

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA SUMINISTRO DE EQUIPOS

1. PROYECTO:

“MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE QUESO EN BLOQUE
 PRODUCIDO POR LAS FAMILIAS DE LA ASOCIACIÓN ASPROQUEMA,
 MUNICIPIO DE ANORÍ, ANTIOQUIA”

2. **LUGAR DE EJECUCIÓN:** República de Colombia, Departamento de Antioquia, zona rural del Municipio de Anorí.

3. **OBJETO:** El Comité Directivo de la Alianza, a través de convocatoria abierta solicita la presentación de cotización para adjudicar - *PREVIO PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN* - contrato para suministrar los elementos de dotación requeridos en el marco del proyecto MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD DE QUESO EN BLOQUE PRODUCIDO POR LAS FAMILIAS DE LA ASOCIACIÓN ASPROQUEMA, MUNICIPIO DE ANORÍ, ANTIOQUIA. Las propuestas presentadas, serán analizadas y estudiadas por el comité directivo de la alianza, como máximo ente de la misma, este órgano de dirección seleccionará la oferta más viable y que responda a las necesidades del proyecto

4. PRODUCTOS REQUERIDOS

ELEMENTO	NÚMERO DE UNIDADES	CARACTERÍSTICAS
MESONES EN ACERO INOXIDABLE	33	<p>Tipo de Mesón: Mesón industrial con pozuelo izquierdo a 15cm del borde y con espaldar (salpicadero) solo en la parte de atrás. La parte inferior (el revés) del mesón debe tener refuerzos en Omegas y/o tubería cuadrada, y debe estar soportado sobre un marco en tubería inoxidable cuadrada calibre 18, al cual se sueldan los soportes (patas)</p> <p>Material Mesón: acero inoxidable 304 Calibre 18</p>

ELEMENTO	NÚMERO DE UNIDADES	CARACTERÍSTICAS
		<p>Material Soporte: Tubería Inoxidable cuadrada de 1.5 x1.5" calibre 18</p> <p>Dimensiones: Largo 200 cm, ancho 60 cm, Alto (Mesón más soportes) : 90 cm</p> <p>Accesorios: NO es necesario incluir llaves, canastillas, acoples etc.</p>
PRENSA PARA QUESO	33	<p>Material estructura: Acero inoxidable 304 de 1/8" Acabado 2B. Calibre 12.</p> <p>Material Tornillo: Eje principal inoxidable roscado de $\phi 5/8$", los ejes y/o tornillos adicionales pueden ser en eje y/o varilla inoxidable de $\phi 1/2$"</p> <p>Dimensiones cajón (sin incluir lo que sobresale la prensa): largo 27cm, ancho 27cm, alto 40cm de altura.</p> <p>Características especiales: la prensa debe tener una base también en acero inoxidable que impida el contacto del alimento con pisos y superficies. El diámetro de las perforaciones debe ser de $\phi 6\text{mm}$ ó $\phi 1/4$".</p>
RECIPIENTE CUADRADO (TINA)	33	<p>Material estructura: Acero inoxidable 304 Calibre 16 Acabado 2B.</p> <p>Dimensiones Cajón: Largo 50cm, ancho 50cm, Alto 80cm</p> <p>Estructura: el recipiente debe ir montado sobre una base en tubería cuadrada inoxidable de 1.5 x1.5" calibre 16, y con patas de manera que la base del cajón quede a 15cm del piso.</p> <p>Desagüe: el recipiente debe tener un niple rosado inoxidable de $\phi 1$"x 7cm en el asiento</p> <p>Tapa: el cajón debe estar provisto de una tapa cuadrada en acero inoxidable 304 Calibre 16 con dobleces y repisados que impidan que el filo de la lámina provoque cortaduras. La tapa debe tener una haladera.</p>

Nota: El producto debe tener y demostrarse en la cotización que se cuenta con los registros necesarios que demuestren que el producto ha sido revisado en su proceso de fabricación y se ha determinado que cumple con los estándares específicos de materiales, seguridad, calidad.

5. CONSIDERACIONES:

Realizar la cotización a nombre de: **FIDEICOMISO ASPROQUEMA, ALIANZA FIDUCIARIA SA, NIT 830.053.812-2.** Dirección Carrera 69C # 98 A 86, Bogotá

CEAM

D.C. Teléfono: Tel: 6447700 Ext.1387, Ya que son ellos quienes realizan el pago.

- El pago se realizara de la siguiente forma: un primer pago por el valor de los equipos correspondientes a la primera entrega previa firma del “Acta de recibido a satisfacción” por parte del comprador, **los cuales se relacionan a continuación**

ENTREGA 1:

ELEMENTO	NÚMERO DE UNIDADES	CARACTERÍSTICAS
PRENSA PARA QUESO	33	<p>Material estructura: Acero inoxidable 304 de 1/8” Acabado 2B.</p> <p>Material Tornillo: Eje principal inoxidable roscado de $\phi 5/8$”, los ejes y/o tornillos adicionales pueden ser en eje y/o varilla inoxidable de $\phi 1/2$”</p> <p>Dimensiones cajón (sin incluir lo que sobresale la prensa): largo 27cm, ancho 27cm, alto 40cm de altura.</p> <p>Características especiales: la prensa debe tener una base también en acero inoxidable que impida el contacto del alimento con pisos y superficies.</p> <p>El diámetro de las perforaciones debe ser de $\phi 6mm$ ó $\phi 1/4$”.</p>
RECIPIENTE CUADRADO (TINA)	33	<p>Material estructura: Acero inoxidable 304 Calibre 16 Acabado 2B.</p> <p>Dimensiones Cajón: Largo 50cm, ancho 50cm, Alto 80cm</p> <p>Estructura: el recipiente debe ir montado sobre una base en tubería cuadrada inoxidable de 1.5x1.5” calibre 16, y con patas de manera que la base del cajón quede a 15cm del piso.</p> <p>Desagüe: el recipiente debe tener un niple rosado inoxidable de $\phi 1$”x 7cm en el asiento</p> <p>Tapa: el cajón debe estar provisto de una tapa cuadrada en acero inoxidable 304 Calibre 16 con dobleces y repisados que impidan que el filo de la lámina provoque cortaduras. La tapa debe tener una haladera.</p>

- Un segundo pago por el valor de los equipos correspondientes a la segunda entrega, **la cual debe hacerse mas o menos 3 meses después de la primera entrega** en coordinación con el personal técnico de la alianza, previa

CEAM

firma del “Acta de recibido a satisfacción” por parte del comprador, los cuales se relacionan a continuación:

ELEMENTO	NÚMERO DE UNIDADES	CARACTERÍSTICAS
MESONES EN ACERO INOXIDABLE	33	<p>Tipo de Mesón: Mesón industrial con pozuelo izquierdo a 15cm del borde y con espaldar (salpicadero) solo en la parte de atrás. La parte inferior (el revés) del mesón debe tener refuerzos en Omegas y/o tubería cuadrada, y debe estar soportado sobre un marco en tubería inoxidable cuadrada calibre 18, al cual se sueldan los soportes (patas)</p> <p>Material Mesón: acero inoxidable 304 Calibre 18</p> <p>Material Soporte: Tubería Inoxidable cuadrada de 1.5 x1.5” calibre 18</p> <p>Dimensiones: Largo 200 cm, ancho 60 cm, Alto (Mesón más soportes) : 90 cm</p> <p>Accesorios: NO es necesario incluir llaves, canastillas, acoples etc.</p>

- El sitio de entrega es la cabecera municipal, bodega Asproquema o la dirección indicada del casco urbano del municipio de Anorí, Antioquia, para las dos entregas arriba mencionadas, previo acuerdo entre las partes, contrato que tendrá un **tiempo de ejecución de seis meses**, procurando el buen manejo de los insumos y los tiempos del proyecto.
- Previo acuerdo entre las partes, garantizando una buena planeación para la entrega, un buen transporte y manejo de los equipos a suministrar.
- En la cotización especificar la forma de entrega, los productos a proveer, las marcas, las certificaciones y los precios discriminando el iva.
- En la cotización especificar la forma de pago (Manifestar conformidad con la forma de pago).
- La Entidad Contratante practicará retención en la fuente (en el caso que aplique) y los impuestos que sean del caso sobre la forma de pago del Contrato.

CEAM

- En caso de ser aprobado se debe constituir una póliza de cumplimiento del contrato, de acuerdo a lo solicitado por **ALIANZA FIDUCIARIA FIDEICOMISO ASPROQUEMA** que para el caso de una compraventa se debe adquirir una garantía con lo siguiente:
 1. Cumplimiento: 20% del valor del contrato, por el plazo de ejecución del contrato y 4 meses más.
 2. Calidad de los bienes: 20% del valor del contrato, por el plazo de ejecución del contrato y 1 año más.
- La empresa seleccionada deberá estar dispuesta a que sus dueños o socios sean revisados por medio de las bases de datos del “Sistema de Administración del Riesgo de Lavado de Activos y de la Financiación del Terrorismo - SARLAFT”.

6. CRITERIOS DE SELECCIÓN DE LAS PROPUESTAS: Para la selección de la mejor oferta se tendrán en cuenta los siguientes criterios, los cuales a partir de los puntajes permitirán definir al proveedor a contratar:

CRITERIOS EVALUACIÓN	VALORACIÓN	
Precio	Mejor oferta: 2	Otras: 0
Entrega de documentación exigida	Cumple: 1	No cumple: 0
Oferta de entrega de producto (sitio y condiciones)	Se adecúa a la propuesta y necesidades: 1	No se adecúa a la propuesta y necesidad: 0
Cumplimiento de especificaciones técnicas del producto (material, calibre, medidas)	Cumple: 1	No cumple: 0
Razón social del proveedor acorde al sector	Cumple: 1	No cumple: 0

7. DOCUMENTACIÓN REQUERIDA PARA LA CONTRATACIÓN: Para los trámites de legalización del contrato, la empresa seleccionada deberá presentar la documentación legal que a continuación se establece.

PERSONA NATURAL – PERSONA JURIDICA

Del siguiente listado se deben adjuntar los documentos que apliquen según sea el caso de su empresa:

1. Formato de vinculación completamente diligenciado con huella y con los documentos que se solicitan (se anexan formatos).
2. Fotocopia legible del documento de identificación del representante legal y los ordenantes
3. Certificado de Existencia y Representación Legal no mayor a 30 días de expedición o documento equivalente
4. Estados Financieros certificados del año en curso.
5. Fotocopia legible de la última Declaración de Renta presentada. (Aplica para las asociaciones constituidas del 2015 hacia atrás)
6. Composición accionaria de los accionistas de la entidad que sean personas jurídicas con participación superior al 5%. Esto aplica para las sociedades u Asociaciones dentro de las cuales tenga como accionistas o socios personas Jurídicas. (En caso de que no aplique diligenciar modelo N.4 composición accionaria menor al 5%)
7. Fotocopia legible del Rut
8. Listado de socios debidamente firmado por el Representante Legal. (Detalle de los asociados, con nombres completos, número de identificación y porcentaje de participación debidamente firmada por quien corresponda).
9. Acta de constitución de la Asociaciones o Fundaciones

8. TIEMPO DE RECEPCIÓN DE COTIZACIONES:

Recepción de cotizaciones desde el lunes 12 de marzo de 2018 hasta hasta el lunes 19 de marzo de 2018 a las 5 pm en correo electrónico a las direcciones oga@corpoceam.org y asproquema@gmail.com. Realizar la cotización a nombre de: FIDEICOMISO ASPROQUEMA.

9. DECLARACIÓN DE DESIERTA:

Dentro del término de adjudicación, podrá declararse desierto el presente proceso, cuando ninguna de las propuestas se ajuste a la presente invitación a ofrecer por motivos o causas que impidan la selección objetiva, cuando faltare alguno de los documentos legales o habilitantes, y en general, cuando falte voluntad de participación

10. RECEPCIÓN DE COTIZACIONES:

Las cotizaciones se recibirán en el correo electrónico: oga@corpoceam.org y asproquema@gmail.com En archivos en PDF y debidamente firmado adjuntando los documentos requeridos y/o en forma física en la sede de Asproquema Municipio de Anorí – Antioquia.

Marzo 12 de 2018.

Cualquier inquietud comunicarse con:

Maria Cristina Pineda Pineda

MARIA CRISTINA PINEDA PINEDA

Coordinadora Alianza Productiva
Corporación CEAM
Organización Gestora Acompañante
Correo electrónico: oga@corpoceam.org
Cel: 311 848 82 52

CEAM