OBJETO ADQUISICIÓN, E INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y MAQUINAS DE COCINA PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BASE DE ENTRENAMIENTO DE INFANTERÍA DE MARINA (**BEIM**) Y COCINA DE LA UNIDAD AVANZADA DE REACCIÓN INMEDIATA (**UARI**)

Bogotá D.C., Enero 2018.

Elaboró:	Aprobó:
SSCIM Jesy Alberto Acevedo Pedroza Suboficial de Planeación Oficina de planeación de IM.	TCCIM Evert Andrés Mejia Giraldo Jefe Oficina de Planeación de Infanteria de Marina.

1. IDENTIFICAR Y DESCRIBIR LA NECESIDAD:

La Armada Nacional requiere adelantar a través del Fondo Rotatorio de la Policía Nacional como tercero ejecutor un proceso de contratación cuyo objeto es ADQUISICIÓN, E INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y MAQUINAS DE COCINA PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BASE DE ENTRENAMIENTO DE INFANTERÍA DE MARINA (BEIM) Y COCINA DE LA UNIDAD AVANZADA DE REACCIÓN INMEDIATA (UARI)

1.1 JUSTIFICAR LA NECESIDAD:

El Batallón de Comando y Apoyo de Infantería de Marina (BACAIM6) unidad adscrita a la Base de Entrenamiento de Infanteria de Marina en el municipio de Coveñas - Sucre, en coordinación con el Comando de Infantería de Marina, establece la necesidad de elaborar el presente estudio previo, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

1.1.1. Comedores de tropa Batallones de Instrucción y Entrenamiento de Infanteria de Marina (BINIM)

La Armada Nacional incorpora voluntariamente a hombres interesados en prestar el servicio militar, incorporando cerca de dos mil quinientos (2500) cada tres meses en la Base de Entrenamiento de Infantería de Marina (en adelante - BEIM), con el fin de iniciar su proceso de formación y entrenamiento militar en los Batallones de Instrucción y Entrenamiento de Infanteria de Marina (en adelante - BINIM), donde posteriormente saldrán a conformar las diferentes unidades que hacen parte de la Armada Nacional, a esta cifra se suman el personal de infantes de marina profesionales de las diferentes unidades de la BEIM, los cuales ascienden a 550 hombres aproximadamente, para un total general de 3.050 hombres aproximadamente que consumen los alimentos diariamente en los comedores de tropa ubicados en el sector de los BINIM.

Actualmente los comedores de tropa de los BINIM no están dotados con equipo suficiente y necesario para garantizar en un 100% el servicio de alimentación, razón por la cual no se permite ofrecer variedad en las preparaciones de alimentos, solo se suministra alimentos cocidos, ya que no existen equipos tales como: freidoras industriales, procesadora industrial de vegetales, pela papas industriales, planchas industriales, hornos, entre otros.

En aras de mejorar el servicio de alimentación al personal de Infantes de Marina que conforman la BEIM, es necesario y oportuno adquirir equipos y maquinaria de cocina para dotar a estos comedores, de tal manera que se pueda garantizar un buen servicio de alimentación, toda vez que esto redunda en el bienestar del personal de usuarios.

1.1.2. Dotación de cocina y comedor Unidad Avanzada de Reacción Inmediata (UARI) del Batallón de Comando y Apoyo de Infantería de Marina No. 6 (BACAIM6).

La Unidad Avanzada de Reacción Inmediata (en adelante - UARI), se encuentra ubicada dentro unas instalaciones que fueron construidas y son propiedad de las empresas que operan en el complejo petrolero de Coveñas – Sucre, con el fin de mejorar el bienestar de los Infantes de Marina que prestan seguridad en ese sector; sin embargo estas instalaciones no cuentan con dotación de cocina – comedor; por lo cual la empresa OCENSA S.A. ofreció financiar esta dotación faltante por intermedio de un convenio de colaboración, para de esta manera mejorar las condiciones de bienestar de los Infantes de Marina que prestan seguridad a la población civil y la infraestructura de las empresas en su área de responsabilidad.

2. INFORMACIÓN ADICIONAL:

Convenio de Colaboración No. 17-041, Suscrito entre el Ministerio de Defensa Nacional – Fuerzas Militares de Colombia - Armada Nacional y Oleoducto Central S.A. (OCENSA) y como tercer ejecutor el Fondo Rotatorio de la Policía., con fecha de ejecución 30 de junio de 2018., con objeto "el Ministerio de Defensa Nacional a través de las Fuerzas Militares, prestara una especial atención, según su criterio, a las labores destinadas a mantener el orden constitucional, la seguridad de la comunidad, de las personas, del área general y de influencia en que la EMPRESA desarrolla sus actividades y operaciones.

2.1 PRESUPUESTO AUTORIZADO POR CONVENIO:

UNIDAD	PRESUPUESTO ASIGNADO COP
BEIM	$ 166.800.606
UARI COVEÑAS	$ 58.927.418
TOTAL	$ 225.728.024

3 CONDICIONES GENERALES DEL PROCESO DE SELECCIÓN.

"ADQUISICIÓN, E INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y MAQUINAS DE COCINA PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BASE DE ENTRENAMIENTO DE INFANTERÍA DE MARINA (BEIM) Y COCINA DE LA UNIDAD AVANZADA DE REACCIÓN INMEDIATA (UARI)"

3.1 CODIFICACIÓN CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS DE ACUERDO CON EL CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC).

La descripción del objeto a contratar identificado en el tercer nivel del Clasificador de Bienes y Servicios, es el siguiente:

CLASIFICACIÓN UNSPSC			
Grupo	**Segmento**	**Familia**	**Clase**
1	**48000000** Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	**48100000** (Equipos de servicios de alimentación para instituciones)	**48101500** (Equipo para cocinar o calentar)
2			**48101600** (Equipos para preparado de alimentos) **48102000** (Mobiliario de restaurantes) **48102100** (Suministros y equipo de manipulación y almacenamiento)

3.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Ver **Anexo No. 1** del presente Estudio. Los aspectos técnicos son de obligatorio cumplimiento, de no cumplir la oferta será descalificada

3.3 FORMA Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

3.4 FORMA DE ADJUDICACIÓN:

La adjudicación del presente proceso de selección será de forma total.

3.5 PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN:

Teniendo en cuenta que la adjudicación se realizará mediante el procedimiento de subasta presencial, remitirse al **Anexo No. 05** del presente estudio.

3.6 PLAZO DE EJECUCIÓN:

El plazo de entrega de los bienes, será hasta el 20 de junio de 2018, contados a partir de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.

3.7 SITIO DE EJECUCIÓN:

Grupo 1: Los bienes de este grupo deben ser entregados, en las instalaciones de la Base de Entrenamiento de I.M. Almacén General BACAIM6 ubicado en la carretera troncal vía lorica Departamento de Córdoba en las coordenadas 09° 23' 48" N - 75° 42' 28 W, previa coordinación con el supervisor del contrato.

Grupo 2: Los bienes de este grupo deben ser entregados, en las instalaciones de la unidad de Reacción Inmediata UARI del BACAIM6, ubicado en la carretera troncal vía lorica Departamento de Córdoba en las coordenadas 09° 23' 48" N - 75° 42' 28 W, en coordinación con el supervisor del contrato y el almacén BACAIM6.



3.8 PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES:

Los recursos para la contratación establecida en el presente estudio están contenidos en el plan anual de adquisiciones del Fondo Rotatorio de la Policía de la vigencia 2018.

3.9 FORMA DE PAGO:

El Fondo Rotatorio de la Policía se compromete a pagar el valor total del contrato, en pesos colombianos, en un único pago contra entrega, instalación y puesta en funcionamiento de los bienes, una vez recibidos por parte del supervisor del contrato, dentro de los treinta (30) días calendarios siguientes, previo cumplimiento de los siguientes requisitos y entrega de documentos, así:

1. Entrega de factura original dirigida al Grupo de Adquisiciones y Contratos del Fondo Rotatorio de la Policía, para su respectiva revisión antes de ser publicada por el contratista en la plataforma del SECOP II.
2. Certificación de pago al Sistema General de Seguridad Social Integral (Pago de aportes en Salud, Pensión y Sistema de Riesgos Laborales) y de Aportes Parafiscales (ICBF, SENA y Caja de Compensación Familiar), la cual debe ser expedida por el Revisor Fiscal o el Representante Legal del Contratista, en cumplimiento del Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003 y el Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
3. Certificado de entrega de los bienes, emitida por el supervisor (es) del contrato.
4. Para los ítems del grupo N° 1 y 2: acta de ingreso de los bienes al Almacén del Batallón de Comando y Apoyo de Infantería de Marina No. 6 (BACAIM 6).
5. Acta de ingreso al Almacén del Fondo Rotatorio de la Policía.

NOTAS:

- Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. Lo mismo se predicará en el caso de que el CONTRATISTA no elabore y presente las respectivas actas al FONDO ROTATORIO DE LA POLICÍA.

- De conformidad con el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007, los pagos se efectuarán en estricto orden de presentación de las respectivas facturas por parte de los contratistas, por consiguiente, éstas sólo podrán ser radicadas previo el lleno de todos los requisitos señalados en el presente pliego de condiciones, según sea el pago que se tramite, dentro de los treinta días siguientes a la fecha de presentación de la factura comercial o cuenta de cobro. Los pagos que el FORPO se compromete a efectuar, quedan sujetos al PAC (Programa Anual Mensualizado de Caja), de acuerdo con las normas legales vigentes, comprometiéndose a incluir las partidas necesarias en éste.

3.10 OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

Corresponde a las responsabilidades que deben ser asumidos tanto por el contratante como por el contratista durante la ejecución del contrato, así:

3.10.1.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

3.10.1.2 GENERALES:

En desarrollo del objeto, el Contratista adquirirá con el FORPO, las siguientes obligaciones generales:

1. Responder por sus actuaciones y omisiones derivadas del contrato, y de la ejecución del mismo, de conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993 y el decreto 1082 del 2015.
2. Responder por la calidad y cumplimiento del objeto contractual.
3. Preparar y presentar los informes sobre las actividades desarrolladas, con la oportunidad y periodicidad requeridas por el supervisor si se hace necesario.

4. Mantener confidencialidad en el manejo de la información de aquellos eventos que por su naturaleza lo estima el FORPO.
5. Responder por la entrega de los documentos producidos en cumplimiento de las obligaciones contractuales.
6. Cumplir de manera oportuna con los requisitos exigidos para el trámite de pago.
7. Mantener informado al supervisor del contrato sobre el desarrollo de las actividades que afecten el desarrollo del objeto contractual.
8. Entregar los bienes y servicios contratados de manera inmediata y con la disponibilidad requerida por el FORPO.
9. Desarrollar el Contrato acorde con lo establecido en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.
10. Constituir y mantener vigente la garantía única que impone la celebración del contrato, en los términos establecidos en el mismo.
11. Dar cumplimiento a lo establecido en los estudios previos, pliegos de condiciones y la propuesta presentada los cuales hacen parte integral del Contrato.
12. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones injustificadas.
13. Ejecutar el objeto del contrato, disponiendo de suficiente capacidad técnica y administrativa.
14. Acreditar mediante Certificación el Pago de Aportes de Seguridad Social y Aportes Parafiscales, expedida por el Revisor Fiscal de la empresa o el Representante Legal de la misma, en cumplimiento del artículo 50 de la Ley 789 de 2002, 828 de 2003 y 1150 de 2007, del mes correspondiente del personal que utilice el contratista para la debida ejecución del contrato.
15. Desempeñar las demás actividades relacionadas con el objeto contractual que le sean asignadas por el supervisor del contrato o por el Representante Legal del FORPO.
16. Las demás que se encuentren estipuladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1.993

3.10.1.3 ESPECÍFICAS.

1. Cumplir en forma eficiente y oportuna con el objeto señalado en el presente documento.

2. Los valores presentados en la oferta deberán incluir todos los costos de transporte, operarios, equipos, herramientas y demás gastos que se causen para la debida y completa ejecución del contrato.

3. Asumir la responsabilidad de subsanar las fallas que presenten los bienes y accesorios fabricados, suministrados y vendidos, subsanándolas por un bien nuevo de iguales o mejores características al entregado.

4. Garantizar que los artículos entregados son de óptima calidad, que cumplen con las características y especificaciones ofrecidas por el contratista.

5. Responder por las averías, desperfectos, mala presentación o daños que presente los artículos y bienes al momento de la entrega en el lugar destinado por el contratista.

6. El contratista asumirá los costos y gastos por pérdida y/o daño en el transporte.

Nota. El cumplimiento de las obligaciones antecedentes, cuando fueren por causas imputables al contratista, lográndose determinar la negligencia o culpa de su parte, se entenderá como causal de incumplimiento del contrato de manera integral, por lo cual el contratista deberá reparar al contratante por los daños y perjuicios causado sin que para dicha reparación medial el pronunciamiento del juez o conciliador.

3.10.1.4 OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE.

En virtud del presente contrato el FORPO se obliga a:

1. Cancelar al Contratista oportunamente el valor del contrato en la forma, plazos y condiciones que se indican en el mismo.

2. Suministrar al contratista, en caso que este lo requiera, los elementos necesarios para la ejecución del objeto contratado.
3. Dar respuesta oportuna a través del supervisor del contrato conforme a su competencia a las peticiones del contratista.
4. Aprobar oportunamente la garantía única y hacer las publicaciones de acuerdo al proceso y la normatividad legal vigente.
5. Las inherentes a la naturaleza del Contrato y las contempladas en el artículo 4 de la Ley 80 de 1993.

3.11 MATRIZ DE RIESGOS:

De conformidad con lo indicado en el "Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación (Versión M-ICR-01)", publicado por la Agencia Nacional de Contratación – Colombia Compra Eficiente, se debe utilizar la matriz de riesgos indicada en dicho Manual y conforme a los lineamientos y metodologías expuestos en el mismo. En tal sentido, se detallaran aquí aquellos eventos que pueden afectar la realización de la ejecución contractual y cuya ocurrencia no puede ser predicha de manera exacta por las partes involucradas en el proceso de contratación. Para tal efecto, ver el **Anexo No. 03**.

3.12 GARANTÍAS:

Se determinarán de acuerdo a la naturaleza del proceso y de conformidad con el decreto 1082 de 2015 y demás normas reglamentarias que lo modifican y lo adicionan. Ver **Anexo No. 04.**

3.13 SANCIONES

a) MULTAS.- En caso de mora o incumplimiento parcial de alguna de las obligaciones derivadas de los contratos por causas imputables al CONTRATISTA - salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del Artículo 1° de la Ley 95 de 1.890 – las partes acuerdan que el Fondo Rotatorio de la Policía, mediante acto administrativo, afectará al CONTRATISTA con multas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto cinco por ciento (0,5%) del valor dejado de entregar, por cada día de retardo y hasta por quince (15) días calendario. Esta sanción se impondrá conforme a la ley y se reportará a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el Artículo 6° de la ley 1150 de 2007.Modificado por el numeral 6.2 del artículo 221 del Decreto Ley 019 del 2012. Un **cero punto dos por ciento (0.2%)** del valor del contrato por cada día de retardo y hasta por diez (10) días, cuando el contratista no constituya dentro del término y en la forma prevista, en el contrato o en alguno de sus modificatorios, uno de los requisitos de legalización y ejecución.

b) PENAL PECUNIARIA: De conformidad con lo previsto en los Artículos 1592 y 1599 del Código Civil colombiano, en caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas del presente contrato, EL CONTRATISTA pagará al Fondo Rotatorio de la Policía, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al treinta por ciento (30%) del valor del contrato, cuando se trate de incumplimiento total del contrato y proporcional al incumplimiento parcial del contrato, que no supere el porcentaje señalado. Para efectos de calcular el monto del incumplimiento parcial relativo a la obligación de plazo de ejecución, se empleará la misma fórmula de estimación de valor contemplada en el Literal a) del presente Artículo.

c) APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS: Una vez notificada la resolución por medio de la cual se imponen alguna de las sanciones antes descritas, el CONTRATISTA dispondrá de quince (15) días calendario para proceder de manera voluntaria a su pago. Las multas no serán reintegrables aún en el supuesto que el CONTRATISTA dé posterior ejecución a la obligación incumplida. En caso de no pago voluntario y una vez en firme la resolución que imponga multas, podrá tomarse del saldo a favor del CONTRATISTA si lo hubiere, o acudir a la jurisdicción coactiva, conforme con el Parágrafo Único del Artículo 17 de la Ley 1150 de 2007.

3.14 SUPERVISOR o INTERVENTOR

El seguimiento y control estará a cargo del COMANDANTE DE LA COMPAÑÍA LOGISTICA DEL BATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE INFANTERÍA DE MARINA No. 6, o quien haga sus veces; en su momento ejerce el señor Teniente de Navío (TNLADM) FLOREZ ORTEGA ALVARO FABIÁN, identificado con cédula de ciudadanía N° 1047378523, celular: 3148211318, correo electrónico: fabian.florez@armada.mil.co. Para estos efectos el Supervisor estará sujeto a lo dispuesto a lo dispuesto en el numeral 1 del artículo 4 y numeral 1 del artículo 16 de la Ley 80 de 1993, Ley 1474 de 2011 y el Decreto 1082 de 2015, así como de acuerdo con las funciones asignadas en la Resolución 00484 del 15 de julio de 2015 "Manual de Contratación Administrativa del Fondo Rotatorio de la Policía".

4 FUNDAMENTOS JURÍDICOS.

4.1 RÉGIMEN JURÍDICO APLICABLE.

La modalidad de selección y el contrato a suscribir estarán sometidos a la legislación y jurisdicción colombiana y se rige por las normas de la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011, el Decreto 1082 de 2015 y las demás que las complementen, modifiquen o reglamenten; sin dejar de lado las normas civiles y comerciales que regulen el objeto de la presente contratación.

4.2 MODALIDAD DE CONTRATACIÓN Y SU JUSTIFICACIÓN.

Teniendo en cuenta que los bienes y servicios a adquirir presentan características técnicas uniformes y que además existen al menos dos empresas en el mercado que están en capacidad de satisfacer la necesidad, cumpliendo con las Especificaciones Técnicas requeridas, el presente proceso se adelantará por la modalidad de **SELECCIÓN ABREVIADA PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES**, en cumplimiento al Literal a) del Artículo No. 2, de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con los Artículos 2.2.1.2.1.2.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015.

4.3 CLASE DE CONTRATO.

Contrato de Compraventa.

5 CRITERIOS DE SELECCIÓN.

5.1 FACTORES HABILITANTES.

5.1.1 Capacidad Jurídica.

Será relacionada en la invitación.

5.1.2 EXPERIENCIA Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS.

El Registro Único de Proponentes - RUP es el instrumento a través del cual los proponentes deberán acreditar el requisito de experiencia, para tal efecto las personas naturales o jurídicas o uniones temporales o consorcios o cualquier forma de asociación que participen en este proceso, deberán acreditar su experiencia acreditada como se menciona a continuación:

Acreditar que cuenta con experiencia específica, directa y propia en contratos similares al objeto de la contratación, los cuales sumados deberán ser igual o superiores al 100% del presupuesto asignado al presente proceso contractual; para tal efecto se verificarán los códigos UNSPSC aquí establecidos, en el Registro Único de Proponentes – RUP aportado por el oferente, constatando que se encuentren inscritos los contratos con los que pretende soportar la experiencia.

Para el presente proceso, el oferente deberá acreditar que en sus contratos ejecutados cumplen con mínimo dos (2) de los cuatro (4) códigos UNSPSC aquí exigidos, por lo menos hasta el tercer nivel, y acreditando que dichas operaciones comerciales han sido ejecutadas y terminadas con antelación a la fecha de cierre de este proceso contractual, Las codificaciones UNSPSC y SMMLV exigidos son los siguientes:

GRUPO	RELACIÓN DE CONTRATO (S) CELEBRADO(S) – CÓDIGO DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS MÍNIMO EN EL TERCER NIVEL.	VALOR EXPRESADO EN SMMLV
1	48101500 48101600 48102000 48102100	164
2		39

* VALOR REFERENCIA SMMLV 2018: **$781.242.00 M/CTE**

NOTA 1. Las personas naturales o jurídicas, en forma individual, deberán acreditar experiencia específica habilitante en el registro único de proponentes - RUP, cumpliendo con al menos dos (2) códigos de la clasificación UNSPSC, según lo exigido en la tabla del presente numeral.

NOTA 2. En el caso de los consorcios o uniones temporales la experiencia específica habilitante en el registro único de proponentes – RUP, será la sumatoria de las experiencias de los integrantes de la respectiva forma asociativa, y deberán cumplir con al menos dos (2) códigos UNSPSC de la codificación establecida en la tabla del presente numeral, sin embargo cada uno de los miembros deberán aportar experiencia.

NOTA 3. Si el proponente acredita su experiencia mediante contratos realizados bajo la modalidad de consorcio o de unión temporal, el FORPO tomará para la verificación, el porcentaje (%) de participación en la ejecución del contrato del oferente que haga parte del Consorcio o de la Unión Temporal, y luego sumará el valor obtenido para así establecer el total acreditado. Para lo anterior, se atenderá lo señalado en el RUP donde conste el porcentaje de participación en la ejecución del contrato.

NOTA 4. No podrá acumularse a la vez, la experiencia de los socios y la de la persona jurídica cuando éstos se asocien entre sí para presentar propuesta.

NOTA 5. Cuando la constitución de la compañía tenga menos de 3 años, se podrá trasladar la experiencia de los socios a la persona jurídica.

NOTA 6. De conformidad con el artículo 221 del Decreto 19 de 2012, el certificado de registro único de proponentes que adjunte el proponente con su propuesta deberá estar vigente y en firme antes de la audiencia pública de subasta.

NOTA 7. En el caso que el proponente haya participado en procesos de fusión o escisión empresarial, debe tomar para estos efectos, exclusivamente los contratos que le hayan asignado en el respectivo proceso de fusión o escisión, para ello debe aportar el certificado del contador público o del revisor fiscal (si la persona jurídica tiene revisor fiscal) que así lo acredite.

NOTA 8. En caso de requerir documentación adicional a fin de verificar o complementar la información contenida en el RUP, la Entidad podrá solicitar los documentos necesarios.

EXPERIENCIA MÍNIMA Y ADICIONAL PARA PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS, EXTRANJERAS SIN DOMICILIO O SIN SUCURSAL EN COLOMBIA

Las personas naturales o jurídicas, extranjeras sin domicilio o sin sucursal en Colombia, que aspiren a celebrar contratos con las entidades estatales no requieren estar inscritos en el Registro Único de Proponentes, por ello se verificará la experiencia con los documentos que deban poseer como mínimo la siguiente información:

1. Identificación de cada uno de los contratos.
2. Fecha de suscripción.
3. Fecha de terminación.
4. Nombre o razón social del contratante.
5. Nombre o razón social del contratista.
6. Objeto del contrato.
7. Cuantía o valor del contrato expresado en SMMLV.
8. Actividades desarrolladas.
9. La certificación debe venir debidamente suscrita por la persona facultada para expedir dicho documento.
10. Si la certificación incluye varios contratos, se deberán indicar los requisitos aquí exigidos para cada uno de ellos y se ponderará por contrato suscrito relacionado.
11. Si la certificación incluye el contrato principal con sus adiciones, se entenderá como un solo contrato certificado.
12. Porcentaje del valor del contrato que ejecutó como miembro de un consorcio, unión temporal, sociedad de objeto único, empresa unipersonal o sociedades en general (si es el caso).
13. Las certificaciones de origen extranjero provenientes de entidades públicas, deberán presentarse de acuerdo con la Convención de la apostilla o la consularización. Los documentos privados no son objeto de este tipo de legalización. Los documentos en un idioma distinto al castellano, deben ser presentados en su lengua original junto con la traducción al castellano. El proponente puede presentar con la oferta una traducción simple al castellano, pero, si el proponente resulta adjudicatario, debe presentar la traducción oficial al castellano de los documentos presentados en idioma extranjero. La traducción oficial debe corresponder al texto presentado.

NOTAS:

1. Si son contratos realizados bajo la modalidad de consorcio o de unión temporal, el FORPO tomará para la verificación, el porcentaje (%) de participación en la ejecución del contrato del oferente que haga parte del consorcio o de la unión temporal, y luego sumará el valor obtenido para así establecer el total acreditado. Para lo anterior, deberá presentar el documento que acreditó la conformación del consorcio o de la unión temporal, donde deberá constar el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes para la ejecución del contrato.
2. En el caso de los consorcios o uniones temporales la experiencia habilitante será la sumatoria de las experiencias de los integrantes; no obstante todos y cada uno de los miembros deberán aportar experiencia para acreditar la aquí solicitada.
3. En caso que la constitución de la compañía tenga menos de tres (03) años, es válida la sumatoria de la experiencia de sus accionistas socios o constituyentes.
4. Para el caso de la acreditación de experiencia específica en cuanto a las certificaciones, el Fondo Rotatorio de la Policía no aceptará ni tendrá en cuenta:
   - Certificaciones de subcontratistas, de subcontratos, por tanto éstas deberán ser directas.
   - Auto certificaciones.

- No se aceptan ni se tendrán en cuenta certificaciones con enmendaduras e ilegibles y que no contengan como mínimo la información solicitada o que presenten inconsistencias o que induzcan a error al Fondo Rotatorio de la Policía.

5. En el caso que el proponente haya participado en procesos de fusión o escisión empresarial, debe tomar para estos efectos, exclusivamente los contratos que le hayan asignado en el respectivo proceso de fusión o escisión, para ello debe aportar el certificado del contador público o del revisor fiscal (si la persona jurídica tiene revisor fiscal) que así lo acredite.
6. Se precisa que para el cumplimiento de la experiencia exigida, ésta debe corresponder a lo solicitado en el presente numeral, de acuerdo al presupuesto asignado.
7. En caso de requerir documentación adicional a fin de verificar o complementar la información certificada, la Entidad podrá solicitar los documentos necesarios.

5.1.3 Capacidad Financiera y/o Económicos:

5.1.3.1 Capacidad Financiera: Se deben determinar los indicadores financieros que los oferentes deben cumplir para el proceso de conformidad con el estudio de mercados y con el objeto a contratar y su correspondiente justificación.

Para efectos de la verificación financiera el proponente deberá acreditar como mínimo los siguientes indicadores financieros:

- **Índice de liquidez**: Activo corriente/pasivo corriente: Mayor o igual a 1

Justificación: Una liquidez mayor o igual a 0.6, asegura a la entidad que el futuro contratista cuenta con una solvencia estable en términos financieros a corto plazo y que no tendría que recurrir a su patrimonio, ni otro ingreso adicional para poder cancelar las deudas adquiridas a corto plazo, al igual que garantiza la pluralidad de oferentes.

- **Índice de Endeudamiento**: Pasivo Total/Activo total: Menor o igual a 70%

Justificación: Un endeudamiento máximo del 98 %, permite a la entidad asegurarse de no contratar con oferentes que tengan un nivel de riesgo financiero de iliquidez o inestabilidad económica por efecto de pagos de cartera u otra categoría.

- **Razón de cobertura de intereses**: Utilidad operacional/gastos de intereses: Mayor o igual 2

Justificación: La razón de cobertura de intereses igual o mayor a 0.8 permite a la entidad minimizar la probabilidad de que el futuro contratista incumpla las obligaciones financieras contraídas con el proceso contractual, de tal manera, que el riesgo es menor para la entidad si esta la razón aumenta; con una rentabilidad más alta se puede cubrir sus necesidades financieras de manera más efectiva. Estos puntos determinan el número de veces que la utilidad operacional cubre los gastos financieros, que define una proporción de dos veces los gastos de interés frente a la utilidad operacional, cuantía suficiente para definir que una empresa puede responder con su utilidad dentro del proceso contractual.

Nota 1: Para el caso de compañías filiales, sucursales o dependientes de una casa matriz, los estados financieros deben corresponder al grupo empresarial.

Nota 2: se realizó la solicitud de información a proveedores INF-PROV006-2018, cuyo objeto es "ADQUISICIÓN, E INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y MAQUINAS DE COCINA PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BASE DE ENTRENAMIENTO DE INFANTERÍA DE MARINA (BEIM) Y COCINA DE LA UNIDAD AVANZADA DE REACCIÓN INMEDIATA (UARI)", en la cual se analizó el

comportamiento de los indicados de capacidad financiera y organizacional requeridos para el presente proceso de selección, recibiendo ofertas de la firma, ONNERA COLOMBIA SAS, KADELL DE COLOMBIA S.A.S., INGENIAR INOX SAS, PROINCOL JK SAS de los 113 oferentes inscritos con el código del clasificador UNSPSC, de los cuales los oferentes PROINCOL JK SAS y ONNERA COLOMBIA SAS, no aportan el RUP, por lo que se conservaran los indicadores de los referentes de las adquisiciones adelantadas por el Fondo Rotatorio de la Policia.

5.1.3.2. Capacidad organizacional.

Para la capacidad organizacional se exigirán los siguientes indicadores:

- **Rentabilidad del Patrimonio**: Utilidad Operacional/Patrimonio: Debe ser mayor o igual al 10 %.

Justificación: Este indicador permite conocer el rendimiento que obtienen los propietarios de la empresa respecto, de la inversión, lo que indica que entre más alta sea la rentabilidad, mejor será la organización de la empresa para generar rentabilidad con el capital invertido por los socios o accionistas. Un porcentaje del 0 %, es suficiente para este proyecto, teniendo en cuenta que el presupuesto es bajo y no se requiere de una capacidad en la rentabilidad para atender las obligaciones que surjan de este proceso, por cuanto se están estableciendo otros indicadores que también permiten conocer su capacidad de cumplimiento financiero, en atención a que los procesos anteriores realizados por el Fondo Rotatorio de la Policía no cumplió con una amplia intervención de oferentes, permitiendo este indicador una mayor participación a los interesados.

- **Rentabilidad del Activo**: Utilidad operacional/activo total: Debe ser mayor o igual al 5 %.

Justificación: Este indicador nos permite conocer que tan rentables son los activos de la compañía, dado que en un momento dado de liquidación o cesación de pagos de la empresa la compañía puede acudir a sus activos por lo que se vuelven un respaldo de las posibles deudas, y si su activo total permite generar rentabilidad, es decir, cuanta utilidad pueden genera los bienes que la empresa tiene. Un mínimo del 0 % de rentabilidad del activo para este proyecto, es conveniente, porque los valores que se pudieran suscitar al aplicar el indicador, alcanzan a cubrir el presupuesto del proyecto, permitiendo realizara las labores y actividades en la ejecución contractual.

- **Capital de Trabajo**: activo corriente – pasivo corriente: definido como el resultante del activo corriente menos el pasivo corriente. Para efectos de este proceso el capital de trabajo del proponente debe ser igual o mayor al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial total del presente proceso de contratación.

Nota 1. Reglas aplicables a "grupos empresariales" y sociedades extranjeras:

- Para el caso de compañías filiales, subordinadas o dependientes de una casa matriz, los estados financieros deben corresponder al grupo empresarial.
- Cuando la casa matriz o controlante no esté domiciliada en el país, solo procede la consolidación de los estados financieros de las subordinadas en Colombia, lo cual puede realizarse a través de cualquiera de las sociedades controladas.
- Para el caso de sucursales de sociedades extranjeras, los indicadores deberán corresponder a los que tengan registrados en el RUP. En todo caso se tendrá en cuenta la normatividad comercial vigente sobre la materia.

Nota 2. Para la verificación de los anteriores indicadores los estados financieros se deberán tomar con corte a 31 de diciembre de 2016, si cuenta con estados financieros registrados en el RUP vigentes y en firme a corte 31 de diciembre de 2017, podrán ser aportados.

Nota 3. Para todos los componentes la capacidad financiera se obtendrá de la sumatoria por el porcentaje de participación de los valores de cada uno de los integrantes de la unión temporal o consorcio en proporción al porcentaje de participación.

Nota 4: Para todos los componentes la capacidad de organización se obtendrá de la sumatoria de los valores de cada uno de los integrantes de la unión temporal o consorcio.

Nota 5: se realizó la solicitud de información a proveedores INF-PROV006-2018, cuyo objeto es "ADQUISICIÓN, E INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y MAQUINAS DE COCINA PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BASE DE ENTRENAMIENTO DE INFANTERÍA DE MARINA (BEIM) Y COCINA DE LA UNIDAD AVANZADA DE REACCIÓN INMEDIATA (UARI)", en la cual se analizó el comportamiento de los indicados de capacidad financiera y organizacional requeridos para el presente proceso de selección, recibiendo ofertas de la firma, ONNERA COLOMBIA SAS, KADELL DE COLOMBIA S.A.S., INGENIAR INOX SAS, PROINCOL JK SAS de los 113 oferentes inscritos con el código del clasificador UNSPSC, de los cuales los oferentes PROINCOL JK SAS y ONNERA COLOMBIA SAS, no registran el RUP en el SECOP II, por lo que se conservaran los indicadores de los referentes de las adquisiciones adelantadas por el Fondo Rotatorio de la Policia.

PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS, EXTRANJERAS SIN DOMICILIO O SIN SUCURSAL EN COLOMBIA.

Las personas naturales o jurídicas, extranjeras sin domicilio o sin sucursal en Colombia, que aspiren a celebrar contratos con las entidades estatales no requieren estar inscritos en el Registro Único de Proponentes.

De conformidad con lo señalado en el parágrafo 2 del artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, sus condiciones serán verificadas por la entidad contratante, En este caso, corresponderá a las entidades contratantes cumplir con la labor de verificación de las condiciones de los proponentes, en la misma forma que lo hacen las cámaras de comercio.

Los proponentes plurales que tengan al interior de sus integrantes personas extranjeras no inscritas en el Registro Único de Proponentes por no tener domicilio o sucursal en el país, deberán, de acuerdo a lo que dispongan los pliegos de condiciones, acreditar los requisitos habilitantes de dichos integrantes directamente ante las entidades estatales, quienes deberán realizar la verificación de la documentación de manera directa.

Las personas jurídicas extranjeras sin domicilio o sucursal en Colombia deberán presentar una declaración rendida bajo la gravedad de juramento, que se entenderá prestada con la suscripción del documento, por la persona natural que presenta propuesta o por el representante legal de la persona jurídica extranjera y avalado por el revisor fiscal o quien haga sus veces, donde conste la siguiente información:

1. Tiempo de Ejercicio de la Actividad Comercial. Objeto de la presente contratación. Fabricación, comercialización y/o distribución.

2. Información financiera con corte del ejercicio al último período contable de acuerdo con lo establecido en las normas y leyes del respectivo país, que incluya la siguiente información, en pesos colombianos a la tasa representativa del mercado de la fecha de corte de los mismos, indicando la tasa de cambio utilizada, de conformidad con los artículos 50 y 51 del Decreto 2649 de 1993 y demás normas que lo modifiquen adicionen o sustituyan, así:

   Activo Total
   Pasivo Total
   Activo Corriente
   Pasivo Corriente

Para verificar la capacidad financiera, se establecerá con fundamento en la liquidez medida como activo corriente sobre pasivo corriente, el índice de endeudamiento medido como pasivo total sobre activo total y razón de cobertura de interés medido como utilidad operacional sobre los gastos de intereses, con base en su balance general y estado de resultados o en el último balance según el caso.

Los estados financieros de las sociedades extranjeras deben ser presentados de conformidad con las normas aplicables en el país en el que son emitidos, avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa vigente del país de origen, los cuales deben concordar con el Registro Único de Proponentes.

6. VISITA TÉCNICA VOLUNTARIA

Los interesados en participar en este proceso de contratación, podrán inspeccionar las edificaciones donde se realizará el objeto contractual del presente proceso de contratación siendo de su responsabilidad obtener la información referente a las condiciones locativas y las posibles dificultades que puedan presentarse en la ejecución del mismo. Con la sola presentación de la propuesta, se considera que los interesados en participar han realizado el examen completo e investigado plenamente las condiciones de trabajo, conocimiento del entorno, los riesgos y en general todos y cada uno de los factores determinantes de su propuesta, por lo cual se entenderá que los interesados en participar tiene pleno conocimiento y acepta las condiciones de tiempo, modo y lugar para la ejecución del proceso contractual

El Fondo Rotatorio de la Policía no será responsable del transporte, ni de la movilización de los interesados que realicen la visita técnica a los lugares del proyecto, ni de ningún gasto que se genere para su realización.

Los interesados en participar en este proceso de contratación, no podrán aludir desconocimiento de características del proceso, por la no asistencia al lugar de realización de la evaluación técnica, siendo total responsabilidad de los interesados en participar; por ello éste no podrá aducir la falta de previsión de estas situaciones, alegando posteriormente ocasionar restitución de la ecuación económica o desequilibrio económico por la no asistencia.

La visita se realizará una sola vez según el cronograma de los pliegos de condiciones. Una vez terminada la visita **no se volverá a realizar** bajo ninguna circunstancia.

7. RELACIÓN DE ANEXOS Y DOCUMENTOS.

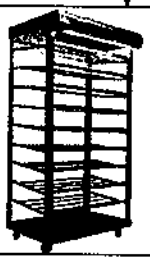
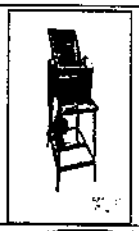
Anexo No. 01 ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Anexo No. 02 ANALISIS DEL SECTOR
Anexo No. 03 MATRIZ DE RIESGO
Anexo No. 04 GARANTIAS
Anexo No. 05 JUSTIFICACION DEL MARGEN MINIMO DE LANCE.

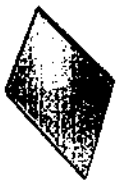
ANEXO 1.
ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS.

EL OFERENTE DEBERÁ DILIGENCIAR EL PRESENTE ANEXO, CON LA MANIFESTACIÓN EXPRESA DE **CUMPLE** O **NO CUMPLE** SEGÚN ESTIME, SIN PERJUICIO QUE SE ADVIERTE, DEBE ALLANARSE A LAS MISMAS EN SU TOTALIDAD DE LO CONTRARIO NO SERÁ OBJETO DE VERIFICACIÓN.

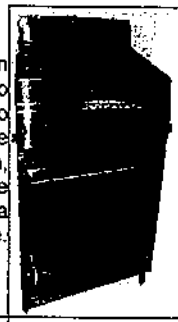
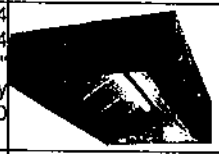
1	MARMITA 500 LITROS. Fabricación de marmita tipo industrial con capacidad para 500 litros. Estructura de ollas redondas fabricadas en lámina de acero inoxidable calibre 18 interna y calibre 16 externa AISI 304 (antimagnético y anti oxidable tipo alimentos). Sistema de calentamiento mediante válvula unitrol, termostato control de temperatura y termopila que a través de su engranaje con los quemadores soplete, calienten el aceite térmico de la olla externa y de esta manera faciliten la cocción de los alimentos. Sistema de desagüe por medio de válvula y parte inferior no abatible y parte externa compuesta por manta térmica que aísla hasta 1,200 ° (grados) de temperatura recubierta de estructura metálica y lamina en acero calibre 20 AISI 430 nivel de aceite y tapa con agarradera.		2		
2	MARMITA 300 LITROS. Fabricación de marmita tipo industrial con capacidad para 300 litros. Estructura de ollas redondas fabricadas en lámina de acero inoxidable calibre 18 interna y calibre 16 externa AISI 304 (antimagnético y anti oxidable tipo alimentos). Sistema de calentamiento mediante válvula unitrol, termostato control de temperatura y termopila que a través de su engranaje con los quemadores soplete, calienten el aceite térmico de la olla externa y de esta manera faciliten la cocción de los alimentos. Sistema de desagüe por medio de válvula y parte inferior no abatible y parte externa compuesta por manta térmica que aísla hasta 1,200 ° (grados) de temperatura recubierta de estructura metálica y lamina en acero calibre 20 AISI 430 nivel de aceite y tapa con agarradera.		2		
3	ASADOR A GAS TIPO PLANCHA: Modulo industrial compuesto por una plancha asadora de platino de 1/2" con salpicadero. Estructura de mueble en lámina de acero satinada calibre 20 AISI 304, patas con entrepaños en tuberías redondas de 2" pulgadas con rodachinas de 3" pulgadas para fácil desplazamiento. Sistema de gas compuesto por quemadores tubulares de alto rendimiento con sistema automático de encendido, válvulas de ajuste mecánico y perilla de lujo. Medidas externas 0,58 x 0,88 x 0,87 mts.		2		

4	HORNO DE 5 CÁMARAS PARA 10 LATAS: Horno para panadería con estructura fabricada en lámina CR calibre 16 interno y calibre 18 externo. Consta de cinco cámaras internas con capacidad para diez latas, dos latas de cada cámara, aislantes térmico en todos los paneles internos por medio de fibra de vidrio, sistema de gases compuestos por quemadores tipo flauta para cada cámara operados mediante termostato de seguridad para regular temperatura, es decir cada cámara funciona de manera independiente. Medida externa aprox.1.00mts x 1.14 mts x 1.70 mts medidas suministradas por el cliente.		1		
5	FREIDORA DE ALTO RENDIMIENTO DE 28 LITROS: Equipo fabricado en lámina de acero satinado calibre 20" externo con tanque cuadrado calibre 16" AISI 304. Consta de un tanque con capacidad para dos canastillas con sistema controlador de temperatura. Panel aislante de calor recubierto con manta industrial de 1200° de temperatura. Quemadores de alto rendimiento con control digital, interruptor de encendido válvula de solenoide de seguridad monitor de llama, pirómetro digital y piloto automático que indica cuando el quemador esta encendido. Sistema de desfogue en su parte trasera que evita sobre calentamiento de la lámina. Ruedas con y sin frenos para fácil desplazamiento. Equipo de alto rendimiento que recupera el poder calorífico de manera rápida, los sedimentos caen a la parte inferior del tanque evitando que se carbonice la fritura y dando mucho más rendimiento al aceite. Capacidad aprox. 28 litros de aceite equivalente a 80 libras de fritura por hora. Posee un diseño de alta gama, de fácil manipulación y con el mayor nivel de seguridad, ideal todo tipo de producto. Medidas 0,45 mts x 0,70 mts x 0,90 mts.		2		
6	ESTUFA INDUSTRIAL DE 6 PUESTOS CON HORNO: Equipo de alta gama fabricado completamente en lámina de acero inoxidable AISI 304 (antimagnético) calibre 18. Consta de: Seis quemadores dobles de tipo pelza y herradura en aluminio fundido con sistema de encendido pilotado para evitar la manipulación de chispa, válvulas de ajuste mecánico y perillas de lujo. Seis perillas construidas en platina de acero inoxidable resistentes a la alta densidad de calor sin riesgo de oxidación por el salitre. Un horno asador en su parte inferior con sistema de gas compuesto por quemadores tubulares de 50,000 BTU, termostato control de temperatura y termocuplas de seguridad. Cámara interna recubierta de manta térmica que aísla hasta 1200° grados de temperatura, sistema eléctrico mediante la luz interna tipo ojo de buey para observar la cocción de los alimentos, parrilla en varilla de 1/4" de acero inoxidable y vidrio panorámico en puerta. Medida		1		

	de horno 1,20 mts x 0,80 mts x 0,65 mts de alto. Medidas finales aprox. de equipo: 1,50 mts x 0,90 mts x 1,00 mts de alto.				
7	LICUADORA DE 25 LITROS: Estructura robusta fabricada completamente en acero inoxidable, así mismo su vaso y soporte. Cuchillas de doble acción fácil de desmontar, sistema abatible con motor de 2 HP a 3600 RPM. Equipo ideal para licuar frutas congeladas y frescas, granizados y adobos.		2		
8	ESTANTERIA: Equipo compuesto por seis (6) entrepaños de acero inoxidable calibre 20" con orejas. Patas en tubería 2x1 del mismo material con tornillería y niveladores para piso. Medidas: 1,00 mts x 0,35 mts x 1,80 mts.		1		
9	ESCABILADERO DE LUJO: Construido completamente en acero inoxidable con capacidad para 15 bandejas o latas.		1		
10	RODILLO EN ACERO INOXIDABLE O ALUMINIO: Medidas 72 cms x 13 cms de diámetro.		2		
11	CILINDRADORA INDUSTRIAL: Maquina cilindradora de masa con rodillos y mesas en acero inoxidables AISIS 304, antimagnético y antioxidante tipo alimentación, estructura en ángulo de hierro pintado y motor de HP de marca nacional, engrape perfecto con poleas, chumaceras y cadena que facilita el amasado de manera efectiva.		1		
12	PELA PAPA: Capacidad 30 libras = 15 kilos Motor de 2 HP monofásico con conexión a 110 - 220 voltios. Estructura construida en acero inoxidable con sistema de temporizador. Paredes con abrasivo resistentes de alta durabilidad.		1		

13	AMASADORA INDUSTRIAL: Equipo con capacidad 25 kilogramos de harina más ingredientes, especial para trabajo continuo. Olla y espiral acero inoxidable 304. Dos velocidades, asmado y cilindrado. Diseño europeo. Voltaje 220 monofásico. Frecuencia 60 hz. Potencia (kw): 2,1. Modo de transmisión: Engranaje y correa.		1		
14	PROCESADOR DE VEGETALES: Útil para rebanar, cortar y rallar frutas, verduras y queso. Volumen de producción de 80 kilogramos aprox por hora. Posee 5 discos para un terminado de cubos, tajadas, julianas y ralladura. Voltaje a 110 voltios. Potencia 0,55 kw. Peso 31 kg, dimensiones: 0,60 x 0,26 x 0,50 mts.		2		
15	LATAS DE PANADERIA de 45 x 85 cms en aluminio y con acabados troquelados		35		

1	NEVERA MIXTA VERTICAL: Nevera mixta vertical congelación y refrigeración construida en acero inoxidable AISI 304 antimagnético tipo de alimentos con puerta solida (No vidrio). Que contenga dos unidades de frio con motor de 3/8 y 3/4 Hp respectivamente capacidad de cada espacio de 60 kg ó 550 lt con parrillas ajustables medidas solicitadas = 1,35 mts x 0,75 mts x 2 mts.		1		

2	ESTUFA INDUSTRIAL: Estructura cuadrada construida en acero inoxidable calibre requerido 18 AISI 304 antimagnético antioxidante tipo de alimentos. 6 quemadores dobles tipo pelza y herradura en aluminio fundido con sistema de encendido pilotado para evitar la manipulación de chispa, válvulas de ajuste mecánico y perilla de lujo, además de parrillas en varilla de acero inoxidable resistente a la alta densidad de calor sin riesgo de oxidación por el salitre. Medidas : 1,50 mts x 1,00 mts x 0,90 mts		1		
3	AUTOSERVICIO PARA CALENTAR ALIMENTOS: Autoservicio para calentar alimentos, se requiere construido en lámina de acero inoxidable calibre 18 AISI 304 antimagnético y antioxidante tipo de alimentos. Sistema de calentamiento por medio de tanques madre con resistencias tubulares sumergibles en alto medio y bajo dos azafates tipo full de 32,5 x 53 x 15 cms (grandes) y dos azafates de 1/2 de 32,5 x 26,5 15 cms (medianos) con sus respectivas tapas. Bodega interna para guardar utensilios, rodachinas para fácil desplazamiento y vidrio superior con parales para sobreponer bandejas (No vidrio frontal). Medida aprox: 1,20 mts x 0,60 mts x 0,90 mts.		1		
4	LAVAPLATO INDUSTRIAL: Se requiere construcción en lámina de acero inoxidable calibre 20 AISI 304 (antimagnético y antioxidante tipo alimentos) que cuente con dos pozuelos de 50 x 50 x 30 cms c/u ubicado al lado izquierdo espacio e trabajo al lado derecho corta gotas y salpicaderos, además de bodega interna para guardar utensilios con puertas tipos alas y niveladores con medidas 2,00 mts x 0,70 mts x 0,90 mts.		1		
5	CAMPANA ESTRACTORA: campana extractora tipo cajón (4 aguas) Construida en acero inoxidable calibre 18 AISI 304 (antimagnético y antioxidantes) con motor tipo axial de 18" pulgadas. Incluye filtro trampa grasa en topo calibre 16 y fijación en pared medida solicitada 2,00 mts x 1,50 mts x 0,60 mts		1		
6	MODULOS DESARMABLES DE 6 PUESTOS MONOLITICAS (Mesas y sillas) sin espaldar: Asiento en perfiles duraluminio satinado, superficie en acero inoxidable T-304 satinado calibre 20 de 143 x 60 cms, sobre aglomerado especificado para intemperie. Estructura en tubo de acero colled rolled recubierta pintura electroestática desarmable. Perfiles del asiento anodizado satinado. Con logo sanblasting.		6		

CONDICIONES GENERALES PARA LOS DOS GRUPOS.

La ejecución de las actividades relacionadas en el objeto del presente estudio previo, no incluyen obras civiles, sin embargo al momento de la instalación de los equipos y maquinarias, los contratistas deberán proveer los accesorios, herramientas y personal especializado para la instalación y puesta en funcionamiento de los equipos y maquinarias relacionadas en el objeto del presente estudio previo, lo cual debe estar incluido dentro de las condiciones contractuales sin que esto Genere costos adicionales a los ya establecidos en el presupuesto oficial.

OBSERVACIÓN: El oferente deberá certificar por escrito que CUMPLE con todos y cada uno de los requisitos, características y aspectos técnicos aquí descritos y son de obligatorio cumplimiento, En caso de no hacerlo, la propuesta se considerará como rechazada y descalificada; ya que este es un requisito indispensable para realizar la evaluación por parte de los comités evaluadores.

GARANTÍA TÉCNICA.

El oferente junto con la oferta deberá manifestar con documentos firmado por el representante legal que otorga un garantía de un año para todos los equipos de los dos grupos sin excepción.

ANEXO 2 ANÁLISIS DE SECTOR

ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO Y DE LOS OFERENTES

1. ANÁLISIS DEL SECTOR

1.1 ASPECTOS FINANCIEROS

Teniendo en cuenta que el objeto del presente proceso es **"ADQUISICIÓN, E INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y MAQUINAS DE COCINA PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BASE DE ENTRENAMIENTO DE INFANTERÍA DE MARINA (BEIM) Y COCINA DE LA UNIDAD AVANZADA DE REACCIÓN INMEDIATA (UARI)"** se evidencia la existencia de empresas tanto de producción como comercialización del tipo de productos que son requeridos en el presente estudio, actividades que se enmarcan en el sector del comercial y la industria de la tecnología en el país.

Michelle

De igual forma y en aplicación al principio de económica la BASE DE ENTRENAMIENTO DE INFANTERÍA DE MARINA (BEIM) Y COCINA DE LA UNIDAD AVANZADA DE REACCIÓN INMEDIATA (UARI), consulto el comportamiento del mercado por lo que se analizara el mercado de acuerdo a las ofertas presentadas por las ofertas recopiladas.

1.2 ASPECTO TÉCNICO

Las Especificaciones Técnicas de los bienes están establecidas en el Anexo No.1 del presente Estudio Previo.

2. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

2.1 ANÁLISIS DE DEMANDA A NIVEL NACIONAL

Teniendo en cuenta la establecido en la Guía para la Elaboración de Estudios del Sector de Colombia Compra Eficiente Numeral B. **ANÁLISIS DE LA DEMANDA** en su numeral Histórico de compras o adquisiciones de otras Entidades Estatales y otros consumidores del bien o servicios, se realizó la verificación de entidades que hacen grandes adquisiciones y presencia a Nivel Nacional, por modalidad de contratación que permita determinar el presupuesto estimado, de acuerdo al objeto contractual para adelantar el presente proceso con los siguientes resultados:

A continuación se muestra contratos similares al proceso llevado a cabo en este estudio.

ENTIDAD/ UNIDAD	No. CONTRATO	OBJETO	VALOR
ARMADA NACIONAL – BASE	No.161 ARC/CBN6/2017		$102.599.420

NAVAL No. 6		ADQUISICIÓN EQUIPOS CAFETERÍA Y RESTAURANTE DEPENDENCIAS ARMADA NACIONAL	
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	CONTRATO DE SUMINISTRO No. 010-064-2017	ADQUISICIÓN, DE EQUIPOS Y ELEMENTOS DE COCINA PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS DIFERENTES COMEDORES DE TROPA ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE	$55.000.000

Para la determinación del presupuesto oficial estimado no se tendrá en cuenta las referencias de tipo histórico de compras o adquisiciones de otras Entidades Estatales, ya que los contratos referenciados, presentan diferencias con las especificaciones técnicas establecidas para el presente proyecto, lo cual no permite que sea utilizada para la estimación del presupuesto oficial estimado.

2.2 ANÁLISIS DE LA DEMANDA PARA LA FONDO ROTATORIO DE LA POLICÍA

Teniendo en cuenta lo establecido en la Guía para la Elaboración de Estudios del Sector de Colombia Compra Eficiente Numeral B. **ANÁLISIS DE LA DEMANDA** en su numeral Adquisiciones previas de la Entidad estatal, teniendo en cuenta el objeto contractual establecido en los Documentos y Estudios previos y una vez consultado el portal www.colombiacompra.gov.co para el **FONDO ROTATORIO DE LA POLICIA NACIONAL** en los últimos 3 años (2013-2014-2015), con los siguientes resultados.

Contratación similar del Fondo Rotatorio de la Policía

ENTIDAD/UNIDAD	CONTRATO	OBJETO	VALOR
FONDO ROTATORIO DE LA POLICIA	SUBASTA-021-2015	ADQUISICIÓN E INSTALACIÓN DE MOBILIARIO Y ENSERES PARA EL GRUPO INVESTIGATIVO DE HIDROCARBUROS DE LA DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL, SUSCRITO AL CONVENIO MARCO CON ECOPETROL	$65.000.000

Nota: Para la determinación del presupuesto oficial estimado no se tendrán en cuenta las referencias de tipo histórico de compras o adquisiciones de la Entidad, ya que los contratos referenciados, presentan diferencias en las especificaciones técnicas de los elementos, lo cual no permiten que sea utilizada para el cálculo del presupuesto oficial estimado.

3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

3.1 POSIBLES OFERENTES

Con relación a las firmas que han participado como oferentes en procesos anteriores y posibles proveedores se han identificado los siguientes:

RAZON SOCIAL
GASPRONAL
NASA-INDUSTRIAL Y COMERCIAL

3.2 PRECIO DE MERCADO

Con el fin de tener un precio de referencia para la realización de la contratación, se solicitó cotización a las siguientes empresas, **GASPRONAL INSDUSTRIAS Y SERVICIOS S.A.S., NASA-INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.S** así:

GRUPO 1

ITEM	ARTICULO	MEDIDA	CANT	GASPRONAL INSDUSTRIAS Y SERVICIOS S.A.S.	NASA-INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.S	PROINCOL JK SAS	MENOR VALOR OFERTADO

				VALOR UNIT IVA INCLUIDO	V.TOTAL IVA INCLUIDO	VALOR UNIT IVA INCLUIDO	V.TOTAL IVA INCLUIDO	VALOR UNIT IVA INCLUIDO	V.TOTAL IVA INCLUIDO	VALOR UNIT IVA INCLUIDO	VALOR IVA INCLUIDO
1	MARMITA 500 LITROS. Fabricación de marmita tipo industrial con capacidad para 500 litros. Estructura de ollas redondas fabricadas en lámina de acero inoxidable calibre 18 interna y calibre 16 externa AISI 304 (antimagnético y anti oxidable tipo alimentos). Sistema de calentamiento mediante válvula unitrol, termostato control de temperatura y termopila que a través de su engranaje con los quemadores sopiete, calienten el aceite térmico de la olla externa y de esta manera faciliten la cocción de los alimentos. Sistema de desagüe por medio de válvula y parte inferior no abatible y parte externa compuesta por manta térmica que aisla hasta 1,200 ° (grados) de temperatura recubierta de estructura metálica y lamina en acero lamina en acero calibre 20 AISI 430 nivel de aceite y tapa con agarradera.	UNIDAD	2	$ 18.000.000	$ 36.000.000	$ 17.000.000	$ 34.000.000	$ 19.000.000	$ 38.000.000	$ 17.000.000	$ 34.000.000
2	MARMITA 300 LITROS. Fabricación de marmita tipo Industrial con capacidad para 300 litros. Estructura de ollas redondas fabricadas en lámina de acero inoxidable calibre 18 interna y calibre 16 externa AISI 304 (antimagnético y anti oxidable tipo alimentos). Sistema de calentamiento mediante válvula unitrol, termostato control de temperatura y termopila que a través de su engranaje con los quemadores sopiete, calienten el aceite térmico de la olla externa y de esta manera faciliten la cocción de los alimentos. Sistema de desagüe por medio de válvula y parte inferior no abatible y parte externa compuesta por manta térmica que aisla hasta 1,200 ° (grados) de temperatura recubierta de estructura metálica y lamina en acero lamina en acero calibre 20 AISI 430 nivel de aceite y tapa con agarradera.	UNIDAD	2	$ 16.500.000	$ 33.000.000	$ 13.500.000	$ 27.000.000	$ 16.000.000	$ 32.000.000	$ 13.500.000	$ 27.000.000
3	ASADOR A GAS TIPO PLANCHA: Modulo industrial compuesto por una plancha asadora de platino de 1/2" con salpicadero. Estructura de mueble en lámina de acero satinada calibre 20 AISI 304, patas con entrepaños en tuberías redondas de 2" pulgadas con rodachinas de 3" pulgadas para fácil desplazamiento. Sistema de gas compuesto por quemadores tubulares de alto rendimiento con sistema automático de encendido, válvulas de ajuste mecánico y perilla de lujo. Medidas externas 0,58 x 0,88 x 0,87 mts.	UNIDAD	2	$ 5.100.000	$ 10.200.000	$ 5.530.000	$ 11.060.000	$ 4.500.000	$ 9.000.000	$ 4.500.000	$ 9.000.000
4	HORNO DE 5 CAMARAS PARA 10 LATAS : Horno para panadería con estructura fabricada en lámina CR calibre 16 interno y calibre 18 externo. Consta de cinco cámaras internas con capacidad para diez latas, dos latas de cada cámara, aislantes térmico en todos los paneles internos por medio de fibra de vidrio, sistema de gases compuestos por quemadores tipo flauta para cada cámara operados mediante termostato coprecl de seguridad para regular temperatura, es decir cada cámara funciona de manera independiente. medida externa aprox.1.00mts x 1.14 mts x 1.70 mts medidas suministradas por el cliente.	UNIDAD	1	$ 16.000.000	$ 16.000.000	$ 14.916.333	$ 14.916.333	$ 5.000.000	$ 5.000.000	$ 5.000.000	$ 5.000.000
5	FREIDORA DE ALTO RENDIMIENTO DE 28 LITROS: Equipo fabricado en lámina de acero satinado calibre 20" externo con tanque cuadrado calibre 18" AISI 304. Consta de un tanque con capacidad para dos canastillas con sistema controlador de temperatura. Panel aislante de calor recubierto con manta industrial de 1200° de temperatura. Quemadores de alto rendimiento con control digital, interruptor de encendido válvula de solenoide de seguridad monitor de llama, pirómetro digital y piloto automático que indica cuando el quemador esta encendido. Sistema de desfogue en su parte trasera que evita sobre calentamiento de la lámina. Ruedas con y sin frenos para fácil desplazamiento. Equipo de alto rendimiento que recupera el poder calorífico de manera rápida, los sedimentos caen a la parte inferior del tanque evitando que se carbonice la virtura y dando mucho más rendimiento al aceite. Capacidad aprox. 28 litros de aceite equivalente a 80 libras de fritura por hora. Posee un diseño de alta gama, de fácil manipulación y con el mayor nivel de seguridad, Ideal todo tipo de producto. Medidas 0,45 mts x 0,70 mts x 0,90 mts.	UNIDAD	2	$ 6.100.000	$ 12.200.000	$ 6.091.605	$ 12.183.210	$ 3.500.000	$ 7.000.000	$ 3.500.000	$ 7.000.000

6	ESTUFA INDUSTRIAL DE 6 PUESTOS CON HORNO : Equipo de alta gama fabricado completamente en lámina de acero inoxidable AISI 304 (antimagnético) calibre 18. Consta de : Seis quemadores dobles de tipo pelza y herradura en aluminio fundido con sistema de encendido piloteado para evitar la manipulación de chispa, válvulas de ajuste mecánico y perillas delujo. Seis parillas construidas en platina de acero inoxidable resistentes a la alta densidad de calor sin riesgo de oxidación por el salitre. Un horno asador en su parte inferior con sistema de gas compuesto por quemadores tubulares de 50,000 BTU, termostato control de temperatura Copreci y termocumpla de seguridad. Cámara interna recubierta de manta térmica que aisla hasta 1200° grados de temperatura, sistema eléctrico mediante la luz interna tipo ojo de buey para observar la cocción de los alimentos, parrilla en varilla de 1/4" de acero inoxidable y vidrio panorámico en puerta. Medida de horno 1,20 mts x 0,80 mts x 0,65 mts de alto. Medidas finales aprox. de equipo: 1,50 mts x 0,90 mts x 1,00 mts de alto.	UNIDAD	1	$ 12.900.000	$ 12.900,000	$ 12.257.000	$ 12.257,000	$ 6.000.000	$ 6.000,000	$ 6.000.000	$ 6.000,000
7	LICUADORA DE 25 LITROS: Estructura robusta fabricada completamente en acero inoxidable, así mismo su vaso y soporte. Cuchillas de doble acción fácil de desmontar, sistema abatible con motor de 2 HP a 3600 RPM. Equipo ideal para licuar frutas congeladas y frescas, granizados y adobos.	UNIDAD	2	$ 6.150.000	$ 12,300,000	$ 4.212.400	$ 8.424.800	$ 5.000.000	$ 10,000,000	$ 4.212.400	$ 8.424.800
8	ESTANTERÍA: Equipo compuesto por seis entrepaños de acero inoxidable calibre 20" con ometas. Patas en tubería 2x1 del mismo material con tornillería y nivelatores para piso. Medidas: 1,00 mts x 0,35 mts x 1,80 mts.	UNIDAD	1	$ 2.800.000	$ 2.800.000	$ 2.484.933	$ 2.484.933,00	$ 600.000,00	$ 600.000	$ 600.000	$ 600.000
9	ESCABILADERO DE LUJO: Construido completamente en acero inoxidable con capacidad para 15 bandejas o latas.	UNIDAD	1	$ 2.500.000	$ 2.500,000	$ 2.667.466	$ 2.667.466	$ 4.000.000	$ 4,000.000	$ 2.500.000	$ 2.500.000
10	RODILLO EN ACERO INOXIDABLE O ALUMINIO: Medidas 72 cms x 13 cms de diámetro.	UNIDAD	2	$ 500.000,00	$ 1.000,000,00	$ 338.400,00	$ 676.800	$ 500.000	$ 1.000.000	$ 338.400	$ 676.800
11	CILINDRADORA INDUSTRIAL : Maquina cilindradora de masa con rodillos y mesas en acero inoxidables AISIS 304, antimagnético y antioxidante tipo alimentación, estructura en angulo de hierro pintado y motor de HP de marca nacional, engrape perfecto con poleas, chumaceras y cadena que facilita el amasado de manera efectiva.	UNIDAD	1	$ 3.000.000	$ 3.000,000	$ 3.610.566	$ 3.610.566	$ 6.000.000	$ 6.000,000	$ 3.000.000	$ 3.000.000
12	PELA PAPA: Capacidad 30 libras = 15 kilos Motor de 2 HP monofásico con conexión a 110 - 220 voltios. Estructura construida en acero inoxidable con sistema de temporizador. Paredes con abrasivo resistentes de alta durabilidad.	UNIDAD	1	$ 5.800.000	$ 5.800,000	$ 11.305,000	$ 11.305.000	$ 6,000,000	$ 6.000.000	$ 5.800.000	$ 5.800,000
13	AMASADORA INDUSTRIAL: Equipo con capacidad 25 kilogramos de harina mas ingredientes, especial para trabajo continuo. Olla y espiral acero inoxidable 304. Dos velocidades, amasado y cilindrado. Diseño europeo. Voltaje 220 monofásico. Frecuencia 60 hz. Potencia (kw): 2,1. Modo de transmisión: Engranaje y correa.	UNIDAD	1	$ 9.600.000,00	$ 9.600.000,00	$ 12.306.717,00	$ 12.306.717,00	$ 12.000.000,00	$ 12.000.000	$ 9.600.000	$ 9.600.000
14	PROCESO DE VEGETALES: Uuí para rebanar, cortar y rallar frutas, verduras y queso .volumen de producción de 80 kilogramos aprox por hora. Posee 5 discos para un terminado de cubos, tajadas, julianas y ralladura. Voltaje a 110 voltios. Potencia 0,55 kw. Peso 31 kg, dimensiones: 0,60 x 0,26 x 0,50 mts.	UNIDAD	2	$ 4.000.000	$ 8.000.000	$ 5.962.000	$ 11.924.000	$ 7.000.000	$ 14.000.000	$ 4.000.000	$ 8.000.000
15	LATAS DE PANADERIA de 45 x 85 cms en aluminio y con acabados troquelados	UNIDAD	35	$ 42.000	$ 1.470.000	$ 54.048	$ 1.891.680	N/C	N/C	$ 42.000	$ 1.470.000
										INDICADOR DE LA OFERTA	$ 128.071.600

GRUPO 2

ITEM	ARTICULO	MEDIDA	CANTIDAD	GASPRONAL INSDUSTRIAS Y SERVICIOS S.A.S.		NASA-INDUSTRIAL Y COMERCIAL S.A.S		PROINCOL JK SAS		MENOR VALOR OFERTADO	
				VALOR UNIT IVA INCLUIDO	V.TOTAL IVA INCLUIDO	VALOR UNIT IVA INCLUIDO	V.TOTAL IVA INCLUIDO	VALOR UNIT IVA INCLUIDO	VALOR IVA INCLUIDO	VALOR UNIT IVA INCLUIDO	VALOR IVA INCLUIDO
1	NEVERA MIXTA VERTICAL : Nevera mixta vertical congelación y refrigeración construida en acero inoxidable AISI 304 antimagnético tipo de alimentos con puerta solida (No vidrio). Que contenga dos unidades de frio con motor de 3/8 y 3/4 Hp respectivamente capacidad de cada espacio de 60 kg ó 550 lt con parrillas ajustables medidas solicitadas = 1,35 mts x 0,75 mts x 2 mts.	UNIDAD	1	$ 13.000.000	$ 13.000.000	$ 8.690.000	$ 8.690.000	$ 8.000.000	$ 8.000.000	$ 8.000.000	$ 8.000.000

2	ESTUFA INDUSTRIAL: Estructura cuadrada construida en acero inoxidable calibre requerido 18 AISI 304 antimagnético antioxidante tipo de alimentos. 6 quemadores dotes tipo peiza y herradura en aluminio fundido con sistema de encendido pilotado para evitar la manipulación de chispa, válvulas de ajuste mecánico y perilla de lujo, además de parrillas en varilla de acero inoxidable resistente a la alta densidad de calor sin riesgo de oxidación por el salitre. Medidas : 1,50 mts x 1,00 mts x 0,90 mts	UNIDAD	1	$ 5.400.000	$ 5.400.000	$ 7.745.869	$ 7.745.869	$ 6.000.000	$ 6.000.000	$ 5.400.000	$ 5.400.000
3	AUTOSERVICIO PARA CALENTAR ALIMENTOS: Autoservicio para calentar alimentos, se requiere construido en lámina de acero inoxidable calibre 18 AISI 304 antimagnético y antioxidante tipo de alimentos. Sistema de calentamiento por medio de tanques madre con resistencias tubulares sumergibles en alto medio y bajo dos azafates tipo full de 32,5 x 53 x 15 cms (grandes) y dos azafates de 1/2 de 32,5 x 26,5 15 cms (medianos) con sus respectivas tapas. Bodega interna para guardar utensilios, rodachinas para fácil desplazamiento y vidrio superior con parales para sobre poner bandejas (No vidrio frontal). Medida aprox: 1,20 mts x 0,60 mts x 0,90 mts.	UNIDAD	1	$ 5.000.000	$ 5.000.000	$ 12.943.858	$ 12.943.858	$ 6.500.000	$ 6.500.000	$ 5.000.000	$ 5.000.000
4	LAVAPLATO INDUSTRIAL: Se requiere construcción en alamina de acero inoxidable calibre 20 AISI 304 (antimagnético y antioxidante tipo alimentos) que cuente con dos pozuelos de 50 x 50 x 30 cms c/u ubicado al lado izquierdo espacio e trabajo al lado derecho corta gotas y salpicaderos, además de bodega interna para guardar utensilios con puertas tipos alas y niveladores con medidas 2,00 mts x 0,70 mts x 0,90 mts	UNIDAD	1	$ 3.800.000	$ 3.800.000	$ 6.900.000	$ 6.900.000	$ 4.500.000	$ 4.500.000	$ 3.800.000	$ 3.800.000
5	CAMPANA ESTRACTORA: campana extractora tipo cajón (4 aguas) Construida en acero inoxidable calibre 18 AISI 304 (antimagnético y antioxidantes) con motor tipo axial de 18" pulgadas. Incluye filtro trampa grasa en topo calibre 16 y fijación en pared medida solicitada 2,00 mts x 1,50 mts x 0,60 mts	UNIDAD	1	$ 16.727.000	$ 16.727.000	$ 9.023.000	$ 9.023.000	$ 4.000.000	$ 4.000.000	$ 4.000.000	$ 4.000.000
6	MODULOS DESARMABLES DE 6 PUESTOS MONOLITICAS (Mesas y sillas) sin espaldar : Asiento en perfiles duraluminio satinado, superficie en acero inoxidable T-304 satinado calibre 20 de 143 x 50 cms, sobre aglomerado especificado para intemperie. Estructura en tubo de acero colled rolled recubierta pintura electroestática desarmable. Perfiles del asiento anodizado satinado. Con logo sanblasting.	UNIDAD	6	$ 2.500.000	$ 15.000.000	$ 2.254.115	$ 13.524.690	$ 700.000	$ 4.200.000	$ 700.000	$ 4.200.000
Indicador de la oferta del mercado											$ 30.400.000

Justificación: Se realizó la solicitud de información a proveedores No INF-PROV006-2018, cuyo objeto es "ADQUISICIÓN, E INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y MAQUINAS DE COCINA PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BASE DE ENTRENAMIENTO DE INFANTERÍA DE MARINA (BEIM) Y COCINA DE LA UNIDAD AVANZADA DE REACCIÓN INMEDIATA (UARI)", en la cual se analizó el comportamiento de los indicados de capacidad financiera y organizacional requeridos para el presente proceso de selección, recibiendo ofertas de la firma, ONNERA COLOMBIA SAS, KADELL DE COLOMBIA S.A.S., INGENIAR INOX SAS, PROINCOL JK SAS de los 113 oferentes inscritos con el código del clasificador UNSPSC, tomando únicamente la cotización presentada por la firma PROINCOL JK SAS, para analizar el comportamiento del mercado la cual fue la más económica, con el fin de dar aplicación al principio de economía y uso adecuado de los recursos públicos.

De igual forma la BASE DE ENTRENAMIENTO DE INFANTERÍA DE MARINA (BEIM) Y COCINA DE LA UNIDAD AVANZADA DE REACCIÓN INMEDIATA (UARI), consulto el comportamiento del mercado por lo que se analizara el mercado de acuerdo a las ofertas presentadas por las ofertas recopiladas, con las cuales se analiza el indicador de oferta para la estimación del presupuesto oficial estimado una vez analizado el comportamiento del mercado con las ofertas presentadas por posibles oferentes interesados en participar en el presente proceso contractual y verificado el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas en los estudios y documentos previos, se determina que para garantizar la calidad de los bienes, las garantías requeridas, el cumplimiento de la forma de pago, plazo de ejecución y con base al comportamiento del mercado prever la participación de diferentes oferentes dentro del proceso contractual, se estimó el presupuesto oficial por la fórmula del **MENOR VALOR UNITARIO OFERTADO** de las ofertas presentadas lo cual protege las variables anteriormente expuestas.

2.1 PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO.

Una vez analizado el comportamiento del mercado con las ofertas presentadas por posibles oferentes interesados en participar en el presente proceso contractual y verificado el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas establecidas en los Estudios y Documentos Previos, se determina que para garantizar la calidad de los bienes, las garantías requeridas, el cumplimiento de la forma de pago, plazo de ejecución y con base al comportamiento del mercado prever la participación de diferentes oferentes dentro del proceso contractual, se estimó el presupuesto oficial por la fórmula del MENOR VALOR de las ofertas presentadas lo cual protege las variables anteriormente expuestas, por lo cual el Presupuesto Oficial Estimado es de El Presupuesto Oficial destinado para la adquisición la dotación de cocina BINIM y UARI es de CIENTO CINCUENTA Y OCHO MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y UN MIL SEISCIENTOS PESOS COLOMBIANOS ($ 158.471.600 COP), discriminados así:

GRUPO 1

CIENTO VEINTIOCHO MILLONES SETENTA Y UN MIL SEISCIENTOS PESOS COLOMBIANOS ($128.071.600,00)

ITEM	ARTICULO	MEDIDA	CANT	MENOR VALOR OFERTADO	
				VALOR UNIT IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL
1	**MARMITA 500 LITROS. Fabricación de marmita tipo industrial con capacidad para 500 litros. Estructura de ollas redondas fabricadas en lámina de acero inoxidable calibre 18 interna y calibre 16 externa AISI 304 (antimagnético y anti oxidable tipo alimentos). Sistema de calentamiento mediante válvula unitrol, termostato control de temperatura y termopila que a travéz de su engranaje con los quemadores soplete, calienten el aceite térmico de la olla externa y de esta manera faciliten la cocción de los alimentos. Sistema de desagüe por medio de válvula y parte inferior no abatible y parte externa compuesta por manta térmica que aisla hasta 1,200 ° (grados) de temperatura recubierta de estructura metálica y lamina en acero lamina en acero calibre 20 AISI 430 nivel de aceite y tapa con agarradera.**	UNIDAD	2	$ 17.000.000	$ 34.000.000
2	**MARMITA 300 LITROS. Fabricación de marmita tipo industrial con capacidad para 300 litros. Estructura de ollas redondas fabricadas en lámina de acero inoxidable calibre 18 interna y calibre 16 externa AISI 304 (antimagnético y anti oxidable tipo alimentos). Sistema de calentamiento mediante válvula unitrol, termostato control de temperatura y termopila que a travéz de su engranaje con los quemadores soplete, calienten el aceite térmico de la olla externa y de esta manera faciliten la cocción de los alimentos. Sistema de desagüe por medio de válvula y parte inferior no abatible y parte externa compuesta por manta térmica que aisla hasta 1,200 ° (grados) de temperatura recubierta de estructura metálica y lamina en acero lamina en acero calibre 20 AISI 430 nivel de aceite y tapa con agarradera.**	UNIDAD	2	$ 13.500.000	$ 27.000.000
3	**ASADOR A GAS TIPO PLANCHA: Modulo industrial compuesto por una plancha asadora de platino de 1/2" con salpicadero. Estructura de mueble en**	UNIDAD	2	$ 4.500.000	$ 9.000.000

	lámina de acero satinada calibre 20 AISI 304, patas con entrepaños en tuberías redondas de 2" pulgadas con rodachinas de 3" pulgadas para fácil desplazamiento. Sistema de gas compuesto por quemadores tubulares de alto rendimiento con sistema automático de encendido, válvulas de ajuste mecánico y perilla de lujo. Medidas externas 0,58 x 0,88 x 0,87 mts.				
4	HORNO DE 5 CAMARAS PARA 10 LATAS : Horno para panadería con estructura fabricada en lámina CR calibre 16 interno y calibre 18 externo. Consta de cinco cámaras internas con capacidad para diez latas, dos latas de cada cámara, aislantes térmico en todos los paneles internos por medio de fibra de vidrio, sistema de gases compuestos por quemadores tipo flauta para cada cámara operados mediante termostato copreci de seguridad para regular temperatura, es decir cada cámara funciona de manera independiente. medida externa aprox.1.00mts x 1.14 mts x 1.70 mts medidas suministradas por el cliente.	UNIDAD	1	$ 5.000.000	$ 5.000.000
5	FREIDORA DE ALTO RENDIMIENTO DE 28 LITROS: Equipo fabricado en lámina de acero satinado calibre 20" externo con tanque cuadrado calibre 16" AISI 304. Consta de un tanque con capacidad para dos canastillas con sistema controlador de temperatura. Panel aislante de calor recubierto con manta industrial de 1200° de temperatura. Quemadores de alto rendimiento con control digital, interruptor de encendido válvula de solenoide de seguridad monitor de llama, pirómetro digital y piloto automático que indica cuando el quemador esta encendido. Sistema de desfogue en su parte trasera que evita sobre calentamiento de la lámina. Ruedas con y sin frenos para fácil desplazamiento. Equipo de alto rendimiento que recupera el poder calorífico de manera rápida, los sedimentos caen a la parte inferior del tanque evitando que se carbonice la virtura y dando mucho más rendimiento al aceite. Capacidad aprox. 28 litros de aceite equivalente a 80 libras de fritura por hora. Posee un diseño de alta gama, de fácil manipulación y con el mayor nivel de seguridad, ideal todo tipo de producto. Medidas 0,45 mts x 0,70 mts x 0,90 mts.	UNIDAD	2	$ 3.500.000	$ 7.000.000
6	ESTUFA INDUSTRIAL DE 6 PUESTOS CON HORNO : Equipo de alta gama fabricado completamente en lámina de acero inoxidable AISI 304 (antimagnético) calibre 18. Consta de : Seis quemadores dobles de tipo pelza y herradura en aluminio fundido con sistema de encendido pilotado para evitar la manipulación de chispa, válvulas de ajuste mecánico y perillas delujo. Seis perillas construidas en platina de acero inoxidable resistentes a la alta densidad de calor sin riesgo de oxidación por el salitre. Un horno asador en su parte inferior cos sistema de gas compuesto por quemadores tubulares de 50,000 BTU, termostato control de temperatura Copreci y termocumpla de seguridad. Cámara interna recubierta de manta térmica que aisla hasta 1200° grados de temperatura, sistema eléctrico mediante la luz interna tipo ojo de buey para observar la cocción de los alimentos, parrilla en varilla de 1/4" de acero inoxidable y vidrio panorámico en puerta. Medida de horno 1,20 mts x 0,80 mts x 0,65 mts de alto. Medidas finales aprox. de equipo: 1,50 mts x 0,90 mts x 1,00 mts de alto.	UNIDAD	1	$ 6.000.000	$ 6.000.000
7	LICUADORA DE 25 LITROS: Estructura robusta fabricada completamente en acero inoxidable, así mismo su vaso y soporte. Cuchillas de doble acción fácil de desmontar, sistema abatible con motor de 2 HP a 3600 RPM. Equipo ideal para licuar frutas congeladas y frescas, granizados y adobos.	UNIDAD	2	$ 4.212.400	$ 8.424.800

8	ESTANTERIA: Equipo compuesto por seis entrepaños de acero inoxidable calibre 20" con ometas. Patas en tubería 2x1 del mismo material con tornillería y niveladores para piso. Medidas: 1,00 mts x 0,35 mts x 1,80 mts.	UNIDAD	1	$ 600.000	$ 600.000
9	ESCABILADERO DE LUJO: Construido completamente en acero inoxidable con capacidad para 15 bandejas o latas.	UNIDAD	1	$ 2.500.000	$ 2.500.000
10	RODILLO EN ACERO INOXIDABLE O ALUMINIO: Medidas 72 cms x 13 cms de diámetro.	UNIDAD	2	$ 338.400	$ 676.800
11	CILINDRADORA INDUSTRIAL : Maquina cilindradora de masa con rodillos y mesas en acero inoxidables AISIS 304, antimagnético y antioxidante tipo alimentación, estructura en angulo de hierro pintado y motor de HP de marca nacional, engrape perfecto con poleas, chumaceras y cadena que facilita el amasado de manera efectiva.	UNIDAD	1	$ 3.000.000	$ 3.000.000
12	PELA PAPAP: Capacidad 30 libras = 15 kilos Motor de 2 HP monofásico con conexión a 110 - 220 voltios. Estructura construida en acero inoxidable con sistema de temporizador. Paredes con abrasivo resistentes de alta durabilidad.	UNIDAD	1	$ 5.800.000	$ 5.800.000
13	AMASADORA INDUSTRIAL: Equipo con capacidad 25 kilogramos de harina mas ingredientes, especial para trabajo continuo. Olla y espiral acero inoxidable 304. Dos velocidades, asmado y cilindrado. Diseño europeo. Voltaje 220 monofásico. Frecuencia 60 hz. Potencia (kw): 2,1. Modo de transmisión: Engranaje y correa.	UNIDAD	1	$ 9.600.000	$ 9.600.000
14	PROCESO DE VEGETALES: Útil para rebanar, cortar y rallar frutas, verduras y queso .volumen de producción de 80 kilogramos aprox por hora. Posee 5 discos para un terminado de cubos, tajadas, julianas y ralladura. Voltaje a 110 voltios. Potencia 0,55 kw. Peso 31 kg, dimensiones: 0,60 x 0,26 x 0,50 mts.	UNIDAD	2	$ 4.000.000	$ 8.000.000
15	LATAS DE PANADERIA de 45 x 85 cms en aluminio y con acabados troquelados	UNIDAD	35	$ 42.000	$ 1.470.000
	INDICADOR DE LA OFERTA				$ 128.071.600

GRUPO 2

TREINTA MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS COLOMBIANOS ($ 30.400.000)

ITEM	ARTICULO	MEDIDA	CANTIDAD	MENOR VALOR OFERTADO	
				VALOR UNIT IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL
1	NEVERA MIXTA VERTICAL: Nevera mixta vertical congelación y refrigeración construida en acero inoxidable AISI 304 antimagnético tipo de alimentos con puerta solida (No vidrio). Que contenga dos unidades de frio con motor de 3/8 y 3/4 Hp respectivamente capacidad de cada espacio de 60 kg ó 550 lt con parrillas ajustables medidas solicitadas = 1,35 mts x 0,75 mts x 2 mts.	UNIDAD	1	$ 8.000.000	$ 8.000.000
2	ESTUFA INDUSTRIAL: Estructura cuadrada construida en acero inoxidable calibre requerido 18 AISI 304 antimagnético antioxidante tipo de alimentos. 6 quemadores doles tipo pelza y herradura en aluminio fundido con sistema de encendido pilotado para evitar la manipulación de chispa, válvulas de ajuste mecánico y perilla de lujo, además de parrillas en varilla de acero inoxidable resistente a la alta densidad de calor sin riesgo de oxidación por el salitre. Medidas : 1,50 mts x 1,00 mts x 0,90 mts	UNIDAD	1	$ 5.400.000	$ 5.400.000
3	AUTOSERVICIO PARA CALENTAR ALIMENTOS: Autoservicio para calentar alimentos, se requiere construido en lámina de acero inoxidable calibre 18 AISI 304 antimagnético y antioxidante tipo de alimentos. Sistema de calentamiento por medio de tanques madre con resistencias tubulares sumergibles en alto medio y bajo dos azafates tipo full de 32,5 x 53 x 15 cms (grandes) y dos azafates de 1/2 de 32,5 x 26,5 15 cms (medianos) con sus respectivas tapas. Bodega interna para guardar utensilios, rodachinas para fácil desplazamiento y vidrio superior con parales para sobre poner bandejas (No vidrio frontal). Medida aprox: 1,20 mts x 0,60 mts x 0,90 mts.	UNIDAD	1	$ 5.000.000	$ 5.000.000

4	LAVAPLATO INDUSTRIAL: Se requiere construcción en alamina de acero inoxidable calibre 20 AISI 304 (antimagnético y antioxidante tipo alimentos) que cuente con dos pozuelos de 50 x 50 x 30 cms c/u ubicado al lado izquierdo espacio a trabajo al lado derecho corta gotas y salpicaderos, además de bodega interna para guardar utensilios con puertas tipos alas y niveladores con medidas 2,00 mts x 0,70 mts x 0,90 mts	UNIDAD	1	$ 3.800.000	$ 3.800.000
5	CAMPANA ESTRACTORA: campana extractora tipo cajón (4 aguas) Construida en acero inoxidable calibre 18 AISI 304 (antimagnético y antioxidantes) con motor tipo axial de 18" pulgadas. Incluye filtro trampa grasa en topo calibre 16 y fijación en pared medida solicitada 2,00 mts x 1,50 mts x 0,60 mts	UNIDAD	1	$ 4.000.000	$ 4.000.000
6	MODULOS DESARMABLES DE 6 PUESTOS MONOLITICAS (Mesas y sillas) sin espaldar: Asiento en perfiles duraluminio satinado, superficie en acero inoxidable T-304 satinado calibre 20 de 143 x 60 cms, sobre aglomerado especificado para intemperie. Estructura en tubo de acero colled rolled recubierta pintura electroestática desarmable. Perfiles del asiento anodizado satinado. Con logo sanblasting.	UNIDAD	6	$ 700.000	$ 4.200.000
INDICADOR DE LA OFERTA					$ 30.400.000

El menor valor garantiza su adecuación al mercado y su carácter equitativo, como resultado de un procedimiento de búsqueda de una oferta competitiva y ajustada al objeto contractual, que permita establecer un valor razonable teniendo en cuenta las condiciones de calidad de los bienes, garantías, forma de pago y lugar de entrega establecida en el presente Estudio Previo. De igual forma se constituye en un punto medio de medición, que evita que se presenten en el proceso de subasta, ofertas con precios inferiores a los acostumbrados en el mercado, que afecten la ejecución del contrato por un desequilibrio económico para el contratista.

ANEXO No. 03 MATRIZ DE RIESGOS

NÚMERO	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN	CONSECUCIÓN DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CALIFICACIÓN MONETARIA	CATEGORÍA	A QUIEN SE LE ASIGNA EL RIESGO	TRATAMIENTO/ CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	PROBABILIDAD	IMPACTO	VALORACIÓN DEL RIESGO	CATEGORÍA	AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL	FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIA EL TRATAMIENTO	FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	COMO SE REALIZA EL MONITOREO	PERIODICIDAD CUANDO
1	General	Externo	NT CONTRACT	Riesgo Social	Movimientos sociales que podrían bloquear las líneas de suministro.	Se retrasa el cronograma general y específico de la totalidad del proceso contractual.	2	2	4	Impacto sobre el valor del contrato entre el 5% y	Riesgo bajo	Contratista	Ampliar plazo de entrega de los bienes.	1	1	2	Riesgo Bajo	Retrasa el suministro de los bienes generando demoras producto de no contar con elementos.	Entidad / Contratista (cuando se encuentre en	Ejecución del contrato.	Firma del contrato / Recibo de los bienes.	Seguimiento por parte del y supervisor en los informes mensuales de supervisión	Mensual de acuerdo a los informes de supervisión.
2	General	Interno	PLANEACION / CONTRACTUAL /	Riesgo Regulatorio.	Implementación de nuevas normas técnicas/Cambios legales abruptos	Los bienes solicitados y/o entregados no cumplen con las necesidades de la Entidad /Inseguridad Jurídica y Comercial presente en todo el proceso contractual.	2	2	4	Genera un impacto sobre el valor del contrato entre el 5% y el 10%	Riesgo bajo	Entidad/Contratista solo en etapa de Ejecución	Realizar las mejoras a los bienes de acuerdo a las innovaciones del mercado	1	1	2	Riesgo Bajo	Retrasa el suministro de los bienes.	Entidad / Contratista (cuando se encuentre en ejecución).	Pliegos de condición y Ejecución del contrato.	Firma del contrato / Recibo de los bienes.	Seguimiento por parte del y supervisor en los informes mensuales de supervisión	Mensual de acuerdo a los informes de supervisión.
3	General	Externo	EJECUCIÓN	Riesgos Financieros	Falta de liquidez/Condiciones financieras adversas	Disolución obligatoria o voluntaria de la Empresa, Consorcio o Unión Temporal/Se retrasa el cronograma general y específico de la totalidad del proceso contractual.	3	2	5	Impacto del valor del contrato en un 10%	Riesgo bajo	Contratista	Terminación del Contrato/Ampliar plazo de entrega de los bienes.	2	1	3	Riesgo Bajo	Afecta la ejecución del contrato sin alterar el beneficio de las partes.	Contratista	Dentro del término de ejecución del contrato.	Recibo de los bienes.	Seguimiento por parte del y supervisor en los informes mensuales de supervisión	Mensual de acuerdo a los informes de supervisión.
4	General	Externo	EJECUCIÓN	Riesgo Operacional	Inadecuados procedimientos	En caso de requerirse una adición el contratista no cumple con lo requerido en el contrato.	1	2	3	Impacto sobre el valor del contrato entre el cinco por ciento (5%) y el	Riesgo bajo	Contratista	Plan de trabajo para dar cumplimiento al objeto de la adición /Ampliar plazo de entrega del contrato	1	3	4	riesgo bajo	Los sobrecostos no representan más del 1 por ciento (%) del valor del contrato	Contratista.	Dentro del término de ejecución del contrato.	En la recepción de los bienes por parte del supervisor dentro de plazo de ejecución.	Seguimiento por parte del y supervisor en los informes mensuales de supervisión	Mensual de acuerdo a los informes de supervisión.
5	General	Externo	Ejecución	Ambientales	Cambio de la normatividad ambiental que aplique a producto o servicio según recomendaciones del fabricante o por disposición legal, o contractual	Se afecte la ejecución del contrato por cuanto se requiere el cumplimiento de los aspectos normativos por parte del contratista.	3	4	7		Alto	Contratista / Entidad	Revisión de la normativa aplicable, en caso de exigir permisos, licencias o similares, el contratista deberá realizar las gestiones pertinentes para adelantar dichos tramites sin que se afecte la continuidad del contrato.	3	2	5	Medio	NO	Entidad	Durante toda la ejecución contractual	Desde el momento de la comunicación de la aceptación de la oferta hasta el término de la ejecución contractual	Revisión de la normatividad ambiental aplicable	cada vez que se requiera

6	General	Externo	Ejecución	Económico	no disposición final de los residuos sólidos reciclados, peligrosos y los que se requieran para protección del medio ambiente	Que el Objeto del contrato no se cumpla	3	3	6		Alto	Contratista	Establecer claramente las condiciones técnicas de lo requerido por la Entidad	1	3	4	Bajo	NO	Entidad	Elaboración de estudios de mercado	hasta la liquidación del contrato	En la elaboración y revisión de los estudios previos; y ejecución del contrato	Previa radicación de los documentos en el área de contratación/ informes de supervisión
7	General	Externo	Ejecución	Ambientales	Falta de elementos de seguridad industrial requeridos para llevar a las actividades o producción, comercialización de productos, según normas sanitarias	Contaminación de los espacios usados y/o accidentes	3	4	7		Alto	Contratista	Establecer claramente las condiciones técnicas de lo requerido por la Entidad	1	2	3	Bajo	NO	Entidad	En la etapa precontractual y Durante toda la ejecución contractual	hasta el término de finalización de la ejecución contractual	Comunicación constante con el contratista y verificación del cumplimiento de las obligaciones del contrato	Cada vez que se requiera
8	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Fenómenos climáticos, incendios forestales, biológicos, patológicos, acción de roedores y animales	Afectación de la ejecución del contrato	3	4	7		Alto	Contratista	Se establecerán en la invitación pública y estudios previos de manera clara el requerimiento y su cumplimiento	1	2	3	Bajo	NO	Entidad	En la etapa precontractual y Durante toda la ejecución contractual	Antes y Durante la ejecución del contrato	Comunicación constante con el contratista y verificación del cumplimiento de las obligaciones del contrato	Cada vez que se requiera

ANEXO No. 4 GARANTÍAS

GARANTÍA PRECONTRACTUAL.

GARANTIA	TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	VIGENCIA
Contrato de Seguro contenido en una Póliza - Garantía de Seriedad de la oferta	La no suscripción del contrato sin justa causa por parte de adjudicatario.	10% del valor de la oferta.	Vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento (3 meses).

GARANTÍAS CONTRACTUALES

GARANTIA	DESCRIPCIÒN	ESTIMACION	VIGENCIA
Contrato de Seguro contenido en una Póliza -Garantía de Cumplimiento	Cumplimiento del contrato	30% del Valor del Contrato	Vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y hasta su liquidación, contada a partir del perfeccionamiento del mismo.
Contrato de Seguro contenido en una Póliza -Garantía de Cumplimiento	Calidad de los servicios	50% del Valor del Contrato	Vigencia de un (1) año, contada a partir del acta de entrega y recibo de los bienes.
Contrato de Seguro contenido en una Póliza -Garantía de Cumplimiento	Calidad de los bienes	50% del Valor del Contrato	Vigencia de un (1) año, contada a partir del acta de entrega y recibo de los bienes.
Contrato de Seguro contenido en una Póliza -Garantía de Cumplimiento	Salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	5% del Valor del Contrato	Vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más, contada a partir del perfeccionamiento del contrato.

ANEXO No. 05

JUSTIFICACIÓN DEL MARGEN MÍNIMO DE LANCE

ADJUDICACIÓN:

La Adjudicación del presente proceso de selección será en forma total.

PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN:

Teniendo en cuenta que el proceso de selección es "selección abreviada - bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización", la adjudicación se realizará por subasta, la cual se realizará bajo los siguientes criterios:

El precio base para la puja será el siguiente:

ITEM	DESCRIPCIÓN	VALOR TOTAL ESTIMADO INCLUIDO IVA	PORCENTAJE MINIMO DE LANCE
1	ADQUISICIÓN, E INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y MAQUINAS DE COCINA PARA LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BASE DE ENTRENAMIENTO DE INFANTERÍA DE MARINA (BEIM) Y COCINA DE LA UNIDAD AVANZADA DE REACCIÓN INMEDIATA (UARI)	$ 158.471.600 COP	Los lances de mejora deberán ser mínimo del tres (3%).