1. ANTECEDENTES

La Fiscalía General de la Nación cuenta actualmente con un espacio físico de 589 metros cuadrados en la plataforma del primer piso de la sede en Bogotà (Bunker) , destinado para el funcionamiento del restaurante para el uso de funcionarios y visitantes de la Entidad, orientado a favorecer las condiciones de nutrición, higiene, salubridad y asequibilidad del mismo.

Este espacio,fue entregado a titulo de arrendamiento a la Caja de Compensación Familiar Compensar mediante el ***CONTRATO-FGN-NC-0028-2021***, el cual se encuentra vigente hasta el 30 de marzo de 2023.

De esta manera, los equipos han venido siendo objeto de mantenimiento preventivo mensual por parte de ***COMPENSAR*** con el fin de conservar su operabilidad, este mantenimiento, consiste en la aplicación de un conjunto sistemático de procedimientos mediante insumos como: limpieza, lubricación y aceitado con la finalidad de mantener el correcto funcionamiento de los equipos en el día a día.

Sin embargo, cuando los equipos presentan fallas, la causa de la misma y el repuesto requerido no necesariamente logran ser identificados con certeza mediante los procedimientos de mantenimiento preventivo en razón lo que implica el mismo, así como por la complejidad estructural de muchos de los equipos de cocina.

Asi las cosas, la importancia de realizar un adecuado mantenimiento correctivo del equipo de cocina que permita recuperar la capacidad de funcionamiento de la misma teniendo en cuenta habilidades prácticas, técnicas e instrumentales, así como el suministro de repuestos que requiere el mantenimiento.

Por lo anterior, este mantenimiento correctivo está a cargo de la FGN, razón por la que surje la necesidad de contratar el mismo, teniendo en cuenta que los servidores de la Entidad no cuenta con los conocimientos técnicos e instrumentos especializados y repuestos necesarios para el prsente proceso.

Es por esto, que se requiere realizar el mantenimiento correctivo de los equipos instalados en las áreas de cocina y autoservicios con la finalidad de garantizar su buen funcionamiento y así dar cumplimiento a los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

De no realizarse la contratación del servicio, ocasionaría problemas en el funcionamiento de los equipos y deterioro de los elementos que se requieren para el funcionamiento del

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

restaurante, generando dificultades en la marcha de la prestación del servicio y dificultades para el funcionamiento del restaurante.

El Departamento de Construcciones y Administración de Sedes radicó los estudios previos para ***"PRESTAR EL SERVICIO DE MANTENIMIENTO CORRECTIVO TÉCNICO INTEGRAL ESPECIALIZADO CON BOLSA DE REPUESTOS PARA LOS EQUIPOS DE COCINA INSTALADOS EN EL RESTAURANTE DE LA SEDE DEL NIVEL CENTRAL DE LA FISCALÍA GENERAL DE LA NACIÓN."***

2. OBJETIVO DEL ESTUDIO

El objetivo del estudio es realizar un análisis del sector bienes que permita identificar aspectos de idoneidad, calidad y experiencia, además de matices financieros y logísticos que permitan determinar el presupuesto para adelantar el proceso cuyo objeto es:

"PRESTAR EL SERVICIO DE MANTENIMIENTO CORRECTIVO TÉCNICO INTEGRAL ESPECIALIZADO CON BOLSA DE REPUESTOS PARA LOS EQUIPOS DE COCINA INSTALADOS EN EL RESTAURANTE DE LA SEDE DEL NIVEL CENTRAL DE LA FISCALÍA GENERAL DE LA NACIÓN."

Lo anterior en aras de que la Fiscalia General de la Naciòn obtenga la mejor oferta económica, seleccionando el mejor contratista para suplir sus necesidades, mitigando el riesgo de incumplimiento por parte del mismo y en cumplimiento de lo establecido por la Agencia Nacional de Contratación Pública –Colombia Compra Eficiente–, entidad que establece que en la etapa precontractual las entidades públicas deben cumplir los principios de la contratación estatal, mitigando el riesgo de incumplimiento en la ejecución del objeto contractual.

3. FICHA RESUMEN

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

Número del Estudio del Sector						150		
Dependencia Solicitante		Departamento de Construcciones y Administración de Sedes						
Fecha de Inicio del Estudio del Sector	10	05	2022	**Fecha de finalización del Análisis del Sector**	26	05	2022	
Número de modificación				**Fecha entrega de la modificación**				
Valor del Presupuesto Asignado Según Estudio del Sector	**El presupuesto oficial para el presente proceso según lo establecido en los Estudios Previos es de OCHENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS DE PESOS M/CTE ($85.000.000) incluido IVA y todos los costos directos e indirectos y los impuestos nacionales a que haya lugar (valor total presupuesto oficial), el cual se distribuye de la siguiente manera según el Estudio del Sector adelantado:** ***$30.630.600: Sumatoria de Valores unitarios de mantenimientos correctivos por valor de $26.394.200 y de repuestos por valor de $4.236.400 (Es de resaltar que los repuestos que se encuentran dentro de la bolsa son los que están identificados dentro de los mantenimientos preventivos realizados por COMPENSAR y que la necesidad real de los mismos será identificada luego de realizada la FASE I. DESMONTE E IDENTIFICACIÓN DE FALLAS ADICIONALES, donde no solo se identificará el estado del equipo, sino los repuestos que efectivamente se requieren y las fallas adicionales que no pueden ser reconocidas en los mantenimientos preventivos, de acuerdo a la naturaleza del equipo).**							

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

<table>
<tr>
<td></td>
<td>Por su parte el saldo restante de $54.369.400, será destinado a la Bolsa de repuestos.

A continuación se presenta la distribución del presupuesto discriminado por valores unitarios de mantenimientos, valores unitarios de repuestos y bolsa de repuestos de la siguiente manera:

<table>
<tr><td>Valor precios unitarios Mantenimientos</td><td>$26.394.200</td></tr>
<tr><td>Valor precios unitarios repuestos</td><td>$4.236.400</td></tr>
<tr><td>Valor Bolsa de Repuestos</td><td>$54.369.400</td></tr>
<tr><td>Valor Total Presupuesto</td><td>$85.000.000</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Plazo Estimado de la Ejecución</td>
<td>El plazo de ejecución del contrato será hasta el 18 de diciembre de 2022, contado a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, esto es el registro presupuestal y la aprobación de la garantía.

El contrato se ejecutará en la(s) ciudad(es) de: Bogotá D.C., en el restaurante de la sede Nivel Central de la Fiscalía General de la Nación ubicada en la Av. Calle 24 No. 52-01.</td>
</tr>
</table>

4. RECURSOS UTILIZADOS

4.1 COTIZACIONES

Se solicitó por parte del Grupo de Análisis del Sector Económico y de los Oferentes cotizaciones de las cuales por la plataforma de SECOP II, no se obtuvo interés de ningún proveedor.

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

El área solicitante remitió una (1) cotización de empresa del sector previamente avalada. Es de aclarar que se le adjuntó la Ficha Técnica con las especificaciones solicitadas para la presentación de oferta.

Se recibió un total de una (1) cotización para realizar el Estudio del Sector.

Para adelantar el proceso, se tiene una (1) cotización de empresa del sector que cuenta con la capacidad para la adquisición objeto del presente proceso, la cual fue remitida por el área técnica. Se verificó que cumple con las especificaciones solicitadas en la Ficha técnica remitida por la Entidad, información que al mismo tiempo fue avalada por el área respectiva.

4.2 HISTÓRICOS DE LA FISCALÍA GENERAL DE LA NACIÓN

Existen históricos, pero no serán tenidos en cuenta.		*El presente proceso no presenta las mismas especificaciones técnicas del proceso* FGN-IPSE-008-2018 NC *por lo cual no se tendrá en cuenta*
Existen históricos, y serán tenidos en cuenta.		*N/A*
No existen históricos.	**x**	*N/A*

Número de Proceso	FGN-IPSE-008-2018 NC
Fecha de Inicio del Proceso	23-05-2018
Modalidad de Selección	Subasta
Objeto Contratado	PRESTAR EL SERVICIO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE LOS EQUIPOS DE COCINA QUE SE ENCUENTRAN INSTALADOS EN EL RESTAURANTE UBICADO EN EL NIVEL CENTRAL DE LA FISCALÍA GENERAL DE LA NACIÓN
Cuantía del Contrato	$31,000,000.00 Peso Colombiano
Nombre o Razón Social del Contratista	COMERCIALIZADORA ELECTROMERO S.A.S
Plazo de Ejecución	60 Días
Plataforma de Publicación	Secop I
Link de Publicación	https://www.contratos.gov.co/consultas/detalleProceso.do?numConstancia=18-9-443306
Estado del Contrato	Liquidado

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

4.3 HISTÓRICOS DE OTRAS ENTIDADES DEL ESTADO

Existen históricos, pero no serán tenidos en cuenta.		*Se realizó búsqueda de información en cuanto a contrataciones similares con otras entidades para tratar de establecer un comparativo con el objeto del presente proceso, sin embargo, no se encontraron antecedentes.*
Existen históricos, y serán tenidos en cuenta		*N/A*
No existen históricos	**x**	*N/A*

Entidad Contratante	*N/A*
Número de Proceso	*N/A*
Fecha de Inicio del Proceso	*N/A*
Modalidad de Selección	*N/A*
Objeto Contratado	*N/A*
Cuantía del Contrato	*N/A*
Nombre o Razón Social del Contratista	*N/A*
Plazo de Ejecución	*N/A*
Link de Publicación	*N/A*
Estado del Contrato	*N/A*

4.4 PROCESO PRESENTE EN TIENDA VIRTUAL DEL ESTADO COLOMBIANO

Existe Acuerdo Marco de Precios o Instrumento de Agregación de Demanda para este producto o servicio?	**NO**	**x**	**SI**	
Si su respuesta es afirmativa y no se va a usar, explique la razón	Se realizó revisión en la página Colombia Compra y no se encontró acuerdo marco https://www.colombiacompra.gov.co/content/tienda-virtual?page=6			

5. ANÁLISIS DEL SECTOR

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

5.1 ASPECTOS GENERALES

5.1.1 Técnicos

Clasificación del bien o servicio	Clasificación UNSPSC: 73152100 Descripción: Servicios de mantenimiento y reparación de equipo de manufactura
Nombre Comercial del Bien o Servicio	MANTENIMIENTO DE EQUIPOS INDUSTRIALES DE COCINA
Calidad	Normatividad del Sistema de gestión de Seguridad y salud en el trabajo SG-SST vigente en el momento de ejecución del contrato. Normatividad ambiental vigente en el momento de ejecución del contrato. **Decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.**
Requisitos Generales	Los **equipos de cocina requieren el mantenimiento correctivo con la finalidad de que los mismos se encuentren en perfecto estado de funcionamiento, con el fin de que cumplan su función, así como dar cumplimiento a los requisitos sanitarios de acuerdo con el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.** Con el contrato se espera garantizar en un 100% el funcionamiento de los equipos de cocina instalados en el restaurante que le permitan a sus servidores, visitantes de las áreas del Nivel Central el servicio continuo, se deben mantener en perfecto estado de conservación y funcionamiento, lo que se consigue con el mantenimiento que obligatoriamente la normatividad sanitaria vigente dispone que se les debe efectuar a los equipos, el cual debe ser contratado debido a que la entidad no cuenta con el personal calificado, las herramientas, equipos, elementos, repuestos e insumos indispensables para adelantar esas labores. El contrato también procurará un desempeño continuo y operacional de los equipos bajo las mejores condiciones técnicas, sin importar las condiciones del ambiente al cual estan sometidos los mismos, para lo cual está destinado a reducir los costos por averías y operación, garantizar una disponibilidad de los equipos de un 100%, disminuir el gasto por nuevos equipos y maximizar la vida útil de éstos.

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

	Responder cualquier llamado de emergencia en un término no mayor de dos (2) horas y dependiendo de la falla corregir la misma en un término no mayor a doce (12) horas, durante el periodo de ejecución del contrato. Prestar el servicio de lunes a viernes en horario de oficina (8:00 am a 5:00 pm) preferiblemente, de no ser así, podrá realizarse en horario distinto previa autorización del supervisor del contrato y del arrendatario. El mantenimiento correctivo de los equipos se realizará en las instalaciones de la Fiscalía General de la Nación en Bogotá. En el evento que sea necesario retirar los equipos, se requerirá autorización del supervisor del contrato, así como la coordinación con el mismo. Dicho desplazamiento será por cuenta y riesgo del contratista y sin costo alguno para la entidad. Realizar la disposición final de los residuos de desechos sólidos y líquidos, la cual se deberá realizar siguiendo las recomendaciones de los fabricantes de los productos y cumpliendo las normas ambientales que regulan la materia. Presentar por escrito un informe técnico del mantenimiento correctivo con suministro de repuestos al finalizar el plazo de ejecución del contrato, el cual deberá tener como contenido mínimo la relación detallada del mantenimiento correctivo realizado.
Requisitos específicos	Se deberá realizar el mantenimiento correctivo con suministro de repuestos para los equipos de cocina que lo requieran durante la ejecución del contrato. El mantenimiento correctivo implica 2 fases: **FASE I.** DESMONTE E IDENTIFICACIÓN DE FALLAS ADICIONALES. **FASE II.** CAMBIO DE REPUESTOS REQUERIDOS, MONTAJE Y PUESTA EN ÓPTIMO FUNCIONAMIENTO. **FASE I. DESMONTE E IDENTIFICACIÓN DE FALLAS ADICIONALES.** 1. Realizar el desmonte operativo inicial de cada equipo, para identificar su estado, los repuestos que efectivamente se requieren cambiar, así como fallas adicionales que no pueden entreverse en el mantenimiento preventivo, de acuerdo con la naturaleza del equipo. De igual manera, estimar la vida útil de las partes en uso, y presentar el reporte en forma escrita con registro fotográfico a la entidad dentro de los cinco (5) días calendario siguientes a la suscripción del acta de inicio. **FASE II. CAMBIO DE REPUESTOS REQUERIDOS, MONTAJE Y PUESTA EN ÓPTIMO FUNCIONAMIENTO**

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

1. Efectuar el suministro e instalación de repuestos para los equipos señalados en la ficha técnica, previa autorización por parte del supervisor del contrato.
2. Entregar e instalar los repuestos que se requieran nuevos, originales, y de primera calidad, acompañados de la garantía técnica. En caso de presentarse fallas debido a los respuestos instalados, se deberá garantizar su cambio e instalación para dejar en óptimo funcionamiento el equipo objeto de mantenimiento correctivo, sin que ello genere costos adicionales para la entidad.
3. Se deberán suministrar insumos/repuestos nuevos, originales y no remanufacturados

A continuación en la siguiente tabla se relacionan la lista de los repuestos mas representativos.

Tabla de Repuestos

ITEM	NECESIDAD – MANTENIMIENTO CORRECTIVO	REPUESTOS
1	PLANCHA ASADORA MARCA: MGC REFERENCIA: N/A	1. VÁLVULA INDUSTRIAL HUMCAR 2. EXPANSOR 1/4 PULGADA 3. INYECTORES 1/4 PULGADA 4.TUBERIA DE COBRE FLEXIBLE 1/4 PULGADA 5.FLAUTAS INDUSTRIAL 6. CONECTORES FLEXOMETALICOS
2	PARRILLA ASADORA MARCA: MGC REFERENCIA: N/A	1. VÁLVULA INDUSTRIAL HUMCAR 2. EXPANSOR 1/4 PULGADA 3. INYECTORES 1/4 PULGADA 4.TUBERIA DE COBRE FLEXIBLE 1/4 PULGADA 5.FLAUTAS INDUSTRIAL 6. PALANCAS DE ALUMINIO

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

			7. CONECTORES FLEXOMETALICOS
	3	ESTUFA A GAS CUATRO (4) PUESTOS MARCA: MGC REFERENCIA: N/A	1. VÁLVULA INDUSTRIAL HUMCAR 2. EXPANSOR 1/4 PULGADA 3. INYECTORES 1/4 PULGADA 4.TUBERIA DE COBRE FLEXIBLE 1/4 PULGADA 5. QUEMADOR INDUSTRIAL 6. PALANCAS DE ALUMINIO 7. CONECTORES FLEXOMETALICOS
	4	SARTÉN BASCULANTE A GAS MARCA: N/A REFERENCIA: N/A	1. TERMOPILA 2. PILOTO TRES LLAMAS 3. TERMOSTATO DE 0-400 ºC 4. FLAUTAS INDUSTRIALES 5. CONECTORES FLEXOMETALICOS
	5	CAMPANA EXTRACTORA MARCA: COLCOCINAS REFERENCIA: N/A	1. CONTACTOR 2. BOBINADO MOTOR 3. RODAMIENTOS
	6	FREIDOR A GAS MARCA: MGC REFERENCIA: N/A	1. TERMOPILA MILIVOLTAICA 2. PILOTO TRES LLAMAS 3. COBRE FLEXIBLE DE 1/4 4. VALVULA UNITROL MILIVOLTAICA
	7	MARMITA A GAS MARCA: N/A REFERENCIA: N/A	1. TERMOPILA MILIVOLTAICA 2. PILOTO TRES LLAMAS 3. TUBERÍA DE COBRE FLEXIBLE DE 1/4 4. TERMOSTATO PARA ACEITE 5. CONECTORES FLEXOMETALICOS 6. VÁLVULA UNITROL MILIVOLTAICA
	8	LAVAVAJILLAS AUTOMÁTICA MARCA: ECOMAX	1. ASPA

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

	REFERENCIA: WINTERHALTER	2. TARJETA ELECTRÓNICA
9	HORNO COMBI MARCA: LAINOX - JAVAR REFERENCIA: NA6V101	1. TARJETAS ELECTRÓNICAS 2. REGULADORES GAS 3. MANGUERAS HIDRAULICAS 4. CONECTORES A GAS
10	AUTO SERVICIO ACERO INOXIDABLE MARCA: MGC REFERENCIA: N/A	1. RESISTENCIAS 2. CONTACTOR 3. TERMOSTATOS 4. CABLE SILICONADO
11	MAQUINA PELADORA DE PAPAS MARCA: N/A REFERENCIA: N/A	1. DISCOS DE LIJA 2. RODAMIENTOS 3. CONTACTOR 4. BOBINADO MOTOR 5. CABLE DE PODER
12	LICUADORA INDUSTRIAL MARCA: VOLCABLE REFERENCIA: EBCHQ	1. CUCHILLAS 2. RODAMIENTOS 3. CAJA DE CONTROL 4. CABLE DE POTENCIA 5. BOBINADO MOTOR
13	EXTRACTOR CENTRÍFUGO MARCA: N/A REFERENCIA: N/A	1. RODAMIENTOS 2. BOBINADO MOTOR
14	CALENTADOR DE AGUA A GAS MARCA: CHALLENGER REFERENCIA: N/A	1. TARJETA ELECTRÓNICA 2. DIAFRAGMA 3. MICROSWITCH 4. SENSORES DE TEMPERATURA 5. SENSORES DE LLAMA 6. BUJÍA

Es de anotar que la cantidad de los repuestos a entregar e instalar por parte del proveedor está determinado por las necesidades de los equipos, y se debe entregar e instalar cualquier repuesto que requieran los equipos durante el transcurso de ejecución del contrato.

Bolsa de repuestos: Para efectos de los respuestos recurrentes, se hará con base en los valores establecidos en la oferta económica, y para el pago de los repuestos que no estan contemplados en la oferta económica, porque son de origen imprevisible y aleatorio, lo que hace imposible determinar de manera exacta el tipo de repuesto y la cantidad de repuestos a suministrar, por tratarse de respuestos que como consecuencia del

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

mantenimiento correctivo se deban reemplazar, el CONTRATISTA deberá presentar una cotización y el supervisor del contrato otra, y se pagará la de menor valor.

Instalación, Supervisión e Ingeniería: El contratista tendrá como residente un Ingeniero matriculado o técnico con experiencia en instalación y montaje de equipos industriales especialmente de cocina, a cargo del mantenimiento correctivo y a la vez estará a cargo de los trabajadores especializados, técnicos instaladores, técnicos, soldadores, ayudantes y obreros necesarios para el mantenimiento.

Por lo anterior, se deberá anexar al formato de especificaciones técnicas de la oferta, la hoja de vida, fotocopia de la cédula de ciudadanía, tarjeta profesional o certificaciones académicas y de experiencia de quien fungirá como residente.

Con el fin de garantizar la calidad de los bienes y servicio a contratar y evitar incumplimientos en la ejecución del futuro contrato, el proponente deberá anexar al formato de especificaciones técnicas de la oferta certificados de capacitación de sus funcionarios en instalación y mantenimiento de equipos industriales del área de alimentos, en trabajos en alturas[1] y/o espacios confinados, y contar con un ingeniero con experiencia en la instalación de equipos industriales especialmente en el área de alimentos.

VISITA ÚNICA AL SITIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Se permitirá la realización de una visita técnica coordinada por el Departamento de Construcciones y Administración de Sedes de la Fiscalía General de la Nación, en la Av. Calle 24 No. 52 -01 en la ciudad de Bogotá D.C., en el restaurante donde se encuentran ubicados e instalados los equipos, a las empresas interesadas en participar en el proceso, con el fin de que puedan construir sus ofertas de una manera más clara y simplificada y puedan tener mayor información técnica y logística al respecto.

La visita al sitio donde se adelantarán los trabajos en los equipos tiene como finalidad que el proponente tenga pleno conocimiento de las condiciones técnicas actuales de infraestructura.

Una vez realizada la visita y atendidas las inquietudes de los proponentes que se puedan resolver en ese momento, se dará por terminada ésta.

[1] Teniendo en cuenta que la cocina cuenta con dos campanas (lavavajillas y estufa) las cuales se encuentran en el tercer piso.

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

	El hecho de que los proponentes no se interesen en conocer e investigar los detalles y condiciones bajo los cuales será ejecutado el objeto del contrato, no se considerará como excusa válida para posteriores reclamaciones. Se advierte que para ingresar a las instalaciones de la Fiscalía General de la Nación, previamente debe enviar mediante oficio o correo al electrónico manuel.vega@fiscalia.gov.co, relación del personal con el número de documento de identidad para solicitar la autorización de ingreso a la sede, cuando sea autorizado es necesario presentar su documento de identidad y otro documento personal, así como disponer del tiempo suficiente para su registro e ingreso.
Empaque y rotulado	N/A
Presentación y Unidad de Medida	UNIDADES

5.1.2 Económicos

Establecimientos de alimentos, bebidas y medicamentos con lineamientos por COVID-19

El Ministerio de Salud y Protección Social ha impartido los lineamientos de implementación inmediata para evitar la propagación del COVID-19 en establecimientos del sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas, tales como supermercados, restaurantes, tiendas, plazoletas de comida, panaderías, carnicerías, plazas de mercado, plantas de producción, droguerías y otros establecimientos relacionados.

"El propósito es brindar las orientaciones necesarias al sector y que se requieren implementar en la cadena de producción (plantas), comercialización (supermercados y grandes superficies), venta (restaurantes) y consumo (hogar) de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas", explicó Elisa Cadena, subdirectora de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas del Minsalud.

De esta manera, se hace el llamado para que los dueños y administradores de dichos establecimientos apliquen los procedimientos definidos para verificar frecuentemente el estado de salud de sus trabajadores y promover las medidas de autocuidado, como lo es el lavado de manos.

El protocolo también dicta que los responsables de los establecimientos deben dotar de elementos de protección personal a sus equipos de trabajo, en especial tapabocas o guantes si se requiere. De igual forma, garantizar la disponibilidad de elementos de limpieza y desinfección, como agua potable, jabón, gel antibacterial y tollas desechables.

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

Medidas para restaurantes y servicios de alimentación (incluye establecimientos ubicados en plazoletas de comidas)

- *En los servicios de alimentación se debe garantizar la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina y menaje con sustancias como hipoclorito, amonio cuaternario, ácido peracético, ácido láctico, entre otros, siguiendo las recomendaciones del fabricante, información que puede ser consultada en la etiqueta de los envases o en las fichas técnicas. En el caso de no contar con estas sustancias, se puede acudir al uso de agua caliente para la desinfección de utensilios y superficies siguiendo las medidas de protección para evitar quemaduras.*
- *Supervisar la frecuencia de lavado de manos, la práctica de hábitos de higiene y uso adecuado de la dotación y elementos de protección de todo el personal, incluidos quienes realizan entregas a domicilio.*
- *Garantizar la protección permanente de los alimentos durante la exhibición, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc.*
- *Se debe minimizar el contacto y manipulación directa por parte de los consumidores a los alimentos dispuestos en los autoservicios y espaciar la atención para evitar aglomeración durante el servido. Si es posible, se aconseja mantener una distancia de un metro entre personas.*
- *Garantizar la ventilación permanente de las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos. Además, se sugiere ventilar después de cada servicio, los salones y comedores abriendo las ventanas.*
- *Después de cada servicio, se deberá realizar la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, pomos de puertas, mostradores de bufés, mesas destinadas para el consumo de alimentos etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada por los clientes, de acuerdo con los protocolos de limpieza establecidos.*
- *El personal del restaurante deberá recomendar a los clientes el lavado de manos antes del consumo de los alimentos mediante avisos alusivos y disponer de las condiciones y elementos para esta práctica.*
- *Se sugiere el uso de desinfectantes de ambiente y aplicación frecuente, atendiendo a las buenas prácticas, en áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos.*
- *Se sugiere al establecimiento promover la venta de los alimentos para llevar en vez de consumirlos en el sitio.*
- *Los administradores de centros comerciales, grandes superficies y plazas de mercado con plazoletas de comida, serán responsables de la realización de los procedimientos de limpieza y desinfección frecuente de las áreas y elementos de uso común (baños, mesas, sillas, contenedores y recipientes de basura, etc.).*[2]

[2] minsalud.gov.co/Paginas/Establecimientos-de-alimentos-bebidas-y-medicamentos-con-lineamientos-por-COVID-19.aspx

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

MANTENIMIENTO EN LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES

*Una **cocina industrial** se entiende como todo aquel establecimiento que permite satisfacer la demanda de alimentos y bebidas a grupos grandes de personas. Estos establecimientos se pueden encontrar en restaurantes y buffetes así como en hospitales, hoteles, salones de eventos, oficinas, escuelas, entre otros lugares que cuentan con el servicio de comedor.*

Las cocinas industriales, además de tener un diseño especial según las normas oficiales de seguridad para permitir el fácil acceso para la preparación de alimentos, están equipadas con todo lo necesario según el target del cliente. Este equipo permite contener, transportar, guardar y procesar los alimentos para convertirlos en un platillo del menú.

*El equipo de una **cocina industrial** se clasifica en mayor y menor.*

*En **equipo mayor** encontramos todos los utensilios necesarios para procesar, guardar, transportar y contener los productos alimenticios e incluye: planchas, estufas, asadores, salamandras, hornos, estufones, parrillas, marmitas, freidoras, congeladores, refrigeradores, barras de servicio, vitrinas, campanas, mesas de trabajo, tarjas, etc.*

*El **equipo menor** está compuesto por los utensilios que se utilizan para manipular y preparar los alimentos, para cortar, remover, separar, pelar, servir, medir y dosificar. En esta categoría encontramos cucharas, espátulas, cucharones, cuchillos, hachas, tijeras, chairas, peladores, licuadoras, batidoras, cafeteras, exprimidores, descorazonadores, rayadores, coladores, rodillos, pinzas, tablas para picar, moldes, etc.*

Por lo anterior resulta necesario contar con un plan de mantenimiento que ayude a prevenir posibles fallas mecánicas que perjudiquen el área de cocina y así evitar algún tipo de contaminación en los alimentos.

*El mantenimiento de los equipos, al igual que el de las instalaciones en una **cocina industrial**, es de vital importancia para asegurar la calidad de los alimentos, mejorar la producción y para prevenir riesgos tanto de los empleados como de los comensales.*

Cuando se trabaja con alimentos para servicios de comedor es crucial que tanto el equipo como las instalaciones estén funcionando al 100%. En caso de que algún equipo presente algún daño en su

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

funcionamiento se puede detener la producción o contaminar los alimentos, o en casos extremos, podría ser necesario parar por completo el servicio de comedor.

En un plan de mantenimiento se deben contemplar lo siguientes aspectos:

Mantenimiento preventivo: *Es aquel que prevé algún tipo de incidente o percance que pudiera llegar a sufrir el equipo. El mantenimiento preventivo se realiza de manera periódica según el equipo en cuestión, e incluye la revisión y aplicación de pruebas al equipo para verificar que esté funcionando perfectamente. Por sus características, este tipo de mantenimiento es mucho más barato que el mantenimiento correctivo y ayuda a detectar fallas que al atenderse oportunamente nos evitará problemas mayores .*

Mantenimiento correctivo: *Es aquel que se ocupa de la reparación del equipo una vez que ya se ha presentado la falla. Este tipo de mantenimiento genera gastos muy elevados debido a que el servicio es de urgencia, la falla es más grave y la producción de la cocina está en riesgo. En este punto es importante tomar en consideración que el tiempo en que se repara una falla varía y no siempre se puede solucionar los problemas al instante, además podría ser necesario que se instalen refacciones, en cuyo caso el costo del servicio aumenta y si no hay refacciones disponibles llevará más tiempo reparar la avería.*

Contar con un plan detallado de mantenimiento preventivo que se realice de manera periódica, ya sea anual, bimestral o trimestralmente, permite tener una mejor previsión, planeación, organización y control de los equipos e instalaciones de la cocina. Al aplicar el sistema preventivo se reducen notablemente las necesidades de mantenimiento correctivo pues permite un mejor control y los gastos disminuyen de manera considerable. Para el mantenimiento se debe de disponer de un plano o una lista de los equipos instalados en la ***cocina industrial*** *para identificar la ubicación de cada uno y hacer la revisión correspondiente de manera ágil.*[3]

Crece el PIB de alojamiento y servicios de comida

Durante el tercer trimestre del año, el alojamiento y los servicios de comida aportaron al PIB del país $9,1 billones, es decir, el 4% del PIB del periodo. Según informó el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, este es el resultado más alto del sector desde 2005.

[3] https://solucionesgastronomicas.com/mantenimiento-en-la-industria-restaurantera/

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

El DANE publicó los resultados del PIB durante el tercer trimestre de 2021 y dio a conocer que el sector de alojamiento y servicios de comida aportó $9.1 billones entre julio y septiembre al Producto Interno Bruto. En otras palabras, a lo largo de 2021, el sector ha producido $22 billones, lo que representa el 76,68% de la meta trazada.

De acuerdo con un análisis del viceministerio de Turismo, la cifra alcanzada en el tercer trimestre de 2021 es un 7,4% superior a la reportada en el mismo periodo de 2019 y resulta 1,3% superior a la que se reportó en el país en el cuarto trimestre de ese mismo año, cuando todavía no había llegado la pandemia al país.
La ministra de Comercio, Industria y Turismo, María Ximena Lombana, destacó que "el jalonamiento de este sector es evidente en la reactivación económica segura del país y está acompañado de las buenas cifras registradas en sectores como el comercio y entretenimiento, las cuales llevaron en promedio al crecimiento del 13,2% de la economía a nivel general".[4]

5.1.3 Regulatorios

- Decreto 3075 de 1997
- Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

5.1.4 Otros

El presente contrato se rige por la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, la Ley 2069 de 2020, el Decreto 1082 de 2015 y demás normas que las modifiquen, adicionen o reglamenten.

En consideración al objeto a contratar y teniendo en cuenta que el presupuesto oficial estimado para la presente contratación no supera el diez por ciento (10%) de la Menor Cuantía de la Entidad se optará por hacer uso de la modalidad de mínima cuantía, establecida en el numeral 5 del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020 y reglamentada en los artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015, cuya adjudicación se llevará a cabo teniendo en cuenta el menor precio, siempre y cuando cumpla con las condiciones técnicas y jurídicas exigidas en la invitación pública.

Para la selección del contratista la entidad aplicará los principios de economía, transparencia y responsabilidad definidos en la Ley 80 de 1993 y los postulados que rigen la función administrativa.

5.2 ESTUDIO DE LA OFERTA

[4] https://colombia.reportnews.la/blog/2021/11/23/crece-el-pib-de-alojamiento-y-servicios-de-comida/

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

Los bienes o servicios objeto del presente Proceso de Contratación está codificado en el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC), como se indica en la Tabla 1: http://www.colombiacompra.gov.co/es/Clasificacion, el cual debe ser identificado hasta el cuarto nivel en virtud de lo señalado en el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

Tabla 2 - Codificación del bien o servicio en el sistema UNSPSC

Clasificación UNSPSC	Descripción
73152100	Servicio de mantenimiento y reparación de equipo de manufactura

En el mercado se encuentran diferentes oferentes representados en grandes, medianas y pequeñas compañías que puedan suministrar el tipo de bien requerido, con el fin de identificar las Mipymes que podrían ser potenciales oferentes en el presente proceso se realizó una búsqueda en el SECOP II de las empresas registradas con el código UNSPC respectivo, en el cual se identificaron:

Clasificación UNSPSC	Descripción	Número de empresas en el SECOP II
73152100	Servicio de mantenimiento y reparación de equipo de manufactura	472
TOTAL		**472**

Se realizó una búsqueda en el SECOP II, en el cual se tomó una muestra de 15 empresas para identificar cuáles son Mipymes; se pudo evidenciar que 12 empresas son Mipymes, estableciendo un 80% de la muestra, lo cual indica que habría un porcentaje alto de participación de estas empresas para el presente proceso.

6. LISTA DE CHEQUEO PARA IDENTIFICAR EL RIESGO DE COLUSIÓN DE OFERENTES

PROCESO GESTIÓN CONTRACTUAL
LISTA DE CHEQUEO PARA IDENTIFICAR RIESGO DE COLUSIÓN DE CONTRATISTAS (Exceptúa la contratación directa)
(Ley 1474 de 2011-Estatuto Anticorrupción- Artículo 27. Acuerdos restrictivos de la competencia

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

FACTOR ANALIZADO	ÍTEMS	ELEGIR CON UNA "X"	VALORACIÓN	VALORACIÓN PORCENTUAL
1. ¿Existen empresas que ofrecen este producto o servicio en el mercado?	Muchas	X	Bueno	100%
	Pocas		Regular	
	Ninguna		Malo	
2. ¿Los elementos requeridos en el presente proceso han sido adquiridos en la misma vigencia por parte de la Entidad a nivel nacional?	Muchas		Malo	
	Algunas		Regular	
	Ninguna	X	Bueno	100%
3. Existen pocos o no existen sustitutos al bien o servicio a adquirir?	Muchas		Bueno	
	Pocas	X	Regular	50%
	Ninguna		Malo	
4. ¿Existe variación significativa en los precios totales cotizados?	Si		Malo	
	No	X	Bueno	100%
	n/a			
5. ¿Existe variación significativa en los precios totales con relación a compras idénticas de pasadas vigencias?.	Si		Malo	
	No	X	Bueno	100%
	n/a			
6. ¿La ficha técnica contiene información amplia y suficiente para que los oferentes interesados puedan elaborar su propuesta económica valorando todas las condiciones y riesgos del proceso?	Si	X	Bueno	100%
	No		Malo	
	n/a			
7. ¿Existen coincidencias en las cotizaciones que puedan suponer que son presentadas por la misma persona?	Si		Malo	
	No	X	Bueno	100%
	n/a			
8. Revisada(s) la(s) cotización(es) ¿es posible establecer la existencia de la(s) empresa(s) que la(s) está(n) emitiendo?	Todas	X	Bueno	100%
	Algunas		Regular	
	Ninguna		Malo	
9. ¿Las cotizaciones cuentan con logotipos, razones sociales, nit o rut, direcciones y teléfonos del cotizante?	Todas	X	Bueno	100%
	Algunas		Regular	
	Ninguna		Malo	
10. En compras de artículos similares en vigencias pasadas, ¿se realizó el sondeo con las mismas empresas?.	Todas		Malo	
	Algunas		Regular	
	Ninguna	X	Bueno	100%
	n/a			

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

RESULTADO	90%
RANGO	BUENO

RESULTADOS DE LA LISTA DE CHEQUEO: Para este caso en particular, el riesgo de colusión es mínimo. No obstante lo anterior, la Entidad elaboró los estudios previos especificando claramente las características técnicas y de calidad que se requieren para adelantar el proceso de contratación adoptando las medidas necesarias para garantizar que se contrate con la mejor calidad y la mejor oferta.

7. CONCLUSIONES DEL ANÁLISIS DEL SECTOR

La Fiscalía General de la Nación cuenta actualmente con un espacio físico de 589 metros cuadrados en la plataforma del primer piso de la sede en Bogotà (Bunker) , destinado para el funcionamiento del restaurante para el uso de funcionarios y visitantes de la Entidad, orientado a favorecer las condiciones de nutrición, higiene, salubridad y asequibilidad del mismo.De esta manera, los equipos han venido siendo objeto de mantenimiento preventivo mensual por parte de ***COMPENSAR*** con el fin de conservar su operabilidad, este mantenimiento, consiste en la aplicación de un conjunto sistemático de procedimientos mediante insumos como: limpieza, lubricación y aceitado con la finalidad de mantener el correcto funcionamiento de los equipos en el día a día.

Sin embargo, cuando los equipos presentan fallas, la causa de la misma y el repuesto requerido no necesariamente logran ser identificados con certeza mediante los procedimientos de mantenimiento preventivo en razón lo que implica el mismo, así como por la complejidad estructural de muchos de los equipos de cocina.

Asi las cosas, la importancia de realizar un adecuado mantenimiento correctivo del equipo de cocina que permita recuperar la capacidad de funcionamiento de la misma teniendo en cuenta habilidades prácticas, técnicas e instrumentales, así como el suministro de repuestos que requiere el mantenimiento.

Por lo anterior, este mantenimiento correctivo está a cargo de la FGN, razón por la que surje la necesidad de contratar el mismo, teniendo en cuenta que los servidores de la Entidad no cuenta con los conocimientos técnicos e instrumentos especializados y repuestos necesarios para el prsente proceso. Es por esto, que se requiere realizar el mantenimiento correctivo de los equipos instalados en las áreas de cocina y autoservicios con la finalidad de garantizar su buen funcionamiento y así dar cumplimiento a los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

De no realizarse la contratación del servicio, ocasionaría problemas en el funcionamiento de los equipos y deterioro de los elementos que se requieren para el funcionamiento del restaurante, generando dificultades en la marcha de la prestación del servicio y dificultades para el funcionamiento del restaurante.

Ahora bien la función de compras debe estar orientada a satisfacer las necesidades de la Fiscalía General de la Nación y a obtener el mayor valor por el dinero público. Para cumplir con este objetivo, se debe conocer claramente cuál es la necesidad de contratación y determinar la mejor manera en que el mercado puede satisfacerla.

Como lo establece la guía para la elaboración de estudios del sector, la función de compras debe estar orientada a satisfacer las necesidades de la Entidad Estatal y a obtener el mayor valor por el dinero público. En consecuencia, la Entidad Estatal debe entender claramente y conocer: (a) cuál es su necesidad y cómo puede satisfacerla; (b) cómo y quiénes pueden proveer los bienes, obras y servicios que necesita; y (c) el contexto en el cual los posibles proveedores desarrollan su actividad.

Podrán participar todas las personas naturales y/o jurídicas, que cumplan con las calidades exigidas, reuniendo las condiciones de experiencia, capacidad técnica y solvencia económica, lo cual asegurará la escogencia de la propuesta más favorable para la entidad.

Teniendo en cuenta los diversos factores que se están presentando actualmente, como recomendación por parte del Grupo Análisis del Sector Económico y de los oferentes considera que es importante que los interesados en participar en el presente proceso tengan en cuenta las diferentes variables, con el fin, que den cumplimento con el plazo de ejecución establecido, tiempos de importación de los contenedores en el evento que los insumos sean importados, volatilidad de la TRM teniendo en cuenta la crisis que se está presentando, incremento costos, es decir, deben prever estos aspectos económicos y sociales y cualquier otro factor que se pueda presentar para el debido cumplimiento de la ejecución del contrato.

Resultado del análisis de costos basado en cotizaciones. Anexo 1 (cuadro Cotizaciones)

Una vez recibida la **cotización** se analizó lo siguiente:

- Fue expedida con base en las especificaciones técnicas remitidas por la Entidad.
- Cumplen con las especificaciones requeridas, por lo cual se concluye que esta corresponde a las necesidades establecidas previamente por la entidad.

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

- Hay que tener en cuenta que los proveedores deben establecer sus precios según la competitividad existente en el mercado. Pues los precios de referencia establecidos en el presente análisis reflejan los valores mínimos cotizados por las empresas requeridas.
- El valor proyectado en el presente análisis corresponde a un valor de referencia y no a un valor absoluto.
- Se anexa una (1) cotización para el estudio remitida por el área técnica. Se solicitó por parte del Grupo de Análisis del Sector Económico y de los Oferentes cotizaciones por la plataforma de SECOP II, no se obtuvo interés de ningún proveedor.
- Para definir el presupuesto del presente proceso se utilizó el valor de referencia de la cotización.
- Cabe resaltar que la cotización que se obtuvo es de régimen simplificado, por lo tanto, se incluyo el IVA teniendo en cuenta el Concepto C – 059 de 2021 emitido por Colombia Compra Eficiente en el cual menciona:

  "(…) el precio debe incluir los costos en que incurrirá el contratista para cumplir sus obligaciones y obtener la utilidad que espera del negocio. Esto significa que hacen parte del precio las inversiones y gastos que deba hacer, más la utilidad que espera. Entre los costos se encuentran los impuestos que afectarán el contrato, por ejemplo, el IVA, la contribución especial, las estampillas, y otros. Esta precisión resulta importante porque el valor, que incluye el impuesto, determina el precio final. Basta hacer una pregunta para entender la idea: ¿un bien gravado puede venderse sin el impuesto, sin violar las normas tributarias? Como no es posible, entonces es inevitable incorporarlo al costo, porque el oferente -futuro contratista- inevitablemente debe incurrir en él, so pena de no poder cobrarlo luego. En otras palabras, es absurdo presentar una oferta que no incluya los impuestos que gravan la actividad o los productos, guardando la esperanza de que se adjudique el contrato por ese precio -que será bajo-, y confiando en que posteriormente se podrá facturar el impuesto, so pretexto de que al fin y al cabo la ley grava la actividad. Por el contrario, el oferente tiene la obligación de incluir todos los gastos en que incurrirá para vender sus bienes o servicios, so pena de que la entidad entienda que el precio ofrecido los incluye, y luego sólo pagará el precio ofertado,

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

pues allí se debieron incluir -es lo lógico y así debe entenderse- todos los gastos en que incurrirá el proponente[5]. (…)"

Por lo tanto, para poder hacer una evaluación económica equitativa, es necesario incluir el impuesto de acuerdo a:

"(…)si un oferente es responsable de IVA y ello influye en el precio ofertado, la ponderación se hace sobre el valor final, sin importar que en el procedimiento existan otros oferentes que no son responsables de este impuesto. Esta interpretación no vulnera el principio de igualdad, toda vez que, no podría justificarse que en un procedimiento de selección donde existen oferentes que proponen un precio con IVA, por ser responsables de este, y otros que no, la ponderación de propuestas se haga descontando el IVA para todos, pues ello, antes que realizar el principio de igualdad, lo violenta, al dar un trato igual a proponentes en situaciones disímiles.(…)"

Resultado definitivo de costos los cuales proyectan el presupuesto final. Anexo 2. (Cuadro estudio de mercado definitivo).

En el presente análisis se aplicó el procedimiento de aproximación generalmente aceptado por las reglas matemáticas denominado redondeo, que consiste en acercar los valores decimales al número entero más aproximado (a la baja, cuando el número decimal sea menor a 5 o a la alta cuando el número decimal sea igual o mayor a 5).

Una vez realizado éste estudio, podemos concluir que el valor analizado a través de cotizaciones está acorde a los precios del mercado y cumple con las especificaciones requeridas por el área encargada.

Es así como se sugiere establecer como presupuesto para adelantar el proceso de contratación cuyo objeto es ***"PRESTAR EL SERVICIO DE MANTENIMIENTO CORRECTIVO TÉCNICO INTEGRAL ESPECIALIZADO CON BOLSA DE REPUESTOS PARA LOS EQUIPOS DE COCINA INSTALADOS EN EL RESTAURANTE DE LA SEDE DEL NIVEL CENTRAL DE LA FISCALÍA GENERAL DE LA NACIÓN."*** El valor de TREINTA MILLONES SEISCIENTOS TREINTA MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE ($30.630.600) incluido IVA y todos los costos directos e indirectos y los impuestos nacionales a que haya lugar.

[5] Marín Cortés, Fabián G. *El precio*. Librería Jurídica Sánchez R. Ltda. Medellín, 2012, p. 60.

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

Sin embargo, es de aclarar que el presupuesto oficial para el presente proceso según lo establecido en los Estudios Previos es de OCHENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS DE PESOS M/CTE ($85.000.000) incluido IVA y todos los costos directos e indirectos y los impuestos nacionales a que haya lugar (valor total presupuesto oficial), el cual se distribuye de la siguiente manera según el Estudio del Sector adelantado:

*$30.630.600: Sumatoria de Valores unitarios de mantenimientos correctivos por valor de $26.394.200 y de repuestos por valor de $4.236.400 (Es de resaltar que los repuestos que se encuentran dentro de la bolsa son los que están identificados dentro de los mantenimientos preventivos realizados por COMPENSAR y que la necesidad real de los mismos será identificada luego de realizada la FASE I. DESMONTE E IDENTIFICACIÓN DE FALLAS ADICIONALES, donde no solo se identificará el estado del equipo, sino los repuestos que efectivamente se requieren y las fallas adicionales que no pueden ser reconocidas en los mantenimientos preventivos, de acuerdo a la naturaleza del equipo).

Por su parte el saldo restante de $54.369.400, será destinado a la Bolsa de repuestos.

A continuación se presenta la distribución del presupuesto discriminado por valores unitarios de mantenimientos, valores unitarios de repuestos y bolsa de repuestos de la siguiente manera:

Valor precios unitarios Mantenimientos	$26.394.200
Valor precios unitarios repuestos	$4.236.400
Valor Bolsa de Repuestos	$54.369.400
Valor Total Presupuesto	**$85.000.000**

8. FUENTES DE INFORMACIÓN

- Secop II
- minsalud.gov.co/Paginas/Establecimientos-de-alimentos-bebidas-y-medicamentos-con-lineamientos-por-COVID-19.aspx
- https://solucionesgastronomicas.com/mantenimiento-en-la-industria-restaurantera/

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

- https://colombia.reportnews.la/blog/2021/11/23/crece-el-pib-de-alojamiento-y-servicios-de-comida/

EL VALOR DEL ESTUDIO DEL SECTOR ES

El presupuesto oficial para el presente proceso según lo establecido en los Estudios Previos es de OCHENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS DE PESOS M/CTE ($85.000.000) incluido IVA y todos los costos directos e indirectos y los impuestos nacionales a que haya lugar (valor total presupuesto oficial), el cual se distribuye de la siguiente manera según el Estudio del Sector adelantado:

***$30.630.600: Sumatoria de Valores unitarios de mantenimientos correctivos por valor de $26.394.200 y de repuestos por valor de $4.236.400 (Es de resaltar que los repuestos que se encuentran dentro de la bolsa son los que están identificados dentro de los mantenimientos preventivos realizados por COMPENSAR y que la necesidad real de los mismos será identificada luego de realizada la FASE I. DESMONTE E IDENTIFICACIÓN DE FALLAS ADICIONALES, donde no solo se identificará el estado del equipo, sino los repuestos que efectivamente se requieren y las fallas adicionales que no pueden ser reconocidas en los mantenimientos preventivos, de acuerdo a la naturaleza del equipo).**

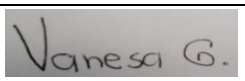
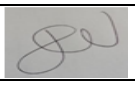
Por su parte el saldo restante de $54.369.400, será destinado a la Bolsa de repuestos.

A continuación se presenta la distribución del presupuesto discriminado por valores unitarios de mantenimientos, valores unitarios de repuestos y bolsa de repuestos de la siguiente manera:

Valor precios unitarios Mantenimientos	**$26.394.200**
Valor precios unitarios repuestos	**$4.236.400**
Valor Bolsa de Repuestos	**$54.369.400**
Valor Total Presupuesto	**$85.000.000**

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada

OCHENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS M/CTE INCLUIDOS TODOS LOS COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS
EL CUAL SERVIRA COMO PRESUPUESTO OFICIAL DEL PROCESO

Elaboró	Vivian Vanessa Gonzàlez Vilallba	26/05/2022	
Aprobó	Gustavo Adolfo Palacio Olarte	26/05/2022	

Este documento es copia del original que reposa en la Intranet. Su impresión o descarga se considera una Copia No Controlada