

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**ADQUISICIÓN DE EQUIPOS MENORES PARA MODULOS DE TRANSFORMACIÓN DE CACAO Y CAFÉ DE ORGANIZACIÓN DE PRODUCTORES DEL AMBITO DE INTERVENCIÓN DE LA OFICINA ZONAL TINGO MARÍA.****1. OBJETO**

Adquirir equipos menores para módulo de transformación de cacao y café, utilizados para la uniformización de sabores en el procesamiento del cacao y café, por organización de productores dedicada a cultivos alternativos en zonas de influencia cocalera.

2. FINALIDAD PÚBLICA:

Los equipos son necesarios para la implementación de procesamiento de cacao y café contribuyendo en la mejora de la calidad de vida de la población mediante la consolidación valor del café y cacao a través de la generación de valor agregado a fin de “proteger la vida de la población de los efectos negativos socioculturales, políticos, económicos y ambientales del tráfico ilícito y en consumo de drogas” en el marco de la ENLCD 2017-2021.

3. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A ADQUIRIR**3.1 BIENES A REQUERIR**

Firmado digitalmente por CASAS
SAMANIEGO Jaime FAU
20339267821 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.06.2021 08:53:21 -05:00

N°	DESCRIPCION DE LOS BIENES		UNIDAD DE MEDIDA	CANT.
1	DESCASCARILLADORA DE GRANOS DE CACAO CAPACIDAD MINIMA DE 20 KG POR HORA +/- 10% DE DESCASCARILLADO		Unidad	2
2	MOLINOS REFINADORES	MOLINO REFINADOR CAPACIDAD MINIMA DE 15 KG POR BACH	Unidad	1
		MOLINO REFINADOR CAPACIDAD MINIMA DE 25 KG	Unidad	1
3	MOLINOS TRITURADORES DE CACAO	MOLINO TRITURADOR CAPACIDAD MINIMA DE CACAO DE 20 KG	Unidad	1
		MOLINO TRITURADOR CAPACIDAD MINIMA DE CACAO DE 10 KG	Unidad	1
4	TOSTADORAS- ENFRIADORA DE CACAO	TOSTADORA-ENFRIADORA DE CACAO CAPACIDAD MINIMA DE 20 KG	Unidad	1
		TOSTADORA-ENFRIADORA DE CACAO CAPACIDAD MINIMA DE 10 A 15 KG	Unidad	1
5	SECADORA ROTATORIA DE CACAO DE 1000 KG		Unidad	1
6	OREADORA PARA GRANOS DE CACAO		Unidad	1
7	SELECCIONADORA PARA GRANOS DE CACAO DE 1000 KG		Unidad	1
8	TEMPERADOR - DOSIFICADOR DE CACAO DE 20 KG		Unidad	2
9	MOLINO DE CAFÉ CAPACIDAD MINIMA DE 25 KG		Unidad	1
10	SELECCIONADORA-LIMPIADOR DE CAFÉ DE 50 KG		Unidad	1
11	PILADORA DE CAFÉ CAPACIDAD MINIMA DE 60KG		Unidad	1
12	TOSTADORA DE CAFÉ DE 10 KG		Unidad	1

3.2 CARACTERISTICAS TECNICAS DE LOS BIENES

1.- DENOMINACIÓN		: DESCASCARILLADORA DE GRANOS DE CACAO
USO		: Bien utilizado para el descascarillado de granos de cacao.
CANTIDAD		: 02 unidades
A. Características técnicas del bien	1	Capacidad de procesamiento mínimo de 20 kg por hora \pm 10% (carga granos secos de cacao tostado) de descascarillado por hora, con motor de 1hp.
	2	Sistema de zaranda tubular con succión de aire secuencial por tamaño.
	3	Con salida independiente de nibs y cascarilla, fabricado en acero inoxidable grado alimenticio.
	4	Ciclón de recepción de cascarilla y polvo construido en acero inoxidable grado alimenticio.
	5	Partes principales del equipo: zaranda tubular, quiebre del grano, salida independientes de nibs y cascarilla, fabricados en acero inoxidable.
	6	Acabados sanitarios en acero inoxidable o acero austenítico.
	7	Estructura de acero grado alimenticio.
	8	Control de proceso de descascarillado con regulación independiente.
	9	Quiebre del grano tostado con rodillos dentados en acero INOX 304
B. Accesorios que debe incluir el bien	1	Cables para conexión eléctrica al interior del establecimiento de transformación (local de funcionamiento del Equipamiento Menor). Manual de operación y mantenimiento
C. Requerimiento de energía	1	a. Cooperativa Agroindustrial Grano de Oro de La Morada, suministro eléctrico trifásico 380v b. Cooperativa Agroindustrial Valle Yanajanca, suministro eléctrico monofásico 220v



2.- DENOMINACIÓN		: MOLINOS REFINADORES
USO		: Bien utilizado para realizar el refinado de cacao.
CANTIDAD		: 02 unidades
A. Características técnicas del bien	1	01 unidad Refinador con capacidad de procesamiento de cacao mínimo 15 kg. por Bach. 01 unidad Refinador con capacidad de procesamiento de cacao mínimo 25 kg. por Bach.
	2	Con recirculación de licor por sinfín central de NYLON grado alimenticio (Molinos refinadores 15 kg/bach)
	3	Equipo construido con acero inoxidable, grado alimenticio.
	4	Moto reductor 063 , ratio 10 a 1 (Molino refinador 15 Kg / bach) Moto reductor 063, ratio 10 a 1 o Moto reductor en baja 090, ratio 10 a 1 (Molinos refinadores 25 Kg / bach).
	5	Enchafetada para control de temperatura y recirculación de agua helada
	6	Chiller, enfriador de agua
	7	Protección de motores, con relé termino
	8	Sistema de control de motores: con variador de velocidad
	9	Control de temperatura: Pirómetro digital programable
	10	Con billas de Acero INOX 316 o Zirconio de 4mm a 8 mm de diámetro
B. Accesorios que debe incluir el bien	1	Cables para conexión eléctrica al interior del establecimiento de transformación (local de funcionamiento del equipamiento menor). Manual de operación y mantenimiento.
C. Requerimiento de energía	1	a. Cooperativa Agroindustrial Grano de Oro de La Morada, suministro eléctrico trifásico 380v b. Cooperativa Agroindustrial Valle Yanajanca, suministro eléctrico monofásico 220v

3.- DENOMINACIÓN		: MOLINOS TRITURADORES DE CACAO
USO		: Bien utilizado para realizar el triturado de granos de cacao.
CANTIDAD		: 02 unidades
A. Características técnicas del bien	1	01 unidad Triturador con capacidad de procesamiento de granos de cacao mínimo 10 kg. por hora. 01 unidad Triturador con capacidad de procesamiento de granos de cacao mínimo 20 kg. por hora.
	2	Salida de licor de 120 a 200 µ (para ambas capacidades)

	3	Equipo construido con acero inoxidable, grado alimenticio.
	4	Enchafetada, para recirculación de agua helada
	5	Motor desde 3HP a 4 HP (alta 3,400 rpm)) (Molino triturador 10 kg/bach) Motor en alta 4HP (alta 3400 rpm) (Molino triturador 20 kg/bach)
	6	Chiller – enfriador de agua (Molino triturador 10 kg/h) Chiller, enfriador de agua con electrobomba de 0.18HP (Molinotritrador 20 kg/h)
	7	Totalmente desmontable para una limpieza rápida
	8	Sistema manual de carga de NIBS (Molino triturador 20 kg/h)
	9	Protección de motores, con relé termino (Molino triturador 20 kg/h)
	10	Moto reductor 25 watts ratio 100 a 1 (Molino triturador 20 kg/h)
B. Accesorios que debe incluir el bien	1	Cables para conexión eléctrica al interior del establecimiento de transformación (local de funcionamiento del equipamiento menor). Manual de operación y mantenimiento.
C. Requerimiento de energía	1	a. Cooperativa Agroindustrial Grano de Oro de La Morada, suministro eléctrico trifásico 380v b. Cooperativa Agroindustrial Valle Yanajanca, suministro eléctrico monofásico 220v

4.- DENOMINACIÓN		: TOSTADORA- ENFRIADORA DE CACAO
USO		: Bien utilizado para realizar el tostado de granos de cacao.
CANTIDAD		: 02 unidades
A. Características técnicas del bien	1	01 unidad Tostador tipo tambor con capacidad de procesamiento de granos secos de cacao mínimo 20 kg. por bach. 01 unidad Tostador tipo tambor con capacidad de procesamiento de granos secos de cacao mínimo 20 kg. por bach.
	2	Fuente de energía utilizada: gas propano y eléctrica.
	3	Con panel de control digital o analógico de: temperatura, rotación, ventilación y extractor de humos.
	4	Equipo construido con acero inoxidable, grado alimenticio.
	5	Cámara de enfriamiento (batea) construido con acero inoxidable y paletas de agitación



	6	Bancada en fundición gris enchapado y forrado con acero inoxidable.
	7	Con ventilador centrifugo para aspiración de gases y humos de la cámara de tostado.
	8	Ventilador centrifugo para el enfriamiento rápido del cacao tostado.
	9	Doble quemador construido con acero inoxidable.
	10	Ciclón de recepción del tostado en acero ASTM-A36 con pintura al horno.
	11	Horno (Quemador y Tambor rotatorio) con aislamiento térmico de material refractario.
B. Accesorios que debe incluir el bien	1	Cables para conexión eléctrica al interior del establecimiento de transformación (local de funcionamiento del equipamiento menor). Manual de operación y mantenimiento. 01 balón de gas de 45kg, 01 manómetro con dos relojes (contenido de gas, presión de trabajo), mangueras y conectores.
C. Requerimiento de energía	1	a. Cooperativa Agroindustrial Grano de Oro de La Morada, suministro eléctrico trifásico 380v b. Cooperativa Agroindustrial Valle Yanajanca, suministro eléctrico monofásico 220v

5.- DENOMINACIÓN	:	SECADORA ROTATORIA DE CACAO
USO	:	Extracción total de la humedad de los granos de cacao
CANTIDAD	:	01 unidad
	1	Secadora rotatoria de 1000 Kg de salida de cacao Seco (7-8 % de Humedad).
	2	Material de acero INOX 304 grados alimenticio la parte interna del tambor de secado, los platos laterales, la malla de cubierta (todo lo que está en contacto directo con el grano). Y la estructura en ASTM A-36
	3	Sistema de carga y descarga
	4	Con bancada de estructura metálica completa, andamiaje y escalera de acceso
	5	Sistema de transmisión con reductor de tracción y engranajes en fundición 1045
	6	Ventilador axial para la generación del aire para el secado.
	7	Control electrónico para la regulación de temperatura.
	8	Sistema de salida mediante una tolva de descarga con compuertas para 1000 kilos.
	9	Panel eléctrico
	10	Transferencia de calor con cascarilla de cacao o de café u otro material de combustión con depósito para cenizas.



	11	Salida de grano seco con tolva de descarga de 1000 kilos con compuerta de descarga para envasado
	12	Faja de 25 cm x 5ml para traslado de los granos hacia el exterior
	13	Control de las revoluciones del cilindro de la rotatoria con variador de velocidad
B. Accesorios que debe incluir el bien	1	Cables para conexión eléctrica al interior del establecimiento de transformación (local de funcionamiento del equipamiento menor). Manual de operación y mantenimiento.
C. Requerimiento de energía	1	a. Cooperativa Agraria Aucayacu, suministro eléctrico trifásico 380v

6.- DENOMINACIÓN : OREADORA PARA GRANOS DE CACAO		
USO : Extraer la humedad de los granos de cacao		
CANTIDAD : 01 unidad		
A. Características técnicas del bien	1	Oreadora automática CI 2.5 m3
	2	Material de acero inoxidable.
	3	Contiene una poza de oreado de calor.
	4	Con base, ángulos de refuerzo, platinas de seguridad y paredes de acero inoxidable
	5	Cribado de la base oblongo (separador)
	6	Sistema de transmisión con reductor de tracción y engranajes en fundición 1045
	7	Brazo giratorio con paletas de nylon, con sistema de amortiguación.
	8	Descarga automática al 60%.
	9	Control electrónico de regulación de funcionamiento.
	10	Tiempo de oreado de 8 a 12 horas
B. Accesorios que debe incluir el bien	11	Transferencia de calor con cascarilla de cacao o de café u otro material de combustión
	12	Humedad de ingreso del grano de 50 a 55%
	13	Humedad de salida del grano de 30 a 32%
	1	Cables para conexión eléctrica al interior del establecimiento de transformación (local de funcionamiento del equipamiento menor). Manual de operación y mantenimiento.
	1	a. Cooperativa Agraria Aucayacu, suministro eléctrico trifásico 380v
C. Requerimiento de energía	1	a. Cooperativa Agraria Aucayacu, suministro eléctrico trifásico 380v



7. DENOMINACIÓN : SELECCIONADORA PARA GRANOS DE CACAO		
USO	:	Selección de los granos de cacao
CANTIDAD	:	01 unidad
A. Características técnicas del bien	1	Seleccionadora de cacao con una capacidad de procesamiento de 1000kg/hora, con motor de 3hp
	2	Cuenta con 3 tipos de selecciones, criba para retirar impurezas menores a 3 milímetros y con una salida al final de impurezas mayores
	3	Sistema de carga y descarga
	4	Cuenta con sistema de elevador para cacao de 4ml de abastecimiento, con manejo de tracción por motor reductor.
	5	Panel eléctrico
	6	La seleccionadora debe estar accionado por un motor de Corriente Alterna Trifásico 380/220 V, con una potencia de 3 HP
	7	Material de acero INOX 304 grado alimenticio en las partes internas que están en contacto con el alimento y la estructura en acero ASTM-A36.
B. Accesorios que debe incluir el bien	1	Cables para conexión eléctrica al interior del establecimiento de transformación (local de funcionamiento del equipamiento menor).
		Manual de operación y mantenimiento.
C. Requerimiento de energía	1	a. Cooperativa Agraria Aucayacu, suministro eléctrico trifásico 380v

8.- DENOMINACIÓN : TEMPERADOR - DOSIFICADOR		
USO		Bien empleado para la fundición y templado del chocolate, con la finalidad de que obtenga textura, color y brillo para su respectivo moldeado.
CANTIDAD		02 unidades
A. Características técnicas del bien	1	Capacidad mínima de procesamiento de 20 Kg/bach (cargade pasta de cacao).
	2	Fabricado con acero inoxidable de grado alimenticio, conmotor de 1hp.
	3	Capacidad mínima de procesamiento de 20 Kg/bach (cargade pasta de cacao).
	4	Fabricado con acero inoxidable de grado alimenticio, conmotor de 1hp.
	5	Con sistema de dosificación con tornillo sinfín de nylongrado alimenticio.
	6	Con fuente enchaquetada para control de temperatura y recirculación de agua helada.
	7	Con regulador de temperatura digital programable.



	8	Con resistencia de mínimo 700 watts
	9	Con unidad de enfriamiento: Chiller.
	10	Con base Vibratoria Adosable con motor Vibrador Compacto
B. Accesorios que debe incluir el bien	1	Cables para conexión eléctrica al interior del establecimiento de transformación (local de funcionamiento del equipamiento menor). Manual de operación y mantenimiento.
C. Requerimiento de energía	1	a. Cooperativa Agroindustrial Grano de Oro de La Morada, suministro eléctrico trifásico 380v b. Cooperativa Agroindustrial Valle Yanajanca, suministro eléctrico monofásico 220v

9.- DENOMINACIÓN : MOLINO DE CAFÉ		
USO : Bien utilizado para realizar el molido de granos de café.		
CANTIDAD : 01 unidad		
A. Características técnicas	1	Molino con capacidad de procesamiento de granos de café mínimo 25 kg. / bach.
	2	Motor 1HP y discos, encontrados en acero martensítico fresados con tratamiento de dureza
	3	Material de acero INOX 304 grados alimenticio en las partes internas que están en contacto con el alimento y la estructura en acero ASTM – A36
	4	Con tolva en acero inoxidable
	5	ajuste de molienda: extra finos a extra gruesos
B. Accesorios que debe incluir el bien	1	Cables para conexión eléctrica al interior del establecimiento de transformación (local de funcionamiento del equipamiento menor). Manual de operación y mantenimiento.
C. Requerimiento de energía	1	a. Asociación de Productores Agropecuarios Santa Rosinos, suministro eléctrico monofásico 220v.





10.- DENOMINACIÓN		SELECCIONADORA - LIMPIADORA DE CAFÉ
USO	:	Bien utilizado para realizar el seleccionado y limpiado de granos de café.
CANTIDAD	:	01 unidad
A. Características técnicas del bien	1	Seleccionadora por tamaño tubular para granos de café, con una capacidad de procesamiento de 50 kg/hora, de 4 salidas (1 de limpia y 3 selecciones)
	2	Estructura en acero ASTM A-36, con pintura tipo poliuretano y la malla tubular en acero INOX 304 grado alimenticio.
	3	Criba redonda o circular, estándar internacional.
	4	Sistema de arranque suave.
	5	Cubierta de zaranda tubular cerrada.
B. Accesorios que debe incluir el bien	1	Cables para conexión eléctrica al interior del establecimiento de transformación (local de funcionamiento del equipamiento menor). Manual de operación y mantenimiento.
C. Requerimiento de energía	1	a. Asociación de Productores Agropecuarios Santa Rosinos, suministro eléctrico monofásico 220v.

11.- DENOMINACIÓN		PILADORA DE CAFÉ
USO	:	Bien utilizado para realizar el pilado de granos de café.
CANTIDAD	:	01 unidad
A. Características técnicas del bien	1	Piladora con capacidad de procesamiento de granos de café mínimo 60 kg. / bach.
	2	Motor 2HP, con temperatura de salida de grano menor de 45° C
	3	Estructura en acero ASTM A-36 con tolva en acero INOX 304 grado alimenticio
	4	Pilado en doble cuchilla con tratamiento de dureza
	5	Sistema de malla cribada en todo el hemisferio para control de temperatura
B. Accesorios que debe incluir el bien	1	Cables para conexión eléctrica al interior del establecimiento de transformación (local de funcionamiento del equipamiento menor). Manual de operación y mantenimiento.
C. Requerimiento de energía	1	a. Asociación de Productores Agropecuarios Santa Rosinos, suministro eléctrico monofásico 220v.



12.- DENOMINACIÓN		: Tostadora de Café 15 Kg
USO		: Bien utilizado para realizar el tostado de granos de café.
CANTIDAD		: 01 unidad
A. Características técnicas del bien	1	Tostadora de granos de café con una capacidad de procesamiento de 15kg. (Carga café pilado). Tostada, en 20 minutos por tanda.
	2	Combustión a gas, construido con materiales de alta calidad, personalización en cuanto al color, bancada en fundición gris enchapado con acero inoxidable.
	3	Equipo construido con acero INOX 304 para las partes que estarán en contacto con el grano y estructura en plancha ASTM-A36.
	4	Con control de revoluciones del tambor con variador de velocidad
	5	La máquina debe estar provista de cámara de enfriamiento automático en acero inoxidable y paletas de agitación, con ventilador centrífugo para el enfriamiento rápido del café tostado.
	6	La máquina debe contar con horno especial con doble aislamiento térmico de material refractario con ciclón extractor de humos.
	7	La máquina debe contar con cuadro de maniobras y sensores, panel eléctrico completo control de las máquinas, doble quemador, independientes entre sí, manómetro para visualización de la presión de gas y válvula para gas de alta presión (0-20 PSI)
B. Accesorios que debe incluir el bien	1	Cables para conexión eléctrica al interior del establecimiento de transformación (local de funcionamiento del equipamiento menor). Manual de operación y mantenimiento. Balón de gas de 45 Kg. 01 manómetro con dos relojes. Mangueras
C. Requerimiento de energía	1	a. Asociación de Productores Agropecuarios Santa Rosinos, suministro eléctrico monofásico 220v.



3.3 REQUIRIMIENTOS SECUNDARIO

Garantía	<ul style="list-style-type: none">- Mínimo de 2 años, el mismo que tendrá una vigencia a partir de la fecha de emisión de la conformidad.- El alcance será contra defectos de diseño y/o fabricación, averías o fallas de funcionamiento, ajenas al uso normal o habitual del equipo y/o mobiliario y no detectable al momento que se otorgó la conformidad.
Documentos	<ul style="list-style-type: none">- Manual de operación física y/o digital, en idioma español; el cual deberá presentarse al momento de la entrega de los bienes.- Certificado de garantía del fabricante, el cual deberá presentarse al momento de la entrega de los bienes.- Certificado de calidad de los materiales acero INOX, otros aceros, motores, variadores de velocidad y partes mecánicas importadas, los cuales deberán presentarse al momento de la entrega de los bienes.
Incluye	<ul style="list-style-type: none">- Instalación: El Contratista es responsable de la instalación del bien (conexiones eléctricas, cableados, estabilidad, seguridad, regulación y calibración, entre otros que se requieran de acuerdo a la naturaleza y características del bien), debiendo tener en cuenta en su ejecución las recomendaciones del fabricante y normas de seguridad aplicables al caso, en el establecimiento de transformación de la organización de productores.- El personal a cargo de la instalación deberá acreditar experiencia en el manejo y funcionamiento de estos equipos, y deberá acreditar mínimo (con constancias o certificados) 02 años de experiencia en servicios de instalación de equipos de procesamiento, transformación o comercialización de café o cacao, cuya documentación deberá acreditarla al momento de la entrega del bien- La llave principal o tablero general se encuentra dentro de los locales de las organizaciones donde se instalarán los equipos.- Para la instalación, prueba de funcionamiento el Contratista deberá acatar las disposiciones establecidas en el Plan para la Vigilancia Prevención y Control de COVID-19 en el Trabajo de DEVIDA, el Protocolo de Bioseguridad para la Prevención y Protección de las Personas que Realizan trabajo de Campo en los Órganos Desconcentrados (Oficinas Zonales) en DEVIDA y otros que correspondan



4. REQUISITOS DE CLASIFICACIÓN:

A	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 810,070.00 (Ochocientos diez mil setenta con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes equipos del sector cafetalero y/o chocolatero: molinos y/o descascarilladoras y/o conchadoras y/o tostadoras y/o dosificadoras y/o prensas y/o filtros prensa y/o pulverizadores y/o trituradoras y/o temperadoras-dosificadoras y/o túneles de enfriamiento y/o tanques de almacenamiento y/o refinadoras y/o mezcladoras y/o secadoras y/o despulpadoras y/o envasadoras y/o secadoras de granos y/o equipos para quebrar granos y/o medidor de humedad y/o seleccionadoras y/o piladora y seleccionadora de cacao y/o templador y/o mesa vibradora y/o maquina temperadora y/o banado de cacao y/o maquina prensa hidráulica para cacao.</p> <p><u>Acreditación:</u> La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por la Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las</p>



obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo referido al numeral 49.4 del artículo 49.**

Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

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

Importante

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

5. MODALIDAD DE EJECUCIÓN:

Llave en mano.

6. LUGAR DE ENTREGA, INSTALACION Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO:

Entrega, instalación y puesta en funcionamiento, de los bienes se efectuará en los establecimientos de transformación de la organización de productores, de acuerdo al siguiente detalle.

La entrega de los bienes se realizará en el almacén de la Oficina Zonal, sitio en ubicación sector Potokar- Picuruyacu distrito de Castillo Grande, provincia de Leoncio Prado departamento de Huánuco.

La recepción de los bienes será realizada por el responsable del almacén o el que haga sus veces en la Oficina Zonal.

La instalación y la prueba de funcionamiento se realizará en el establecimiento de transformación de la organización, de acuerdo al siguiente detalle.



Nombre de la Organización Beneficiaria	Ubicación	Equipos
Cooperativa Agroindustrial Grano de Oro de La Morada	Caserío Santa Rosa de Baden, distrito La Morada, provincia Marañón - departamento Huánuco	01 unidad Descascarilladora de Granos de Cacao
		01 unidad Molino Refinador de 25 kg/bach
		01 unidad Molino Triturador de 20 kg/ch
		01 unidad Tostadora-Enfriadora 20 kg/bach
		01 unidad Temperador-Dosificador
Cooperativa Agroindustrial Valle Yanajanca	C. P. Santa Rosa de Alto Yanajanca, distrito Santa Rosa de Alto Yanajanca, provincia Marañón - departamento Huánuco	01 unidad Descascarilladora de Granos de Cacao
		01 unidad Molino Refinador de 10 a 12 kg/bach
		01 unidad Molino Triturador de 10 kg/ch
		01 unidad Tostadora-Enfriadora 10 a 15 kg/bach
		01 unidad Temperador-Dosificador
Cooperativa Agraria Aucayacu	Ovalo del Centro Poblado Aucayacu distrito José Crespo y Castillo, provincia Leoncio Prado departamento Huánuco	01 unidad Secadora Rotatoria de Cacao
		01 unidad Oreadora para Granos de Cacao
		01 unidad Seleccionadora para Granos de Cacao
Cooperativa de Cafés Especiales de Cholón (Antes Asociación de Productores Agropecuarios Santa Rosinos)	Caserío Santa Rosa de Oso, distrito Cholón, provincia Marañón - departamento Huánuco	01 unidad Molino de Café
		01 unidad Seleccionadora-Limpiadora de Café
		01 unidad Piladora de Café
		01 unidad Tostadora de Café

Ubicación referencial Instalaciones de Planta Organización:

RUTA	TIEMPO	CONDICIÓN DE LA VÍA
TINGO MARIA – TOCACHE- UCHIZA- CHOLON (Asociación de Productores Agropecuarios Santa Rosinos)	7 HORAS	Vía Terrestre Asfaltada, buenas condiciones todo el año.
TINFO MARÍA – AUCAYACU (Cooperativa Agraria Aucayacu)	1 HORA	Vía Terrestre Asfaltada, buenas condiciones todo el año.
TINGO MARIA – SANTA CRUZ - YANAJANCA (Cooperativa Agroindustrial Valle Yanajanca)	3 HORAS	Vía Terrestre Asfaltada, buenas condiciones todo el año, pero después de Santa Cruz, se pasa una balsa por un lapso de 5 minutos)
TINGO MARIA – LA MORADA(Cooperativa Agroindustrial Grano de Oro de La Morada)	2.30 HORAS	Vía Terrestre Asfaltada, buenas condiciones todo el año.



7. **PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACION:**

El plazo de entrega, instalación y prueba de funcionamiento de los bienes es no mayor doscientos noventa y cinco (295) días calendario, contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato, de acuerdo al siguiente detalle:

Entrega del bien: Doscientos noventa (290) días calendario, contados a partir del día siguiente del perfeccionamiento del contrato.

Instalación del bien y prueba de funcionamiento: no mayor de cinco (05) días calendario contados a partir del día siguiente de la Notificación de la Entidad al Contratista.

8. **FUENTE DE FINANCIAMIENTO:**

- Fuente de Financiamiento : Donaciones y Transferencias – USAID
- Meta / Actividad : 27 / 01
- Específica de Gasto : 2.6.3.2.9.99

9. **PENALIDADES:**

En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto de la contratación, la Unidad de Abastecimiento o quien haga las veces le aplicará una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto contratado o tramo correspondiente; la cual se calculará, aplicando la formula estipulada en los artículos 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

10. **DELANTO:**

De conformidad con lo establecido en el artículo 156° del Reglamento de la Ley de las Contrataciones del Estado, la Entidad otorgará un adelanto por el treinta por ciento (30%) del monto del contrato original. El contratista deberá solicitar dicho adelanto en un plazo de diez (10) días contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato, adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante Carta Fianza acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procede la solicitud.

La Entidad debe entregar el monto solicitado en un plazo de cinco (05) días siguientes a la presentación de la solicitud del Contratista.

11. **FORMAS DE PAGO:**

Se efectuará en dos pagos parciales según el plazo de ejecución de la prestación, mediante abono a su código de cuenta interbancaria, previa conformidad del jefe de la Oficina Zonal Tingo María, previo informe del especialista de Asociatividad o el que haga sus veces en cada oficina zonal; de acuerdo al siguiente detalle



- ✓ Primer Pago: 60% del monto del contrato, a la entrega de los bienes.
- ✓ Segundo Pago: 40% del monto del contrato, a la instalación del bien y prueba de funcionamiento

Para efectos del pago de las prestaciones ejecutadas por el Contratista, DEVIDA debe contar con la siguiente documentación

- ✓ Guía de remisión.
- ✓ Conformidad de la prestación efectuada.
- ✓ Comprobante de pago.

11. OBLIGACIONES DE DEVIDA:

DEVIDA, como entidad contratante se proveerá de información y documentación que se deriven de la necesidad de lograr los objetivos y productos señalados en la presente contratación.

Asimismo, se compromete a efectuar el pago por la adquisición de los bienes, según lo pactado.

12. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

El Contratista se compromete a cumplir con la entrega de los bienes de acuerdo a lo señalado en la presente especificación técnica, de acuerdo a los plazos establecidos.



Firmado digitalmente por CASAS
SAMANIEGO Jaime FAU
20339267821 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.06.2021 08:59:31 -05:00

El Contratista está obligado a la confidencialidad de la información. Los informes y documentos producidos durante la ejecución de la presente especificación técnica no pueden ser divulgados por el contratado.

COMISION NACIONAL PARA EL DESARROLLO Y VIDA SIN DROGAS – DEVIDA, el cual contempla los protocolos sanitarios y de otra índole necesarios para reducir el riesgo de contagio en el ámbito del centro de labores, a fin de proteger la seguridad y salud de nuestros trabajadores, promoviendo una cultura de prevención (Ver Anexo N°01)

Contratista debe destinar el menor número de personas para la labor de carga y descarga de los bienes, procurando mantener una distancia de un metro como mínimo, con el personal que recoge o lleva la carga y siempre utilizando medios de bioseguridad, de conformidad con lo establecido en el literal g. del numeral 6.29 del Protocolo de Bioseguridad para la Prevención y Protección de las Personas que Realizan trabajo de Campo en los Órganos Desconcentrados (Oficinas Zonales) en DEVIDA, en el Marco de la Emergencia Sanitaria a Consecuencia del Brote del COVID19. (Ver ANEXO N° 02).

Para la suscripción del contrato, remitir Copia del Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo; este plan deberá haber sido registrado en el SICOVID-19 del MINSA.

13. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la Entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto en el

Artículo 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
De acuerdo al Artículo 40° de la Ley de Contrataciones del Estado, el plazo de responsabilidad del contratista es de dos (02) años, contados a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

14. CONFORMIDAD DEL BIEN A ADQUIRIR:

La recepción y conformidad del bien es responsabilidad del área usuaria. La conformidad estará a cargo de la Jefatura de la Oficina Zonal Tarapoto, previo informe del Especialista en asociatividad (o quien haga sus veces), quienes conjuntamente con su almacenero, verificarán la calidad, cantidad, funcionamiento y cumplimiento de las condiciones contractuales.

De existir observaciones al bien entregado, DEVIDA comunicará al Contratista, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo no menor de dos (02) días ni mayor de diez (10) días calendarios para su subsanación. Si pese al plazo otorgado, el contratista incumpliese con la subsanación, DEVIDA queda facultado de resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan, desde el vencimiento del plazo para su subsanación.

V° B° UNIDAD ORGANICA O AREA USUARIA



Firmado digitalmente por CASAS
SAMANIEGO Jaime FAU
20339267821 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.06.2021 08:59:50 -05:00

ANEXO N° 01

PLAN PARA LA VIGILANCIA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE COVID-19 EN EL TRABAJO DE LA
COMISIÓN NACIONAL PARA EL DESARROLLO Y VIDA SIN DROGAS – DEVIDA

(.....)

7.6.2. Protocolo durante la permanencia en las instalaciones de la entidad

- a. El uso de la mascarilla facial es obligatorio en todo momento.
- b. Evitar tocar la mascarilla facial por su lado frontal.
- c. Evitar saludar con apretón de manos, beso en la mejilla y otras formas de contacto físico.
- d. Evitar tocarse la cara, ojos, nariz y boca con las manos sin lavar previamente.
- e. Lavarse las manos correctamente durante 30 segundos con agua y jabón desinfectante antes y después de ingerir alimentos, después de hacer uso de los servicios higiénicos, al tener contacto con superficies u objetos de uso múltiple y al iniciar y finalizar tus actividades laborales.
- f. Desinfectar los objetos personales o de uso constante dentro de la oficina (celular, mouse, teclado, etc.)
- g. Cubrirse la nariz y boca con el antebrazo o pañuelo desechable al toser o estornudar, y desecha los pañuelos en un tacho cerrado.
- h. Si se trabaja con más de dos personas en un mismo ambiente, evitar el uso de ventiladores giratorios.
- i. El uso de aire acondicionado se mantendrá en modo enfriamiento a 24 °C, dentro de los ambientes que ameriten, como medio físico complementario para mantener una temperatura adecuada. Por ningún motivo se deberán cerrar puertas y ventanas.
- j. Si durante el desarrollo de las actividades, el servidor presenta repentinamente algunos síntomas como, por ejemplo: sensación de fiebre, tos, dolor de garganta, congestión nasal o dificultad respiratoria, debe dirigirse inmediatamente al tópico institucional o en su defecto al centro de salud más cercano a fin de ser evaluado por el profesional médico, así mismo deberá informar sobre tu estado de salud a tu jefe inmediato. No se debe auto medicar.
- k. No compartir alimentos, utensilios ni tus objetos personales (peine, toalla, ropa, etc.).
- l. Al hacer uso del horno microondas, refrigeradoras, dispensadores de agua y máquinas expendedoras, deberán evitar hacer contacto excesivo con dichos aparatos y mantener la distancia de seguridad⁵ de al menos un metro en forma ordenada mientras esperan su turno. Asimismo, deberán lavarse las manos antes y después del uso de cualquier artefacto o en su defecto hacer uso del alcohol en gel para desinfectarse.



(.....)

ANEXO N° 02

“PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN DE LAS PERSONAS QUE REALIZAN TRABAJO DE CAMPO EN LOS ÓRGANOS DESCONCENTRADOS (OFICINAS ZONALES) DE LA COMISIÓN NACIONAL PARA EL DESARROLLO Y VIDA SIN DROGAS – DEVIDA, EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA SANITARIA A CONSECUENCIA DEL BROTE DEL COVID19”.

6.29. Durante el transporte de insumos, herramientas y equipamiento menor de uso agropecuario y aspectos de comercialización, a fin de minimizar el riesgo de contagio de Coronavirus (COVID-19) en las fincas, módulos de fariña, módulos acuícolas, además de las medidas sanitarias establecidas en el presente protocolo, se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- a. Evitar que los conductores, tripulantes y ayudantes, que presenten signos y síntomas como: sensación de fiebre, tos, dolor de garganta, congestión o flujo nasal, malestar general, dificultad respiratoria, pérdida del olfato, pérdida del gusto, dolor abdominal, dolor de pecho, náuseas, diarrea, desorientación o coloración azul en los labios, desarrollen labores de transporte.
- b. Asegurarse que la cabina del vehículo de transporte este limpia, ventilada y que el vehículo cuente con el desinfectante respectivo.
- c. El conductor del vehículo deberá limpiar y desinfectar las superficies y objetos que toca habitualmente (timón, palanca de cambios, manijas de las puertas, controles de luces, asientos y otras de la cabina del vehículo, así como sus objetos como celulares).
- d. En lo posible no deben ingresar vehículos en las fincas, módulos de fariña, módulos acuícolas (piscigranjas) y en las plantas de valor agregado.
- e. Los choferes que transporten cosechas de productos agropecuarios, deben lavarse y desinfectarse las manos y los instrumentos para el proceso de recolección antes y después de cada operación.
- f. El tiempo que permanezca el vehículo, su conductor y tripulante, debe ser el mínimo indispensable para realizar la labor de cargue o descargue. No hacer visitas.
- g. Se debe destinar el menor número de personas de la finca para que atiendan la labor de carga y descarga de insumos o productos, procurando mantener una distancia de un metro, como mínimo, con el personal que recoge o lleva la carga y siempre utilizando medios de bioseguridad como mascarillas, lentes, guantes, entre otros.
- h. El personal, para su alimentación durante la ruta o labor, de preferencia debe llevar sus propios alimentos preparados en casa.
- i. Una vez que el personal termine su labor diaria, debe evitar frecuentar lugares que se consideren como posibles focos infecciosos o lugares de bastante afluencia de personas, debiéndose trasladar a su domicilio de manera inmediata.



Firmado digitalmente por CASAS
SAMANIEGO Jaime FAU
20339267821.pdf
Motivo: Doy Vº Bº
Fecha: 18.06.2021 09:00:22 -05:00

ANEXO

IMÁGENES REFERENCIALES: DESCASCARILLADORA TRITURADORA DE GRANOS



Firmado digitalmente por CASAS
SAMANIEGO Jaime FAU
20339267821 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.06.2021 09:00:37 -05:00



IMÁGENES REFERENCIALES DE DESCASCARILLADORA DE GRANOS



Firmado digitalmente por CASAS
SAMANIEGO Jaime FAU
20339267821 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.06.2021 09:00:50 -05:00

IMÁGENES REFERENCIALES DE MOLINOS REFINADORES DE CACAO



IMÁGENES REFERENCIALES DEL MOLINO TRITURADOR DE GRANOS DE CACAO



Firmado digitalmente por CASAS
SAMANIEGO Jaime FAU
20339267821 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 18.06.2021 09:01:08 -05:00



IMÁGENES REFERENCIALES DE LA TOSTADORA- ENFRIADORA



IMÁGENES REFERENCIALES DE SECADORA ROTATORIA

