Lima, …………………………………….

Señores:

**Unidad Funcional de Abastecimiento**

Instituto Tecnológico de la Producción - ITP

San Isidro.-

**COTIZACIÓN N°: ………………………………………………………….…………**

**REFERENCIA**: **“ADQUISICION DE UN (01) EQUIPO DE EXTRACCION PRENSADO EN FRIO- EXTRACTOS Y LECHES VEGETALES PARA EL PROYECTO VINCULADO AL CITE AGROINDUSTRIAL CHAVIMOCHIC EN EL MARCO DE LA LEY GENERAL DE CONTRATACIONES PUBLICAS, LEY 32069”**

De mi consideración:

En respuesta a la solicitud de cotización sobre la contratación de la referencia, después de haber analizado *las Especificaciones Técnicas y Requisitos de Calificación* proporcionados por la Unidad Funcional de Abastecimiento del ITP**, DECLARO BAJO JURAMENTO** que nuestra representada cumple con TODOS los requerimientos solicitados.

 Asimismo, para sustentar lo antes declarado, detallado mediante ANEXO N°1, las características técnicas de los bienes que cotizamos; y expresamos nuestra oferta económica en el siguiente cuadro:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ítem** | **Descripción del objeto** | **Unidad Medida** | **Cant.** | **Marca** | **Modelo** | **Año de****Fabricación** | **País de****Procedencia** | **Cumplimiento de las EETT** | **Cumplimiento de Requisitos de Calificación** | **Plazo de Entrega** | **Precio Unitario (Soles)** | **Monto total en Soles incluido IGV****(02 decimales)** |
| **1** | **UN (01) EQUIPO DE EXTRACCION PRENSADO EN FRIO- EXTRACTOS Y LECHES VEGETALES** | **Unidad** | **1** |  |  |  |  |  |  | **CIENTO VEINTE (120) días calendario** |  |  |
| **MONTO TOTAL (Incluido IGV ) S/** |  |

La presente oferta se emite considerando todas las condiciones señaladas en el Requerimiento e incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del bien; excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluirán en el precio de su oferta los tributos respectivos.

Asimismo declaro bajo juramento: **1)** Que estoy legalmente capacitado para contratar con el Estado, precisando que dicha capacidad corresponde a la capacidad civil (persona natural) y legal (persona jurídica), y no tener impedimento para ser participante, postor y contratista conforme a lo previsto en el **artículo 30 de la Ley N.º 32069**, Ley General de Contrataciones Públicas; así como tener solvencia económica y capacidad técnica, según corresponda, y **2)** No haber pagado, recibido, ofrecido, intentado pagar o recibir u ofrecer en el futuro algún pago, beneficio indebido, dádiva o comisión, comprometiéndome a conducirme con honestidad, probidad y no cometer actos ilícitos e ilegales o de corrupción a través de mis accionistas, socios o empresas vinculadas, o cualquiera de sus respectivos directores, funcionarios, empleados, asesores, representantes legales o apoderados.

|  |
| --- |
| Para tal efecto, procedo a consignar mis datos personales y/o los datos de nuestra representada para los fines pertinentes: |
| **Razón social:** |  |   |
| **RUC N°** |  |   |
| **Correo electrónico:** |  |   |
| **Teléfono fijo/móvil:** |  |   |
| **Representante legal:** |  |   |
| **Persona de contacto:** |  |   |
|  | ……………………………………………….……..........................................................**Firma, Nombres y Apellidos del proveedor o Representante legal o persona autorizada para emitir cotizaciones**   |

|  |
| --- |
| **ANEXO N° 1** **(DEL FORMATO DE COTIZACIÓN)** |
| **UN (01) EQUIPO DE EXTRACCION PRENSADO EN FRIO- EXTRACTOS Y LECHES VEGETALES** |
| **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS BIENES COTIZADOS** |
| **REQUERIMIENTOS PRINCIPALES** | **CUMPLE O SUPERA** | **DETALLE** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N°1** | **EQUIPO DE EXTRACCION PRENSADO EN FRIO- EXTRACTOS Y LECHES VEGETALES** | **CANTIDAD** | **01 UND****Nuevo y sin uso** |  |  |
| **REQUERIMIENTOS PRINCIPALES** |  |  |
| **A** | **Características Técnicas del Equipo** | A01 | EQUIPO PARA PRENSAR TODO TIPO DE FRUTAS, VERDURAS Y VEGETALES; ESPECIAS Y SEMILLAS; FRUTOS SECOS Y SUPERALIMENTOS |  |  |
| A02 | PLACAS DE PRENSADO EN FRIO |  |  |
| A03 | TOLVA DE RECEPCION CORTA Y ABATIBLE |  |  |
| A04 | PRENSA DE ACERO DE 11 TN DE FUERZA.  |  |  |
| A05 | ACCESORIOS DEL EQUIPO:* 02 PLACA DE PRENSA DE ALTA EFICIENCIA
* 03 BOLSAS: 01 FINA, 01 MEDIA Y 01 GRUESA
* 03 DISCOS RALLADORES.
* 01 DEPOSITO CON FILTRO
* 01 KIT DE LIMPIEZA CON DOS CEPILLOS Y RASPADOR
 |  |  |
| A06 | SEGURIDAD DE SERIE:* SENSORES DE SEGURIDAD MARCHA - PARO.
* PROTECCIÓN DE SOBRECARGAS
* SETA DE EMERGENCIA
 |  |  |
| A07 | PANEL DE CONTROL CON PANTALLA TÁCTIL DE 4.3” A TODO COLOR  |  |  |
| A08 | MOTOR ELECTRICO SIN ESCOBILLAS. |  |  |
| A09 | EL EQUIPO DEBE CONTAR CON RUEDAS DE ACERO INOXIDABLE Y NAILON, GIRATORIAS CON FRENO Y DE DIAMETRO DE 150 MM.  |  |  |
| A10 | MEDICION DE PARAMETROS:* VELOCIDAD DE TRITURADO Y PRENSADO
* TIEMPOS DE PRENSADO Y CICLOS
 |  |  |
| A11 | SISTEMA DE RECOGIDA DEL ZUMO: * BANDEJA DE ACERO INOXIDABLE
* UN DEPÓSITO CON FILTRO DE 3 GAL/11L.
 |  |  |
| A12 | CAPACIDAD: 110 L/H |  |  |
| A13 | POTENCIA PRENSA: 0.75 KW.  |  |  |
| A14 | POTENCIA TRITURADOR: 1.5 KW |  |  |
| A15 | DIMENSIONES (+/-10%): LARGO 940 MM X ANCHO 735 MM X ALTO 1700 MM. |  |  |
| A16 | MATERIAL INTEGRAL: MINIMO DE ACERO INOXIDABLE AISI 304 |  |  |
| A17 | DEBE CONTAR CON CERTIFICACIONES MINIMO: NSF, CE, SGSQ |  |  |
| **B** | **Accesorios que debe incluir el Equipo** | B01 | Accesorios para su funcionamiento  |  |  |
| **C** | **Condiciones de operación** | C01 | Tensión: 380 V / Instalación: Trifásico |  |  |
| C02 | Frecuencia: 60 HZ.  |  |  |
| **REQUERIMIENTOS SECUNDARIOS** |  |  |
| **D. Garantía** | 1 | **Alcance de la garantía:** contra defectos de diseño y/o fabricación, averías o fallas de funcionamiento ajenas al uso normal o habitual, además, que las mismas no hayan sido detectables al momento que se otorgó la conformidad. |  |  |
| 2 | **Vigencia de la garantía:** mínima de doce (**12**) meses |  |  |
| 3 | **Inicio de la garantía:** a partir del día siguiente de la fecha en que la Dirección de Operaciones (UEI) otorga la Conformidad. |  |  |
| 4 | La garantía deberá emitirse mediante documento (Certificado o Carta) original al momento de la entrega del bien. |  |  |
| **E. Documentos complementarios a la entrega del bien** | 1 | **Manual de operación** físico o digital en idioma español (o traducido al español), el cual deberá presentarse al momento de la entrega del bien. |  |  |
| 2 | **Certificado de calidad:** del equipo emitido por el fabricante o Contratista, el cual deberá presentarse al momento de la entrega del bien. |  |  |
| 3 | **Plan de mantenimiento preventivo:** donde se deberá registrar el detalle de las actividades y frecuencias de los mismos consideradas por el fabricante (**ver ANEXO N° 01**) |  |  |
| **F. Envase, Empaque, Embalaje** | 1 | El Contratista es responsable de preservar el buen estado de las características y de la calidad de los bienes, durante su manipulación (preparación, carguío, llegada) transporte y hasta su instalación. No se aceptará los bienes que presenten alguna avería como ralladura, rajadura, cortes, hundimiento en su superficie, etc. |  |  |
| 2 | El envase, empaque y embalaje deberá garantizar la integridad del bien hasta su utilización. |  |  |
| **G. La adquisición incluye** | 1 | **Acondicionamiento:** El contratista deberá considerar todo lo necesario para el correcto acondicionamiento del lugar donde se ubicará el bien, (no deberá dejar cables eléctricos expuestos si se requiriera disminuir la distancia del punto eléctrico hasta el cable alimentador del bien, las conexiones de agua, vapor y gases no deberán presentar fugas).La Entidad se limitará a indicar los puntos de conexión necesarios (electricidad, agua, vapor, gases, otros). |  |  |
| 2 | **Instalación:** El Contratista es responsable del detalle técnico y calidad de los trabajos de instalación (anclaje, estabilidad, seguridad, regulación, calibración, eficacia, entre otros, que se requieran de acuerdo a la naturaleza y características del bien), así como de la provisión, a todo costo, de las herramientas, materiales, insumos, que en general se requieran al efecto; debiendo tener en cuenta las recomendaciones del fabricante y normas de seguridad aplicables al caso. |  |  |
| 3 | **Puesta en Funcionamiento:** Se llevará a cabo en presencia del especialista designado por la sede de destino, consistiendo en su encendido y/o arranque, seguido de la verificación operativa mecánica, eléctrica, electro-mecánica, electrónica, manual y/u otras, según la naturaleza del equipo.Las herramientas, insumos, aditivos y/o materiales necesarios para la ejecución de la puesta en funcionamiento serán proporcionados, a todo costo, por el Contratista.***Nota:****1. Para equipos de planta: la materia prima (PULPAS DE FRUTAS) deberá ser proporcionada por el contratista en la cantidad del 30% de su capacidad para asegurar la operatividad del mismo.* |  |  |
| 4 | **Capacitación:** respecto a temas de funcionamiento, operatividad y mantenimiento la cual será impartida a un mínimo de dos (02) personas indicadas por la sede de destino por un tiempo total de dos (02) horas.La capacitación será impartida de manera presencial en la sede de destino, por personal profesional y/o técnico designado por el contratista.El contratista deberá presentar para la suscripción del contrato la relación del personal técnico y/o profesional que realizará la capacitación, así como los certificados y/o las constancias que acrediten el conocimiento de las actividades a desarrollar. Al término de la capacitación, el Contratista entregará al personal capacitado los certificados o constancias de participación correspondientes. |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CONDICIONES DE VENTA:** | **CUMPLE** | **NO CUMPLE** |
| **1. PLAZO**El plazo total para cumplir con todas y cada una de las obligaciones contraídas por el contratista, valga decir la entrega, instalación, puesta en funcionamiento y capacitación del bien, es hasta los ciento veinte (120) días calendario, contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| PLAZO DE ENTREGA(A) | PLAZO DE INSTALACIÓN(B) | PUESTA EN FUNCIONAMIENTO(C) | PLAZO DE CAPACITACIÓN(D) | PLAZO TOTAL(A+B+C+D =PT) |
|  |  |  |  |  |

 |  |  |
| **2. LUGAR DE ENTREGA:**La entrega, instalación, puesta en funcionamiento y capacitación es de entera responsabilidad del contratista en la planta de pulpas, néctares y bebidas de la sede destino CITE agroindustrial Chavimochic, ubicado en la Carretera panamericana Norte Km 513, Campamento San José del Proyecto especial de Chavimochic. Virú – La Libertad, en el horario de atención de lunes a viernes desde las 08:00 hasta las 17:00 horas, con un periodo de descanso desde las 13:00 hasta las 14:00 horas.La entrega de el(los) bien(es) por parte del contratista en el punto de destino, distinto al almacén de la sede central, se acreditará a través de la suscripción de la guía de remisión por parte del responsable de la recepción en el punto de destino al momento de finalizada la verificación de las características físicas del (los) bien(es). |  |  |

……………………………………………….……..........................................................

**Firma, Nombres y Apellidos del proveedor o Representante legal o
persona autorizada para emitir cotizaciones**