

EQUIPAMIENTO DE DOS PLANTAS PROCESADORAS DE ALIMENTOS UBICADAS EN EL CAMPUS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE AGRICULTURA, CATACAMAS, OLANCHO

1. **PLANTA DE PRODUCTOS LÁCTEOS**
2. **PLANTA DE FRUTAS Y VEGETALES**

LPI-01-EQUIPAMIENTO-UNA-PINPROS-2017

RESPUESTAS Y ACLARACIONES No.03

CUADRO CONSULTAS – RESPUESTAS / GENERALES (AMBOS LOTES)

No.	CONSULTA	RESPUESTA
1.	<p>En la duración del contrato, página 27 de las bases de licitación, modificado por la Adenda No.2, se establecen que dicha duración, tanto para el Lote No.1 y el Lote No.2 es de 90 días, periodo mínimo y de 180 días, periodo máximo, y considerando la respuesta No.7 de las Respuestas y Aclaraciones No.01, así mismo que se modifican la Lista de Bienes y Plan de Entregas descrito en el Formulario TEC-4, páginas 78, 79 y 80, sugerimos ampliar dichos plazos por las razones que nos permitimos exponer:</p> <p>Lote Uno. Equipamiento de la Planta de Lácteos:</p> <p>Debe considerarse por esta institución el tiempo que llevará la construcción de la obra civil de dicha planta , ya que en la visita al sitio ha sido confirmado que dichas obras no han iniciado, comunicándonos que están en la etapa de contratación y considerando la experiencia de nuestra representada en otros proyectos similares, además, que estamos en la época de lluvias en Honduras que incidirá en retrasar las obras, por lo que es más razonable separar los tiempos de la obra civil del equipamiento.</p> <p>En el equipamiento hay que considerar hitos tales como:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Fabricación del equipo a la medida de este proyecto. b) Transporte de los bienes c) Nacionalización y coterraje de aduanas d) Transporte interno y descarga hasta las instalaciones donde se hará el montaje del equipo <p>Como puede verse cada uno de estos eventos tienen desde luego sus propios tiempos de realización, en tal sentido sugerimos ampliar el plazo de entrega para el Lote No.1, en el periodo máximo de 180 días a 240 días, para estar dentro de los plazos reales de fabricación y suministros de estos equipos y que además garantice que la obra civil estará concluida.</p>	<p>Previo al lanzamiento de este proceso de licitación se realizaron los análisis de los plazos para las contrataciones de obras y equipamientos. Considerando los plazos de evaluación y trámites previos a las contrataciones, se estima que la obra tendrá los avances necesarios para permitir la instalación de los equipos y todos los servicios conexos.</p> <p>Si en un caso excepcional la obra no estuviera lista al momento de la recepción de los equipos, el Comité de Licitaciones tomará las acciones necesarias para dar el seguimiento adecuado a la recepción de los bienes y de los servicios contratados.</p>

	<p>Para el Lote No.2 por estar la infraestructura civil lista, estamos de acuerdo con el plazo ya ampliado a 180 días.</p> <p>Caso contrario hay que considerar que si no está terminada la obra civil y si no se amplía el plazo de la entrega de los equipos del Lote No.1, lógicamente no podrán ser instalados y consecuentemente genera atrasos ya que tendrán que mantenerse almacenados y en custodia en la UNA, lo que actualmente, no nos permitiría cobrar el segundo y último pago y esto genera costos económicos adicionales que no pueden ser absorbidos por nuestra parte, de forma tal que la solución es que de encontrarnos en esta circunstancia, se pague el valor de los equipos contra Acta de Recepción Provisional, dejando en retención los valores de los servicios conexos que se detallan en la correspondiente "Lista de Servicios Conexos y Cronograma de Cumplimiento", página 143, hasta tanto puedan realizarse las instalaciones, montajes, capacitaciones y demás.</p>	
2.	<p>En la Forma de Pago, página 27, de las Bases de licitación, modificado por la Adenda No.2, para los Bienes Importados, en el Primer pago equivalente al 35% del valor del contrato, una vez dispuesto en el puerto del país de origen, solicitan la presentación de "Declaración única aduanera"</p> <p>¿A qué se refieren? Nos parece que este documento está demás, porque se trata de documentos de mercancías puestas en el puerto del país de origen, no en el puerto del país del comprador, favor aclarar.</p>	<p>La declaración única aduanera es usada tanto para la salida de los bienes de su país de origen como para el ingreso de los bienes al país de destino ya que es un documento administrativo, que se presenta en las aduanas. Por tanto deberá presentarse con todos los demás documentos solicitados para dicho pago.</p>
3.	<p>En la Oferta Técnica, páginas 25 y 26 de las Bases de Licitación, como sustento del formato TEC-2 Especificaciones Técnicas del Equipo, se solicitan presentar en la oferta, entre otros, los manuales técnicos de operación y servicio. Estos manuales no deben ser parte de la oferta, ya que son documentos de obligatoria presentación para el licitador adjudicado o contratista. Favor enmendar.</p>	<p>Ya sea folletos, manuales, catálogos, brochures, dibujos técnicos, muestras fotográficas o instrumentos similares, estos se deben presentar en la oferta técnica, para conocer las características y funcionalidades de los bienes a suministrar, y poder constatar que el equipo ofertado cumple o mejora lo solicitado en las especificaciones técnicas.</p> <p>Previo al cierre del contrato, el/los Contratista/s de bienes entregarán los manuales y/o guías técnicas completas para la correcta operación de los equipos.</p>

CUADRO CONSULTAS – RESPUESTAS / LOTE No. 1

No.	CONSULTA	RESPUESTA
4.	<p>Los ítem 1, 2, 3, 4 y 5, los solicitan con capacidades diferentes, por favor indicarnos si los procesos los van a manejar en línea, ya que de ser así, todos los equipos deben estar unificados en sus capacidades, es decir solicitan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Módulo de recepción, filtrado (ítem 1): 5,000 	<p>Algunas etapas del proceso serán en línea y otras no. La Planta está diseñada para poder ser versátil y se pretende incorporar nuevos equipos a mediano plazo.</p> <p>Los Oferentes deben apegarse a las especificaciones técnicas solicitadas.</p>

	<p>litros/hora</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tanque (ítem 2) : 2,000 litros • Pasteurizador (ítem 3) es de caudal variable dependiendo del producto a obtener: de 500 a 1,500 litros/hora. • Homogeneizador (ítem 4): 500 litros/hora • Descremadora (ítem 5): 1,000 litros/hora <p>Adicionalmente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Línea de producción de quesos (ítem 9), se solicitan una tina quesera de 500 litros redonda y otra de 2,000 litros. <p>En el que se refiere al proceso de recepción de leche este debe coincidir con el proceso de producción, en tal sentido solicitamos revisar las capacidades del sistema de enfriamiento, el tanque de almacenamiento y la línea de producción de quesos.</p>	
5.	<p>Para el Ítem No.1. Módulo de recepción, Filtrado y Conteo, páginas 91 y 92 de las Bases de Licitación, se establece que la capacidad de producción promedio de la Planta de Procesamiento de Lácteos es de 5,000 litros/hora y que la capacidad de la bomba sanitaria es de 0.5 HP.</p> <p>Esta capacidad de producción promedio nos parece técnicamente exagerada, propio de plantas de producción de 20,000 litros al día como mínimo. En tal sentido sugerimos una orientación más didáctica y semiindustrial, con rangos que usualmente pueden darse de 500 a 1,000 litros/hora. La capacidad de la bomba sanitaria debería ser de 1.5 HP, ya que esta debe mover capacidad y filtro. Favor revisar.</p>	<p>La capacidad de 5,000 lts/hora que se solicita, la cual es adecuada a la planeación de la UNA a mediano y largo plazo para fines didácticos y de la producción con mira a la sostenibilidad del internado, buscando además las certificaciones correspondientes para promover la producción y venta de productos lácteos en la región de Olancho.</p> <p>Con respecto a la bomba eléctrica, la especificación solicita una bomba de 0.5 HP como mínimo, pero es necesario que cada oferente proponga el valor de potencia adecuado para el correcto funcionamiento de las líneas de producción.</p>
6.	<p>Para el ítem No.2, tanque de enfriamiento, páginas 92 y 93, se solicita un tanque de enfriamiento con una bomba eléctrica de 0.5 HP. Este tanque parece innecesario, ya que la leche estaría enfriándose en el equipo de enfriamiento de la recepción de leche, requiriéndose en su defecto un tanque vertical de sostenimiento de una capacidad de 2,000 litros para que almacene la leche enfriada y ganar espacios. La bomba eléctrica debería ser de 1 HP. Favor revisar.</p>	<p>Como se indica en la especificación técnica, la función de este tanque es mantener (sostener) fría la leche hasta su envío al módulo de pasteurización. Este tanque se requiere para almacenar la leche que haya sido filtrada y contada en el “Módulo de recepción, filtrado y conteo” (ítem No.1), pues el tanque (depósito de recepción) del Módulo de recepción no tiene la función de almacenamiento.</p> <p>El trasiego de la leche no se pretende directamente del Módulo de recepción y filtrado al módulo de pasteurización considerando los casos en que se requiera almacenar varios ordeños para posteriormente comenzar el tratamiento térmico de la leche. Así mismo se está considerando las ausencias de estudiantes por feriados o salidas de fin de semana, ya que en gran medida ellos serán los operarios de la Planta.</p> <p>El tanque de enfriamiento (ítem No.2) se solicita de tipo horizontal considerando la altura libre del área de recepción (aprox. 3.50 mts) y la facilidad de maniobras de los operarios.</p> <p>Con respecto a la bomba eléctrica, la especificación solicita una bomba de 0.5 HP como mínimo, pero es necesario que cada oferente proponga el valor de potencia adecuado para el correcto funcionamiento de las líneas de producción.</p>

7.	Para el ítem No.3, Módulo de pasteurización, páginas 93, 94 y 95 se solicita una bomba eléctrica de 0.5 HP mínimo y bomba centrífuga de 0.75 HP mínimo. La bomba eléctrica debería ser de 1 HP y la bomba centrífuga debería ser de 1 HP. Favor revisar.	Los valores de potencia de ambas bombas son solicitudes mínimas, pero es necesario que cada oferente proponga el valor de potencia adecuado para el correcto funcionamiento de las líneas de producción.												
8.	Para el ítem No.6, Línea de producción de leche, páginas 97 y 98 se solicita una bomba de envío a la envasadora de 0.75 HP mínimo. Esta bomba debería ser de 1 HP. Favor revisar.	La especificación indica un valor de potencia como mínimo , pero es necesario que cada oferente proponga el valor de potencia adecuado para el correcto funcionamiento de las líneas de producción.												
9.	Para el ítem No. 8, página 99, se solicita una mantequillera. Favor especificar si la mantequilla la van a procesar en moldes o si lo que requieren es una formadora automática de mantequilla.	Se requiere un equipo semi automático para texturizar el producto que viene de la descremadora (crema en Honduras), por medio de amasado seguido de batido, hasta obtener la mantequilla. Este producto ya terminado se moldeará en moldes de madera de 250 gramos, que deben ser provistos como accesorios de la mantequillera (al menos 10 moldes).												
10.	Para el ítem No. 13, envasadora automática para líquidos y semilíquidos, páginas 104 y 105, se establece el requerimiento de dosificadora volumétrica desde 50 ml hasta 1,000 ml, solicitamos que el rango sea de 100 ml a 1,000 ml, ya que estas medidas son más estándar y facilitan la fabricación del equipo.	Se establece un nuevo rango de dosificación volumétrica desde 93 ml hasta 1,000 ml para el equipo Envasadora Automática para líquidos y semilíquidos, como leches, yogurt y cremas.												
11.	<p>Para el ítem No. 15, equipos electromecánicos de servicio, páginas 107 y 108, favor aclarar las capacidades requeridas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sedimentador • lactoscan 	<p>Los equipos mencionados son parte del ítem 16 "Equipos y reactivos de laboratorio" y sus especificaciones mínimas son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sedimentador: Para establecer la presencia de materias extrañas en la leche, que a veces no puedan determinarse por medios microbiológicos. Debe incluir el tubo de sedimentación, discos de algodón y los patrones fotográficos, de acuerdo a normativas vigentes. • Analizador de leche y sub productos (equivalente a Lactoscan): debe ser capaz de analizar al menos los siguientes parámetros: <table border="1" data-bbox="959 1402 1490 1583"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Rango</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Temperatura de la muestra</td> <td>1°C – 40°C</td> </tr> <tr> <td>% de grasa</td> <td>0.01% - 25%</td> </tr> <tr> <td>Sólidos no grasos</td> <td>3 – 15%</td> </tr> <tr> <td>Agua agregada</td> <td>0 – 70%</td> </tr> <tr> <td>Sales</td> <td>0.4 – 1.5%</td> </tr> </tbody> </table> <p>Debe contar con pantalla que muestre los resultados, software y terminal de datos una PC, electrodo para PH, cables de conexión, kit de utensilios y líquidos de limpieza.</p>	Parámetro	Rango	Temperatura de la muestra	1°C – 40°C	% de grasa	0.01% - 25%	Sólidos no grasos	3 – 15%	Agua agregada	0 – 70%	Sales	0.4 – 1.5%
Parámetro	Rango													
Temperatura de la muestra	1°C – 40°C													
% de grasa	0.01% - 25%													
Sólidos no grasos	3 – 15%													
Agua agregada	0 – 70%													
Sales	0.4 – 1.5%													

CUADRO CONSULTAS – RESPUESTAS / LOTE No. 2

No.	CONSULTA	RESPUESTA
12.	Para el ítem No.1, páginas 108 y 109, se solicita una báscula con rango de precisión de 0.5 a 1.0 gramos y dimensiones promedio de plataforma de 35 cm x 45 cm. Las básculas por sus capacidades y tamaños se trabajan con rango de precisión de 10 gramos y plataforma de 40 x 40 cm. ¿Es aceptable?	Las dimensiones promedio especificadas para la plataforma son solo valores de referencia, los Oferentes indicarán en su propuesta las dimensiones de la báscula propuesta, que se acerquen al promedio. El rango de precisión promedio de 10 gramos es aceptable.
13.	Para el ítem No.17, páginas 124 y 125, se solicita una autoclave horizontal con capacidad de 1,000 litros. Favor verificar la capacidad ya que lo solicitado es bastante grande y para procesos similares se utilizan con capacidades de 100 a 150 litros.	Los Oferentes deben apegarse a lo solicitado en la especificación técnica.

SE LES COMUNICA A TODOS LAS EMPRESAS QUE ES NECESARIO QUE CONFIRMEN VÍA ESCRITA (correo electrónico adquisicionesunapinpros@gmail.com) LA RECEPCIÓN DE ESTA ACLARATORIA No. 3.