



Ministerio de Comercio,
Industria y Turismo
República de Colombia

ASESOR VICEMINISTRO DE TURISMO



AVT -027 - 2012

Bogotá, 06 de enero de 2012

Doctora

ADRIANA PATRICIA SAAVEDRA GUZMÁN

Directora General Fondo de Promoción Turística
Ciudad

Asunto: lineamientos generales para contratar el suministro de equipos de una cocina industrial para el ÁREA DE COCINA Y ÁREA DE RESPALDO del CENTRO DE EVENTOS VALLE DEL PACIFICO, Según diseños y especificaciones elaborados por el CENTRO DE EVENTOS VALLE DEL PACIFICO, y lineamientos generales para contratar; “prestar servicios profesionales de Interventoría para dar cumplimiento a las funciones de carácter técnico, administrativo, financiero, ambiental y legal de la dotación de la cocina.

Destino: Externo

Origen: 33100

Apreciada Doctora:

Por medio de la presente me permito remitir los lineamientos generales para el suministro de equipos de una cocina industrial para el ÁREA DE COCINA Y ÁREA DE RESPALDO del CENTRO DE EVENTOS VALLE DEL PACIFICO, según diseños y especificaciones elaborados por el CENTRO DE EVENTOS VALLE DEL PACIFICO, ubicado en la Calle 15 No. 26 - 120 Autopista Cali – Yumbo. Yumbo - Valle del Cauca, anexos en el presente estudio; el suministro se desarrollará mediante el sistema PRECIOS UNITARIOS SIN FORMULA DE REAJUSTE

El Fondo de Promoción Turística, deberá complementar jurídicamente la normatividad para suministro e instalación de los equipos que se van a adquirir por medio del proceso que se realice a través del FPT.

Ubicación: El sitio de la obra se encuentra ubicado en la Calle 15 No. 26 - 120 Autopista Cali – Yumbo. Yumbo - Valle del Cauca.

Alcance:

Ver presupuesto anexo ()

Plazo: el contrato resultante del proceso tendrá un plazo de ejecución de seis meses (6) contados a partir de la legalización del contrato y la suscripción del acta de inicio correspondiente.

Valor:

El valor estimado para la presente contratación es por la suma de hasta: mil seiscientos noventa y cuatro millones de pesos **M/CTE (\$1.694.000.000.00)** incluido AIU e IVA sobre la utilidad.



REPÚBLICA DE COLOMBIA
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
Calle 28 No. 13ª-15 Pbx (571) 6067676
Bogotá, Colombia
www.mincomercio.gov.co
GD-FM-009-v6





**Ministerio de Comercio,
Industria y Turismo**
República de Colombia

ASESOR VICEMINISTRO DE TURISMO



La Interventora Técnica, administrativa, financiera, ambiental y legal de las obras civiles, infraestructura, acabados y dotación de la cocina será contratada por el Fondo de Promoción Turística y tendrá un valor de: (\$ **178.380.000.00**) incluido IVA.

CONTENIDO DEL FOLIO

El proyecto cuenta actualmente con: especificaciones técnicas y cantidades.

Cordialmente,

RODOLFO RODRÍGUEZ SUÁREZ
Asesor Viceministro de Turismo.

Anexo: Estudios previos en medio magnético,

Elaboró: John J. Mena Garcia

Revisó: Andrés Caderón

Aprobó: Rodolfo Rodríguez Suárez.



REPÚBLICA DE COLOMBIA
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
Calle 28 No. 13ª-15 Pbx (571) 6067676
Bogotá, Colombia
www.mincomercio.gov.co

GD-FM-009-v6

Página 2 de 23





LINEAMIENTOS GENERALES PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE EQUIPOS DE UNA COCINA INDUSTRIAL PARA EL ÁREA DE COCINA Y ÁREA DE RESPALDO DEL CENTRO DE EVENTOS VALLE DEL PACÍFICO, UBICADO EN LA CALLE 15 NO. 26 - 120 AUTOPISTA CALI – YUMBO. YUMBO-VALLE DEL CAUCA, SEGÚN, DISEÑOS Y ESPECIFICACIONES ELABORADOS POR EL CENTRO DE EVENTOS VALLE DEL PACÍFICO, ANEXOS EN EL PRESENTE ESTUDIO; EL SUMINISTRO SE DESARROLLARA MEDIANTE EL SISTEMA PRECIOS UNITARIOS SIN FORMULA DE REAJUSTE

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD – JUSTIFICACIÓN.

Con el fin de impulsar la construcción de un Centro de Eventos para Cali, se constituyó un Grupo Promotor del Proyecto que analizó una propuesta de trabajo presentada por la Cámara de Comercio de Cali, cuyo objetivo fue promover su construcción. La construcción fue una necesidad muy sentida de la ciudad, ante la ausencia de un sitio apropiado para la realización de grandes eventos de perfil mundial, que contribuyera al impulso empresarial, a la generación de empleo y a atraer de manera positiva la atención del país y del exterior sobre Cali.

El Grupo Promotor estudió, así mismo, una propuesta de asesoría presentada por la Cámara de Industria y Comercio Colombo – Alemana, que buscó establecer la factibilidad del Centro de Eventos. Tuvo como objetivo determinar las ventajas comparativas de la ciudad, la demanda actual y potencial de eventos (científicos, culturales y sociales), así como las vocaciones de Cali y la región.

Igualmente, diseñar un portafolio de posibles actividades y eventos a ejecutar en el centro de eventos, buscando la viabilidad financiera del proyecto como también una ocupación mínima; presentar un primer esquema arquitectónico con base en los espacios funcionales del centro objetivo, validando las múltiples opciones de escenarios disponibles y/o proyectos en estudio en la actualidad en la ciudad; y proponer un plan de mercadeo para el proyecto (promoción y operación).

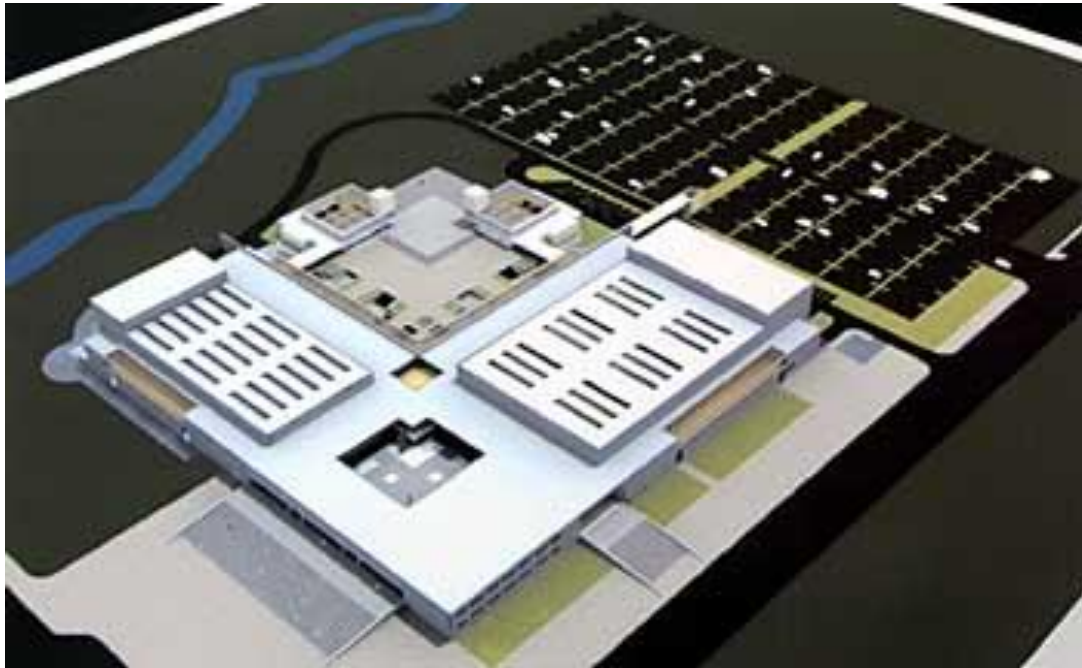
El Grupo Promotor del Centro de Eventos delegó en la Cámara de Comercio de Cali el análisis costo beneficio de este estudio y la contratación del mismo, y recomendó un plazo para conocer sus resultados.

Como una contribución para mejorar la imagen de la región y el país, fue necesario equilibrar la oferta de opciones para realizar eventos en Colombia y por ello se requirió del apoyo y la participación de diferentes entes del orden nacional en el proyecto de Centro de Eventos Valle del Pacífico.

Se tuvo en cuenta que la realización de eventos de importancia nacional e internacional es un dinamizador de las economías regionales, ya que aparte de la gran capacidad que tiene de generar empleos directos, beneficia sectores complementarios como el turismo, el transporte y, en general, la actividad industrial, comercial, científica y cultural de su zona de influencia.

El Suroccidente del país cuenta con características suficientemente atractivas para la realización de eventos de diferente tipo, de carácter nacional e internacional; sin embargo, no contaba con las instalaciones adecuadas que permitieran alojarlos. Por ello se conformó un grupo promotor que impulsara esta iniciativa.





El seis de octubre de 2005 se conoció el fallo del jurado encargado de elegir el diseño del Centro de Eventos Valle del Pacífico, proyecto que lideraron la Cámara de Comercio de Cali, Fenalco, Findeter, la Gobernación del Valle, la Alcaldía de Yumbo, Cotelvalle, Meléndez S.A. y Proyectos de Infraestructura S.A. – Pisa.

El jurado elogió los anteproyectos presentados por las firmas proponentes: Jaime Cárdenas, Von Halle y Bonilla, y Nagui Sabet, y escogió la propuesta de Motta y Rodríguez valorando “el ordenamiento de la planta general, la lógica de su funcionamiento con las posibilidades de ampliación a través de una terraza que se abre a las vistas del Valle y a las brisas más frescas”.

“Nos impresionó la capacidad del proyecto para utilizar el espacio y aprovechar las superficies abiertas, semiabiertas y cubiertas y esa flexibilidad ofrece oportunidades para realizar diferentes eventos, exposiciones, exhibiciones y conciertos”, afirmó el arquitecto Dicken Castro.

Castro agregó: “... lo que han hecho, y que es interesante, es analizar que los vientos que vienen de las montañas lo hacen en forma diagonal y que hay una vista muy linda. Lo que proponen es un eje más o menos diagonal de accesos y rematan en una gran plaza al aire libre donde se harán eventos de todo orden; tiene dos grandes cuerpos de salas que se pueden unir, partir o unificar para formar un gran espacio para un evento gigantesco. Eso es lo que nos ha parecido interesante: la relación con el paisaje, el entorno y la flexibilidad que tiene interiormente”.





ASESOR VICEMINISTRO DE TURISMO

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES ESENCIALES DEL CONTRATO A CELEBRAR

Contrato de suministro de equipos para cocina industrial mediante el sistema de precios unitarios sin formula de reajuste, para EL ÁREA DE COCINA Y ÁREA DE RESPALDO, del CENTRO DE EVENTOS VALLE DEL PACIFICO, ubicado en la Calle 15 No. 26 - 120 autopista Cali – Yumbo. Yumbo - Valle del Cauca.

Dentro del suministro a realizar se establece lo siguientes:

LISTADO DE EQUIPOS, ESPECIFICACIONES TECNICAS Y CARGAS DEL SERVICIO DE ALIMENTOS, COCINA CENTRO DE EVENTOS VALLE DEL PACIFICO.									
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	ESPEC	GAS	ENERGIA	AGUA	VAPOR	\$/UNIDAD	VALOR
1.1	Báscula de 400 Kg	1	400 Kg		120V 60C 1F				\$ 0,00
1.2	Balanza de 30 Kg	1	20 Kg		120V 60C 1F 1.25 Amp 150W				\$ 0,00
1.3	Carros montacargas 159 Kg. tipo Camdolly	2	159 Kg.						\$ 0,00
1.4	Estiba plástica 120*100 tipo Extra	1	Plástica						\$ 0,00
1.5	Mesas de trabajo	2	m/l						\$ 0,00
1.6	Lavamanos en acero manos libres pedal	1	Grif Chic Faucet						\$ 0,00
1.7	Secador eléctrico manos libres	1	Excel 1WA1800 SRA						\$ 0,00
	Subtotal								\$ 0,00
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	ESPEC	GAS	ENERGIA	AGUA	VAPOR	\$/UNIDAD	VALOR
2.1	Estantería modular completa 1.38*2.14 (ancho*h)	19	.61 ancho 4 entrep.						\$ 0,00
2.2	Estantería modular completa 1.38*2.14 (ancho*h)	9	.36 ancho 4 entrep.						\$ 0,00
2.3	Carros para ingredientes tipo Cambro	5	IB44 /161 L						\$ 0,00
2.4	Carros montacargas 159 Kg. tipo Camdolly	2	159 Kg.						\$ 0,00





ASESOR VICEMINISTRO DE TURISMO

2.5	Estiba plástica 120*100 tipo extra	3	Plástica						\$ 0,00
	Subtotal								\$ 0,00
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	ESPEC	GAS	ENERGIA	AGUA	VAPOR	\$/UNIDAD	VALOR
3.1	Refrigerador 49'	1	T-49		1/2 HP 120V 60C 1F 9,5 Amp				\$ 0,00
3.2	Congelador 23'	1	T-23F		1/2 HP 120V 60C 1F 10,4 Amp				\$ 0,00
3.3	Peladora Hobart 6460	1	50-60 lb		1 HP 120V 60C 1F				\$ 0,00
3.4	Procesador de Alimentos Hobart HCM62 6Qt	1	1725/3450 RPM		2HP 208/240V 60C 3F				\$ 0,00
3.5	Cutter 84186	1	Bowl 18" 250 RPM		1 HP 120V 60C 1F 208V/60C/3F				\$ 0,00
3.6	Batidora mixer de mano tipo Robocoupe	1	MP450		1.1 HP 120V 60C 1F				\$ 0,00
3.7	Ducha de preenjuague	1	4" a meson						\$ 0,00
3.8	Mesas de trabajo	11	m/l						\$ 0,00
3.9	Escaladero lata panadera	8	18 posiciones						\$ 0,00
3.10	Lavamanos en acero manos libres pedal	1	Grif Chic Faucet						\$ 0,00
3.11	Secador eléctrico manos libres	1	Excel		1000Kw 240- 480V 60C 2F				\$ 0,00
3.12	Trampa de grasa sobrepuesta	2	Nacional						\$ 0,00
	Subtotal								\$ 0,00
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	ESPEC	GAS	ENERGIA	AGUA	VAPOR	\$/UNIDAD	VALOR
4.1	Refrigerador 49'	1	T-49		1/2 HP 120V 60C 1F 9,5 Amp				\$ 0,00
4.2	Molino de Carnes 4732	1	35/40 lb		3 HP 230V 60C 3F				\$ 0,00
4.3	Tajadora Hobart 2912	1	Cuchilla 113/4"		1/2 HP 120V 60C 1F				\$ 0,00
4.4	Ablandadora de carnes manual Paulus	1	Manual						\$ 0,00
4.5	Mesas de trabajo	15	m/l						\$ 0,00





ASESOR VICEMINISTRO DE TURISMO

4.6	Lavamanos en acero manos libres pedal	2	Grif Chic Faucet						\$ 0,00
4.7	Secador eléctrico manos libres	2	Excel		1000Kw 240- 480V 60C 2F				\$ 0,00
4.8	Trampa de grasa sobrepuesta	3	Nacional						\$ 0,00
	Subtotal								\$ 0,00
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	ESPEC	GAS	ENERGIA	AGUA	VAPOR	\$/UNIDAD	VALOR
5.1	Refrigerador 49'	1	T-49		1/2 HP 120V 60C 1F 9,5 Amp				\$ 0,00
5.2	Congelador 49'	1	T-49F		3/4 HP 120V 60C 1F 13,2 Amp				\$ 0,00
5.3	Marmita 80 Gls autogeneración	3		135000 BTU/Hr	Encendido 120V 60C 1F	1/2"suministr o cercano	Autogenerad o		\$ 0,00
5.4	Sartén Volcable 40 Gls	3		130000 BTU/Hr	Encendido 120V 60C 1F	1/2"suministr o cercano			\$ 0,00
5.5	Estufa 4 quemadores abiertos HD	2		170000 BTU/Hr3/4"	Posible encendido 120V 60C 1F				
	Homo HD integrado a estufa		Heavy Duty						\$ 0,00
5.6	Estufa 2 plancha HD	1		140000 BTU/Hr3/4"	Posible encendido 120V 60C 1F				
	Homo HD integrado a estufa		Heavy Duty						\$ 0,00
5.7	Freidora 85- 100 lb/Hr	2	125 lb papa /Hr	150000 BTU/Hr 1/2"	Encendido 120V 60C 1F				\$ 0,00
5.8	Mantenedor de fritos	1	Nacional		1000Kw 120V 60C 1F				\$ 0,00
5.9	Filtro de aceite mecánico	1	Frymaster						\$ 0,00
5.10	Homo de Convección Forzada 10 posiciones	1		2*2*60000 BTU/Hr	Vent2*1HP 115V60C/1F				
				conexión 3/4"					\$ 0,00
5.11	Homo de Combi Forzada 20*1/1 GN	1		43kW/46kW	115V60C/1F 0,8Kw	suministro 3/4"			
				conexión 3/4"		Desagüe 2"			\$ 0,00
5.12	Steamer 5 posiciones	1	Convection steamer	70.000 BTU/ 3/4"	115/60/1	suministro 1/2"			
			5 full size 2.5" 1/1GN			Desagüe 2"HG			\$ 0,00





ASESOR VICEMINISTRO DE TURISMO

5.13	Termos mantenedores tipo Cambro	2	UPC 1600						\$ 0,00
5.14	Horno de cadena opcional	0							\$ 0,00
5.15	Campana No.1 - 5.00*2.90*0.90 - Isla central	2	5,80*2.95 4 bocas						\$ 0,00
5.16	Extracción No.1 2 tipo hongo y ductos	2	11000PCM		3 Hp 208/240V 60C 3F				\$ 0,00
5.17	Mesas de trabajo	21	m/l						\$ 0,00
5.18	Escaladero lata panadera	10	18 posiciones						\$ 0,00
5.19	Lavamanos en acero manos libres pedal	2	Grif Chic Faucet						\$ 0,00
5.20	Secador eléctrico manos libres	2	Excel		1000Kw 240-480V 60C 2F				\$ 0,00
5.21	Trampa de grasa sobrepuesta	2	Nacional						\$ 0,00
5.22	Conexión rápida para gas y guayas	14							\$ 0,00
	Subtotal								\$ 0,00
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	ESPEC	GAS	ENERGIA	AGUA	VAPOR	\$/UNIDAD	VALOR
6.1	Estantería modular completa 1.38*2.14 (ancho*h)	4	.61 ancho 4 entrep.						\$ 0,00
6.2	Ducha de preenjague	1	4" a mesón						\$ 0,00
6.3	Mesas de trabajo	4	m/l						\$ 0,00
6.4	Carro para recolección tipo cambro	1							\$ 0,00
6.5	Trampa de grasa sobrepuesta	1	Nacional						\$ 0,00
	Subtotal								\$ 0,00
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	ESPEC	GAS	ENERGIA	AGUA	VAPOR	\$/UNIDAD	VALOR
7.1	Estantería modular completa .61*2.14	4	.36 ancho 4 entrep.						\$ 0,00





ASESOR VICEMINISTRO DE TURISMO

	(ancho*h)								
7.2	Estiba plástica 120*100 tipo Estra	1	Plástica						\$ 0,00
7.3	Refrigerador 49'	1	T-49		1/2 HP 120V 60C 1F 9,5 Amp				\$ 0,00
7.4	Amasadora 30 Kg Bowl 40 lt	1	30 Kg		11/2 HP 120V 60C 1F				\$ 0,00
7.5	Divisora de masa	1	Nacional javar						\$ 0,00
7.6	Cámara de fermentación controlada	1	2 carros		1.5 Kw 120V 60C 1F	suministro 1/2"			\$ 0,00
7.7	Homo rotatorio de carro 20 latas 80/100Kg/hora	1	20 latas	180000 BTU/Hr	2,5 kW 208/240V 60C 3F	suministro 1/2"			\$ 0,00
7.8	Laminadora	1							\$ 0,00
7.9	Batidora	1							\$ 0,00
7.10	Batidoras pastelería Kitchen Aid	2	12 Qts		1/3 HP 120V 60C 1F				\$ 0,00
7.11	Gramera Digital	1	20 Kg		120V 60C 1F 1,25 Amp 150W				\$ 0,00
7.12	Escabiladero lata panadera	2							\$ 0,00
7.13	Mesas de trabajo	10	m/l						\$ 0,00
7.14	Freidora 45-50 lb/Hr	2	100 lb papa /Hr	120000 BTU/Hr 1/2"	Encendido 120V 60C 1F				\$ 0,00
7.15	Trampa de grasa sobrepuesta	1	Nacional						\$ 0,00
7.16	Refrigerador 49' Decoración	1	T-49		1/2 HP 120V 60C 1F 9,5 Amp				\$ 0,00
7.17	Mesas de trabajo decoración	4	m/l						\$ 0,00
7.18	Estufa 4 quemadores MD sin hrono	1							\$ 0,00
7.19	Campana No 2 2.40* 1.20*90	1	2700 CFM						\$ 0,00
7.20	Extracción No. 2	1	CUBE 141						\$ 0,00
7.21	Cuarto frio de masas	0							\$ 0,00
	Subtotal								\$ 0,00
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	ESPEC	GAS	ENERGIA	AGUA	VAPOR	\$/UNIDAD	VALOR
	Maquinade			94000BTU/		3/4" 2.2			





ASESOR VICEMINISTRO DE TURISMO

	lavado 240 canastas/hora			Hr		Gpm15/25P SI			
8.1	Doble tanque con Booster a gas	2	C64A o similar	exosto de 4"	Total 208/60/3 91,7 Amps	Desague 38Gpm 3'			\$ 0,00
8.2	Mesas de trabajo sencillas en acero	12	m/l						\$ 0,00
8.3	Mesas de trabajo dobles en acero	5	m/l						\$ 0,00
8.4	Canastas de almacenamiento o de loza	140							\$ 0,00
8.5	Dollys para canastas 50*50	32	m/l						\$ 0,00
8.6	Carros para platos tipo Cambro	72	ADC4						\$ 0,00
8.7	Ducha de preenjuague	2	4" a mesón						\$ 0,00
8.8	Extracción No.4 1 tipo hongo y ductos	2	cfm=200ent+400e xit		3/4 Hp 115V 60C 1F				\$ 0,00
8.9	Trampa de grasa sobrepuesta	2	Nacional						\$ 0,00
	Subtotal								\$ 0,00
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	ESPEC	GAS	ENERGIA	AGUA	VAPOR	\$/UNIDAD	VALOR
9.1	Gabinetes mantenedores tipo Henny Penny	4	HHC 906		120/60/1 17 Amps 2086 Watt				\$ 0,00
9.2	Termos mantenedores tipo Cambro	8	UPC 1600						\$ 0,00
9.3	Termos mantenedores tipo Cambro	6	UPC 1200						\$ 0,00
9.4	Termos para liquidos 10 Gls Camtainer	30							\$ 0,00
9.5	Carros montacargas 159 Kg. tipo Camdolly	3	159 Kg.						\$ 0,00
9.6	Mesas de trabajo	6	m/l						\$ 0,00
9.7	Estanteria modular 1,83*2.14 (ancho*h)	1	.61 ancho 4 entrep						\$ 0,00
9.8	Lavamanos en acero manos	1	Grif Chic Faucet						\$ 0,00





ASESOR VICEMINISTRO DE TURISMO

	libres pedal								
9.9	Secador eléctrico manos libres	1	Excel		1000Kw 240-480V 60C 2F				\$ 0,00
9.10	Trampa de grasa sobrepuesta	1	Nacional						\$ 0,00
9.11	Termos para Café tipo Fetco	2	Fetco L3D-20						\$ 0,00
	Subtotal								\$ 0,00
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	ESPEC	GAS	ENERGIA	AGUA	VAPOR	\$/UNIDAD	VALOR
10.1	Refrigerador 49'	1	T-49		1/2 HP 120V 60C 1F 9,5 Amp				\$ 0,00
10.2	Estufa 4 quemadores abiertos HD			120000 BTU/Hr 3/4"	Posible encendido 120V 60C 1F				
	Horno HD integrado a estufa			50000 BTU/Hr 3/4"					
	Plancha Heavy Duty	1	Heavy Duty	90000 BTU/Hr 3/4"					\$ 0,00
10.3	Freidora 45-50 lb/Hr	1	100 lb papa /Hr	120000 BTU/Hr 1/2"	Encendido 120V 60C 1F				\$ 0,00
10.4	Línea de autoservicio baño de maría	1	4 azafates		6000 W	Desagüe 3" Sumi 1/2"			\$ 0,00
10.5	Lavadora de platos undercounter 30 cansatas/Hr				Motores 208-240/60/3 29.5Amps	6Gpm 3/4" 15/25PSI			
		1				10Gpm Desagüe 3'			\$ 0,00
10.6	Mesas de trabajo	6	m/l						\$ 0,00
10.7	Campana No.2 - 1.85*1.15*0.9- contra muro	1	1.85*1.15						\$ 0,00
10.8	Extracción No.2 2 tipo hongo y ductos	1	1800PCM		3/4 Hp 115V 60C 1F				\$ 0,00
10.9	Lavamanos en acero manos libres pedal	1	Grif Chic Faucet						\$ 0,00
10.10	Secador eléctrico manos libres	1	Excel		1000Kw 240-480V 60C 2F				\$ 0,00
10.11	Trampa de grasa sobrepuesta	1	Nacional						\$ 0,00
10.12	Conexión rápida para gas y guayas	2	Nacional						\$ 0,00





ASESOR VICEMINISTRO DE TURISMO

	Subtotal								\$ 0,00
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	ESPEC	GAS	ENERGIA	AGUA	VAPOR	\$/UNIDAD	VALOR
11.1	Refrigerador 49'	2	T-49		1/2 HP 120V 60C 1F 9,5 Amp				\$ 0,00
11.2	Gabinetes mantenedores tipo Henny Penny	2	HHC 903		120/60/1 17 Amps 2086 Watt				\$ 0,00
11.3	Termos mantenedores tipo Cambro	5	UPC 1600						\$ 0,00
11.4	Línea de servicio baño de maría		5 azafates calientes		208-240/6/3 6000 W	Desagüe 3"Sumi1/2"			
		2	2 módulos fríos						\$ 0,00
11.5	Armarios calentadores de vajilla	3			1/2 HP 120V 60C 1F 2400W				\$ 0,00
11.6	Carros para hielo tipo Cambro	4	ICS 200TB						\$ 0,00
11.7	Termos para Café tipo Fetco	16	Fetco L3D-10						\$ 0,00
11.8	Mesas de trabajo	14	m/l						\$ 0,00
11.9	Lavamanos en acero manos libres pedal	2	Grif Chic Faucet						\$ 0,00
11.10	Secador eléctrico manos libres	2	Excel		1000W 240-480V 60C 2F				\$ 0,00
11.11	Trampa de grasa sobrepuesta	3	Nacional						\$ 0,00
11.12	Horno de convección 6 posiciones	1	MCO GS 10						\$ 0,00
11.13	Estufa 4 quemadores MD sin hrno	2	GD 304						\$ 0,00
11.14	Trampa de grasa sobrepuesta	1	Nacional						\$ 0,00
	Subtotal								\$ 0,00
12. BAR (2 ESPACIOS)									
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	ESPEC	GAS	ENERGIA	AGUA	VAPOR	\$/UNIDAD	VALOR
12.1	Refrigerador 49'	2	T-49		1/2 HP 120V 60C 1F 9,5 Amp				\$ 0,00





ASESOR VICEMINISTRO DE TURISMO

12.2	Enfriador de vasos	2	TUC		115/60/1 5 Amps 1/5 H.P.				\$ 0,00
12.3	Maquinade hielo Scotsman	2	C2148		208-240/60/1 18.75 Amps	suministro 1/2"			\$ 0,00
12.4	Tanque para hielo bin >800 lb.	2	BH900						\$ 0,00
12.5	Carros para hielo tipo Cambro	6	ICS 200TB						\$ 0,00
12.6	Licuadaora Frapeadora	2	Vitamix		2 HP 120V 60C 11.5 Amp				\$ 0,00
12.7	Maquina de Café 47-57 l/Hr.	2	Fetco 2042e		220-240/60/1 25 Amps	6 lpm 1/2" 20/75PSI			\$ 0,00
12.8	Molino de Café tipo Fetco	2	GR-1.2		220-240/60/1 7 Amps				\$ 0,00
12.9	Termos para Café tipo Fetco	30	Fetco L3D-10						\$ 0,00
12.10	Bar movil cambro	1	540DS						\$ 0,00
12.11	Mesas de trabajo	11	m/l						\$ 0,00
12.12	Lavamanos en acero manos libres pedal	2	Grif Chic Faucet						\$ 0,00
12.13	Secador eléctrico manos libres	2	Excel		1000Kw 240-480V 60C 2F				\$ 0,00
	Subtotal								\$ 0,00
13. DEPOSITO EQUIPOS DE BANQUETERIA									
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	ESPEC	GAS	ENERGIA	AGUA	VAPOR	\$/UNIDAD	VALOR
13.1	Estantería modular completa 1.83*2.14 (ancho*h)	3	.61 ancho 4 entrep.						\$ 0,00
13.2	Muebles móviles de atención de banquetes	4	Nacional						\$ 0,00
13.3	Carros para loza	1							\$ 0,00
	Subtotal								\$ 0,00
14. OTROS ELEMENTOS EN ACERO									
ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	ESPEC	GAS	ENERGIA	AGUA	VAPOR	\$/UNIDAD	VALOR





ASESOR VICEMINISTRO DE TURISMO

14.1	Repisas en acero .30	40	ml						\$ 0,00
14.2	Cárcamos de piso en acero inoxidable	24	ml						\$ 0,00
14.3	Trampas para sifones en acero inoxidable	10	ml						\$ 0,00
	Subtotal								\$ 0,00

2.1. OBJETO: Realizar el suministro de equipos de una cocina industrial para el **ÁREA DE COCINA Y ÁREA DE RESPALDO**, del CENTRO DE EVENTOS VALLE DEL PACIFICO, ubicado en la Calle 15 No. 26 - 120 Autopista Cali – Yumbo. Yumbo-Valle del Cauca, según diseños y especificaciones elaborados por el CENTRO DE EVENTOS VALLE DEL PACIFICO, anexos en el presente estudio; el suministro se desarrollará mediante el sistema PRECIOS UNITARIOS SIN FORMULA DE REAJUSTE.

2.2. LOCALIZACION DEL PROYECTO:

El proyecto se encuentra localizado en la Calle 15 No. 26 - 120 Autopista Cali – Yumbo. Yumbo - Valle del Cauca.

3. ACTIVIDADES Y OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

En cumplimiento del objeto descrito anteriormente, el contratista realizará las siguientes actividades:

- 3.1.1 Realizar las investigaciones complementarias que sean convenientes para la correcta presentación de la oferta, bajo su propio costo y riesgo.
- 3.1.2 Presentar cronograma de actividades para que sea aprobado por el interventor del contrato.
- 3.1.3 Seguir las normas impuestas por el municipio de Yumbo y/o Cali -Valle del Cauca, para el tránsito de vehículos, personal y equipo necesarios para este suministro. Cualquier violación será responsabilidad única y exclusiva del contratista.
- 3.1.4 Planear y estudiar todos los suministros para que los equipos se encuentren en el sitio de las obras en el momento necesario. La responsabilidad por el suministro oportuno de los equipos es del contratista y por consiguiente éste, no puede solicitar ampliación del plazo, ni justificar o alegar demoras en la fecha de la entrega de los mismos por causa del suministro deficiente o inoportuno de los productos.
- 3.1.5 Realizar el suministro de equipos sujetándose a las normas técnicas colombianas y especificaciones generales presentadas en éste documento.





ASESOR VICEMINISTRO DE TURISMO

- 3.1.6** Retirar los sobrantes del suministro de equipos (escombros, empaques) al sitio autorizado por el Interventor y las autoridades del Municipio para la disposición final, transporte, mano de obra, equipo, herramienta y materiales; y llevar a cabo el aseo del sitio donde se ejecute el suministro.
- 3.1.7** Entregar los manuales técnicos y de operación de los equipos y los diagramas de conexión, teniendo en cuenta que los planos y especificaciones se complementan mutuamente, de forma que cualquier detalle que muestren los planos pero no las especificaciones o viceversa, se asimilarán como especificados en uno o en otro caso.
- 3.1.8** Suministrar equipos con sus respectivos accesorios nuevos, sin uso, de primera calidad, de fácil montaje, reemplazo y libre de defectos e imperfectos; a menos que se especifique lo contrario.
- 3.1.9** Reemplazar equipos o elementos rechazados por el Interventor, sin costo adicional dentro de los plazos fijados en el contrato.
- 3.1.10** Ejecutar Todas aquellas actividades que el interventor considere necesarias para el correcto desarrollo del objeto del contrato.
- 3.1.11** Brindar soporte técnico permanente durante el proceso de suministro, instalación y puesta en funcionamiento de los equipos mediante personal técnico calificado que trabajará conjuntamente con el proponente de obra civil.

3.2 PRODUCTOS A ENTREGAR: En desarrollo de la ejecución contractual, el contratista deberá suministrar los equipos, teniendo en cuenta las cantidades y especificaciones establecidas en los anexos de los presentes lineamientos, ver anexo ()

3.3. PLAZO DE EJECUCIÓN

El contrato resultante del proceso tendrá un plazo de ejecución de seis (6) meses contados a partir de la legalización del contrato y la suscripción del acta de inicio correspondiente.

3.4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO: El valor estimado para la presente contratación es por la suma de hasta: mil seiscientos noventa y cuatro millones de pesos **M/CTE (\$1.694.000.000.00)** incluido AIU e IVA sobre la utilidad.

3.5. FORMA DE PAGO

El valor del presente contrato será pagado de la siguiente manera: EL FPT pagará al CONTRATISTA la suma indicada de la siguiente manera: Un único pago del cien por ciento (100%) del valor del contrato UNA VEZ SE ENTREGUE A SATISFACCIÓN EL BIEN CONTRATADO que deberá certificarse con el acta de recibo final firmada por el interventor del presente contrato con el visto bueno del Supervisor, PREVIA presentación de cuenta de cobro y/o factura y la respectiva liquidación bilateral del contrato.





Parágrafo 1 – De los citados pagos se descontarán los valores correspondientes a retenciones, impuestos, etc., de conformidad por lo ordenado por la Ley.

4. **INTERVENTORÍA:** La Interventoría del contrato resultante de los presentes pliegos de condiciones será contratada igualmente por el Fondo de Promoción Turística y una supervisión que se realizará por parte del Ministerio de Comercio Industria y Turismo, ejercida por el Asesor código 1020 grado 14 del Viceministerio de Turismo, hoy en cabeza del Arquitecto Rodolfo Rodríguez Suárez.
5. **VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES Y EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS, ACLARACIONES, PRECISIONES Y/O SOLICITUD DE DOCUMENTOS DURANTE ESTE PERÍODO.**

Para el otorgamiento del contrato será suficiente contar con una (1) propuesta hábil que cumpla con los requisitos señalados. Las propuestas serán evaluadas teniendo en cuenta los siguientes factores de evaluación, sobre una asignación máxima total de mil (2000) puntos, así:

CRITERIO	PUNTAJE
A. EXPERIENCIA GENERAL	HABILITANTE
B. EXPERIENCIA ESPECIFICA	100
C. VALOR DE LA PROPUESTA ECONÓMICA.	100
TOTAL	200

- A. **EXPERIENCIA GENERAL DEL PROPONENTE (HABILITANTE)** El oferente deberá demostrar en una (1) certificación durante los últimos ocho (8) años, que posee experiencia en suministro de equipos para cocinas industriales, cuyo valor sea igual o mayor al 50% del presupuesto oficial expresado en SMMLV.
- B. **EXPERIENCIA ESPECÍFICA DEL PROPONENTE (HABILITANTE).** El cumplimiento de la experiencia específica se verificará mediante la presentación de máximo dos (2) contratos de suministro de equipos para cocinas de edificaciones institucionales tales como: Clínicas, Centros de Convenciones, Hospitales o Centros Comerciales.

Se asignarán cien (100) puntos para el proponente que cumpla con la experiencia solicitada en el literal

B. EXPERIENCIA ESPECIFICA, la calificación será de la siguiente manera:

Una vez acreditada la experiencia solicitada se procederá a calificar de la siguiente manera:

- En caso de que el oferente presente dos (2) certificaciones tendrá un valor total de cien puntos (100) puntos.
- En caso de que presente una (1) certificación tendrá un valor total de cincuenta (50) puntos.
- En caso de que no presente certificaciones, tendrá un valor de cero (0) puntos.





Las certificaciones para acreditar la experiencia general del proponente y la específica del proponente deben ir avaladas por el contrato ejecutado, es decir se debe anexar la certificación de cumplimiento con el contrato ejecutado. Deben ser independientes a las certificaciones para acreditar la experiencia general y para acreditar la experiencia específica.

Las certificaciones de experiencia deberán reunir los siguientes requisitos:

- Nombre o razón social del contratante.
- Nombre o razón social del contratista.
- Objeto del contrato.
- Contratos cumplidos. (Para lo cual se debe tener fecha de inicio y fecha de terminación).
- La certificación debe estar debidamente suscrita por quien la expide.
- Manifestación expresa de la calidad de los servicios prestados.
- En caso que la certificación sea expedida a un consorcio o unión temporal, en la misma debe identificarse el porcentaje de participación de cada uno de sus integrantes.
- No se aceptan autocertificaciones, aun así solo se acepta un contrato por certificación
- En caso que la certificación sea avalada por uniones temporales o Consorcios solo el representante legal podrá acreditar dicha certificación

El Fondo de Promoción Turística se reserva el derecho de verificar la información presentada. En caso de que sea falsa o inexacta, el proponente será descalificado y su propuesta no será tenida en cuenta.

C. PROPUESTA ECONOMICA:

Este criterio de evaluación tendrá una ponderación de hasta cien (100) puntos y se verificara de la siguiente manera:

El oferente deberá ponderar su propuesta económica entre el 98% y el 100% del presupuesto oficial estimado (POE). De ninguna manera podrá sobrepasar el 100% del (POE) ni podrá ser inferior al 98% del (POE), si el contratista llegase a presentar una propuesta por fuera de los límites establecidos tendrá una calificación de 0 puntos.

La calificación se dará de la siguiente manera:

puesto	Porcentaje entre el 98% al 100% del POE	calificación
1	Más bajo entre el 100% y el 98%	100
2	El siguiente al 1 puesto	90
3	El Siguiendo al 2 Puesto	80
4	El siguiente al 3 Puesto	70
5	El siguiente al 4 puesto	60
Si hay más de 5 propuestas válidas para las siguientes se descontara diez 10 puntos a cada propuesta valida.		





$X < 100\%$ y $(\geq)$ al $98\% \geq 100$ puntos siendo (X) la propuesta más cercana por encima al 98% y la más lejana al 100% por debajo.

6. ADJUDICACION: Se adjudicará al proponente que obtenga en mayor puntaje y haya obtenido la calificación de CUMPLE en todos los aspectos.

6.1. REGLAS DE DESEMPATE: Si de la sumatoria de los puntajes asignados de los criterios evaluados, dos (2) o más invitados obtienen el mismo resultado, se elegirá al invitado que haya obtenido mayor calificación en el criterio **B.) EXPERIENCIA ESPECIFICA**. Si persiste el empate, se escogerá al invitado que haya obtenido el mayor puntaje en el criterio **C.) PROPUESTA ECONOMICA**, y si subsiste el empate, se realizará un sorteo mediante el sistema de balotas en Audiencia Pública, para lo cual se citará a los invitados que mantienen el empate.

7. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO.

DEFINICIÓN	ASIGNACIÓN		CUANTIFICACIÓN	NIVEL	PLAN DE MITIGACIÓN
	ENTIDAD	CONTRATISTA			
Incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista.		X	100% del valor del contrato	Alto	El contratista deberá presentar un cronograma con tiempos de elaboración y entrega el cual será verificado y aprobado por cada una de las partes.
Garantía de la calidad de los equipos suministrados		X	80% del valor del contrato	Medio	El interventor del contrato revisará y aprobará los equipos suministrados y verificara que se encuentre de acuerdo con las





ASESOR VICEMINISTRO DE TURISMO

					especificaciones establecidas en el contrato.
La calidad de los equipos suministrados no corresponde con el diseño y características establecidas por el contratista.		X	100% del valor del contrato	Alto	En la propuesta que presenta el invitado, deberá comprometerse a mantener un alto estándar de calidad basado en las características establecidas en el contrato.
Hallazgos de condiciones constructivas de cimentación, asentamientos peligrosos y otros que desestimen la conveniencia de realizar las actividades constructivas propuestas en los diseños		X	70% del valor del contrato	medio	El contratista deberá hacer las sugerencias que a su bien tenga para mejorar o cambiar los métodos y que garanticen la estabilidad de los muros, previa aceptación del supervisor del contrato. Lo anterior, no exime al contratista de la responsabilidad que se derive de accidentes a falta de medidas de seguridad durante las obras.
No son entregados en su totalidad el		X	100% del valor del contrato	Alto	El contratista deberá





ASESOR VICEMINISTRO DE TURISMO

número de equipos solicitados.					garantizar la entrega oportuna de la propuesta que presenta el invitado y deberá establecerse cronograma de entrega.
Aquellos relacionados con el tema de desplazamiento tanto de materiales como de personal necesario para la ejecución del suministro de equipos.		X	100% del valor del contrato	Alto	El contratista deberá garantizar la entrega oportuna de la propuesta que presenta el invitado y deberá establecerse cronograma de entrega.
Aquellos relacionados con el tema de alojamiento y manutención del grupo de personas que adelantarán la obra contratada.		X	100% del valor del contrato	Alto	El contratista deberá garantizar la entrega oportuna de la propuesta que presenta el invitado y deberá establecerse cronograma de entrega.
Aquellas relacionadas con accidentes por falta y/o desconocimiento por parte de los operarios, de medidas de		X	100% del valor del contrato	Alto	El contratista deberá garantizar la implementación de un programa de seguridad industrial. Los accidentes





ASESOR VICEMINISTRO DE TURISMO

seguridad industrial.					ocurridos durante la obra, serán total responsabilidad del contratista.
Aquellas relacionados con mal manejo de material y malas prácticas laborales que generen impacto negativo en el ambiente		x	80% del valor del contrato	medio	El contratista deberá garantizar la implementación de un programa de manejo ambiental que minimice el impacto de las obras sobre el medio ambiente. En caso de ocurrir algún accidente de este tipo, es total responsabilidad del contratista, mitigar y corregir el impacto generado sobre el parque natural y/o donde tuviera lugar el accidente.

7.1. SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA: RIESGO DERIVADO DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES:

La garantía cubrirá el siguiente riesgo derivado de las obligaciones legales o contractuales del contratista:

- El cumplimiento de las obligaciones surgidas del presente contrato. La garantía de cumplimiento deberá otorgarse por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del presente contrato y su vigencia deberá ser igual al plazo de ejecución del mismo y seis (6) meses más contados a partir de la fecha de su expedición
- La calidad de los bienes y materiales suministrados del presente contrato, la garantía de calidad deberá otorgarse por una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del presente contrato y su vigencia





ASESOR VICEMINISTRO DE TURISMO

deberá ser igual al plazo de ejecución del mismo y veinticuatro (24) meses más contados a partir de la fecha de su expedición

- El pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales, por una suma igual al 5% del valor total del contrato y su vigencia deberá ser igual al plazo de ejecución del mismo y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de su expedición
- Estabilidad de la obra por una suma asegurada igual al treinta por ciento (30%) del valor total del contrato y vigente por cinco (5) años contados a partir de la fecha del recibo definitivo de la obra.
- A través de un amparo autónomo en póliza anexa: Responsabilidad civil extracontractual, por una suma igual al treinta por ciento (30%) del valor de este contrato, en el cual el tomador o el afianzado será el CONTRATISTA, el asegurado será EL ADMINISTRADOR, y el Ministerio de comercio, Industria y Turismo, y los beneficiarios los terceros afectados y vigente por el término de vigencia del contrato y un (1) año más, contado a partir de la fecha de su expedición.

8. CONTENIDO TÉCNICO DE LA PROPUESTA.

Los interesados en participar en el proceso de invitación privada en calidad de invitado u invitados deberán tener en cuenta lo siguiente al momento de presentar su propuesta:

- Referirse e informar claramente cada uno de los criterios que se enuncian en el numeral (3.) de este documento. La ausencia de algún criterio generará el rechazo de la propuesta.
- Contemplar todas las características de los productos a entregar informados en el numeral dos (2.) de este documento.
- Cumplir, de manera estricta, con las exigencias del numeral cinco (5.) de este documento, relacionadas con los aspectos técnicos de carácter habilitante.
- Aceptar incondicionalmente los términos establecidos en este documento mediante documento suscrito por el representante legal de la empresa y/o aquellos informados durante la ejecución del proceso.

RODOLFO RODRÍGUEZ SUÁREZ

Asesor Viceministro de Turismo.

Anexo: Proyecto arquitectónico y estudios previos en medio magnético obra e interventoría,

Elaboró: John J. Mena García

Revisó: Andrés Calderón

Aprobó: Rodolfo Rodríguez Suárez.





**Ministerio de Comercio,
Industria y Turismo**
República de Colombia

ASESOR VICEMINISTRO DE TURISMO



REPÚBLICA DE COLOMBIA
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
Calle 28 No. 13ª-15 Pbx (571) 6067676
Bogotá, Colombia

www.mincomercio.gov.co

GD-FM-009-v6

Página 23 de 23

