

10 de agosto, 2016

RESPUESTAS A CONSULTAS



LPI No. OCI-LPI-02/2016. “Suministro, Transporte e Instalación de Equipos para Cocinas para tres comedores en los Centros Educativos Prof. Ciudad Juan Bosch #1, Prof. Ciudad Juan Bosch #2 y Batey Gautier”

RESPUESTAS A PREGUNTAS O SOLICITUDES SOBRE EL PLIEGO DE CONDICIONES ESPECÍFICAS A TODOS LOS OFERENTES CONFORME A REGISTRO DE INTERESADOS:

1. Favor suministrarnos los Planos Mecánicos del proyectos, para poder hacer un presupuesto más cercano a la realidad.

Respuesta: Ver Planos Anexos

2. Para este proceso es necesario presentar muestras del mobiliario y equipos para las cocina.

Respuesta: No se requieren muestras para este proceso.

3. En la parte IAO 18.3 de la Preparación de la Oferta, expresa sobre la "Garantía: período de tiempo estimado de funcionamiento de los Bienes (Para efectos de repuestos y mantenimiento) es mínimo 2 años." Se refiere a la reparación de defectos de FABRICA? y el mantenimiento de los equipos durante los dos años debe incluirse en la propuesta económica a presentar?

Respuesta: Se refiere a disponibilidad de repuestos y servicios en el mercado, es decir que deberá por un mínimo de dos años garantizarse la disponibilidad de estas dos condiciones y **si, debe certificarse en la oferta presentada.**

4. También es de nuestro interés saber si al momento de presentar nuestra propuesta es necesario además de la muestra que el pliego no especifica si hay que presentar alguna y si con la misma es necesario presentar los Permisos y Ficha Técnica de cada equipo o mobiliario.

Respuesta: no se solicitan muestras para este proceso, se requiere la presentación de la documentación técnica (fichas técnicas y/o especificaciones técnicas) a fin de establecer una comparación entre estas y lo establecido en Pliego de Condiciones y comprobar que los equipos ofertados cumplen con el mismo.

5. Capacidad y voltaje de los extractores los fcm.

Respuesta: Tipo: de pared heavy duty, Motor con correa de 1.27 HP aproximadamente, 1,224 revoluciones por minuto para extraer 3,500 pies cúbicos por minuto (**CFM-CUBIC FEET PER MINUTE**). Mediante presión estática de 1.25", protección térmica, Caja del extractor en aluminio para intemperie, Diámetro exterior del extractor de 39-3/8, Bandeja colectora de grasa y Construcción según normas: ETL/AMCA/UL.CSA.

6. Cuarto frío: Dimensiones, si es congelador o para mantener y la temperatura de concentración ya que es diferentes tanto para carne, pescado y vegetales.

Respuesta: el cuarto frío es tipo congelador, las dimensiones y sistema de refrigeración están indicadas en la especificaciones técnicas del Pliego de condiciones.

7. Solicitud de formularios de la licitación LPI No. OCI-LPI-02/2016."suministro, transporte e instalación de equipos de cocinas para tres comedores en los Centros Educativos Prof. Ciudad Juan Bosch.

Respuesta: Ver formulados adjuntos

