San Andrés de Tumaco - Nariño, 01 de octubre de 2019

ADENDA No. 001 PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA No. 048-CBACAIM4-2019

El señor Comandante del Batallón de Comando y Apoyo de Infantería de Marina No. 4 debidamente nombrado mediante Resolución Comando Armada No. 1187 del 27 noviembre de 2018, y facultado para asumir las funciones y competencias relacionadas con la contratación de bienes y servicios destinados a la Armada Nacional en virtud de la Resolución de Delegación No. 4519 del 27 de mayo de 2016 modificada parcialmente por la resolución No. 1417 del 8 de marzo de 2018 y Acta de Posesión No. 070 del 27 de Diciembre de 2018, de conformidad con lo establecido en la Resolucion Ministerial No. 6302 de 2014 por medio del cual se establece el Manual de Contratación del Ministerio de Defensa y sus Unidades Ejecutoras, se permite informar a los señores oferentes que participan en el proceso de selección abreviada de menor cuantía **No. 048-CBACAIM4-2019**, cuyo objeto es **CONTRATAR LA ADQUISICIÓN INSTALACIÓN Y PUESTO EN FUNCIONAMIENTO DE UN CUARTO DE CONSERVACIÓN, MAQUINARIA Y EQUIPOS DE COCINA PARA LA COMISIÓN DE ALIMENTACIÓN (COAL) DEL BATALLÓN FLUVIAL DE INFANTERÍA DE MARINA No. 42, ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DESCRITAS,** hasta por valor de **CIENTO SESENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($160.000.000),** incluido IVA y demás erogaciones que correspondan, que con el fin de garantizar el principio de selección objetiva, transparencia e igualdad de los oferentes se procede a:

PRIMERO: MODIFICAR EL ANEXO "E" PROPUESTA ECONÓMICA, en atención a los principios que rigen la Contratación Pública y teniendo en cuenta la observación realizada por la firma INDUSTRIAS FORMAX EU el día 01 de octubre 2019, se modifica el anexo "E" del pliego de condiciones definitivo, el cual quedará así:

ANEXO "E"
PROPUESTA ECONÓMICA

ITEM	*BIEN/SERVICIO*	*IMAGEN DE REFERENCIA*	*CANTIDAD*	*VALOR UNITARIO*	*VALOR TOTAL*
BATALLON DE INFANTERIA DE MARINA No 42 GUAPI - CAUCA					
1	**CUARTO DE CONSERVACIÓN (2ºC A 6ºC), PARA INSTALACIÓN Y PUESTO EN FUNCIONAMIENTO** acuerdo siguientes especificaciones técnicas: -medidas: 3,60 metros de fondo – 2,02 metros de ancho - 2,08 metros de alto, aislamientos térmicos -poliuretano densidad: 11.787 kg. / m3 90% celda cerrada resistencia al fuego: incluido aditivo conductividad térmica: a 0º c, tamaño de celda aproximado 0.8 mm. de diámetro equivalente a 0.017 w/m.k. sello: silicona tipo general eléctrico equivalente norma astm c920 clase 25 (-65gr.f) 35 años de duración. paneles inyectados en poliuretano, expandido de alta densidad, con 35-38 k/m3, espesor de 3 y 4 pulgadas tipo modular, coeficiente de transmisión de calor de 0.15 a 0.20 kcal. / m2/gr. -puerta isotérmica el cuarto llevará una (1) puerta isotérmica tipo corrediza o batiente. fabricada en 3 pulgadas de espesor, en poliuretano con las mismas características de los aislamientos térmicos, empaque para cierre hermético, con herrajes de bronce cromado para trabajo pesado con dispositivo de seguridad para abrir desde el interior y con resistencias para evitar la condensación de la puerta y tendrá una antecámara para la parte de congelación. -lámpara el cuarto llevará iluminación por medio de lámpara tipo marino de 110 voltios, 100 vatios, para trabajo pesado, completamente sellada		*1*		

	con canastilla en alambre cromado, para minimizar los defectos por temperatura en el interior del cuarto, con soporte de aluminio inyectado, equipadas con cuatro entradas eléctricas para una mayor facilidad en instalación, con interruptor y piloto exterior. -control electrónico ek201-101 y termómetro el cuarto frío contará con control de temperatura tipo digital, con indicadores de alarma visual y audible, los cuales estarán ubicados en la parte frontal del cuarto frío para fácil observación del operador. -unidad condensadora el cuarto llevará en una (1) unidad de marca reconocida en el mercado, garantizado mínimo un año de garantía y cumplan con la necesidad solicitada; de 4 hp, ahorradora de energía, y con gas refrigerante, o similar, y condensador fabricado en tubería de cobre con aleteado en aluminio, tanque recibidor de líquido, llaves de servicio, control de alta y baja presión, control de presión de aceite, motor, ventilador, protector y base de ensamble, la estructura que soporta la maquina es en hierro en 1 x ¼" -evaporador llevará un (1) evaporador, importado con serpentín fabricado con tubería de cobre sin costura y aleteado en aluminio, distribuidor de líquido en cobre, con motores, ventiladores, rejillas protectoras, base, soporte, bandeja de drenaje y caja de interconexión eléctrica. -accesorios de instalación llevarán un lote completo de accesorios, eléctricos y mecánicos: válvula de expansión, intercambiador de calor, visor de líquido, secador, eliminador de vibración, control de presión de alta y baja, termostato y control de temperatura, necesarios para el montaje y funcionamiento de las unidades. el equipo utilizara gases de condensación ecológicos (404, 507) que garantizaran la protección de la capa de ozono y son los que exige el ministerio de ambiente. -tablero eléctrico llevará un (1) tablero de fuerza y mando completo, con sus protectores necesarios para el control de los motores, funcionamiento del equipo y controlador electrónico para descongelación automática. -protector de fases se instala directamente en el tablero eléctrico, para evitar, los altibajos de voltaje -cortina: en termo fill, americano, para mayor aislamiento al frio. -estantería: en acero inoxidable de acuerdo a las dimensiones del cuarto frio. -no obstante contar con el medio de transporte, mano de obra e instalación y puesta en marcha de los equipos en **guapí cauca**. -el material de fabricación del revestimiento de los paneles para el cuarto de conservación sean en acero inoxidable calidad 304.				
2	**CAMPANA EXTRACTORA EN ACERO INOXIDABLE** ref. 304 antiácidos calibre 18, cuenta con filtros en acero inox. ref. 430 calibre 20. en su parte interna para captura de grasas de fácil mantenimiento. canal que permite guiar el condensado y grasas a una trampa de grasa. además, cuenta con iluminación interna tipo marino. dimensiones 5.50 x 1.50 x 0.60mts con **extractor** centrifugo de tejado, tipo hongo, aleta recta atrasada en aluminio, 220v.(trifásico) 2.0hp corregido para trabajar a una altura de 2600 msnm. ducto de extracción descripción: ducto en acero galvanizado calibre 20, diseñado para la evacuación de humos y olores generados por la cocina, sus dimensiones son asignadas de acuerdo al caudal y/o mediciones que necesitamos evacuar; sus uniones cuentan con flanches tipo grapa, remachado y sellado herméticamente con silicona de alta temperatura transición en acero galvanizado calibre 18 especial para la adaptación del ducto de extracción a la base del extractor generando el soporte y resistencia al extractor de **guarda motor** y/o arrancador con potencia de 2.0 a variaciones eléctricas. ventanas de inspección para mantenimiento descripción: ventanas con marco en acero de 1 1/8, fabricación en acero galvanizado cal20. tornillería manual para su fácil apertura. trampa de grasa para extractor. caja recolectora de grasas residuales para evitar vertimientos sobre terrazas, techos y azoteas. está fabricado en acero galvanizado cl. 20. con pintura electrostática resistente a la corrosión, cuenta con alta calidad para resistir el clima exterior. así mismo ayuda a la limpieza del extractor, manteniendo el medio ambiente limpio, recuperando los residuos de la grasa, evitando el peligro de incendio cumpliendo con el código de incendios nfpa 96.		*1*		

3	**ESTUFA DE CUATRO PUESTOS SIN HORNO** fabricada en acero inoxidable cl 18 ref. 304, acabado 2b con mueble superior y en la parte baja entrepaño esta con puestos de 40 x 40 en hierro fundido con 4 quemadores tipo estrella cada uno a gas de 35.000 btu/hora, controlados por válvulas individuales y pilotos en la parte baja, bandejas recolectoras de grasas está montada sobre patas tubulares y ajustes niveladores al piso. medidas 0.90mx 0.90mx0.90.		*2*		
4	**PLANCHA ASADORA SIN HORNO** fabricado en acero inoxidable ref. 304, acabado 2b a prueba de ácidos y magnéticos cl.18, con plancha en 1/2 pulgada de espesor en hierro hr pulido con salpicadero a tres lados, con su respectiva canal recolectora de grasas, calentando por medio de tres quemadores tipo flauta en "u" de 35.000btu/hora temperatura , controlado por medio de válvulas de paso y pilotos independientes, en la parte de abajo un entrepaño, con bandejas recolectoras de grasa, montada sobre patas tubulares de 1 1/2 con sus respectivos ajustes niveladores al piso en aluminio fundido. medidas 1.20m x 0.90m x 0.90 de alto.		*2*		
5	**FREIDORA A GAS** con capacidad de 35-40 lbs de aceite, frente puertas y tanque en acero inoxidable. consumo 90.000 btu/hr, termostato ajustable de 200º a 400ºf. dimensiones en cm: ancho 39cm, fondo 77cm, altura de trabajo 92cm.		*1*		
6	**BATIDORA INDUSTRIAL 24 LTS M LB** 203 3 recipientes en acero inoxidable, 3 aditamentos mezcladores, velocidad graduable, trabajo pesado. capacidad: 24lt, dimensiones: 50cm x 56 cm 82 cm, potencia 3/4 h.p, 560 wh, 110v.		*2*		
7	**DISPENSADOR DE BEBIDAS FRÍAS, 3 TANQUES DE 12 LT**, cada uno, gabinete en acero inoxidable, recipientes en policarbonato, válvulas dosificadoras en acero inoxidable, palas agitadoras, regulación automática de temperatura. dimensiones 59cm x 42cm x 63cm, potencia 550wh, 110v.		*1*		
8	**EXPRIMIDOR DE NARANJAS,** fabricado en hierro fundido, para trabajo pesado, cúpula en acero inoxidable, ideal para naranjas, mandarinas y limones, fácil operación y limpieza. dimensiones: 18cm x 20cm x 53cm.		*1*		
9	**LICUADORA INDUSTRIAL FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE,** vaso removible, 1 velocidad, capacidad 10lt. dimensiones 20cm x 75 cm. potencia: 1/2 h.p., 368wh, 110v.		*1*		
10	**MOLINO PARA CARNES**, trabajo pesado, cabezote inoxidable, bandeja inoxidable con empujador plástico, fabricado en aluminio anodizado, tapas laterales en plástico de alta resistencia. rendimiento: 85kg/h, potencia 0.75 h.p, 550 wh, 110v. dimensiones: 41cm x 21cm x 51cm.		*1*		

SEGUNDO: Los demás términos no modificados mediante la presente adenda permanecen y por ende continúan vigentes.

ORIGINAL FIRMADO

Teniente Coronel de I.M **ALEXANDER GARCÍA SAAVEDRA**

Comandante del Batallón de Comando y Apoyo de Infantería de Marina No. 4

TNADER PINZÓN RIVERA CARLOS ANDRÉS
ASESOR JURÍDICO BACAIM4 _____

TFLADM HERRERA QUICENO ROGER ARIOT
JEFE ADQUISICIONES BACAIM4 _____

C3CIM ZAMBRANO PADILLA HEINER
EJECUTÍVO CONTRATOS BACAIM4 _____

TFLADM PAZMIÑO FIGUEROA LISSETH DANAE
COMANDANTE CIA.LOG BACAIM4 _____

TFAACP MARTÍN LEÓN CARLOS FERNEY
ESTRUCTURADOR ECONÓMICO _____