



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



ADENDA No. 02

Medellín, 02 de mayo 2017

SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA N°007-039-2017

OBJETO: Suministro de equipos de cocina con destino a los comedores de tropa de la br - 04, br – 15 y br – 17 administrados por la Agencia Logística De Las Fuerzas Militares y otras posibles unidades que lo requieran.

El Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Antioquia Choco, en ejercicio de sus facultades legales y en especial las que le confiere la resolución N° 1135 del 29 de diciembre de 2010 y en cumplimiento de los principios Constitucionales, y en especial las facultades que le confiere la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y sus Decretos reglamentarios, se permite informar lo siguiente:

Que conforme la normatividad vigente se debe determinar reglas objetivas, justas, claras y completas que permitan la confección de ofrecimientos de la misma índole y en aras de obtener una amplia participación de oferentes en el presente proceso y en cumplimiento de los principios de transparencia, economía, responsabilidad y de conformidad con los postulados que rigen la función administrativa.

Que de acuerdo con lo establecido en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normatividad concordante y vigente, por medio de la presente adenda se modificarán los puntos expresamente señalados en la misma y aquellos que le sean contrarios para el presente proceso; es de aclarar que los demás puntos no modificados se mantienen, de igual forma se recomienda su lectura total.

Que la modificación a realizar es por solicitud expresa de un proponente interesado en el proceso de selección y previa autorización del comité Estructurador Técnico.

Se modifican lo siguiente: Especificaciones Técnicas

ANEXO No. 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 cms². 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 deshulado 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	
<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO: Equipo de alimentación eléctrica, con las especificaciones técnicas que se describen a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.



Licadoras 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	
<p>1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO: Equipo de alimentación eléctrica, con las especificaciones técnicas que se describen a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>2. CONDICIONES DE RECHAZO: Equipo que no cumpla con las especificaciones requeridas.</p> <p>3. TIPO DE EMPAQUE: Embalaje que evite deterioros en el equipo, cubierto por cartón o papel corrugado.</p>	



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	
<p>1. <u>CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PRODUCTO:</u> Máquina para pelado por abrasivo, de alimentación eléctrica, debe cumplir con las especificaciones técnicas que se describen a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>2. <u>CONDICIONES DE RECHAZO:</u> Equipo que no cumpla con las especificaciones requeridas.</p> <p>3. <u>TIPO DE EMPAQUE:</u> Embalaje que evite deterioros en el equipo, cubierto por cartón o papel corrugado.</p> <p>Nota: Se aceptara el cuerpo en aluminio y/o acero inoxidable en el caso de este último que no tenga remaches internos ni externos, en caso de tener soldadura que sea sanitaria que no permita acumulación de suciedad y sea de fácil limpieza.</p> <p>Es de anotar que en cuanto a las dimensiones de los equipos se colocaron medidas aproximadas como base con un rango de variación de 20 cms (más o menos), siempre y cuando cumpla con la capacidad solicitada en las fichas técnicas (120-150KG).</p>	



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
Profesional de Defensa

Reviso: Natalia Jimenez Lopera
Profesional de Defensa

Aprobó: Sindy Jimenez Foronda
Profesional de defensa

DOCUMENTOS QUE SE DEBEN ENTREGAR JUNTO CON LA OFERTA

REQUERIMIENTOS	DOCUMENTO	PUNTAJE
<p>Fichas técnicas: El oferente debe presentar las fichas técnicas de los bienes solicitados.</p> <p>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.</p> <p>Capacitación manejo de equipos: El oferente debe realizar capacitación del manejo de equipos en cada comedor tropa:</p> <p>BASER 04: Calle 50 No 76-126, Cuarta Brigada Barrio Los Colores.</p> <p>BIPEB: Carrera 70 No 1-50, Barrio Belén Las Playas.</p> <p>BAJES: Carrera 45 No. 18-85, Barrio Buenos Aires.</p> <p>BIGIR: Calle 66 E No 39-84, Barrio Villa Hermosa.</p> <p>BIOSP: Avenida 30 No 59-315, Barrio Niquia.</p> <p>BITER-4: Llanos de Cuiba</p> <p>BINUT: Municipio de Andes</p> <p>GMJCO: Vereda Las Playas de Rionegro Antioquia.</p> <p>BIAMA: Kilometro 5 Vía Pacurita, Municipio de Quibdó Choco.</p> <p>BIJUL: Vereda las Animas, Municipio de la Unión Panamericana.(QUIBDO).</p> <p>BASER -17: Kilómetro 43 Vía al mar, Carepa – Antioquia.</p> <p>BIVEL: km 2 vía turbo, San Pedro de Uraba.</p>	<p>Documento suscrito por el representante legal con las características de cada bien.</p> <p>Documento suscrito por el representante legal donde certifique la garantía técnica de los bienes por un tiempo igual o mayor a un (1) año.</p> <p>Documento suscrito por el representante legal donde certifique que en cada comedor se dictará la capacitación del manejo y cuidados de los equipos adquiridos.</p>	<p>35 puntos</p> <p>45 puntos</p> <p>20 puntos</p>
TOTAL PUNTAJE		100 PUNTOS

Atentamente,

Coronel (r) Freddy Quintero Oliveros
Director Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Regional Antioquia Choco.

Elaboró: Leidy Johana Atehortua Álvarez
CARGO: Profesional de Defensa

Revisó: Shirley Natalia Jiménez Lopera
Ingeniera de Alimentos - Estructuradora