



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL
Hospital William Allen T.
Sub Área de Contratación Administrativa



2558-1487



2556-8328
2556-4348

Turrialba, 29 de abril de 2020

* Comunicación de 1° Modificación al Cartel *

CONCURSO COMPRA DIRECTA: 2020CD-000009-2307

OBJETO DEL CONCURSO: EQUIPO INDUSTRIAL

La Sub Área Contratación Administrativa del HOSPITAL WILLIAM ALLEN TAYLOR, le comunica la 1° Modificación al cartel, remitida a esta oficina por la Licda. Mariana Leiva Pérez, Jefe de Nutrición del Hospital William Allen T. Relacionadas con las características técnicas de los ítems 3 y 6 y el plazo de entrega de los equipos.

Los restantes términos del concurso se mantienen invariables.

Para las ofertas presentadas vía correo electrónico, únicamente se tomarán en cuenta las remitidas a la cuenta de correo electrónico: hp_william_ca@ccss.sa.cr



Lic. Royer Sánchez Bogantes
Sub Área de Contratación Administrativa
Coordinador a.i.
Hospital William Allen T.



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL

Hospital William Allen Taylor

Área de Gestión de Bienes y Servicios

Teléfono: 2558 1486 Fax: 2556 4348

Correo electrónico del centro médico: hp_william_ca@ccss.sa.cr

65

RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA HWAT-GBS-0154-2020

CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL, Hospital William Allen T., a las 15:50 horas del 27 de abril del dos mil veinte, el suscrito, Lic. Michael David Gómez Brenes, en mi condición Gestor de Bienes y Servicios, en estricto apego a la declaratoria de emergencia que enfrenta el país y al comunicado del área Área de Regulación y Evaluación y de la Dirección de Bienes y Servicios de la Gerencia Logística de la CCSS, publicado por Web Master el día 19 de marzo del presente año en curso, en el cual se autoriza a las unidades en razón de la situación que atraviesa el país la recepción de ofertas por medio de la cuenta de correo electrónico de la unidad, así como evitar la realización de actos de apertura de ofertas y análisis de muestras evitando con ello las concentraciones de proveedores en las diferentes unidades de compra autorizadas en la Institución.

Lo anterior basado en:

1. Que la Organización Mundial de la Salud (OMS), declaró al nuevo coronavirus COVID-19 como Emergencia de Salud Pública de Preocupación Internacional (PHEIC), por sus siglas en inglés). Siendo PHEIC una declaratoria en la que se les pide a todos los países estar pendientes de la situación acaecida y con protocolos preventivos activados.
2. Que el Ministerio de Salud declaró con fecha 8 de marzo de 2020 estado de alerta amarilla con motivo de la situación sanitaria provocada por la enfermedad COVID-19.
3. Que la Caja Costarricense de Seguro Social, como institución encargada de brindar el Servicio de Salud y por ende garantizar el Derecho a la vida de sus asegurados, acorde con las disposiciones del Ministerio de Salud ha venido adoptando una serie de medidas orientadas a prevenir la expansión y contagio de la indicada enfermedad COVID-19.
4. Que al pasar los días se ha presentado un incremento en el número de casos de personas infectadas con la enfermedad COVID-19 que hacen necesario la adquisición de bienes como medidas de aprovisionamiento oportuno, a efecto de asegurar la vida, salud y seguridad de las personas usuarias y trabajadoras de la institución.
5. Que mediante decreto ejecutivo 42227-MS emitido el día 16 de marzo de 2020, dispuso lo siguiente: *“Que resulta necesario declarar mediante el presente Decreto Ejecutivo, emergencia nacional debido al estado de necesidad y urgencia ocasionado por el COVID-19, dada su magnitud como pandemia y sus consecuencias en el territorio nacional. Por corresponder a una situación de la condición humana y de carácter anormal, esta no puede ser controlada ni abordada por parte de la Administración Pública a través del ejercicio de los procedimientos administrativos ordinarios. De esta manera, la Administración Pública podrá temporalmente aplicar medidas extraordinarias de excepción, de conformidad con lo dispuesto en la Constitución Política, así como en la Ley Nacional de Emergencias y Prevención del Riesgo, para brindar debida y pronta atención a los eventos generados por la situación excepcional del COVID-19 y mitigar sus consecuencias”*.
6. Que el artículo 4 del decreto ejecutivo 42227-MS dispone en lo que interesa, lo siguiente: *“El Ministerio de Salud junto con la Comisión Nacional de Prevención de Riesgos y Atención de Emergencias serán los órganos encargados del planeamiento, dirección,*



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL

Hospital William Allen Taylor

Área de Gestión de Bienes y Servicios

Teléfono: 2558 1486 Fax: 2556 4348

Correo electrónico del centro médico: hp_william_ca@ccss.sa.cr

control y coordinación de los programas y actividades de protección, salvamiento atención y rehabilitación de las zonas declaradas en estado de emergencia. Se deberán emprender acciones inmediatas y coordinadas para la mejor atención de las fases de respuesta y rehabilitación, una vez aprobado el Plan General de la Emergencia se podrán designar unidades ejecutoras para los proyectos específicos".

7. Que el Voto N° 3410-92 de la Sala Constitucional de la Corte Suprema de Justicia de las catorce horas cuarenta y cinco minutos del diez de noviembre de mil novecientos noventa y dos, estableció en relación al artículo 180 constitucional indicado que: "*....de manera que la norma constitucional bajo análisis, sanciona expresamente las circunstancias de "guerra", "conmoción interna" y "calamidad pública", como las que pueden ser objeto de su propio tratamiento de excepción y que deben entenderse dentro de la más rancia definición de fuerza mayor o a lo sumo, del caso fortuito, es decir, sucesos que provienen de la naturaleza, como los terremotos y las inundaciones, o de la acción del hombre, como tumultos populares, invasiones y guerra, o de la propia condición humana, como las epidemias, eventos que son sorpresivos e imprevisibles, o aunque previsibles, inevitables, se trata, en general, de situaciones anormales que no pueden ser controladas, manejadas"*

Se determina la necesidad para este proceso de adquisición Compra Directa 2020CD-000009-2307 Equipo Industrial, acatar lo indicado respecto a la invitación, acto de apertura y análisis de muestras, por lo que se habilito el correo hp_william_ca@ccss.sa.cr, y se deja constancia en el presente concurso que esta medida es de manera excepcional y temporal dada la situación de emergencia expuesta.

HOSPITAL WILLIAM ALLEN T.

Lic. Michael David Gómez Brenes
Jefe a.i. Gestión de Bienes y Servicios



rbs

C: Expediente del concurso



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL
Hospital William Allen T.
Sub Área de Contratación Administrativa



2558-1487



2556-8328
2556-4348

46

**CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL
HOSPITAL WILLIAM ALLEN TAYLOR
SUB ÁREA DE CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA Y PLANIFICACIÓN**

**COMPRA DIRECTA N°
2020CD-000009-2307**

POR SUMINISTRO DE: EQUIPO INDUSTRIAL

FECHA DE RECEPCION DE OFERTAS Y FECHA APERTURA : 05 DE MAYO DE 2020

HORA: 13:00 HORAS.

A LOS INTERESADOS FAVOR SOLICITAR EL CARTEL A LOS TELÉFONOS:

2558-1487, 2558-1488, 2558-1489

O A LA DIRECCIÓN ELÉCTRÓNICA

hp_william_ca@ccss.sa.cr

Para las ofertas presentadas vía correo electrónico, únicamente se tomarán en cuenta las remitidas a la cuenta de correo electrónico: hp_william_ca@ccss.sa.cr

MONTO PRESUPUESTADO: ₡ 37.379.104.56

**LUGAR: TURRIALBA, FRENTE A ENTRADA PRINCIPAL DEL COLEGIO DR. CLODOMIRO
PICADO T. CARRETERA AL CATIE.**

TURRIALBA 2020.



Para el presente concurso rigen las CONDICIONES GENERALES PARA LA CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA INSTITUCIONAL DE BIENES Y SERVICIOS DESARROLLADA POR TODAS LAS UNIDADES DESCONCENTRADAS Y NO DESCONCENTRADAS DE LA CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL

Para efectos del presente concurso las Condiciones Generales pueden ser consultadas en la pagina Web de la Caja Costarricense de Seguro Social C.C.S.S. en la ruta: <http://www.ccss.sa.cr/normativa>; o mediante el siguiente link:

http://www.ccss.sa.cr/arc/normativa/188/Condiciones_Generales.zip

El Área de Gestión de Bienes y Servicios del Hospital William Allen T. de Turrialba, promueve el presente concurso para la adquisición de EQUIPO INDUSTRIAL, según las condiciones generales, especificaciones técnicas expuestas en el presente pliego cartelario.

Condiciones Específicas

Localización, Para el cierre de recepción de ofertas, se tomará en cuenta la hora del reloj marcador, ubicado en la Sub-Área de Contratación Administrativa y Planificación, en la en la Área de Gestión de Bienes y Servicios del Hospital, ubicada, en Turrialba, 1 Km. al sur del Hospital William Allen T. carretera a Siquirres, frente a la entrada principal del colegio Dr. Clodomiro Picado T. El horario de atención del Área de Gestión de Bienes y Servicios del Hospital William Allen T. es de lunes a jueves de las 07:00 horas a las 16:00 horas viernes de las 07:00 horas a las 15:00 horas.

1. Recepción de ofertas y documentos relacionados con este concurso:

Para el presente concurso se podrán presentar ofertas y documentos mediante las siguientes modalidades:

- a) **Ofertas originales en sobre cerrado** deberán ser entregadas en el Área de Gestión de Bienes y Servicios del Hospital William Allen T. de lunes a jueves de las 07:00 horas a las 16:00 horas y los viernes de las 07:00 horas a las 15:00 horas. Ubicada, en Turrialba, 1 Km. al sur del Hospital William Allen T. carretera a Siquirres, frente a la entrada principal del colegio Dr. Clodomiro Picado T.
- b) **Ofertas enviadas por fax:**
Serán únicamente válidas las que se reciban por los faxes: **2556-8328, 2556-4348, 2556-4349**. Las mismas deberán ser confirmadas por el proveedor antes de la apertura a los teléfonos **2558-1487, 2558-1488 o 2558-1489**.
- c) **Ofertas enviadas por correo electrónico:**
Si se trata de documentos remitidos por fax o escaneados y enviado por correo electrónico, deben presentarse los originales, en el plazo establecido, según lo estipulado en la normativa vigente y lo señalado en la Resolución Admsinistrativa HWAT-GBS-0072-2020. Y si por ejemplo se trata de documentos con firma digital, éstos deben ser remitidos únicamente a la cuenta de correo electrónico **hp_william_ca@ccss.sa.cr** habilitado por esta unidad al efecto, en horario laboral de lunes a jueves de 7 am a 4 pm y viernes de 7 am a 3 pm. Las mismas deberán ser



confirmadas por el proveedor antes de la apertura a los teléfonos **2558-1487, 2558-1488 o 2558-1489.**

2. Presentación de la oferta:

- a) Las ofertas serán presentadas debidamente firmadas por quien tenga capacidad legal para obligarse o para obligar a su representada.
- b) Los participantes deben tomar en cuenta y respetar EL ORDEN DE LAS RESPUESTAS EN LAS OFERTAS, DEBEN AJUSTARSE AL ORDEN PRESENTADO EN EL CARTEL, haciendo referencia a la numeración especificada, respondiendo a todos y cada uno de los requerimientos señalados con el objetivo de facilitar el análisis de cada cotización.
- c) El oferente debe cumplir con las condiciones establecidas en este cartel.
- d) Las ofertas propiamente dichas, deberán ser redactadas y ser presentadas en idioma español.
- e) La Administración se reserva el derecho de validar la información aportada en cada oferta, se excluirá al oferente que se constate que suministró información no cierta y/o engañosa.
- f) Indicar el número de proveedor asignado por la Institución, deberá estar inscrito en el Registro de Proveedores de la C.C.S.S al momento de la apertura de las ofertas.
- g) En concordancia con la normativa vigente en materia de salud, específicamente el artículo 117 de la Ley General de Salud, para el caso de medicamentos e implementos médicos, los oferentes interesados en cotizar para la Caja Costarricense de Seguro Social deben contar con Registro Sanitario y /o Certificado de Equipo y Material Biomédico según corresponda, emitido por el Ministerio de Salud de Costa Rica, por lo que dicho requerimiento deberá ser considerado en las condiciones técnicas de éstos objetos, según cada caso particular.
- h) Para la presentación de recursos de objeción al cartel el horario establecido para recepción de documentos en originales, vía fax o correos electrónicos; es el horario de atención del Área de Gestión de Bienes y Servicios es de lunes a jueves de las 07:00 horas a las 16:00 horas viernes de las 07:00 horas a las 15:00 horas
- i) Vigencia de la oferta: **30 días hábiles**

3. Precios:

- a) Indicar precios firmes y definitivos:
- b) Debe indicar el monto Tanto en número como en letras. Al existir diferencia entre el precio en números y letras, prevalecerá el precio en letras.
- c) Si la suma de los precios unitarios excede el precio total, la oferta se compara con el mayor precio.
- d) El oferente debe indicar que los precios son exentos de impuestos.
- e) **Descuentos:** En atención al texto del artículo 28 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa, se aceptará ofertas con descuentos, sobre los precios unitarios cotizados.



- f) **Mejora de precios:** Con fundamento en lo previsto en el inciso n) del artículo 42 de la Ley de Contratación Administrativa y en el artículo 28 bis del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa y dentro del marco de los principios de igualdad, transparencia y buena fe, la Administración se reserva la posibilidad de aceptar mejoras a los precios cotizados por las empresas elegibles en las contrataciones que realiza; para tales efectos, aplicará la METODOLOGIA PARA APLICACIÓN DE MEJORAS AL PRECIO, emitida por la institución.
- g) **Estructura de precios:** El oferente debe presentar la estructura de precios, indicando:
- Costo de Producción
 - Costo Administrativo
 - Insumos
 - Utilidad
- h) **Mecanismo de reajuste de precios:** De acuerdo a lo establecido en el artículo 31 del Reglamento de Contratación Administrativa el proveedor debe presentar el mecanismo de reajuste que se ajuste al suministro solicitado, las partes tendrán derecho al reajuste o revisión del precio siempre que se acredite la variación de los respectivos costos, conforme a la normativa existente.
4. **Forma de pago:** Indicar si acepta la forma de pago de la CCSS.
5. **Adjudicación**
- a) **Plazo para la adjudicación:** 10 días hábiles prorrogables por un tanto igual de conformidad a lo dispuesto en artículo 144 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.
- b) Se informa a los proveedores que previo al acto de adjudicación la oficina de la Sub-Área de Contratación Administrativa emitirá un certificado donde consta su situación en cuanto a sanciones o procesos sancionatorios y/o con solicitud de debidos procesos por incumplimiento contractual.
- c) Se advierte a los proveedores que la institución se reserva el derecho de realizar adjudicaciones parciales por línea, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 8 (inciso b) del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa; sin embargo, téngase en cuenta el texto del artículo 86 del mismo Reglamento, en el que se prohíbe la cotización parcial de un ítem.
- d) Para la presentación de recursos de revocatoria a la adjudicación el horario establecido para recepción de documentos en originales, vía fax o correos electrónicos; es el horario de atención del Área de Gestión de Bienes y Servicios es de lunes a jueves de las 07:00 horas a las 16:00 horas viernes de las 07:00 horas a las 15:00 horas.
6. **Garantía de la mercadería:** Cuando en las condiciones técnicas no se solicite un plazo de garantía determinado, el oferente debe indicar el plazo de garantía ofrecida para el artículo.
7. **Lugar de entrega para la mercadería:** En la Bodega de la Sub-Área Almacenamiento y Distribución del Hospital William Allen T., en las instalaciones del hospital, de lunes a jueves de 7:00 a.m. a 2:00 p.m. y los viernes de 7:00 am a 1:00 p.m. sin excepción. En el caso de entrega de activos la fecha de esta se debe coordinar con el administrador del contrato: **Nombre: Licda. Mariana Leiva Perez Teléfono:2558-1416**



8. Presentar las siguientes Declaraciones Juradas:

- a) Encontrarse al día en el pago de todo tipo de impuestos nacionales, según art. 65 del RLCA,
- b) Declarar que no le alcanza ninguna de las prohibiciones que prevé el art. 22 y 22 bis LCA. (art. 65 RLCA. inciso b)
- c) En caso de estar inscrito en el Registro de Proveedores de la CCSS, se deberá declarar bajo juramento que la información suministrada en dicho Registro se mantienen invariable y vigentes.
- d) La verificación de estar al día en el pago de las obligaciones de la CCSS de conformidad con el art. 31 de la Ley de Protección al Trabajador y el art. 74 reforma de la Ley Constitutiva de la CCSS (art. 65 inciso a del RLCA).
- e) Estar al día con la Dirección de Desarrollo Social y Asignaciones Familiares (DESAF) para lo cual entregará copia del certificado de la DESAF.
- f) Que cumple con el numeral 2.7.1 y 2.7.2 de las "Condiciones Generales para la Contratación Administrativa Institucional de Bienes y Servicios desarrollada por todas las unidades de la CCSS".
- g) Declaración jurada de que no se encuentra sancionado de conformidad con dispuesto en los art. 100 y 100 bis de la LCA.
- h) 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 contrataciones administrativas incumplidas total o parcialmente por su representada en la presente compra.
- i) Declaración jurada en la que el contratista le garantice a la institución mantener un representante legal durante el procedimiento de compra y ejecución contractual del mismo.
- j) Declaración jurada en la que conste que el oferente producto no ha sido rechazado en los últimos 3 años por alguno de los centros de salud de la CCSS.
- k) En caso de presentarse a los Tribunales y Leyes de Costa Rica en todo lo concerniente a los trámites del procedimiento licitatorio, la ejecución del contrato y los reclamos por responsabilidad que se deriven del mismo, con renuncia expresa a la jurisdicción del país de origen, según art. 3 y 42 (inciso h) de la LCA y 4 RLCA.

9. "Se advierte que la Caja Costarricense de Seguro Social establece como causal de exclusión en el procedimiento concursal e incumplimiento durante la ejecución contractual, la no cancelación de las obligaciones con la Seguridad Social, tal como lo establece el Art. 74 de la Ley Constitutiva de la Caja y 65 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa así como la Ley de Protección al Trabajador.

De igual forma se advierte que la condición de morosidad de los patronos con respecto al Fondo de Desarrollo Social y Asignaciones Familiares (FODESAF) de conformidad con el artículo 22 de la Ley 8783 (LEY DE DESARROLLO SOCIAL Y ASIGNACIONES FAMILIARES), vigente desde el 14 de octubre del 2009 y la circular GF-42.896 del 11 de



noviembre del 2011, también se constituye en causal de exclusión e incumplimiento según corresponda"

10. Formalización de la contratación

- a) La relación contractual entre las partes, resultante de este concurso será formalizada mediante Contrato u Orden de Compra, una vez que la adjudicación quede en firme.
- b) De conformidad con la Ley Reguladora de todas las Exoneraciones, su Derogatoria y sus Excepciones, (N° 7293 del 31 de marzo de 1992) 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, así como otros Equipos Médicos (N° 21322), los medicamentos así como demás bienes incluidos en los anexos 1, 2, 3 y 4 se encuentran exentos en el pago de tributos y sobretasas.

Aunado a lo anterior y en concordancia con el Art 2 de dicho Reglamento "Los medicamentos que se importen no sujetos a ningún tipo de tributos y sobretasas, excepto los derechos arancelarios, serán solo los que se encuentren registrados en el Departamento de Drogas, Estupefacientes, Controles y Registro del Ministerio de Salud y los ejemplares necesarios para control de calidad en el proceso de registro sanitario..." Se solicita que el orden de la oferta sea el orden de los requerimientos este cartel con el objetivo de facilitar el análisis de cada cotización.

11. Garantía de cumplimiento: Se deberá depositar garantía de cumplimiento del 5% en los siguientes tipos de contrataciones:

- **Servicios o Suministros Continuos:** Por la vigencia del contrato más dos meses adicionales, en total 14 meses.

NOTA: Cuando se realicen modificaciones al Contrato / Orden de compra, deberá ajustarse proporcionalmente la garantía de cumplimiento.

12. Cláusula de Confidencialidad

- a) El adjudicatario guardará estricta y absoluta confidencialidad sobre los registros, la información y los datos puestos en su conocimiento por la CCSS, mediante cualquier clase de documento o por medios electromagnéticos, ello durante el procedimiento de adjudicación, e inclusive, a posteriori de la relación establecida. La Caja se reserva el derecho de acudir a las vías que estime necesarias ante eventuales incumplimientos de este compromiso.
- b) La presente cláusula tendrá una validez hasta 5 años después de finalizado el objetivo de esta contratación.

13. MULTAS Y CLAUSULAS PENALES

Rige lo establecido en las CONDICIONES GENERALES PARA LA CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA INSTITUCIONAL DE BIENES Y SERVICIOS DESARROLLADA POR TODAS LAS UNIDADES DESCONCENTRADAS Y NO DESCONCENTRADAS DE LA CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL y Reglamento de la Ley de Contratación Administrativa.



14. CLAUSULAS DE RESOLUCION CONTRACTUAL:

El Hospital podrá dar por finalizado el contrato, total o parcialmente, si el bien ofrecido no corresponde a lo indicado en la oferta, para esto el Administrador del Contrato verificará condiciones tales como:

Incumplimiento en el tiempo de entrega establecido.

Cambio de la marca del bien sin previo aviso.

Que la estabilidad del bien difiera de la indicada en el empaque y no se realice la reposición inmediata.

Que se compruebe que la calidad del bien no cumpla con lo ofertado.

En tal caso la Caja Costarricense de Seguro Social podrá ejecutar las acciones legales.

15. SUSPENSION DEL CONTRATO POR CAUSAS IMPREVISIBLES

El Contrato quedara suspendido en el caso de que se produzcan hechos naturales, catástrofes o siniestros imprevisibles que imposibiliten el funcionamiento de los equipos o del establecimiento de salud. En tal caso el Hospital está obligado dentro de las 24 horas posteriores ocurrido un siniestro a dar aviso al contratista sobre la suspensión del contrato.

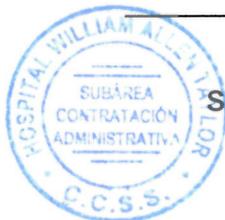
16. RESCISIÓN DEL CONTRATO

En caso que antes de iniciar o durante la ejecución del contrato las condiciones que generaron el presente concurso varíen por razones de interés público, caso fortuito o fuerza mayor debidamente acreditadas, la Administración se reserva el derecho de resindir el contrato, de acuerdo a lo establecido en los artículos del 214 al 216 del RLCA.

17. Requisitos que deben de cumplir las facturas para el pago correspondiente.

El correo habilitado para la recepción de las facturas digitales para el Hospital William Allen T., es hwatfactp@ccss.sa.cr

Las facturas deben presentarse sin borrones, tachaduras ni defectos que hagan dudar de su legitimidad.




Lic. Royer Sanchez Bogantes
Coordinador
Sub Área de Contratación Administrativa
Hospital William Allen T.



CARTEL TÉCNICO

A) PETICIÓN DE COMPRA, ASPECTOS GENERALES

Información solicitada:	Datos aportados por Servicio:
Servicio Solicitante	Nutrición
Fecha de Confección de Documentación	28/02/2020
Modalidad Compra	Compra Directa
Número de Solicitud 40 ó 28 (indicada por SIGES)	2307001258 2307001259
Objeto de contratación	Equipo industrial
Clasificación del Objeto Contractual	Bien
Encargado del Contrato	Lic. Mariana Leiva Pérez
Plazo de entrega	Máximo 90 días hábiles, después de comunicada la orden de compra.
Prorrogable	No
Vigencia del Contrato	01 año
Fuente de Financiamiento	FRI
Monto Total Estimado de la Compra (en colones)	2390 ₡35,704,141.88 2154 ₡1,674,962.68
Partida Presupuestaria	2390 equipo activos 2154 para los mantenimientos
Forma de Entrega	Entrega única
¿Está considerada en el P.A.O del año 2020.?	Si
Período de inicio de la compra	II trimestre
Indique si existe un contrato vigente del producto solicitado.	No
Numero de Compra Vigente	NA
Fecha de Finalización de la Compra vigente	NA



B) CONDICIONES TÉCNICO-ADMINISTRATIVAS

ITEM	Código	Descripción	UM	Cantidad solicitada	Partida presupuestaria
1	7-45-01-6000	Congelador de ultra baja temperatura.	UD	1	2390
2	0-03-03-0052	Mantenimiento preventivo y correctivo de congelador de ultra baja temperatura.	UD	4	2154
3	7-10-05-0120	Carro porta bandeja	UD	2	2390
4	0-03-03-0042	Mantenimiento preventivo y correctivo para carro porta bandejas.	UD	4	2154
5	7-10-05-0141	Carro termo para alimentos o carro isotérmico para alimentos de 8 bandejas	UD	1	2390
6	7-45-01-0620	Congelador industrial	UD	1	2390
7	0-03-03-0017	Mantenimiento preventivo y correctivo para congeladores	UD	4	2154

El adjudicatario es responsable ante la Caja Costarricense de Seguro Social por el correcto y oportuno cumplimiento de todos y cada uno de los pedidos de implementos realizado por el servicio de nutrición del Hospital William Allen Taylor.

El adjudicatario queda obligado a entregar los productos en la presentación solicitada, bajo las condiciones empaque, y calidad del producto solicitado.

Los productos esperados para esta contratación, y que deben ser brindados por parte del oferente son:

- Servicio de mantenimiento durante el periodo de garantía
- Mano de obra especializada.
- Garantía sobre todo repuesto, material, servicios de mantenimiento y reparaciones que se realicen.
- Tiempo de respuesta oportuno y eficiente.
- Capacidad Técnica.

Esta contratación se registrará por lo establecido en la Ley General de Contratación Administrativa y su Reglamento vigentes.

Todo oferente debe señalar expresamente en su oferta, que cumple con todas y cada una de las condiciones estipuladas en el cartel.

El oferente deberá poseer un taller adecuado con los instrumentos básicos necesarios para brindar mantenimiento a los equipos descritos o declarar por escrito quien es el obligado a brindar dicho servicio, en cuyo caso deberá adjuntar copia certificada del subcontrato legal establecido para este fin y declarar expresamente en la oferta las facilidades solicitadas.

CONDICION INVARIABLE:



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL
Hospital William Allen Taylor
Servicio de Nutrición
Teléfono: 2558-1300 Ext. 1415

Se aceptarán como válidas únicamente las ofertas que presenten los ítems 1 Y 2 en conjunto, así como 3 y 4, 6 y 7 en conjunto, ya que son activos con su respectivo mantenimiento preventivo y correctivo.

El proveedor que no presente la oferta con la totalidad de ítems como se indicó será excluido.

1. EQUIPO:

- a) El equipo debe ser nuevo y libre de defectos de fábrica que menoscaben la apariencia, funcionamiento o durabilidad.
- b) El equipo ofrecido, debe estar en línea de producción (no discontinuado).
- c) El oferente deberá garantizar el suministro de repuestos, accesorios y consumibles por un tiempo no menor de diez años (10 años), a partir de la recepción definitiva del equipo.
- d) La vida útil del equipo debe ser igual o mayor al período de garantía de suministro de repuestos.
- e) Es requisito indispensable que el oferente posea en nuestro país un servicio técnico especializado o manifestar por escrito cual será la empresa por medio de la cual se brindará dicho servicio, en cuyo caso debe adjuntarse en la oferta la información correspondiente. Pese a lo anterior el oferente asumirá la responsabilidad total del contrato.

2. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

- a. Los participantes deben tomar en cuenta y respetar el orden de las respuestas en las ofertas, deben ajustarse al orden presentado en el cartel, haciendo referencia a la numeración especificada, respondiendo a todos y cada uno de los requerimientos señalados.
- b. El oferente debe cumplir con las condiciones establecidas en este cartel.
- c. Las ofertas propiamente dichas, deberán ser redactadas y ser presentadas en idioma español.
- d. La Administración se reserva el derecho de validar la información aportada en cada oferta, se excluirá al oferente que se constate que suministró información no cierta y/o engañosa.
- e. El proveedor debe entregar ficha técnica del equipo solicitado donde se indique marca modelo, características y materiales de construcción, además de manual de usuario en español.

3. FORMA DE RECEPCIÓN Y PERIODO DE ENTREGA

- a. Forma de Entrega: Entrega ÚNICA
- b. Periodo de Entrega: Plazo no mayor a los 90 días hábiles a partir del día posterior a la notificación de la Orden de Compra, durante el horario laboral, de 7:00am a 4:00pm. De lunes a jueves y de 7:00am a 3:00pm los viernes.

4. LUGAR DE ENTREGA

- a. Bodega de Proveeduría del Hospital William Allen Taylor

5. DESGLOSE DEL PRECIO



- a. El oferente deberá presentar el desglose de precios tal como se solicita en los artículos 26 y 27 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa.
- b. El oferente debe presentar desglose de precio, de manera que indique el precio de los equipos y cada uno de los accesorios que incluya su cotización, además del costo de las visitas de mantenimiento durante el periodo de garantía.

6. VISITA AL SITIO

- a. Los oferentes deberán visitar las instalaciones para determinar todos los requerimientos necesarios para la instalación del equipo y mobiliario dado la naturaleza de lo solicitado, por lo tanto, no podrán objetar, ni cobrar ningún imprevisto a la hora de la instalación. La fecha y hora para realizar dicha visita será establecida por parte de la jefatura del Servicio de nutrición quien realizará las coordinaciones correspondientes.

7. MECANISMO POR EL CONTROL DE CALIDAD:

- a. Con el fin de cerciorarse que el equipo entregado corresponde a lo ofertado, el funcionario asignado para la recepción del bien comprobará que las especificaciones técnicas indicadas en la oferta correspondan con el equipo recibido. Caso contrario se hará la devolución del equipo; lo anterior se dará durante la recepción provisional del bien y puede extenderse como máximo cinco (05) días hábiles.
- b. El oferente debe garantizar la fidelidad del producto entregado, si se diera lo contrario se podrá ver expuesto a sanciones de tipo administrativo y legal.

MECANISMO PARA LA DEVOLUCION DE ARTICULOS:

- a. En caso de que el artículo entregado por el contratista no cumpla con lo establecido en el cartel, en cuanto a calidad, defectos de fabricación, la persona o Administrador del Contrato gestionará mediante oficio a la Sub Área de Almacenamiento y Distribución lo pertinente para la devolución del artículo en un plazo no mayor a tres días hábiles y el contratista contará con un plazo no mayor a cinco (05) días hábiles para la reposición de los artículos.

8. GARANTÍA

- a. Garantía: La garantía de funcionamiento de los equipos será de doce (12) meses como mínimo, a partir de la recepción definitiva.
- b. La vigencia de la garantía del equipo regirá a partir del momento de la recepción definitiva del equipo (equipo instalado y funcionando correctamente).

9. SOBRE INSTALACIÓN DEL EQUIPO:

- a. Los ítems solicitados deben ser instalados y puestos en funcionamiento por parte del adjudicatario en el Servicio de Nutrición del Hospital William Allen Taylor lo cual no debe representar costos adicionales para este centro hospitalario. En un plazo no mayor a los tres días hábiles a partir de la recepción provisional.
- b. El Hospital William Allen Taylor brindará los puntos de conexión eléctrica y agua según correspondan. Se deben considerar en la cotización, todos los accesorios para realizar las conexiones debidamente a cada punto de conexión.



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL

Hospital William Allen Taylor

Servicio de Nutrición

Teléfono: 2558-1300 Ext. 1415

- c. La correcta instalación del equipo en el Servicio de Nutrición es requisito para la recepción definitiva, así como la capacitación solicitada para el ítem 1 y 3 Por lo que hasta tanto no contar con la recepción definitiva, no se dará trámite a la cancelación de la factura.
- d. El jefe del Servicio de Mantenimiento del Hospital participará y supervisará la instalación del equipo y estará en estrecha coordinación con el Oferente.

10. SELLOS DE CALIDAD

- a. El equipo ítem 1 debe contar con el sello de calidad NSF, CUL, UL y el ítem 3 con los sellos NSF, CUL, UL Energy star según se indica para cada uno en las especificaciones técnicas.
- b. Los accesorios deben ser originales del equipo.
- c. Los oferentes deben especificar en su oferta los certificados de calidad con que cuenta el equipo cotizado.

11. CAPACITACIÓN

- a. Para el ítem ítems 1 Y 3 se debe impartir capacitación en operación y mantenimiento, el cual se coordinará con el contratista a partir de la instalación. Se procederá, por parte del adjudicado a impartir 1 capacitaciones al personal, en el horario y días que establezca el Servicio de Nutrición que permita conocer con lujo de detalles la operación y el mantenimiento preventivo diario y semanal del equipo ofrecidos.

12. MANUALES

- a. El adjudicatario debe entregar con el equipo los siguientes manuales para los ítems 1 y 3. Un manual de servicio técnico y de partes (en idioma español o traducción libre)
- b. Un manual de operación del equipo (en idioma español o traducción libre)
- c. Presentar catálogo con imagen y especificaciones claras del artículo a ofertar en idioma español o traducción libre y deberá señalar la página del documento técnico (literatura o catálogo) en donde se hace referencia al cumplimiento.

13. MANTENIMIENTO PREVENTIVO

- a. Para el ítem 1, 3 y 6 durante el tiempo de garantía de funcionamiento, se deben realizar visitas de mantenimiento preventivo durante la totalidad del periodo de la garantía de funcionamiento. (una visita por trimestre) en el Servicio de Nutrición y ejecutar el procedimiento indicado en los manuales del equipo, además debe incluir los repuestos y la mano de obra, siempre y cuando el daño obedezca a defectos de fábrica, los cuales deben reponerse sin costo alguno para la institución.
- b. LAS VISITAS DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO SE REGIRÁN POR LAS SIGUIENTES CLAUSULAS:
 - i. La frecuencia mínima de visitas para el mantenimiento preventivo es de tres meses.
 - ii. Se hará un cronograma de visitas de común acuerdo entre las partes Servicio de mantenimiento y el Servicio de Nutrición.
 - iii. Las Visitas adelantadas no se tomarán en cuenta como parte del mantenimiento solicitado.



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL

Hospital William Allen Taylor

Servicio de Nutrición

Teléfono: 2558-1300 Ext. 1415

- iv. El oferente debe incluir en su plica de rutina completa del mantenimiento preventivo, la cual debe ajustarse a lo recomendado por el fabricante del equipo.
- v. En el caso que en la última visita de mantenimiento preventivo se detecte un daño, este lo cubrirá la Garantía de Funcionamiento, aunque el plazo de esta haya terminado.
- vi. Si se reporta una avería en el último día de garantía de funcionamiento, esta debe ser atendida y los trabajos serán cubiertos por la garantía de funcionamiento, el equipo debe quedar funcionando correctamente y en forma completa, excepto que la causa sea imputable a la Caja Costarricense de Seguro Social.

14. MANTENIMIENTO CORRECTIVO

- a. Durante el periodo de garantía, el contratista debe realizar todas las visitas de mantenimiento correctivo que se requieran. Dichas visitas se realizarán en horario de lunes a jueves de 7am a 4pm. y viernes de 7am a 3pm
- b. Para la atención de las fallas, el proveedor cuenta con 1 día para presentarse al Servicio de Nutrición, después de haber recibido la notificación por parte del Servicio de Nutrición y atender el reporte y presentar el diagnóstico técnico.
- c. En caso de que el equipo presente problemas de funcionamiento y se demuestre que el daño fue provocado por terceros, el contratista debe emitir un reporte detallado, para que el Servicio de Nutrición proceda al trámite correspondiente para la adquisición del o los repuestos necesarios. La instalación de los repuestos correrá por cuenta del contratista durante el periodo definido para la garantía.

C) CARACTERISTICAS TECNICAS DE LOS PRODUCTOS SOLICITADOS

ITEM 1			
Descripción	Congelador de ultra baja temperatura.		
Código CCSS	7-45-01-6000		
Cantidad solicitada	1 unidad		
Especificaciones Técnicas	Descripción del oferente (oferta)	Cumple	
		SI	NO
Capacidad: • Rendimiento de 30 Kg por ciclo, tanto en enfriamiento como en congelamiento. • Capacidad para 4 a 8 bandejas GN 2/1 (500 x 600 mm). • Capacidad para 6 a 14 bandejas GN 1/1 (500 x 300 mm).			
Características Especiales: • Permite atravesar la banda térmica de peligro, entre +65°C y +5°C, lo más rápido posible, Mantiene características organolépticas de los alimentos preservando la máxima calidad, la fragancia, los colores y los sabores de la comida y aumentando mucho la vida útil del producto. • debe tener control inteligente con programas dinámicos por producto, incluyendo carnes, pescados, pastas y arroces, panadería, pastelería. El programa dinámico se ajusta continuamente y de la mejor manera resultando un enfriamiento /congelación del producto a las temperaturas y grado de velocidad del aire que aseguran la calidad del producto.			

**CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL**

Hospital William Allen Taylor

Servicio de Nutrición

Teléfono: 2558-1300 Ext. 1415

<ul style="list-style-type: none"> • Ciclo continuo para multiproducto, lo que permite enfriar o congelar diferentes tipos de alimentos al mismo tiempo, respetando las curvas de enfriamiento para cada uno de ellos. • Con sistema de esterilización pensado para la limpieza y salubridad totales, incluso de las partes poco accesibles. La esterilización se realiza mediante el aire y actúa directamente en el ambiente y sobre las superficies de los productos alimenticios, bloqueando el intercambio de sabores y olores entre los alimentos. • Permite trabajar con comida caliente que ingrese a cualquier temperatura (no tiene límite máximo de temperatura de ingreso). 			
<p>Características Operativas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ciclos de enfriamiento rápido hasta +3°C y de congelamiento rápido hasta -18°C. • Con sonda con 5 puntos de medición, para medir la temperatura en el centro, en cualquier posición en que se haya introducido en el interior del producto y evitar la congelación de la superficie de los alimentos. • Interfaz basada en Linux, con pantalla táctil, con iconos simples e intuitivos que facilitan el acceso y capacidad para realizar programas. • Con transferencia de datos inalámbrica (Wifi). • Con sistema de refrigeración especial con ventiladores de velocidad variable, evaporadores de alta eficiencia y distribución indirecta del aire en toda la altura de la cámara, para lograr ciclos de un 30% a un 40% más rápidos, además de garantizar la uniformidad del enfriamiento y mantenimiento de la humedad original de los productos. • Sistema de refrigeración autocontenido diseñado para trabajo constante y continuado sin perder rendimiento. Evaporador no se bloquea por hielo y los tiempos de proceso son los mismos. • El equipo debe lograr temperaturas de -40°C. 			
<p>Características Constructivas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pantalla táctil resistiva y a prueba de agua. • Construcción en acero inoxidable. • Diseñado con ángulos redondeados para una mejor limpieza y uniformidad de circulación de aire. • Conector de la llave USB: permite monitorear los ciclos de trabajo, descargar el reporte de funcionamiento del equipo, facilidad de actualizar el HACCP software. • Sistema de auto diagnóstico técnico. 			
<p>Características electromecánicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Con unidad de refrigeración autocontenida de 1 HP. • Corriente eléctrica 208/60/1F o 230/60/1F. 			
Dimensiones: Ancho: 870 mm x Profundidad: 902 mm x Alto: 870 mm			
Sello de calidad: •CE			
<p>Debe incluir</p> <p>8 parrillas en acero inoxidable GN 2/1</p> <p>1 mesa Base en acero Inoxidable con rodines acorde al peso del equipo.</p>			

ITEM 2	
Descripción	Mantenimiento preventivo y correctivo de congelador de ultra baja temperatura.
Código CCSS	0-03-03-0052
Especificaciones	Según lo indicado en punto 13 y 14 del cartel y según indique la recomendación del



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL

Hospital William Allen Taylor

Servicio de Nutrición

Teléfono: 2558-1300 Ext. 1415

	fabricante para cada equipo
Cantidad solicitada	4 con una frecuencia Trimestral.

ITEM 3			
Descripción	Carro porta bandeja		
Código CCSS	7-10-05-0120		
Cantidad solicitada	2 unidades		
Especificaciones Técnicas	Descripción del oferente (oferta)	Cumple	
		SI	NO
Carro termo refrigerado para la distribución de comidas calientes y frías en bandeja personalizada.			
Estructura perimetral de aluminio extruido tratado con oxidación anódica de alto espesor para garantizar elevadas prestaciones de robustez, rigidez y resistencia al desgaste.			
Estructura completamente preparada para permitir un desmontaje fácil en posibles reparaciones y para la eliminación del carro al final del servicio (bastidor reciclable al 100%, junto con el carro reciclable al 95%).			
Revestimientos externos realizados en materiales anti choque: revestimiento de paneles posterior y paneles de puertas en HPL, panel de mandos y tapa superior de ABS termo formado.			
Bandeja Gastronorm dimensiones 530x325 mm			
Superficies internas y externas continuas, con amplios radios de unión y acabados cuidados para garantizar elevada higiene y reducir el riesgo de accidentes.			
Debe contar con paragolpes perimetral de polietileno de alta densidad			
Debe tener en ambos lados puertas de doble pared aislada con cortes térmicos y apertura a 270°, deben quedar completamente reparadas del paragolpes perimetral cuando están abiertas			
Todas las puertas deben estar provistas de un dispositivo de parada en posición abierta y de sistema de retención en posición cerrada.			
Tapa del carro con amplia superficie de apoyo fijada sólidamente a la estructura portante, dotada de barrera integrada de manera que se puedan apoyar cestas de servicio u otros accesorios.			
Manija de empuje horizontal en posición protegida de choques, con empuñadura ergonómica y agarre fácil también con operadores de diferentes alturas.			
Provisto de teclado digital con botones de on y off y 4 botones de ciclo para más programas personalizables por el usuario. Pantalla en color con interfaz simple e intuitiva que indica: temperaturas en los compartimentos, minutos de espera para el final del ciclo, número del ciclo			
Cámara horno/frigo de acero inoxidable AISI 304 aislada con material aislante sin CFC y equipada con cortes térmicos en todo el perímetro (la cámara está suspendida completamente en una junta especial de silicona y no tiene contacto con los metales).			
Bastidor de 2 puertas, división de espacio en cámara 63% compartimento caliente / 37% compartimento frío.			
Medidas ESTÁNDAR ancho 766 mm, longitud 1049 mm, altura 1597 mm. Peso ESTÁNDAR 203 Kg (Medidas y peso pueden variar según la tipología de opciones suministradas con el carro).			



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL

Hospital William Allen Taylor

Servicio de Nutrición

Teléfono: 2558-1300 Ext. 1415

Capacidad de 30 bandejas Paso 79 mm, 15 bandejas por lado			
Colores: termoformatos en ABS amarillo y revestimiento de paneles en HPL grises.			
Termoventilación en el lado protegido por revestimiento de paneles cubreventiladores de seguridad, con uniformidad de la temperatura en el compartimento frío asegurada por 6 ventiladores lavables con chorro colocados oportunamente para garantizar la máxima eficiencia de refrigeración. Compresor y condensador para la refrigeración posicionados en el compartimento de partes eléctricas para una mayor facilidad de mantenimiento y para evitar cualquier saliente desde la base hacia arriba.			
Fácil acceso a todas las partes eléctricas. Mantenimiento frío en el compartimento de comida fresca, ciclo programable de mantenimiento de comidas calientes. Calentamiento por termoventilación.			
Tabique interno entre compartimento caliente y frío: De aluminio y material plástico, extraíble, se lava completamente incluso en túnel de lavado, con guarniciones sustituibles sin el uso de herramientas directamente por el usuario sin extraerla del carro, que garantizar una buena barrera térmica de separación entre compartimento caliente y compartimento frío, incluso sin bandejas.			
Estructuras de soporte lateral de bandejas en el compartimento caliente y en el compartimento frío, realizadas en hilo de acero INOXIDABLE electropulido y fácilmente extraíbles para la limpieza sin el uso de herramientas.			
Carro con 4 ruedas de acero galvanizado, dos D. 200 mm con soporte fijo posicionadas a la $\frac{3}{4}$ para una buena maniobrabilidad, y dos en el otro extremo D. 160 mm con soporte giratorio y freno de estacionamiento.			
Conexión trifásica 208V 30A 3F+T 60Hz estándar certificación UL Consumo máximo total 7 Kw			
Accesorios <ol style="list-style-type: none">1. Dispositivos eléctricos: Communicator USB con paquete que almacene todos los datos del ciclo, la fecha y la hora de inicio del ciclo, las temperaturas del compartimento caliente y del compartimento frío al inicio del ciclo, el escaneo de las temperaturas de intervalo programable, posibles mensajes de error o anomalía, las temperaturas de fin de ciclo, el escaneo de las temperaturas durante la distribución y las posibles temperaturas leídas por la sonda externa, compatible con sistema HACCP2. Con Sonda externa Para utilizar en combinación con el sistema USB, que permite medir la temperatura en el corazón de los alimentos y el almacenamiento de los datos recopilados en la memoria del carro, que se pueda visualizar la temperatura en los compartimentos también con el carro apagado o desconectado y actualizar software de forma sencilla desde el puerto USB3. Toma para utilizar la sonda externa de enfilado.4. Batería suplementaria para mantener la memorización durante la distribución con el enchufe quitado.5. Con Mesa basculante, constituido 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 de trabajo muy resistente donde apoyar una bandeja o cualquier otro objeto útil en fase de distribución de			



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL

Hospital William Allen Taylor

Servicio de Nutrición

Teléfono: 2558-1300 Ext. 1415

comidas y retiro (máx. 15 kg) 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.			
6. Con sujeta bolsa en acero INOXIDABLE y está fijado lateralmente al plano basculante. En posición abierta permite el soporte de una bolsa o de un contenedor GN 1/3, en posición cerrada desaparece debajo del plano basculante para no ocupar espacio u obstaculizar cuando no se utilice.			
7. Agarraderas verticales. que permite elegir la forma de agarre y llave para las puertas.			
8. 90 azafates compatibles con el equipo Color beige 63% para caliente y 37 % para frio (45 para cada carro)			
9. 120 vasos de policarbonato compatibles con el equipo (60 para cada carro)			
Certificación UL			

ITEM 4	
Descripción:	Mantenimiento preventivo y correctivo para carro porta bandejas.
Código CCSS:	0-03-03-0042
Especificaciones	Según lo indicado en punto 13 y 14 del cartel y según indique la recomendación del fabricante para cada equipo
Cantidad solicitada	4 con una frecuencia Trimestral.



ÍTEM 5

Descripción: Carro termo para alimentos o carro isotérmico para alimentos de 8 bandejas			
Código CCSS: 7-10-05-0141			
Cantidad solicitada: 1 unidad			
Especificaciones Técnicas	Descripción del oferente (oferta)	Cumple	
		SI	NO
Carro para distribución de alimentos a los pacientes Debe contar con un mostrador plano para acomodar una variedad de combinaciones de todos los envases de bebidas			
Cuatro ruedas de 6 "(15,24 cm) cada una, 2 fijas, 2 giratorias, 1 con freno			
Construido en Polietileno duradero de una pieza, sin costuras, de doble pared			
Con un compartimento abierto estante debajo del área de trabajo empotrada para un almacenamiento conveniente, moldeado manijas en ambos lados.			
Compartimento inferior de dos puertas con rejillas medida			
Dimensiones: 112cms de alto x 113cms de frente x 76cms de profundo			
<ul style="list-style-type: none"> • Con la adición de la rejilla de alambre opcional, cada compartimento contendrá 10 Metric Camtrays® (Producto # 3253) o el siguientes sartenes GN 1/1, 1/2 o 1/3 de tamaño: 21/2 "(6,5 cm) de profundidad - 4 cada uno GN 1/1 Tamaño completo - 8 tamaños GN 1/2 o 12 cada tamaño GN 1/3 4 "(10 cm) de profundidad - 3 cada uno GN 1/1 Tamaño completo - 6 cada tamaño GN 1/2 o 9 de cada tamaño GN 1/3 6 "(15 cm) de profundidad - 2 cada uno GN 1/1 Tamaño completo - 4 tamaños GN 1/2 o 6 de cada tamaño GN 1/3 8 "(20 cm) de profundidad - 1 cada GN 1/1 Tamaño completo - 2 tamaños GN 1/2 o 3 de cada tamaño GN 1/3 • 			
No eléctrico.			
No se requiere ensamblaje.			
Color gris			
Con certificación : NSF			



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL
Hospital William Allen Taylor
Servicio de Nutrición
Teléfono: 2558-1300 Ext. 1415

ITEM 6			
Descripción	Congelador industrial		
Código CCSS	7-45-01-0620		
Cantidad solicitada	1 unidad		
Especificaciones Técnicas	Descripción del oferente (oferta)	Cumple	
		SI	NO
El equipo es de tipo vertical de 1 puertas con el interior totalmente construido en acero inoxidable 304 y acero inoxidable en su exterior 430.			
Debe tener una capacidad el congelador de 23 pies cúbicos (623 litros).			
Debe contar con cuatro (4) ruedas de 4 pulgadas de diámetro aproximadamente (las ruedas delanteras deben contar freno).			
Debe contar con una puerta es tipo parche de acero inoxidable que evite condensación en la misma con cerraduras estándar			
El sistema de congelación debe ser R290 o similar			
El serpentín del evaporador debe ser con tubos de cobres y aletas con en aluminio con recubrimiento anticorrosivo.			
Debe con contar con su respectivo drenaje de condensado. Alimentación eléctrica 120V/60Hz monofásico; con conector tipo NEMA 5-15P o similar			
Debe contar con un rango de temperatura de -24°C a 0°C (-10°F a 32°F) programable con su respectivo display digital que muestre la temperatura interior de la cámara.			
Debe contar como mínimo 4 parrillas de acero inoxidable ajustables para uso industrial.			
Dimensiones externas: 750 mm de profundidad; 686 mm de ancho y 2074mm de altura.			
Certificaciones UL, NSF, ENERGY STAR			
Debe cumplir con la directriz 11 de MINAE para la adquisición de equipos de refrigeración y congelación por parte e las instituciones gubernamentales			

ITEM 7	
Descripción	Mantenimiento preventivo y correctivo para congeladores
Código CCSS	0-03-03-0017
Especificaciones	Según lo indicado en punto 13 y 14 del cartel y según indique la recomendación del fabricante para cada equipo
Cantidad solicitada	4 con una frecuencia Trimestral.



D) MÉTODO DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

1. Para que una oferta pueda ser aceptada, le sea aplicado el método de evaluación y logre adjudicarse la compra, deberá cumplir con todos los requisitos administrativos, legales y cumplir con las especificaciones técnicas requeridas en el cartel.
2. Se asignará 100 puntos a la oferta que presente el menor precio, esta oferta será la adjudicada, a las ofertas restantes se les asignará el puntaje de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$PT = (MP / PE) * 100$$

Donde:

PT = Puntaje Total.
MP = Menor Precio
PE = Precio a Evaluar

3. En caso de que dos o más ofertas una vez aplicado el mecanismo de evaluación de ofertas obtengan el mismo puntaje se utilizara como primer criterio de desempate lo establecido en el art. 55 bis, del reglamento de la Ley de Contratación Administrativa, si el empate persiste la administración basada en el art. 55 del Reglamento de la Ley de Contratación Administrativa, adjudicara mediante sorteo, cuya fecha y hora se comunicara oportunamente.

Nota importante:

- a. *Si presenta alguna oferta alternativa debe hacerlo bajo este mismo formato, y agregar las características diferentes en la columna descripción de la oferta.*
- b. *La oferta debe de ser presentada bajo el mismo formato de este cartel.*

KARLA
MARIANA
LEIVA PEREZ
(FIRMA)

Firmado
digitalmente por
KARLA MARIANA
LEIVA PEREZ (FIRMA)
Fecha: 2020.04.29
15:24:05 -06'00'

Licda. Mariana Leiva Pérez
Jefatura Nutrición
Hospital William Allen Taylor

El suscrito Lic. Royer Sánchez Bogantes, cédula 3-0304-0873 en mi condición de Coordinador Sub Área de Contratación Administrativa hago constar que verifiqué que el presente documento impreso tiene una firma digital auténtica estampada en el mismo el día 29/04/2020 a las 15:24 horas.

Asimismo, aclaro que le archivo fue debidamente remitido al correo electrónico de esta unidad el día 29/04/2020 a las 15:25 horas. Es todo.

Cartel Técnico para la Contratación