido y apagado, limpieza, lavado de mantenimiento preventivo y correctivo, modos y métodos de cocción) y que a su vez se realicen pruebas prácticas de diferentes preparaciones a un mínimo de 10 personas que la Jefatura del Servicio de Nutrición designe para lo mismo. La capacitación deberá organizarse previa coordinación con la jefatura del servicio.

OBSERVACIONES: La capacitación es requisito indispensable para la emisión del Acta de Recibo a conformidad, requisito para el trámite del pago.

10. La garantía mínima de TODOS los equipos debe ser de 24 meses (2 años) sobre defectos de fabricación, contados a partir de la fecha de recibo de conformidad.

OBSERVACIONES: Durante el periodo de garantía, el costo de los repuestos, revisiones o materiales reemplazados por defecto de fabricación serán asumidos por el adjudicatario y no generarán costo alguno para la institución.

11. Los equipos, se deben entregar completamente probados su funcionamiento en el Servicio de Nutrición del Hospital San Rafael de Alajuela. Una vez revisado y recibido a satisfacción, el Servicio de Nutrición realizará el acta de recibido a conformidad para que el adjudicado proceda al trámite de la factura para su respectivo pago, esto después de la capacitación.

12. Atención de reportes de averías en periodo de garantía: Se realizará cada vez que sea necesario, con un tiempo de respuesta no mayor a 5 horas después de brindarse el reporte de avería, en horario administrativo (de lunes a jueves de 7:00am a 4:00pm y viernes de 7:00 am a 3:00 pm). El reporte de falla puede ser generado por el personal del Servicio de Nutrición o del Servicio de Ingeniería y Mantenimiento, todo lo anterior sin generar costo adicional para la Institución.

13. Se requiere que el adjudicado presente una Declaración Jurada autenticada por un abogado, en donde se garantice que cuenta con un amplio stock de accesorios y repuestos del equipo ofertado en el país (Costa Rica); que garantice su disposición en el mercado nacional, durante los próximos 10 años (Costa Rica). El oferente debe ser representante exclusivo y/o distribuidor autorizado por parte del fabricante o marca del equipo para la venta de repuestos a excepción de los items 21 y 22.

14. Si el contratista requiere trasladar un equipo o accesorio a su empresa para diagnóstico o reparación, debe tramitar el documento de salida respectivo en el Servicio de Nutrición, con al menos un día de anticipación al traslado, sin que éste implique costo alguno para la Caja Costarricense de Seguro Social. El contratista es responsable por lo que ocurra al equipo o accesorio a partir del momento en que sale del Hospital San Rafael de Alajuela. Por lo tanto, la empresa debe garantizar su reintegro o eventual reposición en condiciones idénticas o mejores a las existentes antes de la salida.

15. Los equipos solicitados en esta compra deben ser totalmente nuevos de fábrica y sin defectos debido a manipulación o fabricación, no pueden ser usados ni re

manufacturados. Deben venir correctamente empacados y rotulados, protegidos contra golpes y humedad. En caso de que alguno presente daños a la hora de la entrega no se recibirán.

16. Los interesados en participar podrán realizar una visita a las instalaciones del Servicio de Nutrición el día _____ a las _____, con el fin que se tomen las previsiones para la emisión de las ofertas y se valore detalles de instalación según el espacio físico con el que se dispone, además el oferente deberá cumplir con lo solicitado en el cartel y no podrá alegar desconocimiento del alcance y trabajos a realizar. Dicha visita deberá ser realizada en compañía de personal de nutrición e ingeniería y mantenimiento con el fin de aclarar dudas con respecto a trayecto, e instalación eléctrica.
17. Tiempo de entrega: 45 días hábiles a partir del siguiente día hábil de la comunicación para el retiro de la orden de compra.
18. Lugar de entrega: En Hospital San Rafael de Alajuela. El Servicio de Nutrición en coordinación con la Sub Área de Almacenamiento y Distribución del Hospital San Rafael de Alajuela realizarán la recepción.
19. Durante el periodo de garantía de 2 años, el adjudicatario debe elaborar un cronograma de visitas y entregarlo a la jefatura del Servicio de Nutrición para su aprobación durante los primeros 15 días posterior a la instalación de los equipos. Dicho cronograma debe incluir 4 mantenimientos preventivos con una frecuencia de 3 meses cada uno por año para (el sartén volcable, cámara de refrigeración, baño maría barra de servicio, congelador, carro termo de alimentos, carro termo para comida, procesador de alimentos y romana). Para cada visita de mantenimiento preventivo, el adjudicatario deberá coordinar la visita con el Servicio de Nutrición al 24361010, 24361586 o al correo rcoto@ccss.sa.cr con la funcionaria Dra. Rocío Coto Varela.
20. En cuanto al cobro del mantenimiento preventivo, el Servicio de Nutrición emitirá un acta de conformidad por cada visita de mantenimiento preventivo, por lo cual el contratista debe emitir un reporte de trabajo para cada una de éstas por cada equipo.
21. El Hospital no paga equipos que se encuentren fuera de Servicio, por lo cual la empresa no debe aplicar el mantenimiento preventivo a dicho equipo.

HOSPITAL SAN RAFAEL DE ALAJUELA

Dra. Roció Coto Varela
Jefe Servicio de Nutrición



SISTEMA DE EVALUACIÓN DE OFERTAS

BARRA BAÑO MARIA, PROCESADOR DE VERDURAS, CONGELADOR, CÁMARA FRIA, CARRO TERMO PARA COMIDAS (BAÑO MARÍA), SARTEN VOLCABLE, CARRO TERMO PARA ALIMENTOS, MUEBLE DE 2 Y 3 PILETAS, ROMANA ELECTRICA, CARRO DE 3 NIVELES ESCALERA DE 3 PELDAÑOS MESAS Y SILLAS PARA EL COMEDOR”

1. PROCEDIMIENTO DE PONDERACIÓN DE ELEGIBLES

La evaluación se aplica siempre y cuando cumpla con las especificaciones administrativas, técnicas y legales solicitadas en el cartel. No se considerarán las ofertas que no se ajusten a los requisitos previamente solicitados. El oferente debe anexar la información que estime pertinente para verificar el cumplimiento del aspecto evaluado. Los resultados parciales y totales se redondearán en enteros y centésimos. La calificación se hará de 0 a 100 puntos.

En concordancia con lo establecido en el Reglamento General de Contratación Administrativa, y con el propósito de disponer de un instrumento de comparación de las ofertas, se seguirá la forma de evaluación que se muestra más adelante.

2. SISTEMA DE PONDERACIÓN

1- 80% Precio

1.1- Se aplicará la siguiente fórmula:

$$\text{Oferta de menor precio} \times 80 \% \\ \text{Oferta a Evaluar}$$

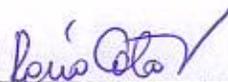
2- Experiencia laboral con la institución C.C.S.S en venta y mantenimiento de equipos similares a los solicitados en el cartel.

:

Más de 4 años a menos de 6 años	obtiene	5%
Más de 6 años a menos de 10 años	obtiene	10%
Más de 10 años a menos de 15 años	obtiene	15%
Más de 15 años	obtiene	20%

Las ofertas a evaluar son las que cumplan técnica, legal y administrativamente con el pliego cartelario.

HOSPITAL SAN RAFAEL DE ALAJUELA



Dra. Roció Coto Varela
Jefe Servicio de Nutrición

