

0ANEXO No 2

ANEXO TÉCNICO Y DE OFERTA ECONÓMICA

Ciudad y fecha

Señores

Alcaldía Municipal de Pacora Caldas

OBJETO: ADQUISICIÓN DE ELECTRODOMÉSTICOS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y DEMÁS ELEMENTOS DE MENAJE PARA LA DOTACIÓN Y EL FORTALECIMIENTO DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PÁCORA, CALDAS.

Para la adecuada ejecución del contrato, el proponente seleccionado, deberá dar cabal cumplimiento a las siguientes obligaciones de carácter general y específico que se relacionan a continuación:

ITEM	PRODUCTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
			INCLUIDO IVA	INCLUIDO IVA
1	Congelador Horizontal, con capacidad de 150 a 160 litros, tapa superior abatible, gabinete de alta resistencia, termostato regulable para uso de conservación y congelación de alimentos de restaurante escolar.	1	\$	\$
2	Termómetro- Digital de cocina con sonda para calor y frio con las siguientes características: Sonda de acero inoxidable. Rango aproximado: -50 °C a 300 °C. Resolución: 0,1 °C o 1 °C, según modelo. Función de encendido/apagado. Función de retención de lectura (HOLD). Fácil limpieza y almacenamiento. Apto para medición de alimentos fríos y calientes.	2	\$	\$

3	Gramera electrónica/digital con capacidad de 5 kg, pantalla LCD, función de tara, plataforma de pesaje y precisión de aproximadamente 1 gramo, adecuada para pesar ingredientes y porciones de alimentos en cocina institucional	3	\$	\$
4	Exprimidor de naranja manual-De accionamiento manual, con pomo y prensa en acero inoxidable, estructura en fundición de hierro o aluminio. Dimensiones aproximadas son de 45 × 28 × 20 cm- peso aproximado de 6 kg.	1	\$	\$
5	Cucharones para frituras. Cucharón para freír, fabricado en acero inoxidable o material resistente al calor, mango largo 39,5 a 45 cm de longitud y diámetros aproximados de 14 a 18 cm.	2	\$	\$
6	Recipiente fabricado en plástico traslúcido, resistente y apto para contacto con alimentos, con capacidad aproximada de 16 litros, provisto de dispensador o grifo para facilitar el servicio de jugos y otras bebidas. Debe contar con tapa, ser de fácil limpieza y desinfección, resistente al uso frecuente y adecuado para cocina institucional y servicio de alimentación escolar.	2	\$	\$
7	Cucharas metálicas, tamaño estándar de uso doméstico e institucional, acero inoxidable de buena calidad, apta para contacto con alimentos.	200	\$	\$

8	Estufa industrial de 3 puestos - Estufa industrial de tres (3) puestos, en acero inoxidable, con quemadores de alta potencia para uso institucional. Debe contar con controles individuales de regulación de llama, estructura robusta, superficie de fácil limpieza y adecuada para funcionamiento con gas natural o propano, según configuración.	2	\$	\$
9	Regulador de gas propano, diseñado para controlar y estabilizar la presión del gas en equipos de uso institucional.	2	\$	\$
10	Platos fabricado en material resistente y apto para contacto con alimentos, con tres compartimentos independientes que permiten separar los diferentes componentes del almuerzo escolar. De superficie lisa, fácil limpieza y desinfección, resistente al uso frecuente y a impactos, adecuado para servicio de alimentación escolar e institucional, de material plástico de grado alimenticio, libre de BPA y reutilizable,	250	\$	\$
11	Nevera de uso institucional, tipo No Frost, con capacidad mínima de 389 litros, sistema de refrigeración que evite la formación de escarcha, control regulable de temperatura, compartimentos para refrigeración y conservación de alimentos, iluminación interior, bandejas y compartimientos resistentes, bajo consumo energético y adecuada para uso continuo en cocina institucional.	1	\$	\$
12	Licuada con motor 1HP, vaso en policarbonato o acero inoxidable con capacidad 2-4 L, cuchillas en acero inoxidable,	1	\$	\$

	base antideslizante, apta para uso continuo.			
13	vasos fabricados en material plástico de grado alimenticio, resistentes a impactos y al uso frecuente, reutilizables, de superficie lisa y fácil limpieza y desinfección, aptos para el contacto con alimentos y bebidas y adecuados para uso escolar e institucional. Se recomienda una capacidad aproximada de 180 a 250 ml para el servicio de bebidas a población escolar.	220	\$	\$
14	Cubierta en acero con lavaplatos- Cubierta de cocina fabricada en acero inoxidable, con lavaplatos integrado, diseñada para labores de preparación y lavado en cocina institucional.	1	\$	\$
\$				

2.2 OBLIGACIONES ESPECIFICAS TECNICAS ADICIONALES:

El contratista deberá tener en cuenta y cumplir las siguientes especificaciones técnicas adicionales, así como las exigencias y requerimientos del Municipio de Pácora; los cuales son:

- a) El contratista deberá entregar los insumos en el Municipio de Pácora directamente al supervisor designado.
- b) El contratista deberá garantizar bajo su costo y responsabilidad el transporte de los insumos.
- c) Los artículos que resulten defectuosos deben ser cambiados en un término no mayor a dos (02) días sin que esto genere un costo adicional para la entidad.
- d) No se aceptan artículos con condiciones menores a las solicitadas.
- e) Los artículos deben ser nuevos y de marcas reconocidas según aplique.
- f) Transportar bajo su propia responsabilidad el insumo aquí solicitado y bajo los estándares legales que le sean aplicables.
- g) El artículo debe ser de buena calidad y de marca reconocida.
- h) No se acepta la presentación de ofertas con especificaciones o descripciones técnicas inferiores a las señaladas en el presente documento.

2.2 OBLIGACIONES ESPECIFICAS TECNICAS ADICIONALES:

El contratista deberá tener en cuenta y cumplir las siguientes especificaciones técnicas adicionales, así como las exigencias y requerimientos del Municipio de Pácora; los cuales son:

- a. El contratista deberá entregar los insumos en el Municipio de Pácora directamente al supervisor designado, dentro de los cinco (5) días posteriores a que se hagan los pedidos.
- b. El contratista deberá garantizar bajo su costo y responsabilidad el transporte de los insumos en cada uno de los pedidos que se realicen.
- c. Los insumos que resulten defectuosos deben ser cambiados en un término no mayor a dos (2) días sin que esto genere un costo adicional para la entidad.
- d. Los insumos deberán ser nuevos, de marcas reconocidas según aplique.
- e. Los insumos deberán tener registro INVIMA y sanitario según aplique, debidamente rotulados en sus empaques y con la información mínima.
- f. No se aceptan con condiciones inferiores.
- g. Deben tener una fecha de vencimiento posterior a 6 meses desde la fecha de la entrega a la entidad.

VALOR DE LA OFERTA: _____ **PESOS M/CTE**
(XX.XXX.XXX)

Firma

Nombre del representante legal:

Nombre o razón social:

NIT:

Documento de identidad:

Ciudad:

Dirección:

Teléfono: