ANEXO 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTROS DE ELEMENTOS DE COCINA PARA LOS COMEDORES DE TROPA DEL LA REGIONAL ANTIOQUIA-CHOCO

ÍTEM	ELEMENTOS
1	procesador de vegetales tipo industrial incluido discos capacidad: 150-450 KG/hora
2	licuadora tipo industrial, capacidad: 1,4-2.0 litros
3	licuadora tipo industrial, capacidad: 25-30 litros
4	Pelapapas industrial capacidad: 6 kilos aproximado. por cada ciclo, producción hora 120-150 Kg

PROCESADOR DE ALIMENTOS

Procesador de vegetales con funciones de cortar y tajar varios tipos de verduras, tubérculos y frutas de tamaño y consistencia diferentes. Equipo robusto, de manejo simple y fácil de limpiar, con gran capacidad de producción.

Dotado de una amplia gama de discos y rejillas de la más alta calidad de corte.

Combinando entre sí estos accesorios se puedan obtener más de 70 tipos de cortes y rallados diferentes.

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48101600	Equipo para preparado de alimentos

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO**: El procesador de vegetales, de alimentación eléctrica, debe cumplir con las especificaciones técnicas que se describen a continuación:

- Material: Fabricado en acero inoxidable y piezas aptas para el contacto con alimentos.
- Alimentación eléctrica: 220 V monofásico, con 60 Hertz, 3.6 amperios y 550 watts monofásico. Panel de mandos eléctricos, con estanco de uso intuitivo.
- Capacidad de producción: 150-450 kg por hora, que permita el corte del alimento en un solo movimiento. 1 velocidad de manejo.
- Dimensiones: altura aproximado de 60 cm, ancho aproximado de 40 cms y profundidad aproximado de 42 cms. Boca de entrada de mínimo 130 cms^2. Debe poseer diseño ergonómico, piezas de fácil desmonte y mecanismos de seguridad.
- Cabezales intercambiables universal y pisador desmontable.
- Uso: industrial para trabajo pesado.
- Accesorios: Equipamiento básico para corte de 1 disco para rodajas de 2 mm, 1 disco para rodaja de 10 mm; 1 disco para rallado y deshilado de 3 mm de grosor; 1 rejilla para papa a la francesa de 10 mm de grosor; 1 rejilla para cubo de 10 mm de grosor;

2. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Equipo que no cumpla con las especificaciones requeridas.

3. **TIPO DE EMPAQUE**: Embalaje que evite deterioros en el equipo, cubierto por cartón o papel corrugado.

Licuadora para uso comercial: Industrial

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48101600	Equipo para preparado de alimentos

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO**: Equipo de alimentación eléctrica, con las especificaciones técnicas que se describen a continuación:

- Material: Fabricado en acero inoxidable AISI 304 calidad alimenticia para las cuchillas y otras piezas en material diferente aptas para el contacto con alimentos.
- Alimentación eléctrica: 220 V trifásico con convertidor a monofásico, 6 amperios.
- Capacidad: 25-30 litros.
- Dimensiones: altura aproximada de 120 cm, ancho aproximado de 55 cms y profundidad o largo aproximado de 70 cms.
- Uso: Diseño estructural de alta resistencia para trabajo pesado, con 2HP y 3600 RPM para homogenizar las mezclas en menor tiempo. Con sistema de volcado con posiciones intermedias para mejor evacuación del producto.
- Accesorios: Soporte, base y guarda (en acero inoxidable) para el motor.

2. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Equipo que no cumpla con las especificaciones requeridas.

3. **TIPO DE EMPAQUE**: Embalaje que evite deterioros en el equipo, cubierto por cartón o papel corrugado.

Licuadoras para uso comercial: Semi-industrial

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACIÓN UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48101600	Equipo para preparado de alimentos

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO**: Equipo de alimentación eléctrica, con las especificaciones técnicas que se describen a continuación:

- Material: Vaso fabricado en policarbonato, cuchillas en acero inoxidable calidad alimenticia y otras piezas en material diferente, aptas para el contacto con alimentos.
- Alimentación eléctrica: 120 V, 15.4 amperios y 60 Hz, 3.550 watts.
- Capacidad: de 1.4 -2.0 litros.
- Dimensiones: altura aproximado de 46 cm, ancho aproximado de 18 cms y profundidad o largo aproximado de 20 cms.
- Otras características: Temporizador con apagado automático, dos velocidades, ciclo de salto y botón de pulso.
- Uso: Diseño de alta resistencia para trabajo pesado, con 3HP para homogenizar las mezclas.

2. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Equipo que no cumpla con las especificaciones requeridas.

3. **TIPO DE EMPAQUE**: Embalaje que evite deterioros en el equipo, cubierto por cartón o papel corrugado.

Peladora de papa para uso comercial(120-150 KG aproximado/hora)

CÓDIGO IDENTIFICACIÓN BIEN O SERVICIO

CLASIFICACION UNSPSC	TIPO DE BIEN O SERVICIO
48101600	Equipo para preparado de alimentos

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

DESCRIPCIÓN GENERAL

1. **CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO**: Máquina para pelado por abrasivo, de alimentación eléctrica, debe cumplir con las especificaciones técnicas que se describen a continuación:

- Material: Cuerpo en aluminio, con revestimiento interno de superficie abrasiva de alta resistencia y durabilidad, sin remaches en parte interna o externa, carcasa de una pieza, fácil de desmontar para limpieza.
- Alimentación eléctrica: 220 V monofásica y potencia eléctrica con 60 Hertz y 440 watts.
- Capacidad de producción: De 120 / 150 kg por hora con temporizador de 0 a 6 minutos.
- Dimensiones sin soporte: altura aproximada de 45 cm, ancho aproximado de 40 cms y largo aproximado de 70 cms.
- Uso: industrial para trabajo pesado.
- Accesorios: Soporte y filtro anti espuma.

2. **CONDICIONES DE RECHAZO**: Equipo que no cumpla con las especificaciones requeridas.

3. **TIPO DE EMPAQUE**: Embalaje que evite deterioros en el equipo, cubierto por cartón o papel corrugado.

Nota: Las fotos o imágenes implementadas en las especificaciones técnicas solo son usadas como marco de referencia para los oferentes.

SHIRLEY NATALIA JIMENEZ LOPERA
PROFESIONAL DE DEFENSA

Elaboro: Shirley Jimenez Lopera	Reviso: Natalia Jimenez Lopera	Aprobó: Sindy Jimenez Foronda
Profesional de Defensa	Profesional de Defensa	Profesional de defensa

DOCUMENTOS QUE SE DEBEN ENTREGAR JUNTO CON LA OFERTA

REQUERIMIENTOS	DOCUMENTO	PUNTAJE
Fichas técnicas: El oferente debe presentar las fichas técnicas de los bienes solicitados.	**Documento suscrito por el representante legal con las características de cada bien.**	**250 puntos**
Certificado de garantía técnica: El oferente debe presentar una certificación donde ofrece una garantía técnica de los bienes por un tiempo igual o mayor a (1) año, contados a partir de la suscripción del acta de recibo a satisfacción de los bienes por parte del supervisor del contrato. La certificación debe otorgar una garantía técnica para amparar los bienes contra posibles defectos de fabricación y/o ensamble, daños ocasionados por fallas en la fabricación y/o materiales, incluyendo la mano de obra.	**Documento suscrito por el representante legal donde certifique la garantía técnica de los bienes por un tiempo igual o mayor a un (1) año.**	**200 puntos**
Capacitación manejo de equipos: El oferente debe realizar capacitación del manejo de equipos en cada comedor tropa: **BASER 04:** Calle 50 No 76-126, Cuarta Brigada Barrio Los Colores. **BIPEB:** Carrera 70 No 1-50, Barrio Belén Las Playas. **BAJES:** Carrera 45 No. 18-85, Barrio Buenos Aires. **BIGIR:** Calle 66 E No 39-84, Barrio Villa Hermosa. **BIOSP:** Avenida 30 No 59-315, Barrio Niquia. **BITER-4:** Llanos de Cuiba **BINUT:** Municipio de Andes **GMJCO:** Vereda Las Playas de Rionegro	**Documento suscrito por el representante legal donde certifique que en cada comedor se dictará la capacitación del manejo y cuidados de los equipos adquiridos.**	**200 puntos**

Antioquia. **BIAMA:** Kilometro 5 Vía Pacurita, Municipio de Quibdó Choco. **BIJUL:** Vereda las Animas, Municipio de la Unión Panamericana.(QUIBDO). **BASER -17:** Kilómetro 43 Vía al mar, Carepa – Antioquia. **BIVEL:** km 2 vía turbo, San Pedro de Uraba.		
CERTIFICADO DE DISTRIBUIDOR AUTORIZADO*:* El proponente debe anexar junto con su propuesta, la calidad de "Representante del fabricante" y/o "Distribuidor autorizado" y/o" Distribuidor mayorista" y/o "Representante Comercial", de las marcas de los bienes objeto del proceso de selección, la cual debe encontrarse vigente al cierre del presente proceso. En caso que el proponente sea el fabricante, deberá anexar una certificación en la que conste tal situación.	**Documento suscrito por el representante legal de la marca autorizando la distribución, en caso de ser fabricante una certificación por parte del representante legal donde conste la situación.**	**200 puntos**
VERIFICACIÓN DE PUNTO DE VENTA Y/O MANTENIEMIENTO DENTRO DEL ÁREA METROPOLITANA: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Antioquia Chocó verificará en el Certificado de Existencia y Representación Legal, la ubicación de los establecimientos de comercio, en aras de facilitar el mantenimiento y/o reclamación por garantía de los equipos a adquirir.	**Certificado de Existencia y Representación Legal**	**150 puntos**
TOTAL PUNTAJE		**1000 PUNTOS**

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES GENERALES
Los bienes deben ser nuevos, no re-manufacturados, de primera calidad, en perfecto estado de funcionamiento, correspondiente a los bienes ofertados y sin uso previo. El contratista deberá cambiar a sus expensas, sin que implique modificación al plazo del contrato ni costo adicional para la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, los bienes defectuosos o que no cumplan con las especificaciones técnicas requeridas, cuando a través del supervisor se consideren defectuosos. Se entienden por bienes defectuosos, aquellos que, a juicio de la Supervisión, hayan sido entregados con especificaciones inferiores o diferentes a las señaladas por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares en este anexo. El contratista debe reponer los bienes defectuosos o sustituir los elementos que no cumplan con las especificaciones de calidad o funcionamiento requerido en un término no mayor a tres (3) días hábiles, contados a partir de la comunicación escrita que le curse el supervisor. De ser necesario cambiar alguno de los bienes adquiridos o alguno de sus componentes estos deben ser sustituidos por unos nuevos de iguales o con características superiores compatibles con las ya suministradas. En caso de que los equipos sean importados se requieren los certificados de importación. Garantizar la entrega de los bienes requeridos dentro de los plazos establecidos, los cuales en el evento de requerirse, deben ser presentados debidamente empacados y protegidos para soportar el almacenamiento temporal. Los gastos de transporte y demás serán asumidos por el contratista.

SHIRLEY NATALIA JIMENEZ LOPERA
PROFESIONAL DE DEFENSA

Elaboro: Shirley Jimenez Lopera Profesional de Defensa	Reviso: Natalia Jimenez Lopera Profesional de Defensa	Aprobó: Sindy Jimenez Foronda Profesional de defensa