



TERMINOS DE REFERENCIA - SDC No. 04-22082024

Bahía Solano, 22 de agosto de 2024

Señores.

PROVEEDORES.

Ciudad.

Ref. – Términos de referencia solicitud de cotización No.3 -22082024 del MA 400 de 2022 – Adquisición de bienes y equipos para centro de acopio pesquero.

Cordial saludo,

La Asociación de Pescadores Artesanales y Productores Agropecuarios **PEZONETTI**, realiza esta invitación con la finalidad de solicitar cotización de acuerdo con el formato adjunto. Los bienes y equipos por cotizar se encuentran referenciados en el ANEXO 1 de la presente.

ASPECTOS RELEVANTES RELACIONADOS CON LA INVITACIÓN:

A continuación, preciso las condiciones generales requeridas para la presentación de la cotización:

Objeto: Contratación para adquirir maquinaria y equipo para cadena de frío y dotación de centro de acopio pesquero que incluye: cuarto frío, salmuera y otros bienes agropecuarios; para las familias de la Asociación de Pescadores Artesanales y Productores Agropecuarios **PEZONETTI**, para el mejoramiento de capacidades técnicas, productivas, asociativas, empresariales y comerciales de las poblaciones rurales del municipio de Bahía Solano en el departamento de Chocó, con las especificaciones técnicas que a continuación se enlistan:

BLOQUE 1- EQUIPOS PARA CADENA DE FRIO				
BLOQUE 1				
No Item	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Especificaciones técnicas
1	Cuarto frío	1	Unidad	1 cava en congelación con dimensiones externas totales de +/-3 mts de frente x +/-3,50 mts de fondo x +/-2,5 mts de altura. Construcción de Cámara Módulos modulares tipo aislado con poliuretano inyectado en línea continua con +/-100mm (4") de espesor (S) para congelación, en alta densidad +/- (38 kg/m3), en lámina importada de acero galvanizada y pre-pintada calibre +/-26 con pintura electrostática para



				paredes y techos. Total,Modulación pintada +/- 45 mts2 Piso Panel aislamiento de suelo para piso, fabricado con espuma de poliuretano inyectado de 100mm, sello con poliuretano líquido en juntas y sus respectivos cortes térmicos. Total, aislamiento piso de +/-100mm +/- 11ts2. Puerta corredera (1) Puerta construida en +/-80mm de espesor con aislamiento de poliuretano inyectado de alta densidad +/- (38 Kg/m3), con lamina en acero opaco por ambas caras, de tipo Corredera con su respectivo marco, sistema de rieles y herrajes importados y empaque americano de sello hermético, con dimensiones en luz de vano de +/-0,90mt de ancho por +/-1,90mts de alto. Cortina plástica (1) Cortina plástica hecha en thermo film reforzado de +/- 20cm, traslapes al +/-25% con soportes en importados en PVC, la cual evita las pérdidas de frio durante las aperturas en cuartos fríos. Iluminación (2) Sistema de alumbrado por medio de dos (2) lámparas fluorescentes luz día tipo led selladas con protector de seguridad +/-IP65 2 x +/-18 Watts, garantizando la luminosidad necesaria para todas las áreas. Accesorios de instalación remate y acabado Materiales para remate, acabado y sellado en las esquinas laterales inferiores y superiores, tanto internas como externas: Sistema frigorífico (1) Unidad condensadora con compresores hermético para bajar temperatura, la cual opera entre -18° y -20°
--	--	--	--	---



				con gas refrigerante ecológico R-507 y el siguiente ensamble: • Compresor hermético trifásico con válvulas de servicio. • Panel condensador por aire forzado tropicalizado con recubrimiento anticorrosivo y 2 ventiladores. • Botella recibidora refrigerante líquido. • Acumulador de succión. • Carga de aceite sintético poliéster. • Control de presión de alta y baja. • Filtro secador para línea líquido. • Visor o mirilla de líquido. • Válvula solenoide. • Caja de conexiones eléctricas • Llaves de servicio. Evaporador de medio perfil (1) Equipo importado marca Kollister modelo +/- ZLM-5,6/30 para congelación pintado blanco, con 2 ventiladores axiales de +/-400mm (16") 4 laminillas por pulgada con tiro de aire hasta 16mts de distancia. Los ventiladores son con motores axiales de rotor externo con alto estándar de seguridad y adaptados a la carcasa con un sistema antivibración. Sistema de desescarche proporcionado por resistencias de acero inoxidable enfundadas en tubos de aluminio localizados en el paquete aleteado y en la bandeja de desagüe. Tablero de control Tablero para control y mando para equipos frigoríficos en cofre metálico, con breaker totalizador industrial, monitor de fases contactadores térmicos para condensadora y ventiladores de evaporador, control de temperatura Full Gauge el cual controla las temperaturas del cuarto y funcionamiento de equipos. Accesorio de instalación de equipos
--	--	--	--	---



				Materiales de instalación de los equipos entre la condensadora, el evaporador y el tablero hasta 15 mts lineales, tales como: ▪ Tuberías de cobre rígida tipo L para succión de $\pm 1.1/8''$. ▪ Tuberías de cobre flexible para líquido de $\pm 1/2''$. ▪ Accesorios en cobre (codos, uniones, reducciones, soldadura y otros) ▪ Recubrimientos térmicos de tubería en espuma Superlon. ▪ Tornillos en acero para soporte de evaporadores. ▪ Gas refrigerante R-507. ▪ Tuberías en PVC para desagüe de evaporadores. ▪ Sifón o trampa de aceite para cada evaporador. ▪ Redes eléctricas interconexión equipos e iluminación. ▪ Tuberías eléctricas metálicas tipo EMT. Instalación cuarto y equipos Instalación de modulación en paredes, techos y placas de aislamiento para piso con su respectiva puerta corredera, sistema de lámpara de iluminación, acabados y remates con todos los elementos necesarios para el correcto funcionamiento. Instalación, montaje y puesta en marcha de los equipos para cuarto frío en congelación con todos sus elementos de control, protección y redes eléctricas para tableros de control, y todos los materiales necesarios para un correcto funcionamiento.
2	Salmuera de 30 moldes	1	Unidad	Salmuera para producción de hielo en bloques, con capacidad de 30 moldes de 30 kilos cada uno para un total de 1 tonelada, con dimensiones externas en promedio de 3,5 x 2,10 mt x 95 cm de altura (como se muestra en la imagen)



				SALMUERA Construcción tanque Hecho en acero inoxidable calibre +/-24 por la cara interna y calibre +/- 26 por la cara externa en acero inoxidable, con un relleno de poliuretano expandido en espesor de +/- 4" +/- (10cms). Marco superior y tuberías de soporte de cubetas fabricados en calibre +/-16 para mitigar los daños por causa de los golpes con las cubetas. Base inferior reforzada para evitar doblamientos en lamina por el peso del agua de salmuera y cubetas. Tapas en láminas de acero para cubrir la salmuera durante su proceso de congelación. 30 cubetas Recipientes o moldes fabricados en láminas de acero inoxidable calibre +/-14 con capacidad cada uno para un bloque de hielo hasta de 30 kilos. Agitador Motor agitador en acero inoxidable con aletas que fuerzan el paso del agua entre el serpentín de refrigeración, anclado en una esquina de la parte superior sobre una base reforzada que soporte la vibración. Serpentín Sistema de refrigeración en serpentín hecho con tuberías decobre tipo L con diámetro de +/- 7/8", sumergido
--	--	--	--	---



				en un costado del tanque con paso de agua impulsado por el sistema de agitación. Sistema de llenado del gas refrigerante por medio de un distribuidor con válvula de expansión Sporland de flujo constante para mayor eficiencia. Sistema frigorífico (1) Unidad condensadora con compresor semi hermético parabaja temperatura, la cual opera entre -18° y -20° con gas refrigerante ecológico R-507 y el siguiente ensamble: • Compresor REFCOM semi hermético trifásico con válvulas de servicio. • Panel condensador por aire forzado tropicalizado con recubrimiento anticorrosivo y ventiladores. • Botella recibidora refrigerante líquido. o Acumulador de succión. • Carga de aceite sintético poliéster. • Control de presión de alta y baja. • Filtro secador para línea líquido. • Visor o mirilla de líquido • Válvula solenoide. • Caja de conexiones eléctricas o Llaves de servicio Tablero de control (1) Tablero para control y mando para equipos frigoríficos en cofre metálico, con breaker totalizador industrial, monitor de fases, contactores y térmicos para condensadora y ventiladores de evaporador, control de temperatura Full Gauge el cual controla las temperaturas del cuarto y funcionamiento de los equipos. Accesorio de instalación de equipos Materiales de instalación de los equipos entre la condensadora, el evaporador y el tablero hasta +/-30 mts lineales, tales como: ▪ Tuberías de cobre rígida tipo L para succión de +/-1.3/8".
--	--	--	--	---



				▪ Tuberías de cobre flexible para liquido de +/- 5/8". ▪ Accesorios en cobre (codos, uniones, reducciones, soldadura y otros) ▪ Recubrimientos térmicos de tubería en espuma Superlon. ▪ Gas refrigerante R-507. ▪ Sifón o trampa de aceite para serpentín. ▪ Redes eléctricas interconexión equipos y agitador. ▪ Tuberías eléctricas metálicas tipo EMT. Instalación de Equipos Instalación, montaje y puesta en marcha de los equipos para cuarto frío en congelación con todos sus elementos de control, protección y redes eléctricas paratableros de control, y todos los materiales necesarios para un correcto funcionamiento. El cliente debe suministrar, el área de piso nivelado para la correcta instalación de modulación. El cliente debe suministrar la acometida eléctrica de energía a punto cero del tablero de control del sistema frigorífico, a una tensión 220 voltios trifásica y 60 Hertz.
--	--	--	--	---

• **ANEXO. PLANO ARQUITECTONICO CENTRO DE ACOPIO**

BLOQUE 2 – DOTACION CENTRO DE ACOPIO				
1	Mesón para fileteo con tanque recolector de sólidos	1	Unidad	Medidas: Mesón para fileteo de pescado con un tanque recolector de sólidos. dimensiones: Frente 200 cm x fondo 100 cm x Alto 90 cm. Cubierta fabricada en acero 100 % inoxidable Superficies reforzadas con omegas Patatas en tubo cuadrado de 1 ½ en acero inoxidable con nivelador de altura mediante rosca oculta. Regulación de 5 cm Salpicadero de 10 cm Poceta de 50 cm x 50 cm x 30 cm Uso industrial de trabajo pesado. Sin teflón



2	Mesón Tanque de Lavado	1	Unidad	Mesón tanque de lavado hecho en acero inoxidable 304 tipo 2B calibre 20 con dimensiones de +/-2,20mts de largo por +/-70cms de ancho y +/-90cms de alto, con 6 patas tubulares y entrepaño, tanque de lavado de +/-0.63cm * +/-0.40cm profundidad +/-0.80cm
3	Lavamanos con accionamiento a pedal	1	Unidad	Material: Lavamanos industrial en Acero inoxidable calibre # 18, incluye válvula de pedal, sifón y grifería. Viene para chazar al piso Fabricado en acero inoxidable 304 grado alimenticio Medida: Estándar
4	Aire Acondicionado	1	Unidad	Tipo aire acondicionado de alimentación eléctrica color blanco, incluye control remoto con sistema de enfriamiento compresor capacidad de refrigeración mayor a 12.000 BTU- alto 19 cm +/- ancho 69 cm +/- color blanco material plástico metal y aluminio-tecnología que mejore el rendimiento y el consumo de energía.
5	Báscula de 500 kg	1	Unidad	en Acero inoxidable 304 tipo con capacidad de pesos has +/-500 kilos con dimensiones 60cms de largo por +/-60cms, indicador Electrónico de peso inox IP66
6	Hidro lavadora	1	Unidad	Presión máxima 1600 +/- PSI, largo de la manguera 4 metros, alto +/-36 cm, material plástico, ancho +/-30cm, potencia 1400w, caudal máximo +/-6.0 l/min, peso aproximado de +/-5.1 kilogramos, alimentación AC/DC, Voltaje 120voltios, largo aproximado de +/-50cm
7	Set de cuchillos x 3	6	Unidad	Medidas: alto +/- 5, ancho +/- 7 ancho de la hoja +/- 7, Largo +/- 22- material del mango polipropileno, color blanco, lamina en acero inoxidable tipo de cuchillo carnicero, con protección antimicrobiana.
8	Canastillas Plásticas de 15 kg	30	Unidad	Dimensiones +/-60 X +/-40 X +/-13 Cm Material: Plástico de Polietileno de alta densidad, resistente al impacto Sólida estructura con fondo y paredes perforados FPPP



				Color: verde
9	Canastillas Plásticas de 30 kg	30	Unidad	Dimensiones +/-60 X +/- 40 X +/- 25 Cm Material: Plástico de Polietileno de alta densidad, resistente al impacto Sólida estructura con fondo y paredes perforados FPPP Capacidad 30 kilogramos Color: verde
10	Afilador	1	Unidad	- Cuerpo de acero inoxidable con soportes de ABS y base antiderrapante 2 niveles de afilado grueso y fino - Afilado grueso: Hojas de carburo de tungsteno, ideal para cuchillos con filo completamente desgastado - Afilado fino: Hojas cerámicas, ideal para perfilado y pulido de cuchillos. Especificaciones Largo +/-20.3 cm Peso +/-230 g

- **EL PROPONENTE** deberá adjuntar las fichas técnicas de cada uno de los bienes ofertados expedidas por el fabricante correspondiente (bloque 1 y 2).
- La totalidad de los equipos y elementos objeto de compra deberán ser nuevos y deberán incluir una garantía de fábrica ante defectos o mala calidad de los materiales o componentes. Los equipos y elementos que no cumplan con dichas especificaciones en la entrega serán rechazados de inmediato y en tal caso, el proponente seleccionado deberá reemplazarla satisfactoriamente.

SERVICIOS POSTVENTA-(BLOQUES 1 y 2) anexo 3.

Se solicita a los proveedores informar sobre los servicios conexos ofrecidos, de acuerdo con la información que se relaciona a continuación, se evaluarán bajo el criterio cumple /no cumple:

El proveedor elegido debe presentar garantía técnica, donde ampare los siguientes requisitos:

Solicitado
Sobre piezas o la reposición total del bien.
Todos los equipos deben contener, al momento de la entrega, la respectiva garantía por escrito, donde se contemple el tiempo y cubrimiento de esta. Esta garantía debe ser entregada a la organización.
Cumplimiento de las condiciones técnicas de los bienes adquiridos, responsabilizándose de los reclamos por cualquier defecto de calidad.



· Deberán incluir una garantía de fábrica de doce (12) meses a partir de la entrega de los bienes por defectos de fabricación, calidad de materiales y acabados.
· Todos los costos asociados al cubrimiento de la garantía de calidad serán por cuenta y riesgo del oferente, sin que genere costo adicional para la Organización.
· El oferente se compromete a reemplazar los productos que presenten deterioro de la calidad u otro tipo de anomalía en un periodo máximo de treinta (30) días calendario, contados a partir del requerimiento, el cual se realizará a través de correo electrónico.
· Las fallas técnicas de los bienes a ser atendidas por las garantías corresponderán a aquellas establecidas por la garantía del fabricante. Esto excluye cualquier tipo de fallas originadas por problemas o uso indebido del producto.
Es responsabilidad del oferente garantizar la entrega y puesta en marcha de los equipos, por lo tanto, los costos deben estar incluidos en la oferta financiera al igual que el traslado hasta el lugar de entrega. Por tal razón se solicita que el proveedor que presente la mejor propuesta y sea seleccionado debe realizar una visita técnica al centro de acopio para que conozca los espacios tanto de la salmuera como del cuarto frío antes de su fabricación e instalación.

- **Perfil de los participantes:** Podrán participar en la presente solicitud de cotización las personas naturales y jurídicas con registro en Cámara de Comercio en cuyo objeto social se encuentre expresamente la realización de la actividad a la que se refiere el objeto de esta convocatoria, suministro, construcción e instalación de equipos para cadena de frío, venta de maquinaria y equipos para actividades pesqueras.
- **Propuesta Económica:** El costo de la propuesta deberá incluir íntegramente los costos derivados de la ejecución, embalaje, empaque y entrega e instalación in situ, de los bienes y equipos a adquirir en objeto de la presente invitación a cotizar. Todo debidamente discriminado.

- **Forma de Pago:**

Se realizará un anticipo del 40% del valor del contrato previo cumplimiento de la suscripción del contrato y firma de acta de inicio por el representante legal de la organización Pezonetti.

Los pagos restantes serán estipulados al momento de perfeccionar el contrato con el proveedor seleccionado.

- **Garantías para constituir:**

Cumplimiento: 20% del valor del contrato, con una vigencia igual al del contrato y cuatro (4) meses más.

Calidad y correcto funcionamiento del bien: el 20% del valor de los bienes adquiridos con una vigencia igual a la del contrato y un (1) año más, para aquellos contratos en donde se adquieren bienes sujetos a este tipo de garantías.



RECEPCIÓN DE COTIZACIONES:

Las cotizaciones se recibirán en digital vía correo electrónico, a nombre de La Asociación de Pescadores Artesanales y Productores Agropecuarios **PEZONETTI**, hasta el viernes 30 de agosto de 2024 en los siguientes correos:

asopezonetti2023@gmail.com

ariel.angulo@adr.gov.co

yolima.embuspalomino@un.org

Cualquier consulta o solicitud de aclaración por uno o varios proponentes deberán remitirlas a los correos anteriores hasta el día **27 de agosto de 2024**

Los requerimientos para cotizar son los siguientes:

- La cotización deberá ser presentada a nombre La Asociación de Pescadores Artesanales y Productores Agropecuarios **PEZONETTI** -, con NIT. 901.197.140-7
- La cotización deberá expresar el objeto claro de cotización (servicio a prestar detallado), valor unitario y valor total.
- La cotización deberá expresar y contener la aceptación de la forma de pago. (No subsanable)
- La cotización deberá expresar la vigencia de la cotización mínimo de 60 días. (No subsanable)
- El Lugar de entrega de los bienes: Municipio de Bahía Solano- Departamento de Chocó.
- Acordar entrega previamente con el Representante Legal de PEZONETTI.
- La cotización deberá estar debidamente firmada. (No subsanable)
- Los servicios post venta debidamente firmada anexo 3. (No subsanable)
- Formato información de la firma- anexo 2- firmada (No subsanable)
- La cotización deberá expresar que acepta la visita técnica a la zona si llegare a ser elegida su propuesta para conocer el sitio y los espacios.

Los documentos básicos que deben acompañar la cotización los siguientes:

- Solicitud Para Cotizar debidamente diligenciado y firmado (Anexo 1) –**No subsanable**.
- Certificado de Cámara de Comercio renovada año 2024. Con vigencia no mayor a 30 días. – **Subsanable**
- Copia del RUT. Actualizado. –**Subsanable**
- Siendo persona jurídica el representante legal deberá contar con aprobación expresa para contratar –presentar documento que acredite tal condición. –**Subsanable**.
- Resolución de facturación (subsancable)
- Experiencia: El proponente deberá demostrar experiencia **específica** de acuerdo con el objeto de la presente SDC mediante dos (2) contratos con las respectivas certificaciones y/o acta de liquidación de contratos ejecutados a satisfacción y/o facturas de venta, expedidos por el cliente, durante los últimos tres (3) años contados anteriores a la fecha de presentación de la oferta, que sumados los valores de los contratos presentados sea igual o superior al 50% de la propuesta presentada. **No Subsancable**
- Copia Cedula del Representante Legal – **Subsanable**.



- Plazo de entrega – El proponente deberá anexar cronograma de trabajo y definir tiempo de entrega. **Subsanable.**
- Ficha técnica de los equipos y elementos descritos en la presente SDC. Con foto de la etiqueta del equipo y elementos, donde se especifique la marca que va a licitar – **Subsanable.**

REQUISITOS DE ENTREGA Y VERIFICACIÓN:

- Asumir el valor de cargue, descargue y transporte de bienes objeto del contrato dentro de las condiciones de este, en los puntos de entrega estipulados - Municipio de Bahía Solano Departamento de Chocó.

-El proveedor está obligado a asumir la responsabilidad de conservación de calidad, cantidad y transporte de bienes y objeto del contrato hasta el acto de entrega de éstos.

-El proveedor está obligado a disponer del tiempo y personal requerido para dar cabal cumplimiento a las entregas de los bienes objeto del contrato dentro del plazo estipulado en el presente contrato, de manera que PEZONETTI pueda realizar la revisión de cada una, verificando el peso y calidad de estos y proceder a elaborar el acta de recibo a satisfacción.

-El proveedor está obligado a contar con los permisos y licencias otorgados por las entidades pertinentes, para la distribución, comercialización y transporte de los insumos objeto del presente contrato.

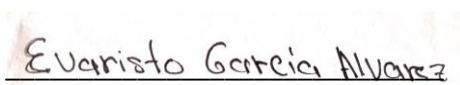
-El proveedor está obligado a garantizar la calidad y el buen estado de Los bienes objeto del contrato y por tanto responder por los vicios ocultos de los cuales llegaren a adolecer en los términos de la normatividad aplicable contenida en el Código de Comercio y el Código Civil Colombiano.

-El proveedor debe garantizar la entrega oportuna de los bienes dentro de las fechas solicitadas.

- El proveedor seleccionado y habiendo cumplido con el perfeccionamiento del contrato y pólizas deberá realizar una visita previa al sitio para verificar los espacios para la instalación de los equipos.

Estaremos atentos a su participación,

Atentamente,


Evaristo Enrique Garcia Álvarez
Representante Legal Pezonetti

FJMB

FRANCISCO JAVIER MURILLO
BERMUDEZ

Dirección del Ingeniero: Barrio las Mercedes
Ciudad del Ingeniero: Bahía Solano
Departamento de la Empresa: Chocó
País de la Empresa: Colombia
Cel:3104943726

PROYECTO:

CONSTRUCCIÓN PUNTO DE ACOPIO
PEZ ONETY MUNICIPIO DE BAHÍA
SOLANO DEPARTAMENTO
DELCHOCÓ

UBICACIÓN DELPROYECTO:

Dirección del Proyecto: Barrio Fillo castro
Ciudad del proyecto: Bahía Solano
Departamento del Proyecto: Chocó
País del Proyecto: Colombia

CONTENIDO:

- * Planta de Cubierta
- * Plano de circulacion de materia prima y personal
- * Fachada occidental
- * Fachada Principal
- * Plano de proceso de materia prima

Dibujado:

FRANCISCOJAVIER MURILLO B.

T.P. : 05202167723 ANT
Ingeniero Civil

Aprobado:

EDWIN ORTIZ PALACIOS

T.P.: A32472017
Arquitecto

Fecha:

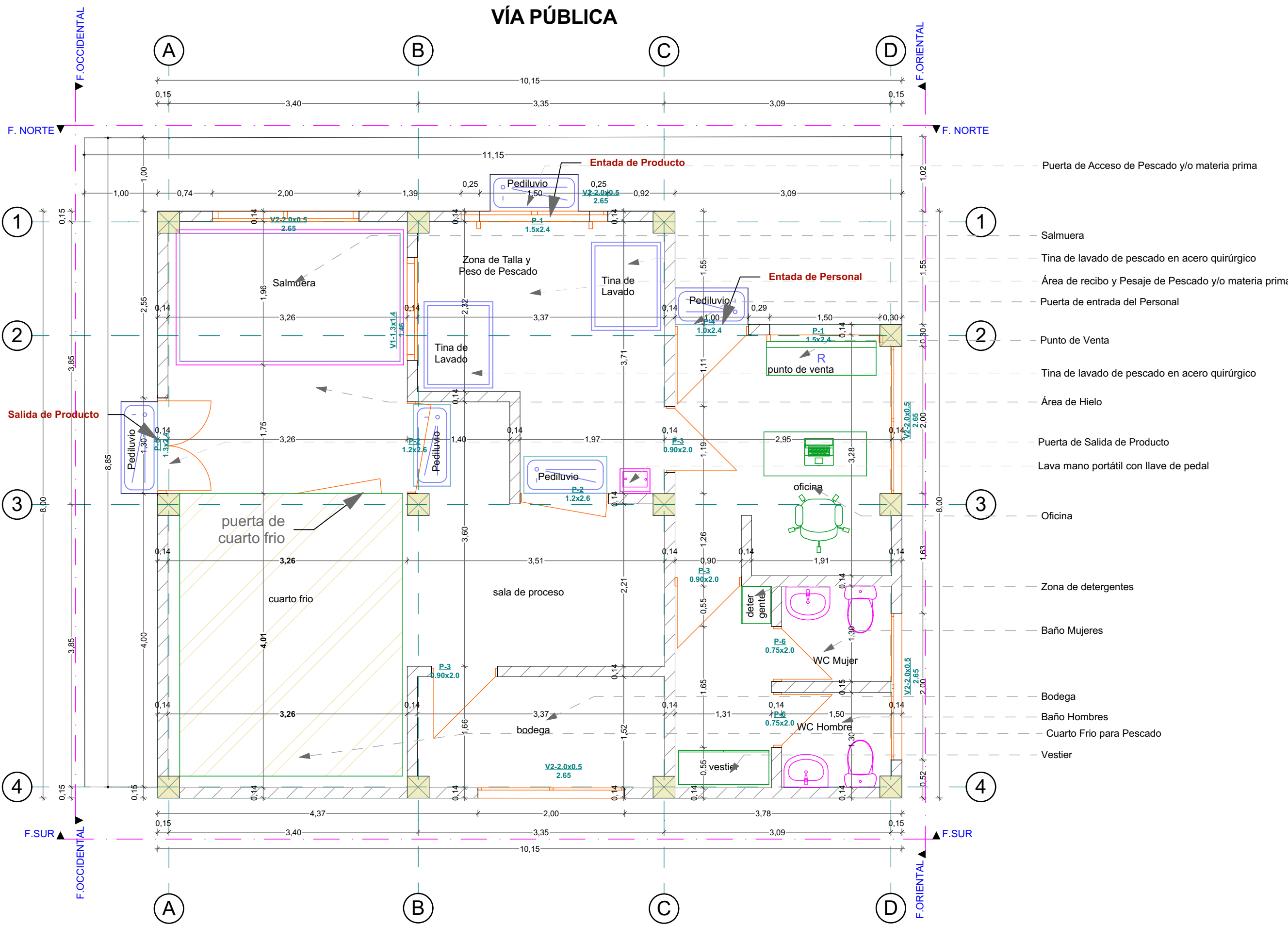
JUNIO DE 2021

Escala Dibujo:

1: 50

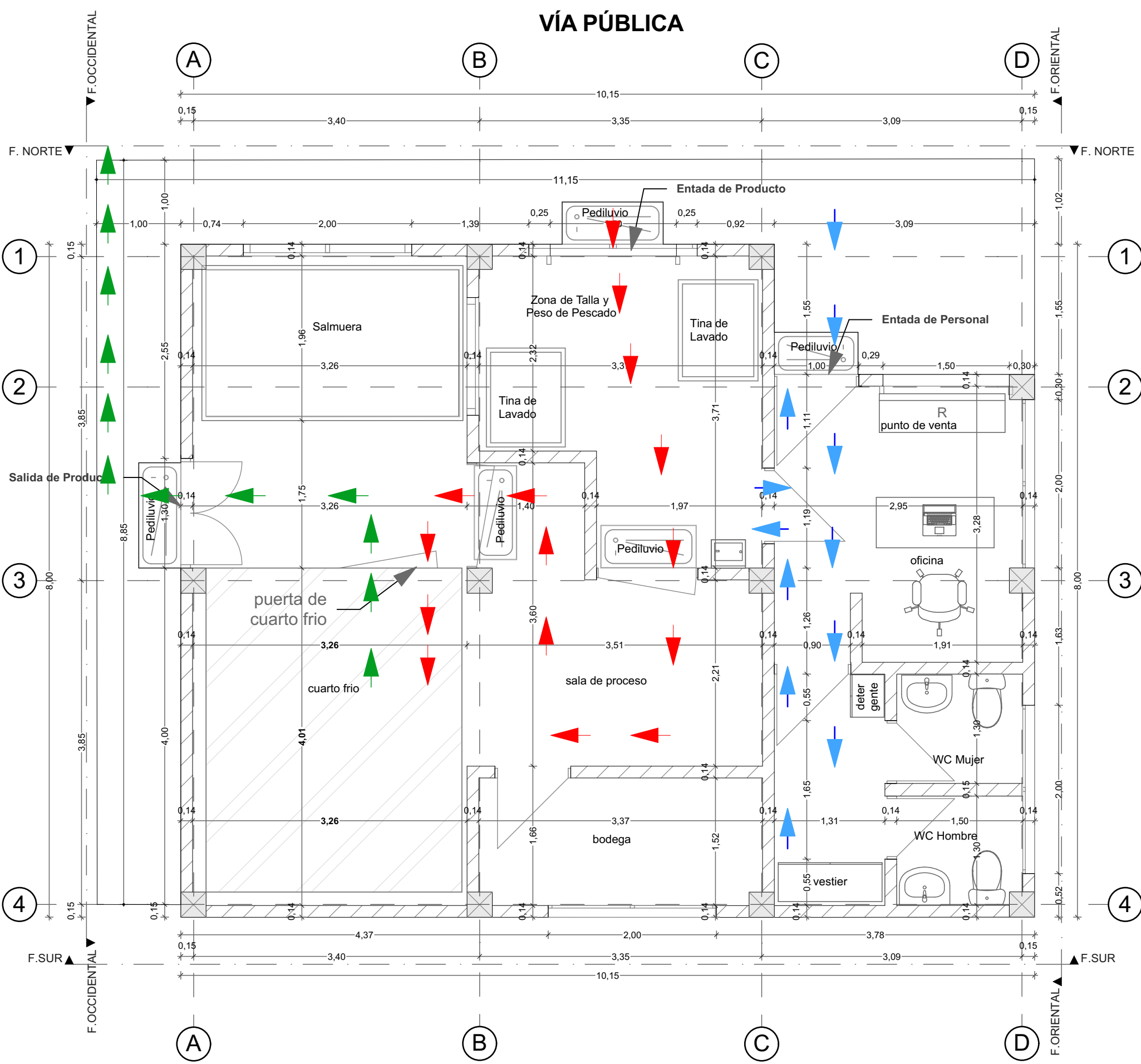
ID Plano:

Arq. 2 de 4



PLANTA ARQUITECTONICA

ESCALA: 1: 50

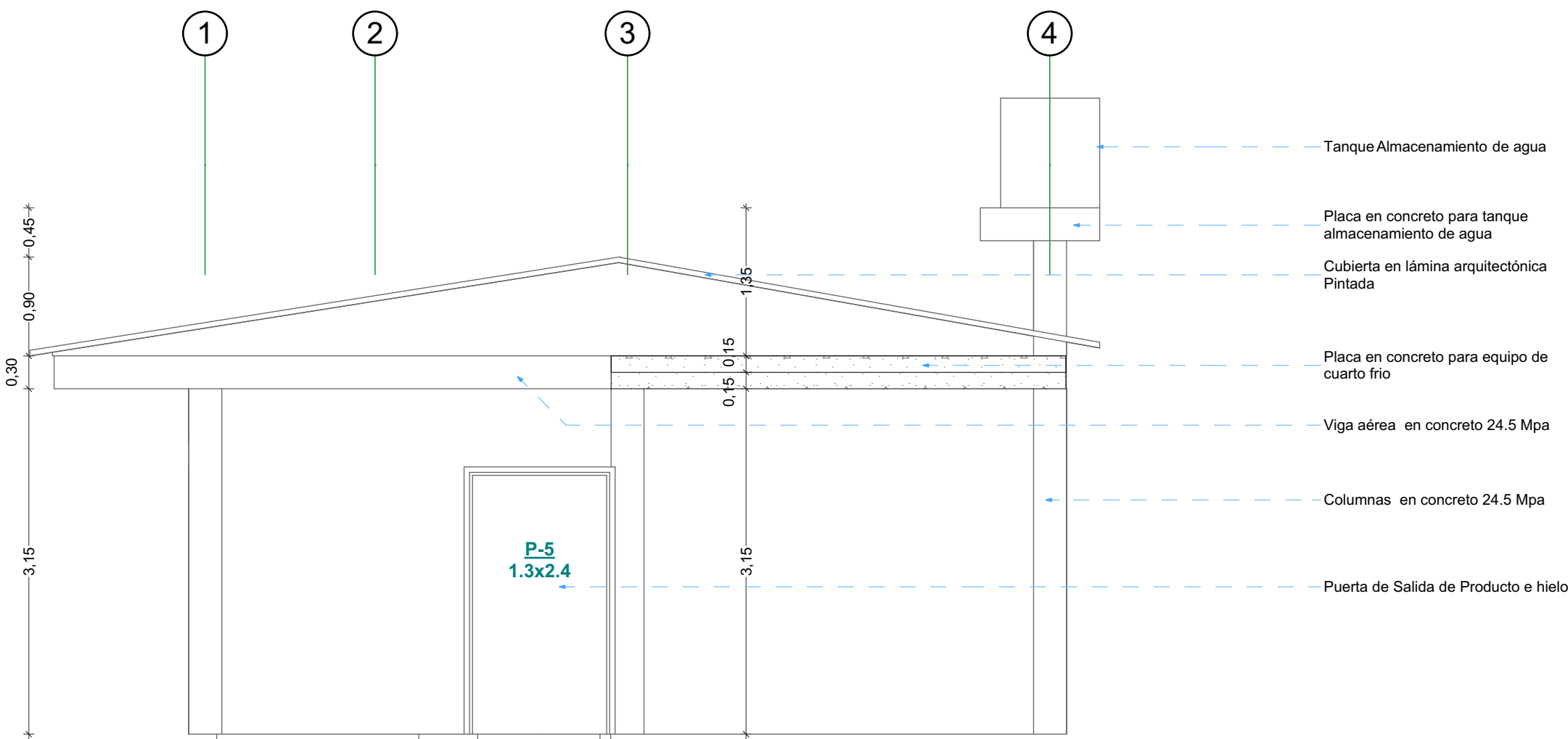


PLANO CIRCULACION DE MATERIA PRIMA Y PERSONAL

ESCALA: 1: 50

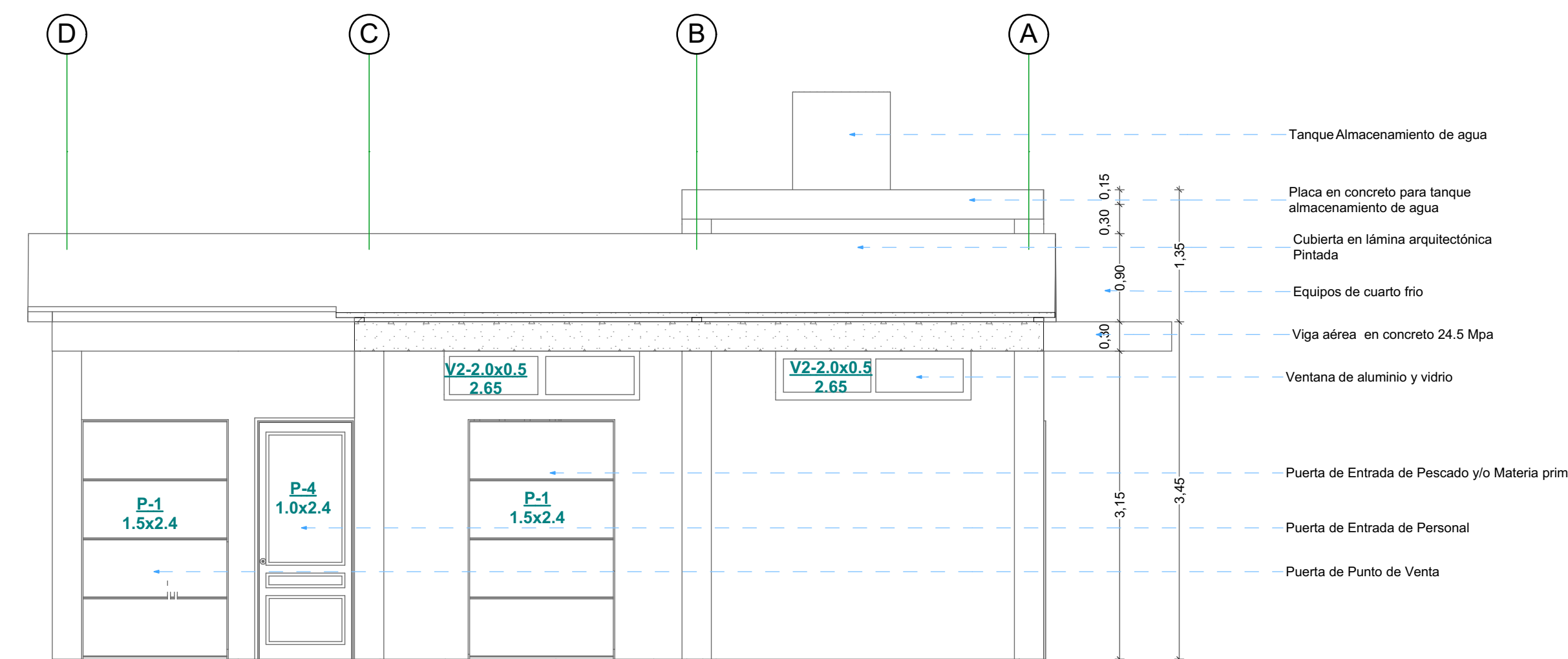
CONVENCION

- ENTRADA DE PESCADO Y/O MATERIA PRIMA
- SALIDA DE PESCADO Y/O PRODUCTO
- ENTRADA Y SALIDA DE PERSONAL



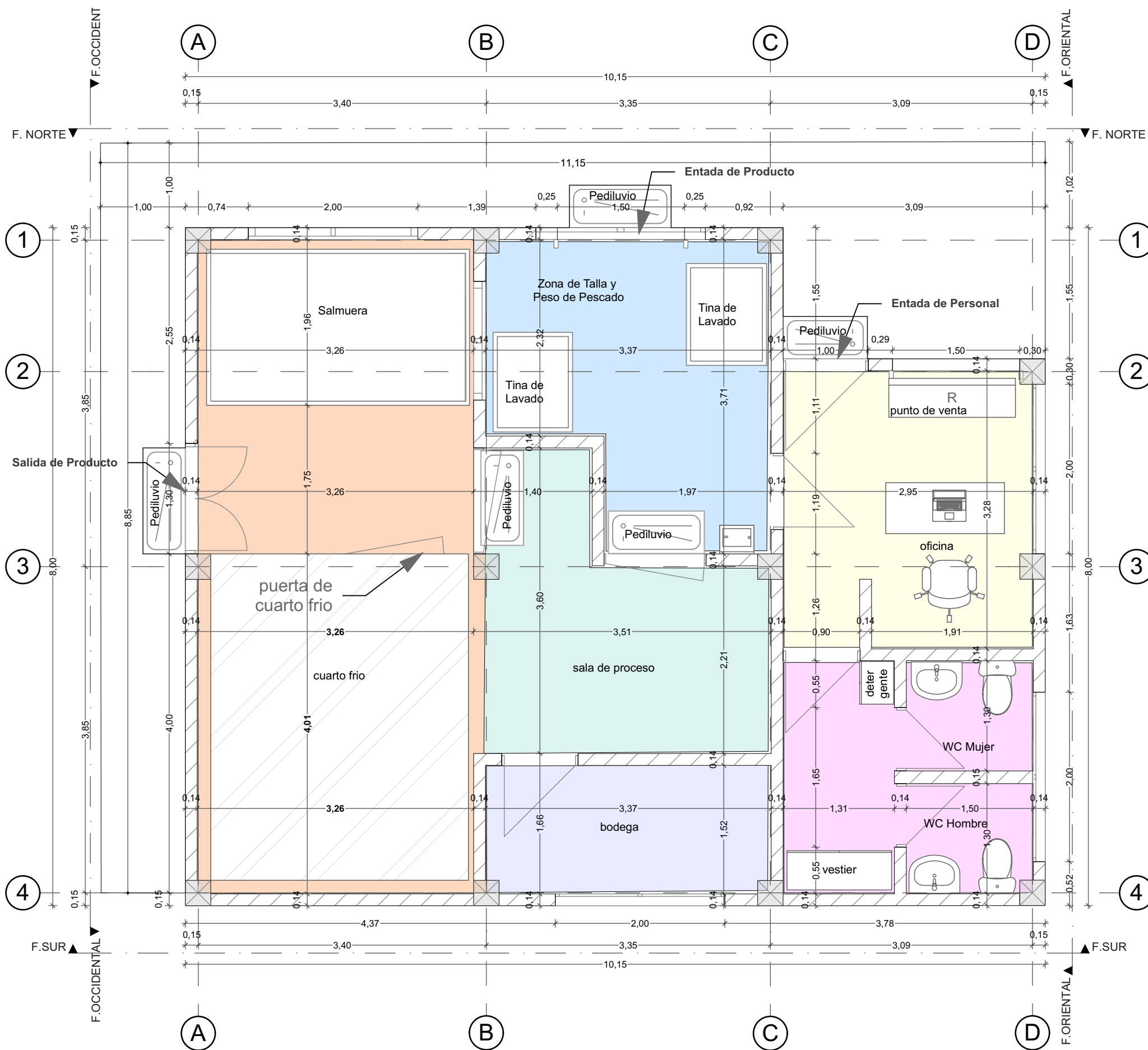
FACHADA OCCIDENTAL

ESCALA: 1: 50



FACHADA NORTE

ESCALA: 1: 50



PLANO DE PROCESO DE MATERIA PRIMA

ESCALA: 1: 50

CONVENCION CUADRO DE AREA

	AREA m2
ÁREA DE RECIBO Y PESAJE DE MATERIA PRIMA	10.58m2
ÁREA DE TRANSFORMACION DE MATERIA PRIMA= 9.59m2	9.59m2
ÁREA DE CONSERVACION Y/O ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO = 23.08m2	25.08m2
ÁREA DE BODEGA DE UTENSILIO = 5.06	5.06m2
ÁREA DE PUNTO DE VENTA Y OFICINA = 9.61m2	9.61m2
ÁREA DE DESINFECCION Y VESTIER DE PERSONAL = 8.16m2	8.16m2
AREA TOTAL	76.36m2

ANEXO 1

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA COTIZACIÓN, LISTA DE PRECIOS Y CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fecha: [indicar fecha de la presentación de la cotización]

SDC N°:

A: Señores: **Asociación de Pescadores Artesanales y Productores Agropecuarios PEZONETTI**

Nosotros, los suscritos, declaramos que:

- (a) Hemos examinado y no tengo reservas a los documentos de la Solicitud de Cotización - SDC, incluyendo las adendas No. [indicar el número y fecha de emisión de cada adenda, si no aplica indicar "no aplica"];
- (b) De conformidad con los documentos de SDC me comprometo a suministrar el requerimiento, de acuerdo con las especificaciones solicitadas más adelante.
- (c) El precio total de mi oferta es por un valor de [expresar el precio de la cotización en letras y números **EN COP\$**], este precio incluye todos los costos y gastos descritos en la SDC y de acuerdo con las cantidades solicitadas, así:

BLOQUE 1- EQUIPOS PARA CADENA DE FRIO					
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	VALOR UNITARIO COL\$	VALOR TOTAL COL\$
1				\$	\$
2				\$	\$
			SUBTOTAL	\$ 0,00	\$ 0,00
			IVA	\$ 0,00	\$ 0,00
			TOTAL	\$ 0,00	\$ 0,00

BLOQUE 1- BIENES DOTACION CENTRO DE ACOPIO					
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	VALOR UNITARIO COL\$	VALOR TOTAL COL\$
1				\$	\$
2				\$	\$
3				\$	\$

4				\$	\$
5				\$	\$
6				\$	\$
7				\$	\$
8				\$	\$
9				\$	\$
10				\$	\$
			SUBTOTAL	\$ 0,00	\$ 0,00
			IVA	\$ 0,00	\$ 0,00
			TOTAL	\$ 0,00	\$ 0,00

- (d) Mi oferta se mantendrá vigente por un período de: **60** días calendario, contados a partir de la presentación de la presente cotización. Esta oferta me obliga y podrá ser aceptada en cualquier momento hasta antes del término de dicho período.
- (e) El servicio se entregará en las fechas indicadas por ustedes y de acuerdo con las especificaciones y obligaciones establecidas en la SDC.
- (f) Que la garantía de los bienes aquí cotizados es por un tiempo no inferior a 1 año, contado a partir de la entrega de los bienes.
- (g) Acepto las condiciones de pago de PEZONETTI, en la cual se indica que **el pago se realizará a 30 días fecha de radicación de la factura.**
- (h) Si mi oferta es aceptada, me comprometo a obtener las garantías a que haya lugar y presentar la documentación al día.
- (i) Dejo constancia de que no existen causales de inhabilidad o incompatibilidad que me impida participar en el presente proceso y suscribir el contrato respectivo.
- (j) Entiendo que esta oferta constituirá una obligación contractual, hasta la preparación y ejecución del Contrato formal.
- (k) Entiendo que el PEZZONETI no está obligado a aceptar la oferta evaluada como la más baja ni ninguna otra de las ofertas que reciba.

Firma autorizada: [firma del representante autorizado]
Nombre y cargo del signatario: [indicar nombre y cargo]
Nombre del proponente: [indicar nombre completo del proponente].

ANEXO 2: FORMATO INFORMACIÓN DE LA FIRMA

[Si la propuesta se presenta en asociación, diligenciar un formato por cada firma que integra la asociación]

Nombre de la firma		
Nit		
Nombre Representante Legal		
Cédula de Ciudadanía No.		
Dirección/Ciudad/País		
Teléfono / Extensión		
Fax y número celular		
Correo Electrónico		
Nombre del Banco		
Sucursal		
Número de la Cuenta de la firma		
Clase de Cuenta		
	Corriente	Ahorro
Si la empresa tuvo otro nombre indíquelo		
Tipo de Sociedad y fecha de constitución		
Nombre de otra persona de contacto		
Teléfono / Extensión		
Fax y número celular		
Correo electrónico		

Proponente: [indicar nombre completo del proponente]

Nombre: [indicar nombre completo de la persona que firma la propuesta] En calidad de: [indicar el cargo de la persona que firma]

Firma [firma de la persona cuyo nombre y cargo aparecen arriba indicados] El día [día] del mes [mes] de [año].
[Indicar fecha de firma de la propuesta]

[Si la propuesta se presenta en asociación, diligenciar un formato por cada firma que integra la asociación.]

ANEXO 3. SERVICIOS POSTVENTA – BLOQUE 1 Y 2

Se solicita a los proveedores informar sobre los servicios conexos ofrecidos, de acuerdo con la información que se solicita a continuación, se evaluarán bajo el criterio cumple /no cumple:

BLOQUE 1. EQUIPOS PARA CADENA DE FRIO

Solicitado	Ofrecido por el proveedor :	CUMPLE / NO CUMPL E
· Sobre piezas o la reposición total del bien.		
· T o d o s los equipos deben contener, al momento de la entrega, la respectiva garantía por escrito, donde se contemple el tiempo y cubrimiento de esta. Esta garantía debe ser entregada a la organización.		
· Cumplimiento de las condiciones técnicas de los bienes adquiridos, responsabilizándose de los reclamos por cualquier defecto de calidad.		
· Deberán incluir una garantía de fábrica de doce (12) meses a partir de la entrega de los bienes por defectos de fabricación, calidad de materiales y acabados.		
· Todos los costos asociados al cubrimiento de la garantía de calidad serán por cuenta y riesgo del oferente, sin que genere costo adicional para la Organización.		
· El oferente se compromete a reemplazar los productos que presenten deterioro de la calidad u otro tipo de anomalía en un periodo máximo de diez (10) días calendario, contados a partir del requerimiento, el cual se realizará a través de correo electrónico.		
· Las fallas técnicas de los bienes a ser atendidas por la garantía corresponderán a aquellas establecidas por la garantía del fabricante. Esto excluye cualquier tipo de fallas originadas por problemas de uso indebido del producto.		
· Es responsabilidad del oferente garantizar la entrega y puesta en marcha de los equipos, por lo tanto, los costos deben estar incluidos en la oferta financiera al igual que el traslado hasta el lugar de entrega		

BLOQUE 2. BIENES DOTACION CENTRO DE ACOPIO

Solicitado	Ofrecido por el proveedor :	CUMPL E / NO CUMPL E
· Sobre piezas o la reposición total del bien.		
· T o d o s los equipos deben contener, al momento de la entrega, la respectiva garantía por escrito, donde se contemple el tiempo y cubrimiento de esta. Esta garantía debe ser entregada a la organización.		
· Cumplimiento de las condiciones técnicas de los bienes adquiridos, responsabilizándose de los reclamos por cualquier defecto de calidad.		
· Deberán incluir una garantía de fábrica de doce (12) meses a partir de la entrega de los bienes por defectos de fabricación, calidad de materiales y acabados.		
· Todos los costos asociados al cubrimiento de la garantía de calidad serán por cuenta y riesgo del oferente, sin que genere costo adicional para la Organización.		
· El oferente se compromete a reemplazar los productos que presenten deterioro de la calidad u otro tipo de anomalía en un periodo máximo de diez (10) días calendario, contados a partir del requerimiento, el cual se realizará a través de correo electrónico.		
· Las fallas técnicas de los bienes a ser atendidas por la garantía corresponderán a aquellas establecidas por la garantía del fabricante. Esto excluiría cualquier tipo de fallas originadas por problemas de uso indebido del producto.		
· Es responsabilidad del oferente garantizar la entrega y puesta en marcha de los equipos, por lo tanto, los costos deben estar incluidos en la oferta financiera al igual que el traslado hasta el lugar de entrega		

Atentamente,

Firma del Representante Legal o apoderado [firma completa e iniciales]: _____

Nombre y cargo del firmante: _____

Nombre de la empresa: _____

Información de contacto: _____

Sello (si aplica) _ Fecha: _____