

## **BASES TÉCNICAS PARA LA COMPRA DE HORNO COMBINADO AUTOMÁTICO (GIRATORIO-ASADOR)**

### **ANTECEDENTES GENERALES.**

Por la presente, Copeval Desarrolla, Agente Intermediario de CORFO, tiene el agrado de invitar a Ud. A presentar una oferta para la compra de horno combinado automático, el cual busca producir una mayor cantidad de carne asada de primer nivel.

La presente adquisición de activo se enmarca dentro de la ejecución del proyecto Activa Inversión denominado **“Adquisición en equipamiento para Restobar Blue de Pichilemu” código 24AIDIIP-272377**”, que está llevando a cabo Don Jorge Arturo Valenzuela Donoso, en calidad de beneficiario, con financiamiento de recursos subsidiados por CORFO O’Higgins.

El proyecto de Jorge Valenzuela Donoso busca expandir su capacidad productiva y fortalecer el área de preparación de alimentos en Pichilemu, mediante la adquisición de un horno combinado automático (giratorio–asador). Este equipo permitirá aumentar significativamente la producción de alimentos preparados, optimizando los tiempos de cocción y garantizando una mayor uniformidad y calidad en los productos.

Además, la incorporación de esta tecnología contribuirá a mejorar la eficiencia energética y reducir los costos operativos, fortaleciendo la competitividad del negocio y su capacidad para atender una mayor demanda tanto local como turística.

Las intervenciones están orientadas en ayudar aumentar la competitividad mediante el incremento de la productividad y el fortalecimiento del Restobar.

### **REQUISITOS**

- Podrán participar aquellas personas naturales, jurídicas o en 1° categoría chilenas que realicen el tipo de servicio mencionado en párrafo anterior.
- Empresa con mínimo 2 años de antigüedad en el rubro.
- Presentar presupuesto detallado
- Con servicio de post venta de garantía.
- Entrega de documentación tributario acreditando la venta.

## **PLAZO DE EJECUCION**

El plazo de entrega para el cumplimiento de las compra serán de 1 mes posterior a notificación de adjudicación del trabajo.

## **PRESUPUESTO**

El presupuesto máximo disponible para la contratación objeto de esta licitación es de \$20.500.000, más IVA, aclarando que los impuestos recuperables serán cubiertos por parte de la empresa contratante. Por lo tanto, las ofertas que excedan dicha cifra no serán evaluadas por resultar inadmisibles.

## **PAGOS**

El Agente Operador Intermediario Copeval pagará, con los recursos transferidos por el Comité de Desarrollo Productivo Regional de O'Higgins, a la empresa contra entrega del trabajo finalizado y recepcionado por el beneficiario y ejecutivo de Copeval, con sus respectivos documentos de respaldo y será con modalidad de reembolso.

## **REQUISITOS DE EJECUCIÓN**

El plazo para presentar la oferta solicitada será hasta el día **21 de octubre de 2025 a las 16:00 hrs.** El oferente podrá entregar su oferta en sobre cerrado personalmente en Av. Manuel Rodríguez 1099, San Fernando o enviarla vía correo electrónico a [lorena.jaramillo@copeval.cl](mailto:lorena.jaramillo@copeval.cl). El Comprador, en caso de no haber obtenido suficientes propuestas (al menos (3) tres), podrá agregar invitados y prorrogar la fecha de apertura para la recepción de las ofertas, a efectos de asegurar dicha cantidad de cotizaciones.

## **EVALUACIÓN DE LA OFERTA**

El procedimiento para la selección de las ofertas se efectuará a partir de los antecedentes contenidos en la misma, sobre la base de una escala de notas de 1 a 4. El puntaje técnico de cada oferta corresponderá al promedio de los puntos asignados por cada evaluador, en cada ítem evaluado, el cual se refleja en acta de adjudicación donde estarán los promedios de los evaluadores. Todos los puntajes se calculan aproximados a cifras de dos decimales. Los evaluadores serán: Tania Parraguez, Lorena Jaramillo.

Para la evaluación de las propuestas se considerarán los siguientes criterios:

<b>CRITERIOS DE EVALUACION</b>	<b>PONDERACIÓN</b>
Propuesta de trabajo	40%
Experiencias de la empresa	20%
Presentación formal de la propuesta	10%
Propuesta económica	30%
<b>Total</b>	<b>100%</b>

Cada factor será en una escala de notas de 1 a 5, conforme la ponderación recién señalada bajo la siguiente escala:

- 5: Muy bueno
- 3: Bueno
- 1: Insuficiente

#### **Criterios técnicos propuesta de trabajo**

<b>Evaluación</b>	<b>Nota</b>	<b>Descripción</b>
Insuficiente	1	Propone un plan de trabajo insuficiente o no se ajusta completamente a los requerimientos
Bueno	3	Propone un plan de trabajo de manera general, identifica algunas variables y actividades solicitadas
Muy Bueno	5	Propone un plan de trabajo detallado y de acuerdo a los requerimientos solicitados e incorporan elementos que agregan valor al cumplimiento de los objetivos

#### **Experiencia de la empresa**

<b>Evaluación</b>	<b>Nota</b>	<b>Descripción</b>
Insuficiente	1	No presenta información o no se tiene información de los últimos 5 años de los trabajos realizados
Bueno	3	En los últimos 5 años han desarrollados al menos 2 trabajos o proyectos similares
Muy Bueno	5	En los últimos 5 años han ha realizado al menos 4 proyectos o trabajos similares

### **Propuesta económica**

<b>Evaluación</b>	<b>Nota</b>	<b>Descripción</b>
Insuficiente	1	Presenta un presupuesto no detallado de las actividades a desarrollar
Bueno	3	Presupuesto presentado es coherente con las actividades a desarrollar y con los resultados propuestos
Muy Bueno	5	Presupuesto presentado permite verificar la existencia de un detalle de cada una de las actividades a desarrollar, tiempos de ejecución, lo que permite dimensionar el costo de cada actividad

### **Presentación formal**

<b>Evaluación</b>	<b>Nota</b>
Insuficiente	1
Bueno	3
Muy Bueno	5

La evaluación será realizada por el AOI COPEVAL DESARROLLA informando su resultado a Corfo para su posterior conformidad.

Las postulaciones que no sean entregadas dentro del plazo y hora establecidos serán declaradas inadmisibles y no serán evaluadas.

La Entidad Gestora, COPEVAL Desarrolla, se reserva el derecho de solicitar información adicional que permita aclarar o profundizar los antecedentes presentados.

### **NOTIFICACIÓN DE RESULTADOS**

Los resultados serán entregados a los postulantes mediante correo electrónico.