

	PROCESO	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-035
			VERSIÓN	02
	FORMATO	ANEXO TÉCNICO	PÁGINA:	1 de 4
			VIGENTE DESDE:	07/11/2017

1 ALCANCE DEL OBJETO

Suministro e instalación de equipos industriales para dotación de cocinas del IDIPRON; incluye el despacho a los sitios y la mano de obra para la instalación a cero “0” metros, de acuerdo con las especificaciones técnicas requeridas.

El término: “Instalado a “0” cero metros” se refiere a que el área de Infraestructura del Idipron realiza en los sitios indicados las adecuaciones necesarias en cuanto a la instalación de puntos eléctricos, de gas, etc., según las especificaciones técnicas entregadas por la firma contratista, de acuerdo con los requerimientos específicos de los equipos que oferten.

2 CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS DE LOS BIENES A CONTRATAR

Los interesados en participar en el presente proceso deberán ofertar la totalidad de los ítems exigidos, cumpliendo el total de las especificaciones técnicas, sin sobrepasar el precio de referencia establecido por cada uno de los ítems que incluyendo los impuestos nacionales y distritales que apliquen. De no ser así se entendería que se encuentra incurso en causal de rechazo.

Descripción del Equipo	Total equipos	Valores Unitarios Referencia Valores con IVA
Estufa industrial a gas, tipo enana, de un puesto, con tres quemadores concéntricos indeformables en hierro de alto rendimiento con válvulas de control independientes, parrilla de hierro, patas en acero inoxidable, encendido electrónico.	30	\$ 2.015.142
Procesador de alimentos industrial para trabajo pesado, boca de entrada de productos con sistema de empujador incorporado, con sensor de seguridad, 5 discos para cortes diferentes, certificación ETL	15	\$ 3.658.334
Congelador horizontal, construido en acero inoxidable o lámina galvanizada con pintura epóxica termo endurecida tapas o puertas sólidas, parillas para almacenamiento	4	\$ 6.671.486
Horno industrial con mueble en acero inoxidable, una cámara, parrilla graduable, encendido electrónico, visor de vidrio, con mueble base en acero inoxidable con entrepaños	21	\$ 4.028.515
	70	N/A

Descripción del Equipo	DIMENSIONES, DATOS TÉCNICOS	Total equipos
Estufa industrial a gas, tipo enana, de un puesto, con tres quemadores concéntricos indeformables en hierro de alto rendimiento con válvulas de control independientes, parrilla de hierro, patas en acero inoxidable, encendido electrónico.	Potencia 77.000 BTU/h A gas LPG Propano Dimensión mínima 60x69x49	28
Estufa industrial a gas, tipo enana, de un puesto, con tres quemadores concéntricos indeformables en hierro de alto rendimiento con válvulas de control independientes, parrilla de hierro, patas en acero inoxidable, encendido electrónico.	Potencia 77.000 BTU/h A gas LPG Natural Dimensión mínima 60x69x49	2
Procesador de alimentos industrial para trabajo pesado, boca de entrada de productos con sistema de empujador incorporado, con sensor de seguridad, 5 discos para cortes diferentes, certificación ETL	A 110 Voltios 3.7 Litros de capacidad por tazón o 300Kg/H	15
Congelador horizontal, construido en acero inoxidable o lámina galvanizada con pintura epóxica termo endurecida tapas o puertas sólidas, parillas para almacenamiento	A 110 Voltios Mínimo 520 Litros de capacidad de almacenaje temperatura mínima de operación: -18°C	4

	PROCESO	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-035
			VERSIÓN	02
	FORMATO	ANEXO TÉCNICO	PÁGINA:	2 de 4
			VIGENTE DESDE:	07/11/2017

Horno industrial con mueble en acero inoxidable, una cámara, parrilla graduable, encendido electrónico, visor de vidrio, con mueble base en acero inoxidable con entrepaños	Potencia 30.000 BTU/h A gas LPG Propano, 110 voltios Dimensión mínima interna 76x65x27 horno, mueble de 1.67	19
Horno industrial con mueble en acero inoxidable, una cámara, parrilla graduable, encendido electrónico, visor de vidrio, con mueble base en acero inoxidable con entrepaños	Potencia 30.000 BTU/h A gas LPG Natural, 110 voltios Dimensión mínima interna 76x65x27 horno, mueble de 1.67	2
		70

2.1 MARCO POLÍTICO Y NORMATIVO

- 2.1.1 Normatividad Internacional: Para los procesadores de alimentos a adquirir, el proponente debe anexar la Certificación ETL.
- 2.1.2 Normatividad Nacional: Los equipos que componen las cocinas deben estar en perfectas condiciones de operación para garantizar el cumplimiento, como personas jurídicas que ejercemos actividades de procesamiento y la preparación de alimentos, según lo establecido por las Resoluciones N° 4142 de 2012 y N° 2674 de 2013, emanadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

2.2 OBJETIVO

Objetivo General: El adjudicatario del contrato deberá entregar los equipos descritos dentro o fuera del perímetro urbano de la ciudad de Bogotá, D.C. debidamente instalados, sin costo adicional para la Entidad.

2.2.1 SITIOS DE ENTREGA E INSTALACIÓN

Descripción del Equipo	UNIDAD IDIPRON																							
	ESCNNIA NORMANDIA	UPI LA 27 SUR	UPI LA 32	UPI LA FAVORITA	UPI LA RIOJA	UPI LUNAPARK	UPI OASIS	UPI PERDOMO	UPI SANTA LUCIA	UPI SERVITA	UPI LIBERIA	UPI ARCADIA	UPI SAN FRANCISCO	UPI LA FLORIDA	UPI PRE FLORIDA	UPI CARMEN DE APICALA	UPI EL EDÉN	COMEDOR ARBORIZADORA	COMEDOR BOSA	COMEDOR LA RIOJA	COMEDOR PERDOMO	COMEDOR SAN CRISTÓBAL	COMEDOR USME	Total equipos
Cocina industrial	1	1	2	1	1		1	1	1		1	1		3	2	1	1	3	2	2	1	1	3	30
Procesador de alimentos	1			1	1	1				1	1	1	1				1	1	1	1	1	1	1	15
Congelador horizontal de 22 pies				1					1								1					1		4
Horno a gas	1	1	1	1	1		1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21
TOTAL DE EQUIPOS																							70	

Nota: De acuerdo con las necesidades, el IDIPRON podrá modificar la ubicación de los equipos a adquirir, objeto de la presente contratación.

2.2.2 UBICACIÓN DE LOS SITIOS DE ENTREGA E INSTALACIÓN

N°	UPI EN BOGOTÁ, D.C.	MUNICIPIO/UBICACIÓN	DIRECCIÓN
1	LA FAVORITA - MÚSICOS	Bogotá, D.C., B. San Victorino, L. Santa Fé	Av. Caracas 15 - 42
2	LA 27	Bogotá, D.C., B. Santander	Av. Carrera 27 No 23-21 Sur.
3	LA 32	Bogotá, D.C., B. Ricaurte	Carrera 32 No. 12-55
4	LA RIOJA	Bogotá, D.C., B. Eduardo Santos	Calle 4 N° 14-14
5	LUNA PARK	Bogotá, D.C., B. Luna Park	Calle 13 Sur No. 17-50
6	NORMANDIA	Bogotá, D.C., B. Normandia	Carrera 70 (AV Rojas) No. 51-45
7	OASIS 1	Bogotá, D.C., B. Gorgonzola	Calle 10 N° 46-09
8	PERDOMO	Bogotá, D.C., B. Ismael Perdomo	Av. Villavicencio No. 60 B-05 Sur
9	SANTA LUCÍA	Bogotá, D.C., B. Santa Lucia	Diagonal 44 sur N.19-45
10	SERVITÁ	Bogotá, D.C., B. Servitá	Av. Carrera 7 N° 164-94
11	LIBERIA	Bogotá, D.C., B. Voto Nacional	Carrera 16 No. 10-52

	PROCESO	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-035
			VERSIÓN	02
	FORMATO	ANEXO TÉCNICO	PÁGINA:	3 de 4
			VIGENTE DESDE:	07/11/2017

12	COMEDOR ARBORIZADORA	Bogotá, D.C., B. Arborizadora Alta, Localidad Ciudad Bolivar	Carrera 43 No. 69 I Sur 25
13	COMEDOR BOSA	Bogotá, D.C., B. La Estación	Calle 65 Sur No. 77G-27
14	COMEDOR LA RIOJA	Bogotá, D.C., B. Eduardo Santos, Localidad Los Mártires	Calle 4 N° 14-14
15	COMEDOR PERDOMO	Bogotá, D.C., B. Ismael Perdomo, Localidad Ciudad Bolivar	Carrera 70 C Sur No. 60 B-03
16	COMEDOR SAN CRISTOBAL	Bogotá, D.C., B. San Blas	Carrera 3 Este No. 18-51 Sur
17	COMEDOR USME	Bogotá, D.C., Localidad de Usme	Carrera 3 Este N° 91 - 29 Sur
UNIDADES FUERA DEL PERÍMETRO URBANO DE BOGOTÁ, D.C.			
18	ARCADIA	Vía a Funza, Funza- Cundinamarca	Vereda el Hato
19	LA FLORIDA	La Florida, Funza- Cundinamarca	Parque la Florida costado sur
20	SAN FRANCISCO	San Francisco, Cundinamarca	Vereda el Peñón, Villa Magdalena
21	CARMEN DE APICALÁ	Carmen de Apicala, Tolima	Predio Rural El Cairo
22	EDEN	Melgar- Tolima	La Escobita, Km. 95 via Bogotá

2.2.3 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Entregar, previo acuerdo con el supervisor del contrato los bienes objeto del contrato; conservando en todo momento, las especificaciones técnicas así como la calidad y cantidad requerida en las ficha técnica, en el estudio previo y los pliegos de condiciones, en los lugares y fechas determinadas por el supervisor del contrato.
- Entregar los bienes nuevos y de primera calidad en su empaque original. No se recibirá el elemento si presenta mal estado de empaque o que estén re-empacado, deteriorado o que no cumpla con las especificaciones técnicas. Deberá incluir el embalaje, rotulado (entidad y fecha de entrega del bien). La entidad no recibirá los elementos si no cumplen con las especificaciones técnicas exigidas.
- Entregar el detalle de las especificaciones técnicas y los manuales de operación de los equipos suministrados, junto con las garantías expedidas por el fabricante.
- Remplazar a sus expensas las devoluciones que se presenten por mala calidad del producto o por no cumplir con las especificaciones requeridas.
- Garantizar el transporte y el personal requerido para la adecuada instalación del objeto contractual y asumir los costos que se generen; en ningún momento estos costos podrán ser trasladados al IDIPRON por parte del contratista.
- Garantizar la calidad de los bienes entregados en cuanto a materiales, componentes, partes y accesorios, ofreciendo una garantía comercial de mínimo 1 año por defectos de fabricación para los equipos.
- Entregar los bienes objeto del contrato debidamente instalados en el sitio que indique el supervisor, garantizando su óptimo funcionamiento.
- Realizar la inducción del uso, manejo y cuidados de los bienes objeto del presente proceso, en cada uno de los sitios al personal indicado por el IDIPRON.
- Prestar los servicios de mantenimiento preventivo y correctivo durante el período de acompañamiento por garantía, sin costo adicional para el IDIPRON.
- Entregar al supervisor y/o al apoyo al supervisor del contrato un cronograma de instalación de acuerdo a las necesidades para su respectiva aprobación.

2.3 RELACION DE BIENES A ADQUIRIR

Descripción del Equipo	Total equipos	JOSERRAGO SA Valores con IVA	PALLOMARO SA Valores con IVA	Valores Unitarios Referencia Valores con IVA
Estufa industrial a gas, tipo enana, de un puesto, con tres quemadores concéntricos indeformables en hierro de alto rendimiento con válvulas de control independientes, parrilla de hierro, patas en acero inoxidable, encendido electrónico.	30	\$ 66.001.910	\$ 54.906.600	\$ 2.015.142
Procesador de alimentos industrial para trabajo pesado, boca de entrada de productos con sistema de empujador incorporado, con sensor de seguridad, 5 discos para cortes diferentes, certificación ETL	15	\$ 59.849.997	\$ 49.900.032	\$ 3.658.334
Congelador horizontal, construido en acero inoxidable o lámina galvanizada con pintura epóxica termo endurecida tapas o puertas sólidas, parillas para almacenamiento	4	\$ 21.200.002	\$ 32.171.888	\$ 6.671.486
Horno industrial con mueble en acero inoxidable, una cámara, parrilla graduable, encendido electrónico, visor de vidrio, con mueble base en acero inoxidable con entrepaños	21	\$ 100.799.989	\$ 68.397.630	\$ 4.028.515
	70	\$ 247.851.898	\$ 205.376.150	N/A

	PROCESO	GESTIÓN CONTRACTUAL	CÓDIGO	A-GCO-FT-035
			VERSIÓN	02
	FORMATO	ANEXO TÉCNICO	PÁGINA:	4 de 4
			VIGENTE DESDE:	07/11/2017

2.4 RECURSOS REQUERIDOS

Según lo expuesto en el punto anterior, se solicitó el Certificado de Disponibilidad Presupuestal por valor total de DOSCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$ 250.000.000.oo).

FIRMA DE QUIEN ELABORÓ	FIRMA: ADOLFO DE FRANCISCO SERPA Contratista de la STAF
------------------------	---