

RESPUESTA A OBSERVACIONES CONVOCATORIA PÚBLICA No. 54 DE 2019 (8 de Noviembre de 2019)

Teniendo en cuenta las observaciones hechas por los oferentes, se da respuesta de la siguiente manera:

Observación 1:

“Generalidades Cuarto frío de congelación para frutas y pulpas, temperatura interior de -20°C a -2°C , (a). No especifica temperatura inicial de la fruta ni de la pulpa b). No es claro si la temperatura final del cuarto frío es de -20°C ó -2°C , es como si solicitaron dos cuartos fríos independientes o en defecto uno dúplex para refrigeración/congelación. (NO ES CLARO)”

Respuesta:

Con respecto a las generalidades de los requerimientos para “cuarto frío de congelación para frutas y pulpas, temperatura interior de -20°C a -2°C ”, este es un solo cuarto frío, para congelación, en el que se proyecta recibir tanto pulpa procesada con choque térmico como fruta fresca lavada y desinfectada para su congelación, con una temperatura de entrada de 25°C aproximadamente. La temperatura final del cuarto es de “ -20°C a -2°C ”, no “ -20°C ó -2°C ”, es decir, contempla el rango de temperatura de -20°C a -2°C , teniendo en cuenta que al ingresar el material a congelar (pulpa o fruta), la temperatura interna del cuarto aumentará mientras se retira el calor de los productos, por lo que la temperatura más baja es de -20°C y la más alta admisible, para el cuarto en funcionamiento estable y cargado de producto recién ingresado, es de -2°C .

Observación 2:

“Equipo de refrigeración y accesorios. Unidad Condensadora: Moto compresor hermético de 3 a 5.5 hp (No es claro si se va a utilizar una unidad de 3 HP ó una de 5.5HP; la diferencia entre estos equipos tiene relación directa con el proceso de congelación para las cargas térmicas e influye en el cálculo de las cargas térmicas (BTU/H) y selección de nuestros los evaporadores para el resultado de su proceso específico. ”

Respuesta:

La unidad condensadora y la configuración compresor- evaporador:, con respecto al “Motor compresor hermético de 3 a 5.5 hp”, la unidad a utilizar será de entre “3 a 5.5 hp”, es decir un rango, que contempla diferentes posibles configuraciones compresor- evaporador, dicho rango se especificó de acuerdo a los estudios previos, donde se evaluaron diferentes cotizaciones realizadas por el beneficiario interesado en la instalación del cuarto frío en su planta de proceso, con el mismo requerimiento “cuarto frío de congelación de pulpa de fruta, temperatura -20°C a -2°C ”, y que incluían diferentes configuraciones, dentro de este rango.

Observación 3:

“Evaporadores: mediana y baja silueta, tubería de cobre y superficies extendidas en aletas de aluminio, instalado con su válvula de expansión con compresor de presión, (a) No es claro si se requiere un o dos evaporadores para un solo proceso).”

Respuesta:

No se especifica el número de evaporadores puesto que esto dependerá de la configuración propuesta por el oferente.

Observación 4:

“Accesorios de instalación: Para el cálculo de estos accesorios de instalación es necesario saber a qué distancia va a quedar del cuarto frío para instalar la unidad condensadora.”

Respuesta:

Las diferentes cotizaciones evaluadas en los estudios previos ofertaban los accesorios de instalación, dependiendo de las configuraciones propuestas, por lo que no se especifican distancias ni cantidades, pues como bien lo menciona, estas dependerán de la configuración del cuarto, por lo que el requerimiento de accesorios: “Todos los accesorios necesarios para la correcta instalación y funcionamiento de la unidad de refrigeración, incluyendo: redes de tubería de cobre, accesorios de cobres, tubería EMT y cableado para tendido eléctrico, accesorios galvanizado y soportería, tubería en PVC sanitaria para desagüe”, se refiere a contar con todo lo necesario para el correcto funcionamiento del cuarto, de acuerdo a la mayor conveniencia del diseño y a las posibles configuraciones en el espacio físico disponible en la planta de procesos donde se instalará el cuarto, por tanto no se especifican distancias. Se anexará copia del plano general de la planta.

Observación 5:

“Para calcular cargas térmicas, para todos los procesos es diferente, es decir si se vamos a congelar un producto fresco (sin ningún choque térmico antes de congelarlo la carga térmica es alta, por lo cual daría un equipo frigorífico de mayor caballaje.

Si el cliente congela el producto y lo vamos a manejar congelado es sostenimiento, es decir entra a -20°C y lo vamos a mantener a esa temperatura (sale a -20°C).

Para su requerimiento del cuarto frío no está claro, ya están solicitando dos cargas térmicas diferentes en un solo cuarto frío, como es uno de conservación de frutas y otro de congelación pulpas frescas, nos arrojan una carga térmica superior con procesos con un equipo de 5.5 HP con una temperatura ambiente 32°C, el presupuesto destinado por ustedes para esta licitación es bajo para poder cumplir los requerimientos básicos del proceso de congelación.”

Respuesta:

Nuevamente se aclara que el requerimiento es de un solo proceso térmico: el de congelación de un producto (pulpa o fruta) con previo choque térmico.

El valor máximo para ofertar se deriva del estudio realizado por el Instituto.

En los términos de referencia, se ajustó el tamaño del cuarto para cubrir los requerimientos en el espacio contemplado, usando como unidad estandarizada el costo por metro cubico efectivo de cuarto frío de congelamiento, con un valor promedio de las tres mejores cotizaciones evaluadas, por lo que se considera que la propuesta económica es adecuada