C.P 250020
Tel. (601) 8234070
823 40 71 / 823 40 73
Fax. (601) 8257620
Dir. Cra. 14 No. 13-05

ANEXO. DOTACIÓN VALOR AGREGADO

FACTORES DE PONDERACIÓN: 1000 PUNTOS

6. 2. ASPECTO TÉCNICO Y CALIDAD (457.5)

VALOR AGREGADO DOTACIÓN (100 PUNTOS)	PUNTAJE
Se otorgará puntaje al proponente que ofrezca, sin costo adicional para el Municipio de Funza, la entrega de tres (3) equipos de refrigeración, tres (3) equipos de congelación y tres (3) licuadoras industriales, destinados a las Instituciones Educativas Oficiales del municipio, como valor agregado a la ejecución del contrato. Los equipos deberán cumplir con las especificaciones y características técnicas establecidas en el ANEXO. DOTACIÓN_ VALOR AGREGADO. Para efectos de la asignación del puntaje, se verificará que el proponente presente el citado anexo debidamente diligenciado y firmado, mediante el cual manifieste expresamente su compromiso de suministrar la totalidad de los equipos ofrecidos, sin generar costos adicionales para la Entidad.	**100 puntos**
Se otorgará puntaje al proponente que ofrezca, sin costo adicional para el Municipio de Funza, la entrega de dos (2) equipos de refrigeración, dos (2) equipos de congelación y dos (2) licuadoras industriales, destinados a las Instituciones Educativas Oficiales del municipio, como valor agregado a la ejecución del contrato. Los equipos deberán cumplir con las especificaciones y características técnicas establecidas en el ANEXO. DOTACIÓN_ VALOR AGREGADO. Para efectos de la asignación del puntaje, se verificará que el proponente presente el citado anexo debidamente diligenciado y firmado, mediante el cual manifieste expresamente su compromiso de suministrar la totalidad de los equipos ofrecidos, sin generar costos adicionales para la Entidad.	**50 puntos**

La dotación sería la siguiente:

DOTACIÓN VALOR AGREGADO		
EQUIPOS DE COCINA	**REFERENCIA Y CARACTERÍSTICAS**	**IMAGEN DE REFERENCIA**
REFRIGERADOR	Tipo: Refrigerador vertical comercial. Capacidad interna: 500 litros. Tensión de alimentación: 110 V. Compresor: De tecnología y capacidad adecuada para garantizar el desempeño térmico requerido. Potencia del compresor: 3/8 HP. Dimensiones externas de referencia: 71 cm de frente x 80 cm de profundidad x 200 cm de alto. Puerta: Una (1) puerta de vidrio, que permita visualizar los productos almacenados sin necesidad de abrir el equipo. Iluminación: Iluminación interior para facilitar la visualización y presentación de los productos. Control de temperatura: Sistema regulable de control de temperatura. Estanterías: Estanterías interiores ajustables en altura. Condición ambiental de operación de referencia: Hasta 26 °C de temperatura ambiente y 60 % de humedad relativa. Sistema de refrigeración: Adecuado para mantener de manera uniforme la temperatura de conservación requerida.	

icontec ISO 9001 SC-CER116470
icontec ISO 14001 SA-CER753750
icontec ISO 45001 ST-CER753753
IQNET
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753763
CO-SA-CER753750

C.P 250020
Tel. (601) 8234070
823 40 71 / 823 40 73
Fax. (601) 8257620
Dir. Cra. 14 No. 13-05

	Uso: Conservación y exhibición de productos alimenticios y bebidas. El equipo deberá ser suministrado nuevo, sin uso previo, completo, ensamblado y en condiciones óptimas de funcionamiento.	
CONGELADOR HORIZONTAL	Tipo: Congelador horizontal. Configuración: Dos puertas. Volumen bruto: 535 L. Volumen de almacenamiento: 490 L. Dimensiones del producto: 156 cm de ancho x 75 cm de profundidad x 89,5 cm de alto. Peso real: 69,01 kg. Alimentación eléctrica: 115 V / 60 Hz. Consumo de energía informado: 2,6 kWh/día, equivalente a aproximadamente 80 kWh/mes. Número de puertas: 2. Accesorios incluidos: Dos (2) canastillas plásticas. Dos (2) chapas de seguridad. Dos (2) manijas externas. Interior en acero inoxidable apto para almacenamiento de alimentos. El equipo deberá ser nuevo, original, sin uso previo y suministrarse completo, con todos los componentes, accesorios y elementos necesarios para su correcta instalación, funcionamiento y operación.	
LICUADORA INDUSTRIAL	Tipo de equipo: Licuadora industrial de alimentos. Sistema: Vaso o recipiente basculante/abatible. Sistema de descarga: Vaso cuadrado abatible que permita facilitar la descarga del producto procesado. Capacidad: 15 Litros Material de fabricación: Acero inoxidable AISI 304 apto para la preparación de alimentos. Estructura: Construida en acero inoxidable AISI 304. Base o soporte: Fabricada en tubo redondo de acero inoxidable AISI 304. Tubos estructurales: Tubo cuadrado de aproximadamente 1½ pulgadas, fabricado en acero inoxidable 304. Sistema basculante: Mecanismo que permita inclinar el vaso para facilitar la descarga del producto. Sistema de giro: El vaso deberá estar montado sobre un sistema giratorio libre de grasa, adecuado para el funcionamiento del equipo y para ambientes de procesamiento de alimentos. Motor: Motor eléctrico con potencia nominal de 2 HP. Tensión de alimentación: 110 V, o configuración compatible con 110/220 V, de acuerdo con la instalación eléctrica disponible y las especificaciones del fabricante. Frecuencia: 60 Hz, cuando corresponda a la red eléctrica de alimentación.	

icontec ISO 9001 SC-CER116470
icontec ISO 14001 SA-CER753750
icontec ISO 45001 ST-CER753753
IQNET
CO-SC-CER116470
CO-ST-CER753763
CO-SA-CER753750

	Protección del motor: Motor protegido contra contacto o exposición a líquidos propios de la operación normal del equipo. Transmisión: Unión entre el motor y el vaso mediante acople mecánico adecuado. Control: Interruptor o switch de encendido y apagado. Alimentación eléctrica: Cable de alimentación incluido, dimensionado de acuerdo con la potencia y tensión nominal del equipo. Tornillería: Tornillos, tuercas, arandelas y demás elementos de fijación en acero inoxidable. Accesorios y componentes: Todos los elementos necesarios para el funcionamiento seguro, estable y adecuado de la mezcladora. El equipo deberá ser suministrado nuevo, sin uso, completo, ensamblado y en condiciones de funcionamiento, incluyendo todos los elementos requeridos para su operación normal.	

Desde la Secretaría de Educación de Funza, se solicita la dotación de los elementos, equipos y utensilios relacionados, de acuerdo con las necesidades de la Entidad y con el fin de fortalecer las condiciones de operación e inocuidad de los servicios de alimentación. Estos deberán cumplir con los requisitos sanitarios establecidos en la Resolución 2674 de 2013 (artículos 8 y 9) y la Resolución 683 de 2012, así como con las demás disposiciones que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Se podrán considerar adicionalmente las disposiciones de la FDA para materiales en contacto con alimentos, según corresponda.

Se incluyen imágenes ilustrativas de los equipos solicitados, con el propósito de facilitar su identificación y evitar confusiones durante el proceso de cotización y adquisición. Se aclara que estas imágenes son únicamente de referencia y no constituyen una exigencia de marca o modelo específico.

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO:

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO:

CARGO QUE OSTENTA:

NOMBRE DEL PROPONENTE:

CORREO:

DIRECCIÓN:

TELÉFONO:

VALOR AGREGADO OFRECIDO POR EL PROPONENTE EN CANTIDADES:

_____ EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

_____ EQUIPOS DE CONGELACIÓN

_____ LICUADORAS INDUSTRIALES