SUPERINTENDENCIA DE SOCIEDADES

Al contestar cite el No. 2018-01-518908

Tipo: Salida Fecha: 30/11/2018 07:18:29 AM
Trámite: 53000 - ESTUDIO DE CONVENIENCIA
Sociedad: 899999086 - SUPERINTENDENCIA D Exp. 36241
Remitente: 520 - GRUPO ADMINISTRATIVO
Destino: 500 - SECRETARIA GENERAL
Folios: 51 Anexos: NO
Tipo Documental: MEMORANDO Consecutivo: 520-011531

MEMORANDO

PARA: **Dra. DANERY BUITRAGO GÓMEZ**
Secretaria General

DE: **COORDINADOR DEL GRUPO ADMINISTRATIVO**

ASUNTO: **Estudio previo de conveniencia y oportunidad para contratar la COMPRA E INSTALACIÓN DE EQUIPOS DE PARA LA ADECUACIÓN DEL RESTAURANTE DE LA SUPERINTENDENCIA DE SOCIEDADES, SEDE BOGOTÁ**

Conforme a lo establecido en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, y el artículo 2.2.1.2.1.2.1. y siguientes del Decreto 1082 del 2015, le informo, que es necesario adelantar los trámites para la contratación de LA **COMPRA E INSTALACIÓN DE EQUIPOS DE PARA LA ADECUACIÓN DEL RESTAURANTE DE LA SUPERINTENDENCIA DE SOCIEDADES, SEDE BOGOTÁ**

1.- DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD:

Durante los últimos años, la Superintendencia de Sociedades ha venido desarrollando un proceso de mejoramiento de la infraestructura física y tecnológica, con el propósito de optimizar la atención al usuario externo e interno y fortalecer la estructura organizacional.

En este sentido, ha venido realizando la adecuación física y mejora de algunos espacios, en cumplimiento de las normas ambientales y de ergonomía, según las necesidades que se van presentando.

En el primer piso de la sede ubicada en la ciudad de Bogotá, se cuenta con un espacio adecuado para el funcionamiento del restaurante y la cafetería para prestar de forma permanente, el servicio de venta de productos alimenticios para los funcionarios, contratistas y el público que en esta sede realiza trámites, labores u otras actividades.

El propósito de tener este espacio, es garantizar un beneficio y un salario emocional para los funcionarios de la Entidad quienes, al contar con un mejor y fácil acceso al servicio de restaurante y cafetería y con una seguridad de primera mano ante la calidad de los productos que consumen, mantengan o mejoren su

calidad de vida dentro de la Institución; de ahí la necesidad que los elementos que se requieran para su operación, se encuentren en óptimo funcionamiento.

Si bien este espacio opera de forma tercerizada (a través de contrato de Arrendamiento y Prestación de Servicios), los equipos o elementos que allí se encuentran, hacen parte del inventario de la Entidad; por lo que su mantenimiento o renovación está cargo del Grupo Administrativo de la Superintendencia.

Por su antigüedad (Más de 15 años) y sus condiciones normales de uso, algunos elementos por un lado, presentan daños representativos y por otro, no dan cumplimiento a las normas ambientales, de higiene, de ergonomía y salud, por lo que deben ser reemplazados Lo anterior, según análisis administrativo y técnico realizado por ésta coordinación, en el que se evidencia para el caso, deterioro y desgaste en su valor y funcionalidad, lo que conlleva a una necesidad de cambio.



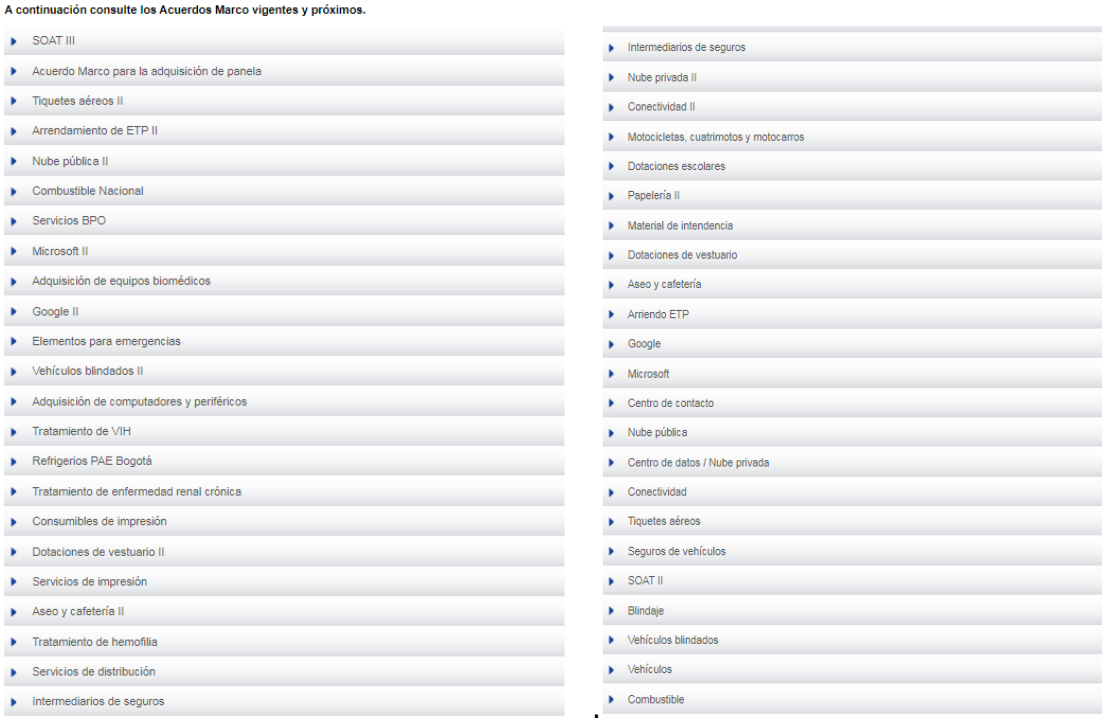
La renovación permitirá además, fortalecer el Sistema de Gestión Ambiental (SGA) certificado por el ICONTEC bajo la norma ISO 14001; cuya política está encaminada en apoyar y promulgar las diferentes actividades orientadas a la sostenibilidad y sustentabilidad del Ambiente; instaurando como prioritario, el cumplimiento de los requisitos legales, el control, mitigación y prevención de los impactos ambientales, mediante la gestión sostenible de sus procesos, consumo eficiente de los recursos y la promoción de buenas prácticas ambientales.

Finalmente, se aclara que la adecuación no se enmarca dentro del literal d) del artículo 104 de la Ley 1815 de 2016, pues las actividades a realizar, no constituyen labor alguna de embellecimiento, ornamentación o acabados de tipo estético al inmueble.

2.- VERICACIÓN DE NO INCLUSIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR EN UN ACUERDO MARCO DE PRECIOS

En calidad de solicitante de la contratación se deja constancia que se verificó que sobre los bienes y/o servicios a contratar, no existe Acuerdo Marco de Precios vigente con el cual la Entidad pueda satisfacer la necesidad identificada.

Dicha verificación se realizó en el Catálogo para Acuerdos Marco de Precios, publicado en el portal de Colombia Compra Eficiente, donde sólo se encuentran vigentes los siguientes:



Adicionalmente, se evaluó la pertinencia de solicitar a Colombia Compra Eficiente, la suscripción de un nuevo Acuerdo Marco de Precios; no obstante, según nos fue informado en reuniones de trabajo, este año no se suscribirán acuerdos con la línea de la contratación del presente proceso.

Por lo anterior, es procedente llevar a cabo el proceso de selección abreviada por subasta inversa.

3.- VERIFICACIÓN DE LA INCLUSIÓN DE LA PRESENTE CONTRATACIÓN EN EL PLAN DE ANUAL DE ADQUISICIONES

Los bienes y/o servicios a adquirir con la presente contratación se encuentran contemplados en el Plan Anual de Adquisiciones de la presente vigencia fiscal.

4.- ESPECIFICACIONES DEL CONTRATO A CELEBRAR:

4.1.- Objeto:

COMPRA E INSTALACIÓN DE EQUIPOS DE PARA LA ADECUACIÓN DEL RESTAURANTE DE LA SUPERINTENDENCIA DE SOCIEDADES, SEDE BOGOTÁ

4.2.- Alcance del objeto:

Las condiciones técnicas y de ejecución se describen en el Anexo Técnico y en la Ficha Técnica.

4.3.- Identificación del objeto en el Clasificador de Bienes y Servicios

El objeto de la contratación se encuentra identificado con los siguientes códigos:

CLASIFICADOR UNSPSC	DESCRIPCIÓN
23181500	Maquinaria para la elaboración de alimentos
41102000	Mobiliario de restaurantes
48102102	Mostradores para mantener caliente la comida
52101900	Piezas de mobiliario y accesorios
48101521	Planchas de estufa para uso comercial
56111800	Muebles independientes
72121104	Servicio de construcción de restaurantes
72153606	Servicio de instalación de muebles
72153600	Servicios de terminado interior, dotación y remodelación
72151500	Servicios de sistemas eléctricos

4.4.- Tipo de Contrato:

COMPRAVENTA Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS

4.5.- Obligaciones del Contratista:

4.5.1. Obligaciones Generales

a) Suscribir con el supervisor del contrato el acta de inicio y de liquidación.
b) Cumplir con el objeto del contrato en los términos establecidos en el estudio previo de conveniencia y oportunidad, en el pliego de condiciones, sus adendas si fueron expedidas, el anexo técnico y en la propuesta del contratista.
c) Aceptar y cumplir las instrucciones que le sean impartidas por la Entidad, a través del supervisor del contrato, en el marco del objeto y las obligaciones contractuales.
d) Avisar dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancia que puedan inducir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos de la Entidad.
e) Efectuar los aportes al sistema de seguridad social integral en salud, pensiones y riesgos laborales, y con los aportes parafiscales (ICBF, SENA y Cajas de Compensación Familiar), si hay lugar a ello, atendiendo lo dispuesto en el en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en el artículo 23 de la ley 1150 de 2007, el artículo 20 de la Ley 1607 de 2012 y las demás normas aplicables.
f) Presentar las facturas a más tardar dentro de los quince (15) días calendario siguiente al vencimiento del periodo a facturar o la fecha de corte, de conformidad con la forma de pago.
g) Aceptar y cumplir las instrucciones que le sean impartidas por la Superintendencia, a través del supervisor del contrato.
h) Asumir todos los costos que se generen con ocasión del cumplimiento contractual, lo cual incluye el mobiliario, los insumos necesarios para su instalación, el transporte a las Sedes, los viáticos a las Intendencias y demás actividades que se requieran.
i) Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.

4.5.2 Obligaciones Específicas del contratista

a) Efectuar dentro de los dos (2) días siguientes a la suscripción del acta de inicio, una inspección a la Sede de la Entidad, con el fin de analizar con el supervisor del contrato, la prioridad a atender.
b) Allegar dentro de los dos (2) días siguientes a la suscripción del acta de inicio y previo al inicio de actividades, la documentación Ambiental y de Salud y seguridad en el trabajo necesaria para el inicio de las actividades de la sociedad y sus trabajadores, según requerimiento realizado por la Supervisión.

Nota: Sólo podrá darse inicio a las actividades cuando se tenga aprobación, única y exclusivamente con el personal avalado por la Entidad.

c) Contar con capacidad operativa para atender los requerimientos de la Entidad.
d) Aceptar y cumplir con los Acuerdos de Niveles de Servicios establecidos en el anexo técnico.
e) Entregar tras la solicitud realizada por el supervisor y en el lugar indicado por la Entidad, los elementos objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones del anexo técnico.
f) Realizar la instalación de los elementos entregados, de conformidad con los requerimientos de la Entidad.
g) Realizar la adecuación e instalación incluyendo los insumos y elementos a los cuales haya lugar.
h) Entregar un informe de ejecución, el cual deberá contener como mínimo, registro fotográfico antes y después, fecha de instalación y el tipo de elementos entregados, así como los manuales y/o instructivos para instalación, mantenimiento y uso de cada uno de los elementos objeto del contrato.
i) Emplear personal idóneo, capacitado y experimentado para ejecutar las actividades contratadas, especialmente en lo relacionado con la instalación de los elementos. Un (1) coordinador y mínimo cuatro (4) instaladores.
j) Reemplazar e instalar los elementos que requieran ser cambiados por mala calidad o defectuosos, dentro de las cuarenta y ocho (48) horas siguientes a la notificación por parte del supervisor del contrato, por otro de iguales o mejores características técnicas.
k) Retirar por su cuenta todos los residuos y/o escombros generados en desarrollo de la labor.
l) Cumplir y dar aplicación en los casos que corresponda, a la normatividad vigente relacionada con el tema ambiental, incluyendo el uso de materiales que minimicen el impacto al medio ambiente.
m) Conservar durante y en el lugar de la ejecución del contrato, una sede u oficina, que facilite la comunicación con la Entidad. En caso de variar la indicada en la propuesta, deberá mantener informado al supervisor del contrato

4.6-. Obligaciones del Contratante:

a) Realizar el desmonte de los elementos existentes para la instalación de los entregados por parte del contratista.

b) Recibir los elementos de conformidad con las características y especificaciones requeridas.
c) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto contractual, incluyendo el uso de los elementos de protección personal (EPP) y el cumplimiento de requisitos ambientales, acordes a las actividades a desarrollar.
d) Realizar el ingreso de los bienes al Almacén de la Entidad.
e) Revisar que todos los elementos entregados cumplan con las características técnicas.
f) Verificar la documentación que aporta el contratista para el trámite de pago.
g) Pagar al contratista en la forma convenida en el contrato.
h) Expedir el cumplido para el respectivo trámite de pago.
i) Mantener un control de la ejecución presupuestal del contrato.
j) Las demás obligaciones que surjan de acuerdo con la naturaleza del contrato.

4.7.- Lugar de ejecución del contrato:

El contrato se ejecutará en las instalaciones de la Entidad, ubicadas en la Avenida El Dorado No. 51 – 80.

4.8.- Supervisión:

La supervisión del contrato estará a cargo del COORDINADOR DEL GRUPO ADMINISTRATIVO.

No obstante, dado el alcance de la contratación, se contará con el siguiente apoyo:

* EL GRUPO DE DESARROLLO DE TALENTO HUMANO verificará en la ejecución, la documentación de Salud y seguridad en el trabajo necesaria para el inicio de las actividades, así como las sillas allegadas por el contratista. Esto último, con el fin de validar que éstas se encuentren conforme lo aprobado en temas de ergonomía en la etapa precontractual.

* LA LÍDER DE GESTIÓN AMBIENTAL o quien haga sus veces, verificará en la ejecución la documentación ambiental necesaria para el inicio de las actividades, así como la documentación que sobre este tema y durante la ejecución del contrato pueda generarse.

4.9.- Líder del Proceso:

El liderazgo del proceso precontractual y la responsabilidad por su seguimiento, estará a cargo de CAROLINA BONIL OLIVERA, profesional del Grupo Administrativo.

5.- FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN.

De conformidad con el literal a) del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, y el artículo 2.2.1.2.1.2.1 y siguientes del Decreto 1082 del 2015. la selección del contratista para contratar COMPRA E INSTALACIÓN DE EQUIPOS DE PARA LA ADECUACIÓN DEL RESTAURANTE DE LA SUPERINTENDENCIA DE SOCIEDADES, SEDE BOGOTÁ, bienes y servicios de Características técnicas uniformes, se realiza mediante el procedimiento de selección abreviada por subasta inversa electrónica a través de la plataforma SECOP II.

Teniendo en cuenta que los bienes y/o servicios objeto de esta contratación se estandarizaron a través de características técnicas mínimas y uniformes como se muestra en la ficha técnica y el anexo técnico adjuntos, los ofrecimientos técnicos adicionales a los requeridos no serán objeto de comparación de propuestas toda vez que se ha determinado que ello no garantiza una mejor ejecución del eventual contrato que se derive del presente proceso de selección.

Adicionalmente, es procedente teniendo en cuenta lo señalado en el numeral 2 del presente estudio previo.

6.- ANÁLISIS QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO.

6.1.- Estudio de mercado

El estudio de mercado se realizó solicitando cotizaciones, las cuales fueron comparadas entre sí de la siguiente manera:

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PROVEEDOR 1		
			Vr. UNITARIO	IVA 19%	Vr. TOTAL
1	CARRO ESCABILADERO EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304 DE 12 NIVELES PARA TRANSPORTE BANDEJAS.	2	$ 1.050.000	$ 199.500	$ 2.499.000
2	HORNO COMBI A GAS NATURAL 10 BANDEJAS	1	$ 48.500.000	$ 9.215.000	$ 57.715.000

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PROVEEDOR 1		
			Vr. UNITARIO	IVA 19%	Vr. TOTAL
4	SARTEN BASCULANTE EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304 A GAS NATURAL PARA 40 GALONES AUTOMÁTICO. TANQUE O CUBA CALIBRE 12 Y FONDO O PLACA EN ACERO INOXIDABLE DE 12.5 MM, SOPORTE EN TUBO DE 2" DE ACERO CARBON CALIBRE 40, MUEBLE CALIBRE 16 - 18 - 20, TAPA ACERO INOXIDABLE CALIBRE 18, SISTEMA DE CALENTAMIENTO POR MEDIO DE QUEMADORES INDUSTRIALES DE TIPO TURBO JET PARA 105000 BTU/H, SISTEMA BASCULANTE POR MEDIO DE EJE SIN FIN ENCENDIDO AUTOMÁTICO.	1	$ 18.000.000	$ 3.420.000	$ 21.420.000
5	BAÑO MARIA ABIERTO A GAS NATURAL ENCENDIDO AUTOMÁTICO CON CONTROL NIVEL DE AGUA TAMAÑO 1.00 X 0.90 X 0.90 MTS., EN ACERO INOXIDABLE CALIBRE 16 TIPO 304-2B CON SALPICADERO DE 9 CMS.. DE ALTO, TANQUE AISLADO CON SISTEMA DE GAS POR MEDIO DE QUEMADOR ESPECIAL TIPO INDUSTRIAL DE 35000 BTU/H, CONTROL DE TEMPERATURA Y ENCENDIDO POR MEDIO DE VALVULAS DE PASO A GAS CON PERILLA, SIN ENTREPAÑO. PATAS EN ACERO INOXIDABLE DE 1 1/4", bases ajustables.	1	$ 3.000.000	$ 570.000	$ 3.570.000
6	ESTUFA INDUSTRIAL DE 6 FOGONES A GAS NATURAL EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304 Y 430 CON ENTREPAÑO, TAMAÑO 1.20 X 0.90 X 0.90 CUATRO RUEDAS DOS DE ELLAS CON FRENO. QUEMADORES EN HIERRO FUNDIDO INDUSTRIALES CADA UNO CON 25000 BTU/H, INDIVIDUAL POR MEDIO DE VALVULAS DE PASO Y MANIJA DE ENCENDIDO, BANDEJA RECOLECTORA DE GRASA ESTRUCTURA MONTADA SOBRE 4 PATAS TUBULARES DOS CON AJUSTE DE ALTURA.	1	$ 5.000.000	$ 950.000	$ 5.950.000
7	ESTUFA MIXTA BROILER Y ASADORA A GAS CON UNA PLANCHA EN ACERO COMUN DE 12 -12 mm DE ESPESOR CON SALPICADERO EN ACERO INOX DE 15 CMS TRES LADOS , UNA PARRILLA TIPO BROILER O PLANCHA RANURADA PARA MARCACION. TAPA O PLATAFORMA EN ACERO INOX TIPO 304 C16 CON CANAL FRONTAL PARA RECOGER GRASAS, 4 QUEMADORES ESPECIALES TIPO FLAUTA CADA UNO DE 25.000 BTU/H. CON CONTROL INDIVIDUAL DE ENCENDIDO POR MEDIO DE VALVULAS DE PASO GAS CON IGNICION DE ENCENDIDO, PASO DE GAS GRADUABLE PARA DAR TAMAÑO DE LA LLAMA, GABINETE MONTADO EN ESTRUCTURA CON 4 PATAS TUBULARES CADA UNA CON RUEDAS DE 5" GIRATORIAS PARA TRABAJO PESADO CON FRENO, GRATINADOR INFERIOR FIJO DE DOS NIVELES CON UNA PARRILLA EN ACERO COMUN. ENTREPAÑO INFERIOR EN ACERO INOX TIPO 304 CAL. 18 REFORZADO	1	$ 6.100.000	$ 1.159.000	$ 7.259.000

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PROVEEDOR 1		
			Vr. UNITARIO	IVA 19%	Vr. TOTAL
8	NEVERA A.I. MIXTA , 25 PIES DE REFRIGERACION Y 25 PIES DE CONGELACION, DOS PUERTAS EN ACERO INOXIDABLE, INTERIOR Y EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304, UNA CERRADURA POR PUERTA, UNIDAD DE REFRIGERACION 3/8 HP, UNIDAD DE CONGELACION 3/8 HP, VOLTIOS 110/60C/1F. AISLAMIENTO EN POLIURETANO ALTA DENSIDAD 38KG/MT3, DOS TERMOSTATOS IMPORTADOS. TEMPERATURAS: CONGELACION -1ºC A -18ºC,ALTA DENSIDAD 38KG/MT3, DOS TERMOSTATOS IMPORTADOS. TEMPERATURAS: CONGELACION -1ºC A -18ºC,ALTA DENSIDAD 38KG/MT3, DOS TERMOSTATOS IMPORTADOS. TEMPERATURAS: CONGELACION -1ºC A -18ºC, CONSERVACION +2ºC A +5ºC. REFRIGERANTE ECOLOGICO LINEA VERDE. RUEDAS GIRATORIAS 3"	2	$ 15.000.000	$ 2.850.000	$ 35.700.000
9	MAQUINA LAVADORA DE LOZA ELECTRICO ENCENDIDO AUTOMATICO, CAPACIDAD DE 1200 PIEZAS HORA APROX. CON TANQUE EN ACERO INOXIDABLE CALIBRE 16 TIPO 304-2B, PARA ALMACENAMIENTO DE AGUA. LA MAQUINA TIENE DOS CICLOS AUTOMATICOS UN CICLO HASTA 180 SEGUNDOS PARA EL PROCESO DE LAVADO Y UN CICLO DE ENJUAGUE HASTA 60 SEGUNDOS. EL SISTEMA DE LAVADO Y ENJUAGUE POR MEDIO DE SURTIDORES DE AGUA A PRESIÓN. FUNCIONAMIENTO COMPLETAMENTE AUTOMATICO CON PROGRAMA DE LLENADO, NIVEL DE AGUA, CALENTAMIENTO AUTÓNOMO COMPUESTO POR: INTERRUPTOR PILOTO A 110V, SENSOR DE ENCENDIDO, DISPENSADOR DE JABÓN Y DE RINSE. BOOSTER PARA LAVADO Y PARA ESTERILIZADO. PROGRAMA DE DESCARGA FINAL. CONSUMO ELECTRICO: 10 KWTTS. 26.3 AMPERIOS, MOTOBOMBA 1,0 HP, MOTOBOMBA 0,5 HP, 220 V, 3F MAS LINEA A TIERRA DIM: 0,69 X 0,66 X 1,68. VIDA UTIL ESTIMADA 25 AÑOS	1	$ 13.500.000	$ 2.565.000	$ 16.065.000
10	MOSTRADOR AUTOSERVICIO ELECTRICO ZONA CALIENTE, FRIA, SANDWICH, PLANA EN DOS TRAMOS-DE 4.00 + 3.70 DE LARGO X 0.70 (1.05) X 0.70 (.135) ALTO EN ACERO NOXIDABLE TPO 304-2B, ASI: TAPA CAL-16, GABINETE CAL 20 Y 22, ZONAS: ** UNA (1) ZONA CALIENTE CON BAÑO MARIA ELECTRICO, SISTEMA AUTOMÁTICO DE TEMPERATURA, DE LLENADO Y CONTROL DE NIVEL DE AGUA PARA PROTECCION DE RESISTENCIAS, ESPACIOS PARA AZAFATES 1/1+1/3 C/U, (NO INCLUIDOS) **REPISA SUPERIOR CON PLATAFORMA INOX, ILUMINACION Y VIDRIO FRONTAL CURVO; ** UNA ZONA FRIA PARA ENSALADAS CON NEVERA BAJA INCORPORADA CON ESPACIOS PARA AZAFATES 1/1+1/3 C/U, (NO INCLUIDOS). **REPISA SUPERIOR CON PLATAFORMA INOX, ILUMINACION Y VIDRIOS LATERAL PLANOS TEMPLADOS. ** UNA ZONA FRIA PARA POSTRES Y SANDWICH ** ZONA PLANA PARA DISPENSADOR DE	1	$ 34.650.000	$ 6.583.500	$ 41.233.500

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PROVEEDOR 1		
			Vr. UNITARIO	IVA 19%	Vr. TOTAL
	JUGOS (NO INCLUIDO) ** UN DESLIZADOR DE BANDEJAS EN TUBO INOX.				
11	VITRINA CALIENTE DE SOBREPONER DE DOS NIVELES DE 1.09 X 0.60 X 0.65 ALTO TOTALMENTE ACERO INOX 304 ASI: TAPA CAL-16-2B, SALPICADERO DE 9 CMS DE ALTO, BORDES FRONTALES Y LATERALES PLANOS, TANQUE CON DOS ESPACIOS SUPERIORES TIPO 1/1, UNO CON PARRILLA PERFORADA PARA CALENTAMIENTO DE PAN Y OTRO CON DOS SOPORTES O DIVISIONES REMOVIBLES. TANQUE INTERNO CON DOS RESISTENCIAS TUBULARES DE INMERSION DE 5/16 CON PARRILLA PROTECTORA, DESAGUE EN TUBO INOX DE 1" CON VALVULA DE PALANCA. DIVISION INTERNA DEL TANQUE CON LAMI PATAS INOXIDABLES DE 1 1/4" CON BASES AJUSTABLES A PERFORADA A 45 GRADOS, GABINETE ABIERTO POR DOS LADOS EN LAMIN A PRELIJADA CAL-20 INCLUYE DOS COSTADOS, PISO Y CHAMBRANA POSTERIOR Y FRONTAL, 4 PATAS EN TUBO INOX 1 5/8" CON AJUSTES DE NIVEL INOX.. CONTROL NIVEL DE AGUA.	1	$ 1.500.000	$ 285.000	$ 1.785.000
12	ESTANTE 4 ENTREPAÑOS LISOS DEPOSITO 100X040X180 PARA DEPOSITO EN ACERO INOXIDABLE CON CUATRO PARALES CALIBRE 16 CON PERFORACIONES PARA PERMITIR LA GRADUACION DE ALTURA. 4 ENTREPAÑOS LISOS No.22 CON REFUERZOS LONGITUDINALES. BASES CON AJUSTES DE NIVEL EN ACERO INOXIDABLE. TORNILLERIA ACERO INOXIDABLE	12	$ 1.000.000	$ 190.000	$ 14.280.000
13	MEZCLADOR TRABAJO PESADO MONOBLOCK DE MUEBLE IMPORTADO AGUA FRIA CALIENTE PARA AGUA FRIA Y CALIENTE, PARA TRABAJO PESADO, DE 8" ENTRE EJES	7	$ 391.450	$ 74.376	$ 3.260.779
14	SUMINISTRO E INSTALACIÓN REGULADORES A GAS R4 R6 INCLUIDOS ACCESORIOS	7	$ 180.000	$ 34.200	$ 1.499.400
15	MANGUERA PARA HORNO COMBI	1	$ 200.000	$ 38.000	$ 238.000

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PROVEEDOR 1		
			Vr. UNITARIO	IVA 19%	Vr. TOTAL
16	AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE DE 1/1.15 CM. 20.5 LITROS SIN TAPA	12	$ 130.000	$ 24.700	$ 1.856.400
17	AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE DE 1/2.10 CM. 7 LITROS SIN TAPA	6	$ 80.000	$ 15.200	$ 571.200
18	AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE DE 1/3.10 CM. 5 LITROS SIN TAPA	6	$ 45.000	$ 8.550	$ 321.300

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PROVEEDOR 2		
			Vr. UNITARIO	IVA 19%	Vr. TOTAL
1	CARRO ESCABILADERO EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304 DE 12 NIVELES PARA TRANSPORTE BANDEJAS.	2	$ 1.500.000	$ 285.000	$ 3.570.000
2	HORNO COMBI A GAS NATURAL 10 BANDEJAS	1	$ 35.145.000	$ 6.677.550	$ 41.822.550
4	SARTEN BASCULANTE EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304 A GAS NATURAL PARA 40 GALONES AUTOMÁTICO. TANQUE O CUBA CALIBRE 12 Y FONDO O PLACA EN ACERO INOXIDABLE DE 12.5 MM, SOPORTE EN TUBO DE 2" DE ACERO CARBON CALIBRE 40, MUEBLE CALIBRE 16 - 18 - 20, TAPA ACERO INOXIDABLE CALIBRE 18, SISTEMA DE CALENTAMIENTO POR MEDIO DE QUEMADORES INDUSTRIALES DE TIPO TURBO JET PARA 105000 BTU/H, SISTEMA BASCULANTE POR MEDIO DE EJE SIN FIN ENCENDIDO AUTOMÁTICO.	1	$ 17.704.000	$ 3.363.760	$ 21.067.760
5	BAÑO MARIA ABIERTO A GAS NATURAL ENCENDIDO AUTOMÁTICO CON CONTROL NIVEL DE AGUA TAMAÑO 1.00 X 0.90 X 0.90 MTS., EN ACERO INOXIDABLE CALIBRE 16 TIPO 304-2B CON SALPICADERO DE 9 CMS.. DE ALTO, TANQUE AISLADO CON SISTEMA DE GAS POR MEDIO DE QUEMADOR ESPECIAL TIPO INDUSTRIAL DE 35000 BTU/H, CONTROL DE TEMPERATURA Y ENCENDIDO POR MEDIO DE VALVULAS DE PASO A GAS CON PERILLA, SIN ENTREPAÑO. PATAS EN ACERO INOXIDABLE DE 1 1/4", bases ajustables.	1		$ -	$ -
6	ESTUFA INDUSTRIAL DE 6 FOGONES A GAS NATURAL EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304 Y 430 CON ENTREPAÑO, TAMAÑO 1.20 X 0.90 X 0.90 CUATRO RUEDAS DOS DE ELLAS CON FRENO. QUEMADORES EN HIERRO FUNDIDO INDUSTRIALES CADA UNO CON 25000 BTU/H, INDIVIDUAL POR MEDIO DE VALVULAS DE PASO Y MANIJA DE ENCENDIDO, BANDEJA RECOLECTORA DE GRASA ESTRUCTURA MONTADA SOBRE 4 PATAS TUBULARES DOS CON AJUSTE DE ALTURA.	1	$ 4.799.000	$ 911.810	$ 5.710.810

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PROVEEDOR 2		
			Vr. UNITARIO	IVA 19%	Vr. TOTAL
7	ESTUFA MIXTA BROILER Y ASADORA A GAS CON UNA PLANCHA EN ACERO COMUN DE 12 -12 mm DE ESPESOR CON SALPICADERO EN ACERO INOX DE 15 CMS TRES LADOS , UNA PARRILLA TIPO BROILER O PLANCHA RANURADA PARA MARCACION. TAPA O PLATAFORMA EN ACERO INOX TIPO 304 C16 CON CANAL FRONTAL PARA RECOGER GRASAS, 4 QUEMADORES ESPECIALES TIPO FLAUTA CADA UNO DE 25.000 BTU/H. CON CONTROL INDIVIDUAL DE ENCENDIDO POR MEDIO DE VALVULAS DE PASO GAS CON IGNICION DE ENCENDIDO, PASO DE GAS GRADUABLE PARA DAR TAMAÑO DE LA LLAMA, GABINETE MONTADO EN ESTRUCTURA CON 4 PATAS TUBULARES CADA UNA CON RUEDAS DE 5" GIRATORIAS PARA TRABAJO PESADO CON FRENO, GRATINADOR INFERIOR FIJO DE DOS NIVELES CON UNA PARRILLA EN ACERO COMUN. ENTREPAÑO INFERIOR EN ACERO INOX TIPO 304 CAL. 18 REFORZADO	1		$ -	$ -
8	NEVERA A.I. MIXTA , 25 PIES DE REFRIGERACION Y 25 PIES DE CONGELACION, DOS PUERTAS EN ACERO INOXIDABLE, INTERIOR Y EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304, UNA CERRADURA POR PUERTA, UNIDAD DE REFRIGERACION 3/8 HP, UNIDAD DE CONGELACION 3/8 HP, VOLTIOS 110/60C/1F. AISLAMIENTO EN POLIURETANO ALTA DENSIDAD 38KG/MT3, DOS TERMOSTATOS IMPORTADOS. TEMPERATURAS: CONGELACION -1ºC A -18ºC,ALTA DENSIDAD 38KG/MT3, DOS TERMOSTATOS IMPORTADOS. TEMPERATURAS: CONGELACION -1ºC A -18ºC,ALTA DENSIDAD 38KG/MT3, DOS TERMOSTATOS IMPORTADOS. TEMPERATURAS: CONGELACION -1ºC A -18ºC, CONSERVACION +2ºC A +5ºC. REFRIGERANTE ECOLOGICO LINEA VERDE. RUEDAS GIRATORIAS 3"	2	$ 16.675.300	$ 3.168.307	$ 39.687.214
9	MAQUINA LAVADORA DE LOZA ELECTRICO ENCENDIDO AUTOMATICO, CAPACIDAD DE 1200 PIEZAS HORA APROX. CON TANQUE EN ACERO INOXIDABLE CALIBRE 16 TIPO 304-2B, PARA ALMACENAMIENTO DE AGUA. LA MAQUINA TIENE DOS CICLOS AUTOMATICOS UN CICLO HASTA 180 SEGUNDOS PARA EL PROCESO DE LAVADO Y UN CICLO DE ENJUAGUE HASTA 60 SEGUNDOS. EL SISTEMA DE LAVADO Y ENJUAGUE POR MEDIO DE SURTIDORES DE AGUA A PRESIÓN. FUNCIONAMIENTO COMPLETAMENTE AUTOMATICO CON PROGRAMA DE LLENADO, NIVEL DE AGUA, CALENTAMIENTO AUTÓNOMO COMPUESTO POR: INTERRUPTOR PILOTO A 110V, SENSOR DE ENCENDIDO, DISPENSADOR DE JABÓN Y DE RINSE. BOOSTER PARA LAVADO Y PARA ESTERILIZADO. PROGRAMA DE DESCARGA FINAL. CONSUMO ELECTRICO: 10 KWTTS. 26.3 AMPERIOS, MOTOBOMBA 1,0 HP, MOTOBOMBA 0,5 HP, 220 V, 3F MAS LINEA A TIERRA DIM: 0,69 X 0,66 X 1,68. VIDA UTIL ESTIMADA 25 AÑOS	1	$ 12.000.000	$ 2.280.000	$ 14.280.000

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PROVEEDOR 2		
			Vr. UNITARIO	IVA 19%	Vr. TOTAL
10	MOSTRADOR AUTOSERVICIO ELECTRICO ZONA CALIENTE, FRIA, SANDWICH, PLANA EN DOS TRAMOS- DE 4.00 + 3.70 DE LARGO X 0.70 (1.05) X 0.70 (.135) ALTO EN ACERO NOXIDABLE TPO 304-2B, ASI: TAPA CAL-16, GABINETE CAL 20 Y 22, ZONAS: ** UNA (1) ZONA CALIENTE CON BAÑO MARIA ELECTRICO, SISTEMA AUTOMÁTICO DE TEMPERATURA, DE LLENADO Y CONTROL DE NIVEL DE AGUA PARA PROTECCION DE RESISTENCIAS, ESPACIOS PARA AZAFATES 1/1+1/3 C/U, (NO INCLUIDOS) **REPISA SUPERIOR CON PLATAFORMA INOX, ILUMINACION Y VIDRIO FRONTAL CURVO; ** UNA ZONA FRIA PARA ENSALADAS CON NEVERA BAJA INCORPORADA CON ESPACIOS PARA AZAFATES 1/1+1/3 C/U, (NO INCLUIDOS). **REPISA SUPERIOR CON PLATAFORMA INOX, ILUMINACION Y VIDRIOS LATERAL PLANOS TEMPLADOS. ** UNA ZONA FRIA PARA POSTRES Y SANDWICH ** ZONA PLANA PARA DISPENSADOR DE JUGOS (NO INCLUIDO) ** UN DESLIZADOR DE BANDEJAS EN TUBO INOX.	1	$ 11.659.000	$ 2.215.210	$ 13.874.210
11	VITRINA CALIENTE DE SOBREPONER DE DOS NIVELES DE 1.09 X 0.60 X 0.65 ALTO TOTALMENTE ACERO INOX 304 ASI: TAPA CAL-16-2B, SALPICADERO DE 9 CMS DE ALTO, BORDES FRONTALES Y LATERALES PLANOS, TANQUE CON DOS ESPACIOS SUPERIORES TIPO 1/1, UNO CON PARRILLA PERFORADA PARA CALENTAMIENTO DE PAN Y OTRO CON DOS SOPORTES O DIVISIONES REMOVIBLES. TANQUE INTERNO CON DOS RESISTENCIAS TUBULARES DE INMERSION DE 5/16 CON PARRILLA PROTECTORA, DESAGUE EN TUBO INOX DE 1" CON VALVULA DE PALANCA. DIVISION INTERNA DEL TANQUE CON LAMI PATAS INOXIDABLES DE 1 1/4" CON BASES AJUSTABLES A PERFORADA A 45 GRADOS, GABINETE ABIERTO POR DOS LADOS EN LAMIN A PRELIJADA CAL-20 INCLUYE DOS COSTADOS, PISO Y CHAMBRANA POSTERIOR Y FRONTAL, 4 PATAS EN TUBO INOX 1 5/8" CON AJUSTES DE NIVEL INOX.. CONTROL NIVEL DE AGUA.	1	$ 1.600.000	$ 304.000	$ 1.904.000
12	ESTANTE 4 ENTREPAÑOS LISOS DEPOSITO 100X040X180 PARA DEPOSITO EN ACERO INOXIDABLE CON CUATRO PARALES CALIBRE 16 CON PERFORACIONES PARA PERMITIR LA GRADUACION DE ALTURA. 4 ENTREPAÑOS LISOS No.22 CON REFUERZOS LONGITUDINALES. BASES CON AJUSTES DE NIVEL EN ACERO INOXIDABLE. TORNILLERIA ACERO INOXIDABLE	12	$ 819.000	$ 155.610	$ 11.695.320
13	MEZCLADOR TRABAJO PESADO MONOBLOCK DE MUEBLE IMPORTADO AGUA FRIA CALIENTE PARA AGUA FRIA Y CALIENTE, PARA TRABAJO PESADO, DE 8" ENTRE EJES	7	$ 400.000	$ 76.000	$ 3.332.000
14	SUMINISTRO E INSTALACIÓN REGULADORES A GAS R4 R6 INCLUIDOS ACCESORIOS	7		$ -	$ -
15	MANGUERA PARA HORNO COMBI	1		$ -	$ -
16	AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE DE 1/1.15 CM. 20.5 LITROS SIN TAPA	12	$ 71.280	$ 13.543	$ 1.017.878
17	AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE DE 1/2.10 CM. 7 LITROS SIN TAPA	6	$ 34.000	$ 6.460	$ 242.760
18	AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE DE 1/3.10 CM. 5 LITROS SIN TAPA	6	$ 23.940	$ 4.549	$ 170.932

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PROVEEDOR 3		
			Vr. UNITARIO	IVA 19%	Vr. TOTAL
1	CARRO ESCABILADERO EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304 DE 12 NIVELES PARA TRANSPORTE BANDEJAS.	2	$ 980.000	$ 1.166.200	$ 2.332.400
2	HORNO COMBI A GAS NATURAL 10 BANDEJAS	1	$ 37.500.000	$ 44.625.000	$ 44.625.000
4	SARTEN BASCULANTE EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304 A GAS NATURAL PARA 40 GALONES AUTOMÁTICO. TANQUE O CUBA CALIBRE 12 Y FONDO O PLACA EN ACERO INOXIDABLE DE 12.5 MM, SOPORTE EN TUBO DE 2" DE ACERO CARBON CALIBRE 40, MUEBLE CALIBRE 16 - 18 - 20, TAPA ACERO INOXIDABLE CALIBRE 18, SISTEMA DE CALENTAMIENTO POR MEDIO DE QUEMADORES INDUSTRIALES DE TIPO TURBO JET PARA 105000 BTU/H, SISTEMA BASCULANTE POR MEDIO DE EJE SIN FIN ENCENDIDO AUTOMÁTICO.	1	$ 13.500.000	$ 16.065.000	$ 16.065.000
5	BAÑO MARIA ABIERTO A GAS NATURAL ENCENDIDO AUTOMÁTICO CON CONTROL NIVEL DE AGUA TAMAÑO 1.00 X 0.90 X 0.90 MTS., EN ACERO INOXIDABLE CALIBRE 16 TIPO 304-2B CON SALPICADERO DE 9 CMS.. DE ALTO, TANQUE AISLADO CON SISTEMA DE GAS POR MEDIO DE QUEMADOR ESPECIAL TIPO INDUSTRIAL DE 35000 BTU/H, CONTROL DE TEMPERATURA Y ENCENDIDO POR MEDIO DE VALVULAS DE PASO A GAS CON PERILLA, SIN ENTREPAÑO. PATAS EN ACERO INOXIDABLE DE 1 1/4", bases ajustables.	1	$ 1.950.000	$ 2.320.500	$ 2.320.500
6	ESTUFA INDUSTRIAL DE 6 FOGONES A GAS NATURAL EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304 Y 430 CON ENTREPAÑO, TAMAÑO 1.20 X 0.90 X 0.90 CUATRO RUEDAS DOS DE ELLAS CON FRENO. QUEMADORES EN HIERRO FUNDIDO INDUSTRIALES CADA UNO CON 25000 BTU/H, INDIVIDUAL POR MEDIO DE VALVULAS DE PASO Y MANIJA DE ENCENDIDO, BANDEJA RECOLECTORA DE GRASA ESTRUCTURA MONTADA SOBRE 4 PATAS TUBULARES DOS CON AJUSTE DE ALTURA.	1	$ 3.450.000	$ 4.105.500	$ 4.105.500

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PROVEEDOR 3		
			Vr. UNITARIO	IVA 19%	Vr. TOTAL
7	ESTUFA MIXTA BROILER Y ASADORA A GAS CON UNA PLANCHA EN ACERO COMUN DE 12 -12 mm DE ESPESOR CON SALPICADERO EN ACERO INOX DE 15 CMS TRES LADOS , UNA PARRILLA TIPO BROILER O PLANCHA RANURADA PARA MARCACION. TAPA O PLATAFORMA EN ACERO INOX TIPO 304 C16 CON CANAL FRONTAL PARA RECOGER GRASAS, 4 QUEMADORES ESPECIALES TIPO FLAUTA CADA UNO DE 25.000 BTU/H. CON CONTROL INDIVIDUAL DE ENCENDIDO POR MEDIO DE VALVULAS DE PASO GAS CON IGNICION DE ENCENDIDO, PASO DE GAS GRADUABLE PARA DAR TAMAÑO DE LA LLAMA, GABINETE MONTADO EN ESTRUCTURA CON 4 PATAS TUBULARES CADA UNA CON RUEDAS DE 5" GIRATORIAS PARA TRABAJO PESADO CON FRENO, GRATINADOR INFERIOR FIJO DE DOS NIVELES CON UNA PARRILLA EN ACERO COMUN. ENTREPAÑO INFERIOR EN ACERO INOX TIPO 304 CAL. 18 REFORZADO	1	$ 4.550.000	$ 5.414.500	$ 5.414.500
8	NEVERA A.I. MIXTA , 25 PIES DE REFRIGERACION Y 25 PIES DE CONGELACION, DOS PUERTAS EN ACERO INOXIDABLE, INTERIOR Y EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304, UNA CERRADURA POR PUERTA, UNIDAD DE REFRIGERACION 3/8 HP, UNIDAD DE CONGELACION 3/8 HP, VOLTIOS 110/60C/1F. AISLAMIENTO EN POLIURETANO ALTA DENSIDAD 38KG/MT3, DOS TERMOSTATOS IMPORTADOS. TEMPERATURAS: CONGELACION -1ºC A -18ºC,ALTA DENSIDAD 38KG/MT3, DOS TERMOSTATOS IMPORTADOS. TEMPERATURAS: CONGELACION -1ºC A -18ºC,ALTA DENSIDAD 38KG/MT3, DOS TERMOSTATOS IMPORTADOS. TEMPERATURAS: CONGELACION -1ºC A -18ºC, CONSERVACION +2ºC A +5ºC. REFRIGERANTE ECOLOGICO LINEA VERDE. RUEDAS GIRATORIAS 3"	2	$ 14.580.000	$ 17.350.200	$ 34.700.400

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PROVEEDOR 3		
			Vr. UNITARIO	IVA 19%	Vr. TOTAL
9	MAQUINA LAVADORA DE LOZA ELECTRICO ENCENDIDO AUTOMATICO, CAPACIDAD DE 1200 PIEZAS HORA APROX. CON TANQUE EN ACERO INOXIDABLE CALIBRE 16 TIPO 304-2B, PARA ALMACENAMIENTO DE AGUA. LA MAQUINA TIENE DOS CICLOS AUTOMATICOS UN CICLO HASTA 180 SEGUNDOS PARA EL PROCESO DE LAVADO Y UN CICLO DE ENJUAGUE HASTA 60 SEGUNDOS. EL SISTEMA DE LAVADO Y ENJUAGUE POR MEDIO DE SURTIDORES DE AGUA A PRESIÓN. FUNCIONAMIENTO COMPLETAMENTE AUTOMATICO CON PROGRAMA DE LLENADO, NIVEL DE AGUA, CALENTAMIENTO AUTÓNOMO COMPUESTO POR: INTERRUPTOR PILOTO A 110V, SENSOR DE ENCENDIDO, DISPENSADOR DE JABÓN Y DE RINSE. BOOSTER PARA LAVADO Y PARA ESTERILIZADO. PROGRAMA DE DESCARGA FINAL. CONSUMO ELECTRICO: 10 KWTTS. 26.3 AMPERIOS, MOTOBOMBA 1,0 HP, MOTOBOMBA 0,5 HP, 220 V, 3F MAS LINEA A TIERRA DIM: 0,69 X 0,66 X 1,68. VIDA UTIL ESTIMADA 25 AÑOS	1	$ 11.550.000	$ 13.744.500	$ 13.744.500
10	MOSTRADOR AUTOSERVICIO ELECTRICO ZONA CALIENTE, FRIA, SANDWICH, PLANA EN DOS TRAMOS- DE 4.00 + 3.70 DE LARGO X 0.70 (1.05) X 0.70 (.135) ALTO EN ACERO NOXIDABLE TPO 304-2B, ASI: TAPA CAL-16, GABINETE CAL 20 Y 22, ZONAS: ** UNA (1) ZONA CALIENTE CON BAÑO MARIA ELECTRICO, SISTEMA AUTOMÁTICO DE TEMPERATURA, DE LLENADO Y CONTROL DE NIVEL DE AGUA PARA PROTECCION DE RESISTENCIAS, ESPACIOS PARA AZAFATES 1/1+1/3 C/U, (NO INCLUIDOS) **REPISA SUPERIOR CON PLATAFORMA INOX, ILUMINACION Y VIDRIO FRONTAL CURVO; ** UNA ZONA FRIA PARA ENSALADAS CON NEVERA BAJA INCORPORADA CON ESPACIOS PARA AZAFATES 1/1+1/3 C/U, (NO INCLUIDOS). **REPISA SUPERIOR CON PLATAFORMA INOX, ILUMINACION Y VIDRIOS LATERAL PLANOS TEMPLADOS. ** UNA ZONA FRIA PARA POSTRES Y SANDWICH ** ZONA PLANA PARA DISPENSADOR DE JUGOS (NO INCLUIDO) ** UN DESLIZADOR DE BANDEJAS EN TUBO INOX.	1	$ 26.950.000	$ 32.070.500	$ 32.070.500
11	VITRINA CALIENTE DE SOBREPONER DE DOS NIVELES DE 1.09 X 0.60 X 0.65 ALTO TOTALMENTE ACERO INOX 304 ASI: TAPA CAL-16-2B, SALPICADERO DE 9 CMS DE ALTO, BORDES FRONTALES Y LATERALES PLANOS, TANQUE CON DOS ESPACIOS SUPERIORES TIPO 1/1, UNO CON PARRILLA PERFORADA PARA CALENTAMIENTO DE PAN Y OTRO CON DOS SOPORTES O DIVISIONES REMOVIBLES. TANQUE INTERNO CON DOS RESISTENCIAS TUBULARES DE INMERSION DE 5/16 CON PARRILLA PROTECTORA, DESAGUE EN TUBO INOX DE 1" CON VALVULA DE PALANCA. DIVISION INTERNA DEL TANQUE CON LAMI	1		$ -	$ -

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PROVEEDOR 3		
			Vr. UNITARIO	IVA 19%	Vr. TOTAL
	PATAS INOXIDABLES DE 1 1/4" CON BASES AJUSTABLES A PERFORADA A 45 GRADOS, GABINETE ABIERTO POR DOS LADOS EN LAMIN A PRELIJADA CAL-20 INCLUYE DOS COSTADOS, PISO Y CHAMBRANA POSTERIOR Y FRONTAL, 4 PATAS EN TUBO INOX 1 5/8" CON AJUSTES DE NIVEL INOX.. CONTROL NIVEL DE AGUA.				
12	ESTANTE 4 ENTREPAÑOS LISOS DEPOSITO 100X040X180 PARA DEPOSITO EN ACERO INOXIDABLE CON CUATRO PARALES CALIBRE 16 CON PERFORACIONES PARA PERMITIR LA GRADUACION DE ALTURA. 4 ENTREPAÑOS LISOS No.22 CON REFUERZOS LONGITUDINALES. BASES CON AJUSTES DE NIVEL EN ACERO INOXIDABLE. TORNILLERIA ACERO INOXIDABLE	12	$ 850.000	$ 1.011.500	$ 12.138.000
13	MEZCLADOR TRABAJO PESADO MONOBLOCK DE MUEBLE IMPORTADO AGUA FRIA CALIENTE PARA AGUA FRIA Y CALIENTE, PARA TRABAJO PESADO, DE 8" ENTRE EJES	7		$ -	$ -
14	SUMINISTRO E INSTALACIÓN REGULADORES A GAS R4 R6 INCLUIDOS ACCESORIOS	7		$ -	$ -
15	MANGUERA PARA HORNO COMBI	1		$ -	$ -
16	AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE DE 1/1.15 CM. 20.5 LITROS SIN TAPA	12	$ 175.500	$ 208.845	$ 2.506.140
17	AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE DE 1/2.10 CM. 7 LITROS SIN TAPA	6	$ 70.200	$ 83.538	$ 501.228
18	AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE DE 1/3.10 CM. 5 LITROS SIN TAPA	6	$ 97.200	$ 115.668	$ 694.008

Las cotizaciones se promedian entre sí por el número de veces cotizado; es decir, si de tres (3) cotizaciones, sólo se tiene el valor de un elemento en dos de ellas, se promediará entre éstas veces (2).

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PROVEEDOR 1	PROVEEDOR 2	PROVEEDOR 3	Promedio
			Vr. TOTAL	Vr. TOTAL	Vr. TOTAL	
1	CARRO ESCABILADERO EN ACERO INOXIDABLE	2	$ 2.499.000	$ 3.570.000	$ 2.332.400	$ 2.800.466,67
2	HORNO COMBI A GAS NATURAL 10 BANDEJAS	1	$ 57.715.000	$ 41.822.550	$ 44.625.000	$ 48.054.183,33
4	SARTEN BASCULANTE EN ACERO INOXIDABLE	1	$ 21.420.000	$ 21.067.760	$ 16.065.000	$ 19.517.586,67

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PROVEEDOR 1	PROVEEDOR 2	PROVEEDOR 3	Promedio
5	BAÑO MARIA ABIERTO A GAS NATURAL ENCENDIDO AUTOMÁTICO	1	$ 3.570.000	$ -	$ 2.320.500	$ 2.945.250,00
6	ESTUFA INDUSTRIAL DE 6 FOGONES A GAS NATURAL EN ACERO INOXIDABLE	1	$ 5.950.000	$ 5.710.810	$ 4.105.500	$ 5.255.436,67
7	ESTUFA MIXTA BROILER Y ASADORA A GAS CON UNA PLANCHA EN ACERO COMUN	1	$ 7.259.000	$ -	$ 5.414.500	$ 6.336.750,00
8	NEVERA A.I. MIXTA , 25 PIES DE REFRIGERACION Y 25 PIES DE CONGELACION, DOS PUERTAS EN ACERO INOXIDABLE	2	$ 35.700.000	$ 39.687.214	$ 34.700.400	$ 36.695.871,33
9	MAQUINA LAVADORA DE LOZA ELECTRICO ENCENDIDO AUTOMATICO	1	$ 16.065.000	$ 14.280.000	$ 13.744.500	$ 14.696.500,00
10	MOSTRADOR AUTOSERVICIO ELECTRICO ZONA CALIENTE, FRIA, SANDWICH, PLANA EN DOS TRAMOS	1	$ 41.233.500	$ 13.874.210	$ 32.070.500	$ 29.059.403,33
11	VITRINA CALIENTE DE SOBREPONER DE DOS NIVELES	1	$ 1.785.000	$ 1.904.000	$ -	$ 1.844.500,00
12	ESTANTE 4 ENTREPAÑOS LISOS DEPOSITO	12	$ 14.280.000	$ 11.695.320	$ 12.138.000	$ 12.704.440,00
13	MEZCLADOR TRABAJO PESADO MONOBLOCK DE MUEBLE IMPORTADO AGUA FRIA CALIENTE PARA AGUA FRIA Y CALIENTE, PARA TRABAJO PESADO, DE 8" ENTRE EJES	7	$ 3.260.779	$ 3.332.000	$ -	$ 3.296.389,25
14	SUMINISTRO E INSTALACIÓN REGULADORES A GAS R4 R6 INCLUIDOS	7	$ 1.499.400	$ -	$ -	$ 1.499.400,00

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PROVEEDOR 1	PROVEEDOR 2	PROVEEDOR 3	Promedio
	ACCESORIOS					
15	MANGUERA PARA HORNO COMBI	1	$ 238.000	$ -	$ -	$ 238.000,00
16	AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE DE 1/1.15 CM. 20.5 LITROS SIN TAPA	12	$ 1.856.400	$ 1.017.878	$ 2.506.140	$ 1.793.472,80
17	AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE DE 1/2.10 CM. 7 LITROS SIN TAPA	6	$ 571.200	$ 242.760	$ 501.228	$ 438.396,00
18	AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE DE 1/3.10 CM. 5 LITROS SIN TAPA	6	$ 321.300	$ 170.932	$ 694.008	$ 395.413,20
			Promedio			**$ 187.571.459,25**

Tras la realización del estudio de mercado, se encontró la pertinencia técnica de dividir los elementos en grupos, teniendo en cuenta las características técnicas así como las condiciones de entrega. En este sentido, se podrá presentar oferta por grupos y la adjudicación sería parcial.

6.2.- Valor estimado del contrato

El valor estimado del contrato, será el resultado del ejercicio realizado en la subasta, conforme el ofrecimiento realizado para cada grupo. Si en proponente se presenta a varios grupos, el valor del contrato será la sumatoria que resulte de éstos.

6.3.- Presupuesto oficial

El presupuesto oficial de la contratación, de conformidad con el estudio de mercado realizado y el presupuesto designado por la Entidad para la presente vigencia para este concepto, es hasta la suma de **CIENTO OCHENTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y UN MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE PESOS CON VEINTICINCO CENTAVOS ($ 187.571.459,25) moneda corriente**, incluido IVA y los demás impuestos y erogaciones a que haya lugar.

Este valor incluye los bienes, su entrega e instalación a todo costo, su puesta en funcionamiento, así como el IVA y los demás impuestos y erogaciones a que haya lugar.

La suma se encuentra amparada con el certificado de disponibilidad presupuestal No. 126318 del 14 de Noviembre de 2018, expedido por el Coordinador del Grupo de Presupuesto de la Entidad, con cargo al rubro MEJORAMIENTO DE LAS SEDES DE LA SUPERINTENDENCIA DE SOCIEDADES A NIVEL NACIONAL, de la vigencia fiscal 2018.

Teniendo en cuenta que se hará por grupos, la distribución del presupuesto queda de la siguiente manera:

GRUPO	ELEMENTOS	PRESUPUESTO
I	Carro escabiladero, sartén, baño maría, estufa industrial, estufa mixta, nevera mixta, máquina lavaloza, estante entrepaños, mezclador trabajo pesado, reguladores a gas.	$ 105.748.090,59
2	Horno y manguera para horno	$ 48.292.183,33
3	Mostrador, vitrina, azafate tipo I, azafate tipo II y azafate tipo II	$ 33.531.185,33
VALOR TOTAL		**$ 187.571.459,25**

6.4.- Forma de pago

Para todos los grupos aplicará la misma forma de pago:

El valor del contrato se pagará en un solo pago, teniendo en cuenta la entrega **e instalación** y puesta en funcionamiento **de la totalidad de** elementos contratados, con todo lo que ello implica, según se establece en el anexo técnico. En todo caso deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

A. **Facturación y descuentos según Acuerdos de Niveles de Servicio (ANS):** Para la facturación y descuentos según Acuerdos de Niveles de Servicio (ANS), el contratista deberá descontar en cada factura allegada, y en caso que proceda, el valor de la sumatoria de descuentos, según los ANS establecidos en el Anexo técnico, aplicables por fallas o mora en la prestación del servicio, por causas atribuibles al contratista.

   La verificación y aplicación de los ANS será establecida por parte del supervisor del contrato, según los tiempos de servicio acordados, los cuales

deberán ser aceptados por el contratista y tenidos en cuenta en la elaboración de la factura o cuenta de cobro.

En el evento que el contratista no aplique el descuento correspondiente, la Entidad no dará trámite al pago respectivo y hará la devolución de la misma.

B. **Informe y factura y cuenta de cobro:** El contratista debe allegar un informe de actividades, de conformidad con lo establecido en la obligación específica. Así mismo, debe allegar la factura o cuenta de cobro congruente con el informe entregado.

C. **Informe supervisión:** La supervisión del contrato, validará y entregará para el pago, un informe escrito de la ejecución del contrato, así como las actividades realizadas y espacios adecuados.

Además, el supervisor deberá presentar un informe escrito de cumplido, que permita mantener un control de la ejecución presupuestal del contrato. Debe aportar los soportes del ingreso al almacén (para aquellos elementos que lo requieran) previo el cumplimiento de los requisitos técnicos y legales establecidos para ello. Así mismo indicar si en cada solicitud, se generan descuentos por ANS.

Debe presentar un informe que relacione la información suministrada al contratista, así como la relación y las constancias de las reuniones técnicas, de seguimiento, las recomendaciones realizadas al Contratista y el avance de ello y las aplicaciones que se han puesto en funcionamiento.

Esta documentación permitirá soportar y determinar la procedencia de cada pago y el control y avance de la ejecución del contrato.

D. El pago se hará a través del Grupo de Tesorería de LA ENTIDAD, mediante traslado electrónico de fondos, previo cumplimiento de los procedimientos legales, dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la factura o cuenta de cobro correspondiente, sea entregado el informe escrito del contratista, el informe y el cumplido a satisfacción del supervisor y copia de los documentos que prueben que ha cumplido con sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y de parafiscales (caja de compensación familiar, SENA e ICBF), si hay lugar a ello.

6.5.- Plazo del contrato

El plazo del contrato será desde la suscripción del acta de inicio hasta el 31 de Diciembre de 2018, o antes, en el evento que antes de este término sean entregados e instalados la totalidad de elementos contratados.

7.- JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN QUE PERMITEN IDENTIFICAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE.

La adjudicación del contrato se realiza por grupos al proponente o proponentes que cumplan con los requisitos mínimos habilitantes señalados a continuación y que presenten la oferta más favorable por grupo para la Entidad, así:

7.1.- Requisitos mínimos habilitantes:

Los requisitos mínimos habilitantes, tendientes a verificar la capacidad jurídica, las condiciones técnicas, de experiencia, la capacidad financiera y de organización de los proponentes, son los siguientes:

7.1.1 Aspectos de verificación de la Capacidad Jurídica: Serán definidos por el Grupo de Contratos de conformidad con el numeral 2 del artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 del 2015 y se establecerán en el proyecto de pliego de condiciones y en el pliego definitivo.

7.1.2 Criterios de Verificación de la Capacidad Financiera: Serán los definidos por el Grupo de Contabilidad para el respectivo proceso de contratación, de conformidad con el numeral 3 del artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 del 2015, los cuales serán remitidos mediante el memorando correspondiente y se incluirán en el proyecto de pliego de condiciones y en el pliego definitivo, una vez el Grupo de Contabilidad cuente con el Estudio previo de conveniencia y oportunidad y el documento de Estudio del Sector.

7.1.3 Criterios de Verificación de la Capacidad organizacional: Serán los definidos por el Grupo de Contabilidad para el respectivo proceso de contratación, de conformidad con el numeral 4 del artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 del 2015. Estos criterios serán remitidos mediante el memorando correspondiente y se incluirán en el proyecto de pliego de condiciones y en el pliego definitivo, una vez el Grupo de Contabilidad cuente con el Estudio previo de conveniencia y oportunidad y el documento de Estudio del Sector.

7.1.4 Criterios de Verificación Técnica:

a. Oferta Técnica.

El cumplimiento de las condiciones y especificaciones técnicas necesarias para el cumplimiento del objeto y las obligaciones se acredita por el proponente mediante la manifestación que efectúe en el Anexo de Presentación de la Propuesta.

b. Experiencia:

De conformidad con lo establecido en los artículos Artículo 2.2.1.1.1.5.1., 2.2.1.1.1.5.2, 2.2.1.1.1.5.3 y 2.2.1.1.1.5.6 del decreto 1082 de 2015, el proponente deberá demostrar el cumplimiento del requisito de la experiencia de acuerdo con las siguientes condiciones mínimas, con fundamento con la información que se presenta en el Registro Único de Proponentes (RUP) con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días, así:

NÚMERO DE CONTRATOS A SOPORTAR y SMMLV: De acuerdo con la información del RUP, deberá acreditar contratos ejecutados, los cuales deberán tener en sumatoria cuantía igual o superior al 100% del presupuesto oficial para cada grupo, expresado éste en SMMLV, así:

GRUPO	CONTRATOS MAXIMOS A ACREDITAR	SMMLV
1	Dos (2)	135
2	Dos (2)	61
3	Dos (2)	42

Si se presenta a más de un grupo, debe acreditarlas certificaciones siguiendo la siguiente regla:

GRUPOS	CONTRATOS A ACREDITAR	SMMLV
1,2	Tres (3)	196
2,3	Tres (3)	103
1,3	Tres (3)	177
1,2,3	Tres (3)	238

Teniendo en cuenta la información de los contratos que se encuentra en el Registro único de Proponentes con el lleno de los requisitos exigidos en el presente literal, se deberá acreditar en cada experiencia o consecutivo, la clasificación en por lo menos dos (2) de los siguientes códigos:

CLASIFICADOR UNSPSC	DESCRIPCIÓN
23181500	Maquinaria para la elaboración de alimentos
41102000	Mobiliario de restaurantes
48102102	Mostradores para mantener caliente la comida
52101900	Piezas de mobiliario y accesorios
48101521	Planchas de estufa para uso comercial
56111800	Muebles independientes
72121104	Servicio de construcción de restaurantes
72153606	Servicio de instalación de muebles
72153600	Servicios de terminado interior, dotación y remodelación
72151500	Servicios de sistemas eléctricos

1. La Superintendencia se reserva el derecho de verificar la información que suministre el proponente. Si se advierten discrepancias entre dicha información y lo establecido por la Superintendencia o lo contenido en el RUP, la propuesta será objeto de rechazo, sin prejuicio de las demás actuaciones que se promuevan.

2. De presentarse oferta en modalidad de consorcio o unión temporal, cualquiera de los miembros podrá acreditar el requisito.

Ahora bien, con el fin de verificar lo anterior, es indispensable que el proponente aporte las certificaciones de los contratos que pretende acreditar como experiencia, que soporten especificidad y experiencia en VENTA O SUMINISTRO DE MOBILIARIO O EQUIPOS DE RESTAURANTE O CASINOS. Por lo tanto, para validar la clasificación, se deberán allegar copia de las certificaciones, teniendo en cuenta las siguientes reglas:

1. Por lo menos una (1) certificación debe contemplar instalación de los elementos y muebles adquiridos.
2. En caso de presentar certificaciones globales deberán desglosar el monto y objeto para el cual aplica dicha certificación.
3. Cuando los documentos o las certificaciones expresen su valor en dólares, se tendrá en cuenta la TRM a la fecha en que se celebró el contrato certificado.
4. Cada certificación de experiencia se analizará por separado, en caso de tratarse de contratos adicionales, el valor adicional se convertirá en salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMMLV), a la fecha de firma del contrato adicional y se sumará al valor del contrato principal.
5. Para verificar el valor en SMMLV de los contratos certificados, se realizará la conversión a salarios mínimos legales mensuales vigentes SMLMV del valor del presupuesto oficial (SMLMV año 2018) y del valor del contrato que se allegue, para lo cual se hará la conversión al valor del SMLMV del año de celebración del respectivo contrato.
6. No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando estos se asocien entre sí para presentar propuesta bajo alguna de las modalidades previstas en el artículo 7 de la ley 80 de 1993.
7. Cuando los contratos con los cuales se pretenda acreditar esta experiencia sean ejecutados bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal, se deberá especificar el porcentaje (%) de participación de cada uno de los miembros o anexar copia del contrato en el que se indique el porcentaje de participación y únicamente será tenido en cuenta el valor del contrato en forma proporcional a su porcentaje de participación.
8. En caso de Consorcios o Uniones Temporales, esta experiencia podrá ser acreditada por uno sólo de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal.
9. Si se presentan actas de liquidación, deben estar debidamente suscritas por las partes con el lleno de los requisitos exigidos en el presente literal.
10. En cuanto a personas naturales extranjeras domiciliadas en Colombia y personas jurídicas extranjeras con sucursal en el país: Deberá acreditar este requerimiento como lo haría una persona jurídica de origen Nacional. En cuanto a personas naturales y persona jurídicas privadas extranjeras no inscritas en el RUP por no tener domicilio o sucursal en el país: El requisito exigido es el mismo, sin embargo, es necesario, tener en cuenta, que todos los documentos otorgados en el exterior para acreditar lo dispuesto en este numeral, deberán presentarse legalizados en la forma prevista en el código general del proceso y el Artículo 480 del Código de Comercio. Si se tratare de documentos expedidos por autoridades de países miembros del Convenio de La Haya de 1961, se requerirá únicamente de la Apostille.

11. Los documentos o las certificaciones que se aporten para verificar la experiencia solicitada, deben tener mínimo la siguiente información:
    I. Nombre o razón social de la entidad contratante que certifica
    II. Nombre o razón social del contratista.
    III. Objeto total del contrato
    IV. Valor del contrato
    V. Fecha de suscripción e iniciación
    VI. Fecha de terminación: Estos contratos deben haber sido ejecutados antes de la fecha de cierre del presente proceso.
    VII. Porcentaje de participación en caso de Unión Temporal o Consorcio.
    VIII. Las certificaciones, deberán estar firmadas por la persona autorizada de la Entidad contratante.

12. No se tendrán en cuenta auto certificaciones, ni copias de minutas de contratos, excepto que estén acompañadas del acta de liquidación, o actas de recibo final, donde se pueda verificar la información requerida para el requisito.
13. La Superintendencia se reserva el derecho de verificar la información que suministre el proponente. Si se advierten discrepancias entre dicha información y lo establecido por la Superintendencia, la propuesta será objeto de rechazo, sin prejuicio de las demás actuaciones que se promuevan.
14. Para la valoración de la experiencia habilitante, cuando se trate de acreditar la experiencia de personas jurídicas que no cuente con más de tres años de constituida, se podrá acreditar experiencia de sus accionistas, socios o constituyentes, de conformidad con lo establecido en la normatividad vigente.

c. Recurso humano:

Los proponentes deberán diligenciar bajo la gravedad de juramento, el formato de certificación, en el cual se indica que la Empresa en el evento de resultar adjudicataria, dispondrá del personal idóneo y necesario para prestar el servicio, acorde con los perfiles requeridos en el presente proceso, el cual deberá cumplir con los requisitos técnicos mínimos allí establecidos.

Reglas:

1. Esta certificación, deberá estar firmada por el representante legal.

2. La Entidad podrá, en caso que así lo considere, solicitar la documentación y/o información que crea necesaria.

d. Oferta Económica:

El proponente debe indicar el valor de su propuesta, teniendo en cuenta todos los requisitos establecidos para la ejecución del contrato, y deberá presentarla de conformidad con el Anexo PROPUESTA ECONÓMICA – LISTA DE PRECIOS establecida en la plataforma SECOP II

e. Requisitos ambientales:

El proponente deberá allegar el formato de compromiso dispuesto por la Entidad para ser suscrito por el Representante Legal.

f. Requisitos Salud y Seguridad en el Trabajo

El proponente deberá allegar el formato de compromiso dispuesto por la Entidad para ser suscrito por el Representante Legal.

g. Visita (No obligatoria):

Los proponentes podrán realizar una visita técnica a la Sede Bogotá de la Entidad, dentro de los dos (2) días siguientes a la apertura de invitación pública en la fecha y hora del cronograma de actividades, con el fin que conozcan las instalaciones de la Entidad en donde será ejecutado el contrato y evalúen adicionalmente la distancias requeridas para la instalación de las redes de cableado estructurado y corriente.

En la fecha, hora y lugar programado en el cronograma de actividades, se llevará a cabo la visita única – no obligatoria – para los proveedores interesados en participar en el proceso de selección.

- ✓ Esta visita estará a cargo del Grupo Administrativo.
- ✓ La fecha y hora de realización se establecerá en el cronograma del proceso.
- ✓ No se resolverán en esta visita preguntas, inquietudes o demás aclaraciones y/o solicitudes. Las mismas deberán a través de la opción “mensajes” en la plataforma SECOP II y serán resueltas por la Entidad en el término señalado en el cronograma.

- ✓ La hora y fecha de la realización de la visita no será reprogramada.

h. Certificado de Registro Único de Proponentes RUP:

Los proponentes deben allegar con su propuesta el certificado de inscripción, calificación y clasificación en el Registro Único de Proponentes expedido por la Cámara de Comercio de la jurisdicción donde tenga el asiento principal de sus negocios (personas naturales) o el domicilio principal (personas jurídicas), con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos habilitantes contenidos en el RUP.

El certificado debe ser expedido con una fecha no superior a 30 días calendario anterior a la fecha de cierre del proceso de selección.

7.2.- Oferta económica y subasta inversa

El proponente debe indicar el valor de su propuesta, teniendo en cuenta todos los requisitos establecidos para la ejecución del contrato (Suministro e instalación), y deberá presentarla en la plataforma SECOP II de acuerdo con las indicaciones que se establezcan en el pliego de condiciones y los procedimientos establecidos en la guía.

Se establecerá un margen mínimo, el cual refiere a la diferencia mínima que la Entidad Estatal considera que debe existir entre dos lances consecutivos del mismo Proveedor. El margen estará expresado en porcentaje (4%) por cada artículo y será aplicable a partir del segundo lance, en la medida que la plataforma así lo permita.

7.3. Factores de desempate:

En caso de existir empate entre los proponentes, se adjudicará el contrato al proponente que presentó la menor oferta económica inicial para el grupo determinado en que se presente esta situación; en ese caso y para efectos del contrato se tomará el último valor ofertado que motivó el empate.

De persistir el empate, se aplicarán las reglas del numeral 1º al 5 del artículo 2.2.1.1.2.2.9 del Decreto 1082 del 2015.

8.- IDENTIFICACIÓN, EVALUACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES.

Los riesgos de tipo administrativo y aquellos que pueda presentar el proceso de contratación para el cumplimiento de las metas y objetivos del mismo, se identifican, clasifican, evalúan, asignan y tratan de acuerdo con el cuadro anexo **FORMATO GCON-F-015.**

9.- ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS

Teniendo en cuenta la identificación, evaluación y asignación de los riesgos señalados, se considera necesaria la exigencia de garantía con los siguientes amparos:

	Amparo	Valor asegurado	Tiempo asegurado
1	Cumplimiento	20% valor del contrato	El plazo del contrato y cuatro (4) meses más
2	Calidad de los servicios	20% valor del contrato	Cuatro (4) meses a partir del vencimiento del contrato.
3	Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrado	20% valor del contrato	Doce (12) meses a partir del vencimiento del contrato.
4	Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	5% del valor del contrato	El plazo del contrato y tres (3) años más
5	Responsabilidad Civil extracontractual	200 SMMLV	El plazo del contrato

10. ANALISIS DE APLICACIÓN DE ACUERDOS COMERCIALES

De conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 del 2015, se verificaron los aspectos correspondientes a la observancia de obligaciones en materia de acuerdos comerciales conforme con lo dispuesto en el Manual para el Manejo de los Acuerdos Comerciales de los Procesos de Contratación, publicado en el portal de Colombia Compra Eficiente, y se concluye que el presente proceso de selección **SI** se encuentra cobijado por Acuerdos Comerciales vigentes por el Estado Colombiano. La verificación se adjunta al presente estudio.

11. ANEXOS AL ESTUDIO

11.1 Anexo Técnico

- **Todos los elementos deberán garantizarse por mínimo un (1) año.**
- **La programación de adecuación y las áreas a intervenir serán coordinadas con la supervisión del contrato, de tal manera que no afecte la prestación del servicio ni ningún aspecto de salud ocupacional de los funcionarios y/o el personal visitante. Preferiblemente Trabajo en la siguiente jornada (4:00 pm a 6:00 a.m.), festivos y fines de semana previamente acordados.**
- **Los elementos que requiere la Entidad son los que se relacionan a continuación:**

ITEM	DESCRIPCIÓN
1	CARRO ESCABILADERO EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304 DE 12 NIVELES PARA TRANSPORTE BANDEJAS.
2	HORNO COMBI A GAS NATURAL 10 BANDEJAS
3	SARTEN BASCULANTE EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304 A GAS NATURAL PARA 40 GALONES AUTOMÁTICO. TANQUE O CUBA CALIBRE 12 Y FONDO O PLACA EN ACERO INOXIDABLE DE 12.5 MM, SOPORTE EN TUBO DE 2" DE ACERO CARBON CALIBRE 40, MUEBLE CALIBRE 16 - 18 - 20, TAPA ACERO INOXIDABLE CALIBRE 18, SISTEMA DE CALENTAMIENTO POR MEDIO DE QUEMADORES INDUSTRIALES DE TIPO TURBO JET PARA 105000 BTU/H, SISTEMA BASCULANTE POR MEDIO DE EJE SIN FIN ENCENDIDO AUTOMÁTICO.
4	BAÑO MARIA ABIERTO A GAS NATURAL ENCENDIDO AUTOMÁTICO CON CONTROL NIVEL DE AGUA TAMAÑO 1.00 X 0.90 X 0.90 MTS., EN ACERO INOXIDABLE CALIBRE 16 TIPO 304-2B CON SALPICADERO DE 9 CMS.. DE ALTO, TANQUE AISLADO CON SISTEMA DE GAS POR MEDIO DE QUEMADOR ESPECIAL TIPO INDUSTRIAL DE 35000 BTU/H, CONTROL DE TEMPERATURA Y ENCENDIDO POR MEDIO DE VALVULAS DE PASO A GAS CON PERILLA, SIN ENTREPAÑO. PATAS EN ACERO INOXIDABLE DE 1 1/4", bases ajustables.
5	ESTUFA INDUSTRIAL DE 6 FOGONES A GAS NATURAL EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304 Y 430 CON ENTREPAÑO, TAMAÑO 1.20 X 0.90 X 0.90 CUATRO RUEDAS DOS DE ELLAS CON FRENO. QUEMADORES EN HIERRO FUNDIDO INDUSTRIALES CADA UNO CON 25000 BTU/H, INDIVIDUAL POR MEDIO DE VALVULAS DE PASO Y MANIJA DE ENCENDIDO, BANDEJA RECOLECTORA DE GRASA ESTRUCTURA MONTADA SOBRE 4 PATAS TUBULARES DOS CON AJUSTE DE ALTURA.

6	ESTUFA MIXTA BROILER Y ASADORA A GAS CON UNA PLANCHA EN ACERO COMUN DE 12 -12 mm DE ESPESOR CON SALPICADERO EN ACERO INOX DE 15 CMS TRES LADOS , UNA PARRILLA TIPO BROILER O PLANCHA RANURADA PARA MARCACION. TAPA O PLATAFORMA EN ACERO INOX TIPO 304 C16 CON CANAL FRONTAL PARA RECOGER GRASAS, 4 QUEMADORES ESPECIALES TIPO FLAUTA CADA UNO DE 25.000 BTU/H. CON CONTROL INDIVIDUAL DE ENCENDIDO POR MEDIO DE VALVULAS DE PASO GAS CON IGNICION DE ENCENDIDO, PASO DE GAS GRADUABLE PARA DAR TAMAÑO DE LA LLAMA, GABINETE MONTADO EN ESTRUCTURA CON 4 PATAS TUBULARES CADA UNA CON RUEDAS DE 5" GIRATORIAS PARA TRABAJO PESADO CON FRENO, GRATINADOR INFERIOR FIJO DE DOS NIVELES CON UNA PARRILLA EN ACERO COMUN. ENTREPAÑO INFERIOR EN ACERO INOX TIPO 304 CAL. 18 REFORZADO
7	NEVERA A.I. MIXTA , 25 PIES DE REFRIGERACION Y 25 PIES DE CONGELACION, DOS PUERTAS EN ACERO INOXIDABLE, INTERIOR Y EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304, UNA CERRADURA POR PUERTA, UNIDAD DE REFRIGERACION 3/8 HP, UNIDAD DE CONGELACION 3/8 HP, VOLTIOS 110/60C/1F. AISLAMIENTO EN POLIURETANO ALTA DENSIDAD 38KG/MT3, DOS TERMOSTATOS IMPORTADOS. TEMPERATURAS: CONGELACION -1ºC A -18ºC,ALTA DENSIDAD 38KG/MT3, DOS TERMOSTATOS IMPORTADOS. TEMPERATURAS: CONGELACION -1ºC A -18ºC,ALTA DENSIDAD 38KG/MT3, DOS TERMOSTATOS IMPORTADOS. TEMPERATURAS: CONGELACION -1ºC A -18ºC, CONSERVACION +2ºC A +5ºC. REFRIGERANTE ECOLOGICO LINEA VERDE. RUEDAS GIRATORIAS 3"
8	MAQUINA LAVADORA DE LOZA ELECTRICO ENCENDIDO AUTOMATICO, CAPACIDAD DE 1200 PIEZAS HORA APROX. CON TANQUE EN ACERO INOXIDABLE CALIBRE 16 TIPO 304-2B, PARA ALMACENAMIENTO DE AGUA. LA MAQUINA TIENE DOS CICLOS AUTOMATICOS UN CICLO HASTA 180 SEGUNDOS PARA EL PROCESO DE LAVADO Y UN CICLO DE ENJUAGUE HASTA 60 SEGUNDOS. EL SISTEMA DE LAVADO Y ENJUAGUE POR MEDIO DE SURTIDORES DE AGUA A PRESIÓN. FUNCIONAMIENTO COMPLETAMENTE AUTOMATICO CON PROGRAMA DE LLENADO, NIVEL DE AGUA, CALENTAMIENTO AUTÓNOMO COMPUESTO POR: INTERRUPTOR PILOTO A 110V, SENSOR DE ENCENDIDO, DISPENSADOR DE JABÓN Y DE RINSE. BOOSTER PARA LAVADO Y PARA ESTERILIZADO. PROGRAMA DE DESCARGA FINAL. CONSUMO ELECTRICO: 10 KWTTS. 26.3 AMPERIOS, MOTOBOMBA 1,0 HP, MOTOBOMBA 0,5 HP, 220 V, 3F MAS LINEA A TIERRA DIM: 0,69 X 0,66 X 1,68. VIDA UTIL ESTIMADA 25 AÑOS

9	MOSTRADOR AUTOSERVICIO ELECTRICO ZONA CALIENTE, FRIA, SANDWICH, PLANA EN DOS TRAMOS- DE 4.00 + 3.70 DE LARGO X 0.70 (1.05) X 0.70 (.135) ALTO EN ACERO NOXIDABLE TPO 304-2B, ASI: TAPA CAL-16, GABINETE CAL 20 Y 22, ZONAS: ** UNA (1) ZONA CALIENTE CON BAÑO MARIA ELECTRICO, SISTEMA AUTOMÁTICO DE TEMPERATURA, DE LLENADO Y CONTROL DE NIVEL DE AGUA PARA PROTECCION DE RESISTENCIAS, ESPACIOS PARA AZAFATES 1/1+1/3 C/U, (NO INCLUIDOS) **REPISA SUPERIOR CON PLATAFORMA INOX, ILUMINACION Y VIDRIO FRONTAL CURVO; ** UNA ZONA FRIA PARA ENSALADAS CON NEVERA BAJA INCORPORADA CON ESPACIOS PARA AZAFATES 1/1+1/3 C/U, (NO INCLUIDOS). **REPISA SUPERIOR CON PLATAFORMA INOX, ILUMINACION Y VIDRIOS LATERAL PLANOS TEMPLADOS. ** UNA ZONA FRIA PARA POSTRES Y SANDWICH ** ZONA PLANA PARA DISPENSADOR DE JUGOS (NO INCLUIDO) ** UN DESLIZADOR DE BANDEJAS EN TUBO INOX.
10	VITRINA CALIENTE DE SOBREPONER DE DOS NIVELES DE 1.09 X 0.60 X 0.65 ALTO TOTALMENTE ACERO INOX 304 ASI: TAPA CAL-16-2B, SALPICADERO DE 9 CMS DE ALTO, BORDES FRONTALES Y LATERALES PLANOS, TANQUE CON DOS ESPACIOS SUPERIORES TIPO 1/1, UNO CON PARRILLA PERFORADA PARA CALENTAMIENTO DE PAN Y OTRO CON DOS SOPORTES O DIVISIONES REMOVIBLES. TANQUE INTERNO CON DOS RESISTENCIAS TUBULARES DE INMERSION DE 5/16 CON PARRILLA PROTECTORA, DESAGUE EN TUBO INOX DE 1" CON VALVULA DE PALANCA. DIVISION INTERNA DEL TANQUE CON LAMI PATAS INOXIDABLES DE 1 1/4" CON BASES AJUSTABLES A PERFORADA A 45 GRADOS, GABINETE ABIERTO POR DOS LADOS EN LAMIN A PRELIJADA CAL-20 INCLUYE DOS COSTADOS, PISO Y CHAMBRANA POSTERIOR Y FRONTAL, 4 PATAS EN TUBO INOX 1 5/8" CON AJUSTES DE NIVEL INOX.. CONTROL NIVEL DE AGUA.
11	ESTANTE 4 ENTREPAÑOS LISOS DEPOSITO 100X040X180 PARA DEPOSITO EN ACERO INOXIDABLE CON CUATRO PARALES CALIBRE 16 CON PERFORACIONES PARA PERMITIR LA GRADUACION DE ALTURA. 4 ENTREPAÑOS LISOS No.22 CON REFUERZOS LONGITUDINALES. BASES CON AJUSTES DE NIVEL EN ACERO INOXIDABLE. TORNILLERIA ACERO INOXIDABLE
12	MEZCLADOR TRABAJO PESADO MONOBLOCK DE MUEBLE IMPORTADO AGUA FRIA CALIENTE PARA AGUA FRIA Y CALIENTE, PARA TRABAJO PESADO, DE 8" ENTRE EJES
13	SUMINISTRO E INSTALACIÓN REGULADORES A GAS R4 R6 INCLUIDOS ACCESORIOS
14	MANGUERA PARA HORNO COMBI
15	AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE DE 1/1.15 CM. 20.5 LITROS SIN TAPA
16	AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE DE 1/2.10 CM. 7 LITROS SIN TAPA
17	AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE DE 1/3.10 CM. 5 LITROS SIN TAPA

ACUERDO DE NIVELES DE SERVICIO

Deben atenderse los Acuerdos de Niveles de Servicio, para garantizar la oportunidad de cada una de las actividades y/o los productos solicitados, de conformidad con la siguiente tabla.

ANS	DESCRIPCIÓN	MEDICIÓN	PLAZO / TOLERANCIA DE RETRASO	PENALIDAD POR INCUMPLIMIENTO DESCUENTO FACTURA
1	Instalación de elementos por fuera del requerimiento realizado	Entrega e instalación de elementos, según programación coordinada con la Entidad	Menor o igual a 25% del tiempo propuesto en el cronograma de actividades.	1% del valor a facturar, por cada día de retraso en la adecuación programada, según la aprobación de la Entidad.
2	Reemplazo elementos	Entrega e instalación de elementos que requieren reemplazo, en cumplimiento del término establecida en la obligación específica literal i).	Menor o igual a 30% del tiempo indicado	1% valor a facturar, sobre el valor de los elementos o servicios objeto de reemplazo.

Para este punto, la supervisión siempre indicará los casos en que los ANS tengan aplicación. La penalidad aplicará por cada una de las actividades y/o los productos solicitados.

11.2 Ficha Técnica

ITEM	DENOMINA-CIÓN DEL BIEN	DENOMINA-CIÓN TÉCNICA	CLASIFICA-CIÓN	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN GENERAL
1	CARRO	CARRO ESCABILADERO	41102000	TIPO 304 DE 12 NIVELES	EN ACERO INOXIDABLE PARA TRANSPORTE BANDEJAS.
2	HORNO	HORNO COMBI	41102000	10 BANDEJAS	A GAS NATURAL

ITEM	DENOMINA-CIÓN DEL BIEN	DENOMINA-CIÓN TÉCNICA	CLASIFICA-CIÓN	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN GENERAL
3	SARTEN	SARTEN BASCULANTE	48101521	TIPO 304 A GAS NATURAL PARA 40 GALONES AUTOMÁTICO SOPORTE EN TUBO DE 2" DE ACERO CARBON CALIBRE 40, MUEBLE CALIBRE 16 - 18 - 20, TAPA ACERO INOXIDABLE CALIBRE 18,	EN ACERO INOXIDABLE. TANQUE O CUBA CALIBRE 12 Y FONDO O PLACA EN ACERO INOXIDABLE DE 12.5 MM, SISTEMA DE CALENTAMIENTO POR MEDIO DE QUEMADORES INDUSTRIALES DE TIPO TURBO JET PARA 105000 BTU/H, SISTEMA BASCULANTE POR MEDIO DE EJE SIN FIN ENCENDIDO AUTOMÁTICO.
4	BAÑO MARIA	BAÑO MARIA ABIERTO A GAS NATURAL	41102000	TAMAÑO 1.00 X 0.90 X 0.90 MTS., EN ACERO INOXIDABLE CALIBRE 16 TIPO 304-2B CON SALPICADERO DE 9 CMS. DE ALTO,	ENCENDIDO AUTOMÁTICO CON CONTROL NIVEL DE AGUA TANQUE AISLADO CON SISTEMA DE GAS POR MEDIO DE QUEMADOR ESPECIAL TIPO INDUSTRIAL DE 35000 BTU/H, CONTROL DE TEMPERATURA Y ENCENDIDO POR MEDIO DE VALVULAS DE PASO A GAS CON PERILLA, SIN ENTREPAÑO. PATAS EN ACERO INOXIDABLE DE 1 1/4", bases ajustables.
5	ESTUFA I	ESTUFA INDUSTRIAL	48101521	EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304 Y 430 CON ENTREPAÑO, TAMAÑO 1.20 X 0.90 X 0.90	DE 6 FOGONES A GAS NATURAL CUATRO RUEDAS DOS DE ELLAS CON FRENO. QUEMADORES EN HIERRO FUNDIDO INDUSTRIALES CADA UNO CON 25000 BTU/H, INDIVIDUAL POR MEDIO DE VALVULAS DE PASO Y MANIJA DE ENCENDIDO, BANDEJA RECOLECTORA DE GRASA ESTRUCTURA MONTADA SOBRE 4 PATAS TUBULARES DOS CON AJUSTE DE ALTURA.
6	ESTUFA II	ESTUFA MIXTA BROILER Y ASADORA	48101521	EN ACERO COMUN DE 12 - 12 mm	A GAS CON UNA PLANCHA DE ESPESOR CON SALPICADERO EN ACERO INOX DE 15 CMS TRES LADOS , UNA PARRILLA TIPO BROILER O PLANCHA RANURADA PARA MARCACION. TAPA O PLATAFORMA EN ACERO INOX TIPO 304 C16 CON CANAL FRONTAL PARA RECOGER GRASAS, 4 QUEMADORES ESPECIALES TIPO FLAUTA CADA UNO DE 25.000 BTU/H. CON CONTROL INDIVIDUAL DE ENCENDIDO POR MEDIO DE VALVULAS DE PASO GAS CON IGNICION DE ENCENDIDO, PASO DE GAS GRADUABLE PARA DAR TAMAÑO DE LA LLAMA, GABINETE MONTADO EN ESTRUCTURA CON 4 PATAS TUBULARES CADA UNA CON RUEDAS DE 5" GIRATORIAS PARA TRABAJO PESADO CON FRENO, GRATINADOR INFERIOR FIJO DE DOS NIVELES CON UNA PARRILLA EN ACERO COMUN. ENTREPAÑO INFERIOR EN ACERO INOX TIPO 304 CAL. 18 REFORZADO

ITEM	DENOMINA-CIÓN DEL BIEN	DENOMINA-CIÓN TÉCNICA	CLASIFICA-CIÓN	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN GENERAL
7	NEVERA	NEVERA A.I. MIXTA ,	48101521	UNIDAD DE REFRIGERACION 3/8 HP, UNIDAD DE CONGELACION 3/8 HP, VOLTIOS 110/60C/1F. AISLAMIENTO EN POLIURETANO ALTA DENSIDAD 38KG/MT3, DOS TERMOSTATOS IMPORTADOS.	NEVERA A.I. MIXTA , 25 PIES DE REFRIGERACION Y 25 PIES DE CONGELACION, DOS PUERTAS EN ACERO INOXIDABLE, INTERIOR Y EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304, UNA CERRADURA POR PUERTA, UNIDAD DE REFRIGERACION 3/8 HP, UNIDAD DE CONGELACION 3/8 HP, VOLTIOS 110/60C/1F. AISLAMIENTO EN POLIURETANO ALTA DENSIDAD 38KG/MT3, DOS TERMOSTATOS IMPORTADOS. TEMPERATURAS: CONGELACION -1ºC A -18ºC,ALTA DENSIDAD 38KG/MT3, DOS TERMOSTATOS IMPORTADOS. TEMPERATURAS: CONGELACION -1ºC A -18ºC,ALTA DENSIDAD 38KG/MT3, DOS TERMOSTATOS IMPORTADOS. TEMPERATURAS: CONGELACION -1ºC A -18ºC, CONSERVACION +2ºC A +5ºC. REFRIGERANTE ECOLOGICO LINEA VERDE. RUEDAS GIRATORIAS 3"
8	MAQUINA LAVADORA	MAQUINA LAVADORA DE LOZA	41102000	CONSUMO ELECTRICO: 10 KWTTS. 26.3 AMPERIOS, MOTOBOMBA 1,0 HP, MOTOBOMBA 0,5 HP, 220 V, 3F MAS LINEA A TIERRA DIM: 0,69 X 0,66 X 1,68. VIDA UTIL ESTIMADA 25 AÑOS	ELECTRICA ENCENDIDO AUTOMATICO, CAPACIDAD DE 1200 PIEZAS HORA APROX. CON TANQUE EN ACERO INOXIDABLE CALIBRE 16 TIPO 304-2B, PARA ALMACENAMIENTO DE AGUA. LA MAQUINA TIENE DOS CICLOS AUTOMATICOS UN CICLO HASTA 180 SEGUNDOS PARA EL PROCESO DE LAVADO Y UN CICLO DE ENJUAGUE HASTA 60 SEGUNDOS. EL SISTEMA DE LAVADO Y ENJUAGUE POR MEDIO DE SURTIDORES DE AGUA A PRESIÓN. FUNCIONAMIENTO COMPLETAMENTE AUTOMATICO CON PROGRAMA DE LLENADO, NIVEL DE AGUA, CALENTAMIENTO AUTÓNOMO COMPUESTO POR: INTERRUPTOR PILOTO A 110V, SENSOR DE ENCENDIDO, DISPENSADOR DE JABÓN Y DE RINSE. BOOSTER PARA LAVADO Y PARA ESTERILIZADO. PROGRAMA DE DESCARGA FINAL.
9	MOSTRADOR	MOSTRADOR AUTOSERVICIO	41102000	PLANA EN DOS TRAMOS- DE 4.00 + 3.70 DE LARGO X 0.70 (1.05) X 0.70 (.135) ALTO EN ACERO NOXIDABLE TPO 304-2B, ASI: TAPA CAL-16, GABINETE CAL 20 Y 22,	MOSTRADOR AUTOSERVICIO ELECTRICO ZONA CALIENTE, FRIA, SANDWICH, ZONAS: ** UNA (1) ZONA CALIENTE CON BAÑO MARIA ELECTRICO, SISTEMA AUTOMÁTICO DE TEMPERATURA, DE LLENADO Y CONTROL DE NIVEL DE AGUA PARA PROTECCION DE RESISTENCIAS, ESPACIOS PARA AZAFATES 1/1+1/3 C/U, (NO INCLUIDOS) **REPISA SUPERIOR CON PLATAFORMA INOX, ILUMINACION Y VIDRIO FRONTAL CURVO; ** UNA ZONA FRIA PARA ENSALADAS CON NEVERA BAJA INCORPORADA CON ESPACIOS PARA AZAFATES 1/1+1/3 C/U, (NO INCLUIDOS). **REPISA SUPERIOR CON PLATAFORMA INOX, ILUMINACION Y VIDRIOS LATERAL PLANOS TEMPLADOS. ** UNA ZONA FRIA PARA POSTRES Y SANDWICH ** ZONA PLANA PARA DISPENSADOR DE JUGOS (NO INCLUIDO) ** UN DESLIZADOR DE BANDEJAS EN TUBO INOX.

ITEM	DENOMINA-CIÓN DEL BIEN	DENOMINA-CIÓN TÉCNICA	CLASIFICA-CIÓN	DESCRIPCIÓN	DESCRIPCIÓN GENERAL
10	VITRINA	VITRINA CALIENTE	48102102	DE DOS NIVELES DE 1.09 X 0.60 X 0.65 ALTO TOTALMENTE ACERO INOX 304 ASI: TAPA CAL-16-2B, SALPICADERO DE 9 CMS DE ALTO	DE SOBREPONER BORDES FRONTALES Y LATERALES PLANOS, TANQUE CON DOS ESPACIOS SUPERIORES TIPO 1/1, UNO CON PARRILLA PERFORADA PARA CALENTAMIENTO DE PAN Y OTRO CON DOS SOPORTES O DIVISIONES REMOVIBLES. TANQUE INTERNO CON DOS RESISTENCIAS TUBULARES DE INMERSION DE 5/16 CON PARRILLA PROTECTORA, DESAGUE EN TUBO INOX DE 1" CON VALVULA DE PALANCA. DIVISION INTERNA DEL TANQUE CON LAMI PATAS INOXIDABLES DE 1 1/4" CON BASES AJUSTABLES A PERFORADA A 45 GRADOS, GABINETE ABIERTO POR DOS LADOS EN LAMIN A PRELIJADA CAL-20 INCLUYE DOS COSTADOS, PISO Y CHAMBRANA POSTERIOR Y FRONTAL, 4 PATAS EN TUBO INOX 1 5/8" CON AJUSTES DE NIVEL INOX.. CONTROL NIVEL DE AGUA.
11	ESTANTE	ESTANTE 4 ENTREPAÑOS	41102000	LISOS DEPOSITO 100X040X180	PARA DEPOSITO EN ACERO INOXIDABLE CON CUATRO PARALES CALIBRE 16 CON PERFORACIONES PARA PERMITIR LA GRADUACION DE ALTURA. 4 ENTREPAÑOS LISOS No.22 CON REFUERZOS LONGITUDINALES. BASES CON AJUSTES DE NIVEL EN ACERO INOXIDABLE. TORNILLERIA ACERO INOXIDABLE
12	MEZCLADOR TRABAJO	MEZCLADOR TRABAJO PESADO MONOBLOCK DE MUEBLE	41102000	PARA TRABAJO PESADO, DE 8" ENTRE EJES	DE MUEBLE IMPORTADO AGUA FRIA CALIENTE PARA AGUA FRIA Y CALIENTE
13	REGULADORES A GAS	REGULADORES	41102000	R4 R6 SUMINISTRO E INSTALACIÓN	REGULADORES A GAS R4 R6 INCLUIDOS ACCESORIOS
14	MANGUERA	MANGUERA PARA HORNO	41102000	CONECTOR FLEXIBLE	MANGUERA PARA HORNO COMBI
15	AZAFATE I	AZAFATE EN ACERO	48102102	DE 1/1.15 CM. 20.5 LITROS	EN ACERO INOXIDABLE DE 1/1.15 CM. 20.5 LITROS SIN TAPA
16	AZAFATE II	AZAFATE EN ACERO	48102102	DE 1/2.10 CM. 7 LITROS	EN ACERO INOXIDABLE DE 1/2.10 CM. 7 LITROS SIN TAPA
17	AZAFATE III	AZAFATE EN ACERO	48102102	DE 1/3.10 CM. 5 LITROS	EN ACERO INOXIDABLE DE 1/3.10 CM. 5 LITROS SIN TAPA

NOTAS:

1. *Las adecuación a realizar, deberán permitir que el área queden en óptimas condiciones de operación y funcionamiento.*
2. *El proyecto de adecuación incluye: **a.** el suministro del bien **b.** el armado y la instalación del bien y los insumos necesarios para ello (Herramientas, cables, tornillos, tomas y demás que se requieran) **c.** puesta en funcionamiento.*
3. *La Entidad podrá modificar las cantidades o tipos de elementos, según sea el requerimiento que se tenga en la ejecución.*

11.3 Formato – Anexo de propuesta técnica y/o económica

Se diligenciará el anexo en la plataforma SECOP II, teniendo en cuenta las totalidades de los equipos y la adjudicación se realizará por grupos, así:

GRUPO No. 1

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA		Vr. TOTAL IVA INCLUIDO / Vr. MÁXIMO A OFERTAR *La plataforma hace el cálculo automático del vr unitario incluido IVA* ** las cantidades a adquirir*	
1	CARRO ESCABILADERO EN ACERO INOXIDABLE	2	*Valor ofertado*	*= Vr unitario * 19%*	*= Vr unitario + IVA* ***Valor a registrar en la plataforma***		$	2.800.466,67
2	SARTEN BASCULANTE EN ACERO INOXIDABLE	1	*Valor ofertado*	*= Vr unitario * 19%*	*= Vr unitario + IVA* ***Valor a registrar en la plataforma***		$	19.517.586,67
3	BAÑO MARIA ABIERTO A GAS NATURAL ENCENDIDO AUTOMÁTICO	1	*Valor ofertado*	*= Vr unitario * 19%*	*= Vr unitario + IVA* ***Valor a registrar en la plataforma***		$	2.945.250,00
4	ESTUFA INDUSTRIAL DE 6 FOGONES A GAS NATURAL EN ACERO INOXIDABLE	1	*Valor ofertado*	*= Vr unitario * 19%*	*= Vr unitario + IVA* ***Valor a registrar en la plataforma***		$	5.255.436,67
5	ESTUFA MIXTA BROILER Y ASADORA A GAS CON UNA PLANCHA EN ACERO COMUN	1	*Valor ofertado*	*= Vr unitario * 19%*	*= Vr unitario + IVA* ***Valor a registrar en la plataforma***		$	6.336.750,00

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA		Vr. TOTAL IVA INCLUIDO / Vr. MÁXIMO A OFERTAR
6	NEVERA A.I. MIXTA , 25 PIES DE REFRIGERACION Y 25 PIES DE CONGELACION, DOS PUERTAS EN ACERO INOXIDABLE	2	*Valor ofertado*	*= Vr unitario * 19%*	*= Vr unitario + IVA* ***Valor a registrar en la plataforma***	$	36.695.871,33
7	MAQUINA LAVADORA DE LOZA ELECTRICO ENCENDIDO AUTOMATICO	1	*Valor ofertado*	*= Vr unitario * 19%*	*= Vr unitario + IVA* ***Valor a registrar en la plataforma***	$	14.696.500,00
8	ESTANTE 4 ENTREPAÑOS LISOS DEPOSITO	12	*Valor ofertado*	*= Vr unitario * 19%*	*= Vr unitario + IVA* ***Valor a registrar en la plataforma***	$	12.704.440,00
9	MEZCLADOR TRABAJO PESADO MONOBLOCK DE MUEBLE IMPORTADO AGUA FRIA CALIENTE PARA AGUA FRIA Y CALIENTE, PARA TRABAJO PESADO, DE 8" ENTRE EJES	7	*Valor ofertado*	*= Vr unitario * 19%*	*= Vr unitario + IVA* ***Valor a registrar en la plataforma***	$	3.296.389,25
10	SUMINISTRO E INSTALACIÓN REGULADORES A GAS R4 R6 INCLUIDOS ACCESORIOS	7	*Valor ofertado*	*= Vr unitario * 19%*	*= Vr unitario + IVA* ***Valor a registrar en la plataforma***	$	1.499.400,00

GRUPO No. 2

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA		Vr. TOTAL IVA INCLUIDO / Vr. MÁXIMO A OFERTAR
							La plataforma hace el cálculo

							automático del vr unitario incluido IVA **** las cantidades a adquirir***
1	HORNO COMBI A GAS NATURAL 10 BANDEJAS	1	*Valor ofertado*	*= Vr unitario * 19%*	*= Vr unitario + IVA* ***Valor a registrar en la plataforma***		$ 48.054.183,33
2	MANGUERA PARA HORNO COMBI	1	*Valor ofertado*	*= Vr unitario * 19%*	*= Vr unitario + IVA* ***Valor a registrar en la plataforma***		$ 238.000,00

GRUPO No. 3

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA		Vr. TOTAL IVA INCLUIDO / Vr. MÁXIMO A OFERTAR *La plataforma hace el cálculo automático del vr unitario incluido IVA* ** las cantidades a adquirir*
1	MOSTRADOR AUTOSERVICIO ELECTRICO ZONA CALIENTE, FRIA, SANDWICH, PLANA EN DOS TRAMOS	1	*Valor ofertado*	*= Vr unitario * 19%*	*= Vr unitario + IVA* ***Valor a registrar en la plataforma***		$ 29.059.403,33
2	VITRINA CALIENTE DE SOBREPONER DE DOS NIVELES	1	*Valor ofertado*	*= Vr unitario * 19%*	*= Vr unitario + IVA* ***Valor a registrar en la plataforma***		$ 1.844.500,00
3	AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE DE 1/1.15 CM. 20.5 LITROS SIN TAPA	12	*Valor ofertado*	*= Vr unitario * 19%*	*= Vr unitario + IVA* ***Valor a registrar en la plataforma***		$ 1.793.472,80
4	AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE DE 1/2.10 CM. 7 LITROS SIN	6	*Valor ofertado*	*= Vr unitario * 19%*	*= Vr unitario + IVA* ***Valor a registrar en la plataforma***		$ 438.396,00

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA		Vr. TOTAL IVA INCLUIDO / Vr. MÁXIMO A OFERTAR
	TAPA						
5	AZAFATE EN ACERO INOXIDABLE DE 1/3.10 CM. 5 LITROS SIN TAPA	6	*Valor ofertado*	*= Vr unitario * 19%*	*= Vr unitario + IVA* ***Valor a registrar en la plataforma***		$ 395.413,20

1. Tenga en cuenta el valor máximo a ofertar, de pasarse de este presupuesto, la propuesta será rechazada.
2. El proyecto de suministro y adecuación para cada grupo incluye: ***a.*** el suministro del bien ***b.*** el armado y la instalación del bien y los insumos necesarios para ello ***c.*** puesta en funcionamiento. Por lo tanto, la propuesta a realizar por cada ítem, debe contemplar de manera integral, los costos inherentes a cada elemento, sin que se causen costos adicionales para la Entidad.

11.5 ANEXO COMPROMISO CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS AMBIENTALES

Deberá allegar anexo con el siguiente compromiso:

Yo _____, identificado con cédula de ciudadanía número _____, expedida en _____, en mi calidad de Representante Legal de la Sociedad _____, me permito certificar en nombre de la sociedad a la cual represento, lo siguiente:

- Que es interés del proponente apoyar la acción del estado colombiano, para fortalecer la política de la gestión y el cuidado del medio ambiente, a través de las compras públicas sostenibles.
- Que se cumplirá durante la ejecución del contrato en caso de ser adjudicado y durante el tiempo requerido por la Entidad, con los requisitos ambientales que se requieran, en pro de garantizar una contratación alineada con la gestión y política ambiental.
- Que se cuenta con un programa ambiental para la actividad a realizar y para el manejo integral de residuos, en caso que éstos sean generados.

_____
Firma del representante legal

Nombre del Representante Legal _____
Identificado con _____

11.6 Formato G-CON-F15 Identificación, Evaluación y Asignación de los Riesgos Previsibles.

	SUPERINTENDENCIA DE SOCIEDADES	Código: GCON-F-015
	SISTEMA DE GESTION INTEGRADO	Fecha: 29 de agosto de 2017
	PROCESO: GESTIÓN CONTRACTUAL	Versión: 004
	FORMATO: VALORACION Y EVALUACIÓN DE RIESGO DE LOS PROCESOS DE CONTRATACIÓN	Página 1 de 1

Valor del contrato	$ 187.571.459,25
FECHA DE VALORACIÓN	20/11/2018

OBJETO DEL CONTRATO: COMPRA E INSTALACIÓN DE EQUIPOS DE PARA LA ADECUACIÓN DEL RESTAURANTE DE LA SUPERINTENDENCIA DE SOCIEDADES, SEDE BOGOTÁ

							EVALUACIÓN DEL RIESGO SIN CONTROLES						IMPACTO DESPUES DEL TRATAMIENTO							MONITOREO Y REVISIÓN	
N	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCION DEL RIESGO	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACION	CATEGORIA	ASIGNADO A	TRATAMIENTO	CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS / PLAN DE TRATAMIENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACION	CATEGORIA	AFECTA LA EJECUCION DEL CONTRATO	RESPONSABLE DEL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	COMO SE REALIZA EL MONITOREO	PERIODICIDAD
1	Especifico	Externo	Ejecución	Operacionales	INCORRECTA REALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES CONTRATADAS	PERJUICIOS EN TERMINOS DE SALUBRIDAD, ENTREGA EXTEMPORÁNEA/INSATISFACTORIA	1	2	BAJO		CONTRATISTA	Evitar el Riesgo	VERIFICACION DE QUE LAS ACTIVIDADES CUMPLAN LAS CONDICIONES REQUERIDAS POR LA ENTIDAD Y LAS NORMAS	1	1	BAJO		SI	SUPERVISOR- GRUPO ADMINISTRATIVO - FUNCIONARIO DESIGNADO PARA EL EFECTO	a partir de la fecha del Acta de inicio	hasta la terminación del contrato	mediante la verificación oportuna de la entrega del cumplimiento de las obligaciones establecidas	con cada entrega, durante la ejecución
2	Especifico	Externo	Ejecución	Operacionales	NO REALIZACIÓN OPORTUNA DE ACTIVIDADES	IMPOSIBILIDAD DE USO LOS ESPACIOS	1	1	BAJO		CONTRATISTA	Evitar el Riesgo	DEBIDA PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES CON EL SUPERVISOR DEL CONTRATO	1	1	BAJO		SI	SUPERVISOR	a partir de la fecha del Acta de inicio	hasta la terminación del contrato	mediante la verificación oportuna de la entrega del cumplimiento de las características establecidas	con cada entrega, durante la ejecución
3	Especifico	Interno	Planeación	Operacionales	FALTA DE ACTUALIZACIÓN AL PROCEDIMIENTO INTERNO Y A LAS NORMAS AMBIENTALES	AFECTACIÓN AL MEDIO AMBIENTE	1	1	BAJO		CONTRATISTA Y CONTRATANTE	Reducir la Probabilidad de Ocurrencia del Evento	VERIFICACIÓN DE ACTIVIDADES A REALIZAR, DE LOS ELEMENTOS A UTILIZAR Y DE RESIDUOS QUE SE LA EJECUCIÓN SE GENEREN	1	1	BAJO		NO	SUPERVISOR- GRUPO ADMINISTRATIVO - FUNCIONARIO DESIGNADO PARA EL EFECTO - LIDER AMBIENTAL	Desde elaboracion de estudios previos	hasta la terminacion del contrato	SEGUIMIENTO A LA NECESIDAD PLANTEADA	EN LA ETAPA DE PLANEACION Y EN LA ETAPA CONTRACTUAL
4	Especifico	Externo	Ejecución	Operacionales	MALA MANIPULACION DE LOS ELEMENTOS QUE IMPLIQUEN DAÑOS	DAÑOS EN LOS ESPACIOS, ELEMENTOS QUE GENEREN IMPOSIBILIDAD DE USO	1	2	BAJO		CONTRATISTA	Evitar el Riesgo	SEGUIMIENTO POR PARTE DE LA ENTIDAD DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL - DEBIDO PERSONAL AUTORIZADO	1	1	BAJO		SI	SUPERVISOR	Desde elaboracion de estudios previos	hasta la terminacion del contrato	inclusión en el estudio previo y mediante la verificacion mensual de la entrega del cumplimiento de las características establecidas	EN LA ETAPA DE PLANEACION Y EN LA ETAPA CONTRACTUAL
5	Especifico	Interno	Ejecución	Financiero	ACCIONES LEGALES CONTRA LA ENTIDAD POR RETRASOS EN EL PAGO	USO DEL RECURSO DE DISTRACCIÓN JUDICIAL Y AFECTACIÓN AL RUBRO DE LA ENTIDAD	1	1	BAJO		CONTRATANTE	Evitar el Riesgo	SEGUIMIENTO POR PARTE DE LA ENTIDAD DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL	1	1	BAJO		SI	SUPERVISOR	Desde elaboracion de estudios previos	hasta la terminacion del contrato	Seguimiento del cumplimiento	EN LA ETAPA CONTRACTUAL
6	Especifico	Interno	Planeación	Operacionales	FALTA DE CLARIDAD EN LA NECESIDAD A SATISFACER PARA LLEVAR A CABO EL PROCESO DE CONTRATACIÓN	CONTRATACIÓN ERRADA	1	3	BAJO		CONTRATANTE	Reducir la Probabilidad de Ocurrencia del Evento	LEVANTAR LA INFORMACIÓN NECESARIA PARA CONOCER LAS NECESIDADES EXISTENTES	1	1	BAJO		SI	Grupo Administrativo	Desde la planeacion de la necesidad	Hasta el inicio del proceso	Elaboracion ficha tecnica	una vez durante la etapa precontractual

11.7 Formato verificación de acuerdos internacionales

SUPERINTENDENCIA DE SOCIEDADES	**SUPERINTENDENCIA DE SOCIEDADES**	Código: GCON-F-017
	SISTEMA DE GESTION INTEGRADO	Fecha: 9 de febrero de 2018
	PROCESO GESTION CONTRACTUAL	Versión: 007
	FORMATO: VERIFICACIÓN ACUERDOS COMERCIALES SUSCRITOS POR COLOMBIA	Número de página 43 de 5

Objeto: COMPRA E INSTALACIÓN DE EQUIPOS DE PARA LA ADECUACIÓN DEL RESTAURANTE DE LA SUPERINTENDENCIA DE SOCIEDADES, SEDE BOGOTÁ

Cuantía de la Contratación: $187.571.459,25

Acuerdo comercial		Cobertura (Determinar si la Entidad se encuentra incluida en la cobertura del acuerdo comercial)	Cuantía (Umbrales) Se debe establecer SI el del proceso de contratación es superior al umbral del Acuerdo Comercial		¿Los bienes/ servicios a contratar se encuentran excluidos? En caso que el bien / servicio se encuentren excluidos en los numerales que se relacionan a continuación de conformidad con el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación.	Aplica para la presente contratación Escribir **SI** y el numeral aplicable a la excepción. Escribir **NO**, si el bien / servicio no se encuentra excluido	
			DILIGENCIAR **SI** o **NO**			DILIGENICAR (**SI** o **NO**)	
Alianza Pacífico	**Chile**	NO		- Bienes y servicios a partir de $208.654.000 **COP** - Servicios de construcción $ 20.865.438.000 **COP**	NO		NO
	Perú	NO		- Bienes y servicios a partir de $ 396.443.000 **COP** - Servicios de construcción a partir de $ 20.865.438.000 **COP**			NO
	México	NO		- Bienes y servicios a partir de $ 208.654.000 **COP** - Servicios de construcción a partir de $ 10’335.931 **USD**	NO		NO
Canadá		NO		- Bienes y servicios a partir de $ 241.786.000 **COP**	NO		NO

Acuerdo comercial	**Cobertura** (Determinar si la Entidad se encuentra incluida en la cobertura del acuerdo comercial)	**Cuantía** (Umbrales) Se debe establecer SI el del proceso de contratación es superior al umbral del Acuerdo Comercial		**¿Los bienes/ servicios a contratar se encuentran excluidos?** En caso que el bien / servicio se encuentren excluidos en los numerales que se relacionan a continuación de conformidad con el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación.	**Aplica para la presente contratación** Escribir **SI** y el numeral aplicable a la excepción. Escribir **NO**, si el bien / servicio no se encuentra excluido	
		DILIGENCIAR **SI** o **NO**			DILIGENICAR (**SI** o **NO**)	
			- Servicios de construcción a partir de $ 20.865.438.000 **COP**			
Chile	NO		- Bienes y servicios a partir de $ 209.002.000 **COP** - Servicios de construcción a partir de $ 20.900.211.000. **COP**	NO		NO
Corea	NO		Bienes y servicios a partir de $ 292.117.000 **COP** - Servicios de construcción $ 20.865.500.000 **COP**	NO		NO
Estados AELC (Islandia, Liechtenstein, Noruega y Suiza)	NO		- Bienes y servicios a partir de $ 512.246.000 **COP** - Servicios de construcción a partir de	NO		NO

Acuerdo comercial	Cobertura (Determinar si la Entidad se encuentra incluida en la cobertura del acuerdo comercial)	Cuantía (Umbrales) Se debe establecer SI el del proceso de contratación es superior al umbral del Acuerdo Comercial		¿Los bienes/ servicios a contratar se encuentran excluidos? En caso que el bien / servicio se encuentren excluidos en los numerales que se relacionan a continuación de conformidad con el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación.	Aplica para la presente contratación Escribir **SI** y el numeral aplicable a la excepción. Escribir **NO**, si el bien / servicio no se encuentra excluido	
		DILIGENCIAR **SI** o **NO**			DILIGENICAR (**SI** o **NO**)	
			$ 19.701.769.000 **COP**			
Estados Unidos de América	NO		- Bienes y servicios a partir de $241.786.000 **COP** - Servicios de construcción a partir de $20.868.078.000 **COP**	NO		NO
Costa Rica	NO		- Bienes y servicios a partir de $241.786.000 **COP** - Servicios de construcción a partir de $20.868.078.000 **COP**	NO		NO
México	NO		- Bienes y servicios a partir de $78.920 **USD**; - Servicios de construcción a partir de	NO		NO

Acuerdo comercial		Cobertura (Determinar si la Entidad se encuentra incluida en la cobertura del acuerdo comercial)	Cuantía (Umbrales) Se debe establecer SI el del proceso de contratación es superior al umbral del Acuerdo Comercial		¿Los bienes/ servicios a contratar se encuentran excluidos? En caso que el bien / servicio se encuentren excluidos en los numerales que se relacionan a continuación de conformidad con el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación.	Aplica para la presente contratación Escribir **SI** y el numeral aplicable a la excepción. Escribir **NO**, si el bien / servicio no se encuentra excluido	
			DILIGENCIAR **SI** o **NO**			DILIGENICAR (**SI** o **NO**)	
				$10’259.653 **USD**			
Triángulo Norte	**El Salvador**	SI		Valor de la menor cuantía de la Superintendencia de Sociedades Desde $35.155.891 Hasta $351.558.899	NO	SI	
	Guatemala	SI			NO	SI	
	Honduras	SI			NO	SI	
Unión Europea (Alemania, Austria, Bélgica, Bulgaria, Chipre, Dinamarca)		SI		- Bienes y servicios a partir de $505.115.000 **COP** - Servicios de construcción a partir de $19.427.500.000 **COP**	NO		NO
Comunidad Andina de Naciones (Bolivia, Ecuador y Perú.)		SI		La Decisión 439 de 1998 de la Secretaría de la CAN es aplicable a todos los Procesos de Contratación de las Entidades Estatales de nivel nacional,	No refiere exclusión alguna	SI	

Acuerdo comercial	**Cobertura** (Determinar si la Entidad se encuentra incluida en la cobertura del acuerdo comercial)	**Cuantía** (Umbrales) Se debe establecer SI el del proceso de contratación es superior al umbral del Acuerdo Comercial		**¿Los bienes/ servicios a contratar se encuentran excluidos?** En caso que el bien / servicio se encuentren excluidos en los numerales que se relacionan a continuación de conformidad con el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación.	**Aplica para la presente contratación** Escribir **SI** y el numeral aplicable a la excepción. Escribir **NO**, si el bien / servicio no se encuentra excluido	
		DILIGENCIAR **SI** o **NO**			DILIGENICAR (**SI** o **NO**)	
			independientemente del valor del Proceso de Contratación.			

El solicitante de la contratación efectuó en la etapa de planeación del proceso de contratación, la verificación de la aplicación de Acuerdos Comerciales para el mismo, de conformidad con lo dispuesto en el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación, concluyendo que **SI** son aplicables al proceso de selección.

ANEXO EXPERIENCIA DEL PROPONENTE

CONSECUTIVO RUP	CONTRATANTE	% DE PARTICIPACIÓN	FOLIO RUP

_____
Firma del representante legal

Nombre del Representante Legal _____
Identificado con _____

ANEXO RECURSO HUMANO OFERTADO POR EL PROPONENTE

COMPRA E INSTALACIÓN DE EQUIPOS DE PARA LA ADECUACIÓN DEL RESTAURANTE DE LA SUPERINTENDENCIA DE SOCIEDADES, SEDE BOGOTÁ

NOMBRE DE LA SOCIEDAD	
NIT	
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	
Certificamos que y/o nos comprometemos a:	

Cumplir el compromiso de prestar el servicio con el personal y perfiles requeridos en el presente proceso y que cumplirán con los siguientes requisitos:

Para el Coordinador:

Formación: Profesional en Administración de Empresas, Arquitectura, Diseño Industrial Ingeniería Civil o Industrial con tarjeta profesional vigente.
Experiencia General: 36 meses de experiencia profesional

Para los instaladores:

Formación: No requiere.
Experiencia General: 12 meses de experiencia en instalación de muebles industriales

Nota: La acreditación de las calidades y requisitos del personal que prestará el servicio en la Superintendencia de Sociedades se deberá realizar dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la adjudicación. En todo caso, debe aportar:

- Hoja de vida
- Copia de documento de identificación
- Copia legible de certificados o diplomas de formación, según aplique
- Certificaciones que acrediten experiencia en las actividades señaladas
- Documentos de Salud y Seguridad en el Trabajo que le sean requeridos con la suscripción del acta de inicio.

_____
Firma del representante legal

Nombre del Representante Legal _____
Identificado con _____

CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS DE REQUISITOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Nosotros, _____ actuando en calidad de Representante Legal y _____ profesional en Seguridad y Salud en el trabajo del proponente, identificados como aparece al pie de nuestras firmas, certificamos en nombre de la sociedad a la cual representamos, lo siguiente:

1. Que es interés del proponente apoyar la acción del estado colombiano y de la Superintendencia de Sociedades en el cumplimiento de la normatividad legal vigente en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo con el objeto de la presente contratación y el nivel de riesgo de las actividades que de éste se generen.

2. Que damos cumplimiento a lo establecido en la normatividad legal vigente en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo: Decreto 1072 de 2015, Resolución 1111 de 2017 y Resolución 1409 de 2012, entre otros.

3. Que en caso de ser adjudicatario del proceso y previo al inicio de la ejecución, nos comprometemos a:

- Remitir de manera oportuna y detallada la totalidad de información o documentos que requiera la Superintendencia en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

- Emplear personal idóneo, capacitado para ejecutar las actividades contratadas, especialmente en lo relacionado con Seguridad y Salud en el Trabajo, en la dedicación requerida por la Entidad. Dicho personal será capacitado y dotado de todos los elementos y herramientas que la actividad demanda

- Garantizar que la persona de SST que se designe esté al tanto de los temas de su competencia, garantice el cumplimiento de los requisitos de las actividades a desarrollar y las responsabilidades que esto conlleva acorde con la normatividad legal vigente.

En constancia, se firma en _____, a los ____ días del mes _____ de _____ de 2018.

	Representante,	Avala la oferta,
Nombre		
Firma	_____	_____
Identificación	_____	_____

Cordialmente,



JUAN ESTEBAN ROJAS BARRIOS
Coordinador Grupo Administrativo

TRD
CC.