

## **FICHA TÉCNICA PARA LA ADQUISICION DE ESTERILIZADORA Y LAVADORA DE VAJILLA.**

El Objetivo principal por el cual se promueve esta contratación es para adquirir dos esterilizadoras y lavadoras de vajillas, utilizadas por seguridad e higiene, ya que utilizan temperaturas elevadas, que impiden que los utensilios utilizados se conviertan en herramientas transmisoras de enfermedades y focos de contaminación alimentaria, ya que garantiza la limpieza y desinfección de los diferentes utensilios, que se utilizan en un servicio de alimentos.

Las ofertas que serán tomadas en consideración para el estudio y valoración de las ofertas en relación con las condiciones y especificaciones de admisibilidad fijadas en este cartel y con las normas reguladoras de la materia, serán aquellas que se ajustaron con todos los aspectos legales, administrativos establecidos en este Cartel. No se tomarán en cuenta las ofertas que no se ajusten en su totalidad a las condiciones solicitadas (Artículo 83 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa).

### **1. OBJETO CONTRACTUAL:**

Se requiere la adquisición de dos esterilizadoras y lavadoras de vajillas, de acuerdo al siguiente detalle.

Nº Ítem	Código CCSS	Activo Solicitado	UD	Cantidad solicitada
Único	7-10-06-0050	Esterilizadora y lavadora de vajilla, según características y especificaciones (Similar a máquina lavadora de vajillas).	Unidad	2

### **2. CONDICIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS:**

#### **2.1 Ficha Técnica.**

##### **2.1.1 Características constructivas.**

2.1.1.1 Equipo para uso industrial.

2.1.1.2 Equipo construido en acero inoxidable (18/10) 304.

2.1.1.3 La lavadora de vajillas posee patas en acero inoxidable debidamente equipadas para colocar en el piso.

2.1.1.4 La máquina lavaplatos debe tener puertas laterales con doble función para la entrada y salida de bandejas y activación del ciclo.

2.1.1.5 El sistema de las puertas de la máquina lavaplatos, deben ser balanceadas, con resortes y guías de polietileno.

2.1.1.6 La máquina lavaplatos debe tener bandejas de filtro en la cuba de lavado.

2.1.1.7 El equipo debe contar con brazos giratorios resistentes blindados (anti atascamientos) en acero inoxidable y con control de nivel de agua.

2.1.1.8 La máquina lavaplatos debe tener rociadores intercambiables entre sí, colocados en la parte superior e inferior del tanque.

2.1.1.9 El equipo debe contar con su respectiva cámara y tanque de lavado mínimo de 14 galones en acero inoxidable calibre 16.

#### 2.1.2 Características operativas.

2.1.2.1 La máquina lavaplatos debe tener una capacidad de 58-65 racks por hora.

2.1.2.2 La máquina lavaplatos debe tener suficiente fuerza para remover los residuos de comida de la vajilla.

2.1.2.3 En el tanque de lavado de la máquina lavaplatos el calentamiento se debe de lograr a través de un elemento de inmersión de 5KW mínimo.

2.1.2.4 La máquina lavaplatos debe tener ciclos de 60 segundos por canasta mínimo (ciclos de 60, 120, 240, o 360 segundos).

2.1.2.5 La máquina lavaplatos debe contar con booster con tecnología Sense-A-Temp.

2.1.2.6 Para realizar el proceso de enjuague y sanitización final, el booster de la máquina lavaplatos debe elevar la temperatura mínimo a 180° F.

2.1.2.7 La máquina lavaplatos debe contar con un booster eléctrico el cual se encuentra externo a la máquina.

2.1.2.8 Termostato de seguridad: La máquina lavaplatos debe tener un control del estado sólido en el cual controla termostáticamente la temperatura y sirve como monitor de seguridad para evitar sobre calentamiento.

2.1.2.9 Equipo con control de encendido y apagado.

#### 2.1.3 Características electromecánicas.

2.1.3.1 Voltaje: 208-240/60/3

### 3. Condiciones Técnicas Generales:

- Los oferentes deben entregar los catálogos ilustrados en español del equipo en el momento de presentar la oferta, mientras que el oferente adjudicado deberá entregar el manual del usuario, mantenimiento y de partes, en español del equipo al momento de la entrega.
- El equipo ofertado debe contar con las certificaciones aprobadas por la UL, y NSF, de lo cual debe presentar constancia del mismo en la oferta.

- Equipo nuevo de fábrica, debidamente probado, indicarlo claramente en la oferta, no debe ser reconstruido.
- Indicar en la oferta la marca del equipo ofertado, así como otros datos necesarios para su identificación.
- Garantía: La garantía sobre la totalidad del equipo es 12 meses. Durante este plazo el contratista deberá garantizar el correcto funcionamiento del equipo, en caso de fallas que no sean de un mal uso del mismo, el contratista deberá brindar un tiempo de respuesta no menor a 03 días hábiles, contados a partir de la notificación en firme que realice el encargado general del contrato, para lo cual se adjuntará original de la notificación respectiva en el expediente de contratación. Los costos en los que incurran para brindar el mantenimiento correctivo serán asumidos por el contratista.
- Mantenimiento preventivo: El oferente deberá realizar servicio de mantenimiento preventivo por un período de 1 año, en dos visitas al sitio, la primera visita se deberá efectuar seis meses después de entregado el equipo, posterior a esta, se realizará la segunda visita en el sitio, indicarlo en la oferta. En cada visita de mantenimiento preventivo el oferente deberá de cumplir con el siguiente programa:
  - a) Revisar el estado y funcionamiento de contactores.
  - b) Descalcificación del equipo.
  - c) Revisar el estado y funcionamiento de termostatos.
  - d) Revisar el estado y funcionamiento de las resistencias.
  - e) Revisar el estado y funcionamiento de los motores eléctricos.
  - f) Limpieza interna de componentes electromecánicos.
  - g) Verificación del funcionamiento del equipo.
  - h) Verificación de la corriente de operación.
  - i) Verificación de las temperaturas de trabajo.

Por encontrarse el equipo bajo el período de garantía de funcionamiento, el mantenimiento preventivo que se efectúe será sin costo adicional para la institución.

- En caso de incumplir con el tiempo de repuesta establecido, sin previa justificación y aprobación por parte del encargado del contrato, se iniciara los trámites administrativos internos con el fin de establecer el incumplimiento contractual y su cuantificación.
- De acuerdo con lo que establece el Manual de Normas y Procedimientos Contables y Control de Activos en su Capítulo XVII, Plaqueo de Activos en Garantía, el oferente debe garantizar el buen funcionamiento del activo durante la garantía del mismo, así que en caso de falla o avería, el contratista está en la obligación de repararlo o bien entregar un activo nuevo con las mismas características y especificaciones con que se adquirió, así que la Caja al plaquearlo (según Art. 55 de este Manual) y registrarlo le da pertenencia, por lo que ningún proveedor podrá alegar, que no lo recibirá por tener una placa de identificación, por lo que indistintamente que esté o no,

plaqueado como activo Institucional deberá resarcir el daño, pues vendió algo defectuoso.

- **Vida Útil:** La vida útil de los equipos ofrecidos no podrá ser menor a 10 años.
- **Disponibilidad de repuestos:** El oferente deberá garantizar la existencia o disponibilidad de repuestos genuinos de fábrica de los equipos ofertados durante la vida útil del mismo.

#### 4. Condiciones Generales

##### 4.1 Condiciones de Recibo del equipo.

4.1.1 Características del empaque o embalaje del equipo: El empaque utilizado para el embalaje del equipo, deberá asegurar que este no se deteriore ni se dañe durante todo el proceso de entrega (desde la salida del equipo desde la empresa hasta la puesta en marcha en el Servicio de Nutrición). Para lo cual el contratista deberá proteger el equipo, con implementos que resguarden la integridad física y mecánica del mismo.

4.1.2 Tiempo de entrega: Deberá realizarse en 45 días hábiles máximo contados a partir de entregada la Orden Interna de Compra del presente concurso, emitida por el Área de Gestión de Gestión de Bienes y Servicios, del Hospital Dr. Max Terán Valls.

4.1.3 Forma de Entrega para la Recepción del Equipo:

Para realizar el proceso de recepción del equipo se debe levantar un acta tanto en la recepción definitiva y provisional, esto de conformidad con lo que establece los Artículos 195 y 194 del Reglamento a la Ley de Contratación Administrativa. En dicha acta debe quedar constancia clara de la forma como se recibió el equipo, para lo cual deberá consignar en dicho documento la cantidad recibida, la hora, fecha, así como la firma de los representantes del proceso de recepción del equipo, mismo que deberá ser incluida (documento original) dentro del expediente de la Contratación. Se deberá realizar la entrega total de los activos solicitados.

- **Provisional:** La recepción provisional se deberá realizar en un plazo de 40 días hábiles máximo contados a partir de la entrega o envío que realice el Área de Gestión de Bienes y Servicios de la Orden Interna de Compra, en este periodo, se deberá concretar la instalación del equipo, presentar los manuales en idioma español del equipo así como la puesta en marcha y las capacitaciones de uso respectivas.
- **Definitiva:** se realizará en un plazo máximo de 05 días hábiles contados a partir de la recepción provisional, en este plazo se deberán corregir defectos en caso que lo requiera. En este plazo se corroborará el correcto funcionamiento del equipo en el lugar indicado en el punto 4.4. de este pliego cartelario.

En caso de que el contratista no pueda realizar la corrección de los defectos presentados en el plazo determinado por la Administración, deberá solicitar con antelación al

encargado del contrato por escrito la debida autorización, misma que deberá contar con las justificaciones y aprobación de dicho encargado.

El incumplimiento de los plazos máximos establecidos en la recepción provisional y definitiva del equipo, dará lugar a que la administración inicie el cobro de las clausulas penales y/o multas. Para lo cual la sumatoria de ambas no puede exceder un 25% del total (por cada día de atraso se aplicará un 1% del monto adjudicado), esto de acuerdo a lo que establece el Artículo 48 del Reglamento a la Ley el cual se deducirá de la factura respectiva.

Para la aplicación de la multa anterior, se procederá según procedimiento sumario, establecido por la Junta Directiva de la Institución en el artículo N° 3 de la Sesión N° 8693 celebrada el día 6 de febrero del 2014, y publicada en la Gaceta N° 53 del 17-03-2014, referente a modificación de las CONDICIONES GENERALES APROBADAS POR JUNTA DIRECTIVA EN EL ARTICULO 6 DE LA SESIÓN 8335 DEL 26-03-2009.

Los encargados del recibo del equipo, serán la Jefatura del servicio solicitante (Nutrición), la Jefatura del servicio de Ingeniería y Mantenimiento o el técnico que éste asigne (asesor técnico) y el coordinador de la Subárea de Almacenamiento y Distribución, quedando como responsables el primero y el segundo del recibo del equipo en apego a las condiciones técnicas establecidas en el cartel y condiciones de calidad y cantidad establecidas en el cartel y el último será responsable del recibo del equipo verificando cantidad.

#### **4.2 Lugar de entrega:**

- La entrega se realizará en la Sub-Área de Almacenamiento y Distribución del Hospital Dr. Max Terán Valls para que posteriormente se realicen las instalaciones de los mismos, en el área detallada en el punto 4.4 del presente cartel.

#### **4.3 Horario de entrega:**

- El horario de entrega del equipo solicitado es de lunes a jueves de 7:00 a.m a 3:30 p.m. y viernes en horario de 7:00 a.m a 2:30 p.m.

#### **4.4 Instalación:**

- La instalación y puesta en marcha de la esterilizadora y lavadora de vajilla debe realizarse de tal forma que el servicio no se vea afectado, para lo cual se debe programar la fecha de instalación con el encargado del contrato, con el fin de promover anticipadamente la desinstalación del activo actual.
- La esterilizadora y lavadora de vajilla deberá instalarse en la cocina central del Servicio de Nutrición.

El contratista deberá realizar para la instalación del equipo y puesta en marcha del mismo, todo tipo de trabajo de acondicionamiento al área de instalación, para lo cuál:

- El costo de la instalación de la esterilizadora y lavadora de vajilla debe estar incluido dentro del mismo precio ofertado para el equipo.

- El visto bueno a los trabajos de instalación será emitido por el Servicio de Ingeniería y Mantenimiento del Hospital Dr. Max Terán Valls, mediante un acta.
- El equipo será instalado por técnicos del oferente o de la fábrica, los cuales deberán estar debidamente identificados.
- Todos los accesorios y materiales usados en la instalación serán nuevos, libres de defectos y de primera calidad; además deben garantizar que cumplen con las demandas del equipo, y deben ser aportados por el contratista, el costo de los mismos debe incluirse dentro del precio ofertado para el equipo.
- El contratista deberá proveer todo el equipo, herramientas, materiales y recurso humano capacitados para la puesta en marcha del equipo.

## 5. Capacitación:

- 5.1 **Charla capacitación del Uso:** se debe dar capacitación de uso tanto al encargado del contrato del Servicio de Nutrición, estima una cantidad aproximada de 10 funcionarios como mínimo que participaran.
- 5.2 **Charla capacitación del Mantenimiento:** se debe brindar charla del mantenimiento de los activos al menos a 02 funcionarios del Área de Gestión de Ingeniería y Mantenimiento.

## 6. Encargado del Contrato.

- La persona responsable de coordinar y dar trámite a las aclaraciones técnicas dadas al presente cartel así como verificar la correcta ejecución contractual, será la Dra. Cindy Molina Fernández Nutricionista Jefe del Servicio, quién podrá contar con la colaboración del funcionario que esta asigne, la cual podrá ser localizado al Tel: 27-74-95-00 Ext. 2087-2088 o al 27-74-95-68 en horario de 7:30 a.m a 3:00 p.m.

## 7. Sistema de Evaluación:

Con el propósito de determinar la oferta más conveniente para la Institución y el interés general, el sistema de evaluación de ofertas solamente podrá ser sometido para aquellas ofertas que sean elegibles, es decir que hayan aprobado satisfactoriamente las etapas anteriores, los requisitos administrativos legales y técnicos establecidos.

Se valorarán las ofertas que resultaron admisibles para esta etapa en su parte económica con respecto al precio ofertado.

La oferta que presente el menor precio se le aplicará la razonabilidad del precio en relación con el mercado y se determinará para la recomendación por orden ascendente de acuerdo al precio.

## **8. Cláusula para desempate:**

Para la aplicación de estas cláusulas se deberá respetar el orden de los mecanismos a utilizar según se establece a continuación:

9.1. Los oferentes que hayan participado como pequeñas y medianas empresas (PYMES), y este debidamente demostrado dicha condición ante la Administración, se considerarán como factor de evaluación de desempate para la puntuación adicional la siguiente puntuación:

- ✓ PYME de industria 5 puntos
- ✓ PYME de servicio 5 puntos
- ✓ PYME de comercio 2 puntos

9.2. De persistir el empate entre dos o más ofertas se definirá la suerte. Para tal efecto, se convocará a los ofertantes cuyas propuestas obtienen las mismas puntuación, indicando el lugar, hora y fecha determinada para seleccionar la oferta ganadora.

**Atentamente.**

**Hospital Dr. Max Terán Valls**

---

Dra. Cindy Molina Fernández.

**Jefe**

Servicio Solicitante- Nutrición

---

Ing. Edgar Madrigal Chavarría

**Área Técnica**

Jefe Ingeniería y Mantenimiento