

Respuesta a observaciones

1. Pregunta

Observamos que en el ítem # 3.43 no están detallados los accesorios para el Horno Combi (bandejas, azafates, parrillas, producto de limpieza). La pregunta es si estos elementos se contratarán a parte, posterior a esta licitación.

Respuesta

El horno combi incluirá el carro, y los azafates correspondientes, parrillas especiales y productos de limpieza serán parte de la compra de dotación.

2. Pregunta

En el ítem # 3.2 la referencia de báscula que se relaciona de la marca Torrey, corresponde a un equipo con capacidad de 400 Kilos y no de 600 Kilos como lo detalla la especificación. Cuál de las dos capacidades se deberá tener en cuenta?

Respuesta

La bascula debe tener una capacidad de 400 kg a 600 kg.

3. Pregunta

Si bien cada equipo tiene por lo menos una marca y modelo de referencia específica, queremos saber si finalmente aceptarán propuestas con marcas y modelos diferentes a las establecidas en el pliego, pero que desde luego cumplan con la especificación técnica, Ejemplo, Máquina de hielo, Abatidor, lavadora de vajillas, marmita y sartén basculante.

Respuesta

Para el proyecto de cocinas se ha definido una lista de equipos que son perfectamente comparables (por lo menos dos alternativas por equipo), todas ellas en categorías "Heavy Duty" por supuesto equipos de trabajo pesado en la categorización norteamericana, con la robustez necesaria para la producción masiva y la vida útil esperada en las cocinas del Centro de Convenciones.

Los equipos seleccionados representan las marcas comerciales que registran los comportamientos aceptables a los deseados para el proyecto, no solo en las revisiones publicadas por usuarios en revistas especializadas, modelos en su mayoría comparables y certificados en Fishnick como el certificador internacional independiente más grande del mundo en centros de tecnología para la industria de alimentos.

Los equipos validados no solo son comparables, sino además presentan muy ligeras variaciones en instalaciones y consumos de energía, que han permitido al proyecto avanzar en obra en la ejecución de tales instalaciones. **No se aceptan marcas diferentes a las aprobadas.**

Máquina de Hielo. La selección de marcas incluye Ice o Matic, o Scotsman como las marcas líderes en mercado americano no solo por su calidad, eficiencia energética, rendimiento,

certificaciones de calidad, recomendaciones del servicio, robustez, y larga vida necesarias para la operación del centro.

Abatidores. Los abatidores especificados incluye marcas Electrolux, Irinox o Traulsen las que el consorcio considera como las más sólidas del mercado, que garantizan la operación y larga vida del centro.

Lavadora de Vajillas. La licitación incluye un amplio rango de marcas todas ellas con rangos capacidades y consumos equivalentes, con alternativas sin exclusividad de representación en el país. Se incluyen marcas de alta robustez, larga vida operativa y calidad. El Consorcio ha incluido las referencias comparables de Hobart, Champion, Jackson, Meiko que considera los equipos de trabajo pesado con la robustez necesaria para la operación del Centro.

Marmitas auto generadoras. En el tema específico de marmitas de autogeneración de vapor a gas, el Consorcio se reserva el rango de marcas probables a los modelos de Cleveland y Vulcan como equipos probados en tema de robustez, eficiencia y larga vida necesarios para la operación del centro.

En cada ítem la Licitación solicita el grupo de equipos que considera óptimo en la edificación. Es decir, no se aceptan marcas ni modelos que difieran de los especificados en el anexo 4, y mucho menos modelos sin calderas integradas al equipo.

4. **Pregunta**

Queremos aclarar si nos ceñimos estrictamente a los ítems relacionados en el anexo 4 Formato propuesta económica módulos 2345 ya que vemos que por ejemplo se presentan algunas inconsistencias entre los listados de los planos (Ver imagen adjunta) y lo que se relaciona en el formato en cuanto a cantidades. Ejemplo; la Repisa RE2 en el listado del plano muestra 26 unidades pero en el listado del formato de cotización aparecen 2 unidades, igual para la repisa RE1 que en el listado del plano muestra 16 unidades y en el formato 26 unidades.

Respuesta:

Se ajusta el formato anexo 4 propuesta económica en lo que tiene que ver con las cantidades finales de la repisa RE1 y RE2. El proponente debe ceñirse al Anexo 4 de cantidades ajustado y publicado mediante adenda.

5. **Pregunta**

Por otra parte vemos que en cuanto a las campanas de extracción hay un error numérico en descripción de la dimensión de las 2 campanas relacionadas en el formato de cotización (Item # 1.3). De igual manera en el plano no se observa sino una sola campana en el área de panadería.

Respuesta

Para aclarar la distribución y modulación de las campanas a continuación se detalla así:

1. CAMPANAS EN ÁREA DE COCCIÓN:

Son 3 campanas de 19'120"24" (5.70m x 3.00m x 0.60/0.90m) cada una.

Lo que se indica en el presupuesto, cada campana se subdivide en 4 módulos así: dos (2) módulos de 9'60"24" y dos (2) módulos de 10'60"24", siendo estos últimos los que incluyen el sistema contra incendios.

Es decir que cada campana se compone de 4 módulos identificados a continuación:

- (campana sobre isla de estufas) se subdivide en las campanas (módulos) 1, 2, 3 y 4
- (campana sobre isla de marmitas) se subdivide en las campanas (módulos) 5, 6, 7 y 8
- (campana sobre isla de freidoras) se subdivide en las campanas (módulos) 9, 10, 11 y 12

La modulación (subdivisión) de las campanas se realizará de acuerdo a las posibilidades técnicas del proponente.

2. CAMPANA DE PANADERÍA:

- es una sola campana de 7'54"24" (2.10m x 1.35m x 0.60/0.90m)

La altura de las campanas puede ser de 24" (0.60m) a 36" (0.90m).

6. Pregunta

No está muy claro que en el Anexo 3 Especificaciones Técnicas Parte 2 Ubicación Equipos, se relaciona en el ítem 4,20 una campana 9,10,11,12 que no aparecen en el formato de cotización.

Respuesta

Se ajusta el formato anexo 4 propuesta económico respecto a este punto. El proponente debe ceñirse a las cantidades consignadas en el anexo 4 publicado mediante adenda.

7. Pregunta:

En cuanto a la parte contractual, queremos saber si es viable que se revisen los siguientes puntos ya que anteriormente en proyectos de este nivel, no hemos manejado estas condiciones,

CUARTA: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

1. OBLIGACIONES GENERALES

1.3. Tramitar en caso de ser necesario, la obtención de todos los permisos que requiera de las autoridades administrativas o de policía, para que la ejecución del Contrato se adelante sin contratiempo alguno.

Respuesta

Se mantiene lo dispuesto en la CLÁUSULA CUARTA del ANEXO N° 5, el proponente en caso de ser necesario debe disponer y tramitar todos los permisos que requiere en la operación y logística de las actividades para el cumplimiento del contrato.

8. Pregunta

PARÁGRAFO CUARTO:

VIGÉSIMA: GARANTÍAS EN LA CALIDAD DE LA INSTALACIÓN Y LA CALIDAD DE LOS MATERIALES INSTALADOS

Garantía del equipo por 5 años. Es viable considerar nivelar esta garantía a 36 meses?

Respuesta

No se acepta. Se mantiene la garantía solicitada en los pliegos de licitación por 5 años.

9. Pregunta

PARÁGRAFO CUARTO:

VIGÉSIMA: GARANTÍAS EN LA CALIDAD DE LA INSTALACIÓN Y LA CALIDAD DE LOS MATERIALES INSTALADOS

EL CONTRATANTE podrá exigir a EL CONTRATISTA la suscripción de un contrato de suministro de piezas, elementos y/o repuestos de los materiales ofrecidos en la propuesta con las mismas especificaciones técnicas, al mismo precio y garantizando el tiempo de entrega ofrecido con su propuesta, por un periodo por lo menos de cinco (5) años a partir del Acta de Recibo Final. EL CONTRATISTA no podrá negarse bajo ninguna circunstancia a la suscripción del contrato al que se hace referencia, so pena de hacer efectivas las garantías de cumplimiento que se incluyen en presente acuerdo. Es viable revisar el periodo propuesto?

Respuesta:

El oferente debe establecer en cada marca o línea de productos la garantía máxima directamente ofrecida por el fabricante y la ofrecida por el distribuidor del equipo puesto en Colombia, diferenciando las correspondientes a los materiales de construcción, defectos de fabricación, partes mecánicas del equipo, y operación.

Los tiempos de garantía en cualquier caso serán activados a partir de la entrada en operación del equipo. Se mantiene la garantía solicitada en los pliegos de licitación por 5 años.

MODULO 3 ACEROS

MESAS Y REPISAS EN ACERO INOXIDABLE

10. Pregunta

Revisando las cantidades de los detalles en Autocad vs. El listado del Objeto de la propuesta encontramos diferencias en las cantidades y quisiéramos saber cual de estas dos es la indicada para cotizar.

Respuesta

Se ajusta el formato anexo 4 propuesta económico respecto a este punto. El proponente debe ceñirse a las cantidades consignadas en el anexo 4 publicado mediante adenda.

11. Pregunta

Especificación cantidades en las repisas de muro.

Respuesta

Los detalles y cantidades de repisas a muro se encuentran en el plano K-901C. El proponente debe ceñirse a las cantidades consignadas en el anexo 4.

12. Pregunta

Los ITEMS M5 y M46 tienen diferencia de medidas entre el plano de detalle y el cuadro de referencia y cantidad en Autocad.

Respuesta

Las dimensiones de estas 2 mesas son las consignadas en los cuadros de cantidades contenidos dentro del plano, es decir:

M5 (en plano K-902C): 1.60m x 0.70m, M46 (en plano K-902C): 1.50m x 0.70m

13. Pregunta

El ITEM M29 lleva salpicadero?

Respuesta

El ítem M29 (en plano K-908C) lleva salpicadero lateral tal como se muestra en el dibujo (planta, cortes y alzados).

14. Pregunta

En la tabla de cantidades a cotizar (OBJETO DE LA PROPUESTA) no aparecen relacionadas las rejillas, ¿deben ir incluidas en la cotización? ¿Con las cantidades incluidas en el cuadro de referencia y cantidades?

Respuesta

Las rejillas no se deben cotizar, son objeto de otro contrato.

15. Pregunta

El ITEM M46 no aparece en plano.

Respuesta

El ítem M46 aparece en el plano K-902C localizada en el satélite piso 5

16. Pregunta

BASCULA DE PLATAFORMA : Se requiere de pedestal para la de 600kg ,o va ser puesto el indicador en la pared??

Respuesta

Para la báscula de plataforma se requiere de pedestal.

17. Pregunta

PASS-TRUE COCTAIL STATION Perlick, que accesorios necesita el catalogo y plano no lo indican, además la cantidad en planos es de 2 con ítem 12.2 en cuadro excel ANEXO 4 ???CANTIDAD 12...definir cantidad.

72 3,72 PTS42-Perlick. UnicaEstacion de bar pass-thru 42"
marca

Respuesta

Como se indica en el ANEXO 4 en total son 12 estaciones: las 2 que se ubican en la Central de Bar (sótano 1- plano K-104C) que corresponden al ítem 12.1 y las 10 restantes que se ubican en los Satélites de los pisos 2, 3, 4 y 5 (ver planos K-113B a K-117B), y que corresponden a los ítems 21D.1, 21C1, 21B.1 y 21A.1 respectivamente.

18. Pregunta

ESTANTERIA ALMACENAMIENTO METROMAX Q , por favor indicar la altura de los postes y si llevan ruedas.

Respuesta

La estantería especificada es la de altura 72" (1.83m) que corresponde con el último entrepaño (en total son 4 entrepaños).

Ninguno de los módulos de almacenamiento incluye ruedas.

19. Pregunta

Nos guiamos por ANEXO 4 en cuanto a cantidades en general para todo el proyecto???? o según plano en archivo con nombre (20. CICB_Plantas Generales Sotanos_07-2016)??? Aunque los ítem no coinciden??

Respuesta

Los ítems y las cantidades consignadas en el ANEXO 4 son la guía en cantidades a cotizar por parte de los proponentes y corresponden con los planos de instalaciones de los sótanos (planos K-101C a K-111C) y los satélites (K-112B a K-117B) que se encuentran en los archivos:

CICB_Instalaciones y Alzados Sótanos_ 06-2016

CICB_Instalaciones y Alzados Satélites_ 03-2015

El proponente debe ceñirse a los ítems y cantidades relacionados en el anexo 4 propuesta económica.

20. Pregunta

Aprovechando el plazo que vence el día de hoy, para preguntas relacionadas con la licitación, me permito volver a tratar el tema de las marcas únicas y / o sugeridas.

El argumento de que no hay representantes de otras marcas que bien puedan homologarse a las "sugeridas" por Ustedes, no es valedero, toda vez que si existen marcas que perfectamente cumplen con los requisitos de calidad, representación y mantenimiento.

En nuestro caso específico podemos cumplir con la gran mayoría, toda vez que manejamos marcas como Hobart, Vulcan, Baxter, Traulsen, Perlick, Ice o Matic, .FWE., T

& S Brass, Greenheck (y American Zone Defense y / o Ansul , sistemas contra incendios) , todas éstas relacionadas en sus pliegos.

Pero también manejamos marcas de reconocida calidad en el mercado mundial y con muchos equipos instalados en Colombia, tales como :

Crescor: Carros para banquetes fríos y calientes . (aunque también manejamos la línea FWE)

Wilbur Curtis: Cafeteras de goteo profesionales

Faema: Máquinas de café espresso

Turbochef: Hornos de cadena

Al cotizarlas y demostrarles los clientes que las usan, esperamos que esa Gerencia contemple como valederas las ofertas de estas marcas.

Respuesta

En su caso como lo confirma como representante de las marcas solicitadas se dará cuenta que los modelos solicitados corresponden de manera equiparable entre sí, a las calidades de trabajo pesado, eficiencia y rendimiento solicitadas por el Consorcio.

Aclaremos que las marcas de la Licitación no son “sugeridas” sino son las solicitadas por el pliego de Licitación. la robustez, solidez, calidad, expectativa de vida útil, representación, y en general el nivel de equipos solicitados en el pliego ha sido definido en conjunto con la Dirección de Alimentos de la Cámara de Comercio y sobre tal proceso el Consorcio ha establecido la definición de equipos a incluir.

Respecto de las marcas específicamente solicitadas fueron revisadas en fichas técnicas, referencias y reportes publicados por Fishnick.

Wilbur Curtis. No se acepta

Crescor. No se acepta

Faema. No se acepta.

Turbochef. Para los hornos de cadena no se acepta la marca Turbochef, la cual si se acepta para otros equipos.

Se mantienen las marcas especificadas en el pliego de licitación.

21. Pregunta

La visita de obra no es obligatoria, pero para cotizar instalación y montajes es importante conocer una serie de detalles que inciden en un mayor o menor costo en estos temas.

Quedo pendiente de su decisión.

Respuesta:

Para la presente invitación no se realizarán visitas adicionales a la obra.

22. Pregunta

Las preguntas sobre las especificaciones de las campanas, ya han sido enviadas a Ustedes por nuestros representados SAEG. Con ingenieros de esta compañía y con ingenieros de HOBART ANDINA y nuestro grupo de ingenieros iríamos a la visita de obra, si es posible.

Nos preocupa que en determinados ítems , Ustedes coloquen unas "marcas únicas" , dejando a un solo proponente la posibilidad de cotizarlas, cuando en el mercado internacional hay marcas similares .

Respuesta

Las claridades sobre los niveles marcas y referencias especificadas han sido ampliamente contestadas en las respuestas a las preguntas 3, 21, 24, 43, 50 Los equipos a cotizar en marca única corresponden a un número mínimo de elementos que el Consorcio ha definido como básicos para el desarrollo del proyecto de Cocinas.

23. Pregunta

Por medio del presente correo queremos solicitar aclaración sobre la obligatoriedad o no de cotizar exclusivamente las marcas especificadas dentro del módulo de cocinas , o si bien es aceptada marcas diferentes a estas que cumplan con funciones y características técnicas similares para cada uno de los ítems .

En nuestro caso particular queremos hacer la aclaración que Onnera Colombia S.A.S somos filial y propiedad de Onnera Group España , grupo fabricante de sus propias marcas , entre ellas y como principal FAGOR INDUSTRIAL , siendo líder del mercado español y entre los principales fabricantes del mundo.

Para este caso concreto queremos hacer énfasis en la posibilidad de poder usar la marca FAGOR como alternativa a las propuestas . dando valor al hecho de que además de lo anteriormente mencionado ,que la filial de Colombia lleva presente en el país por más de 15 años , logrando durante este periodo de tiempo numerosas referencias de nivel en todo el territorio nacional , colocándonos como una de las empresas referentes en grandes proyectos. Quiero añadir que las marcas especificadas en mucho casos son exclusivas en el país de las empresas distribuidoras , haciendo esto que las empresas que no representamos estas marcas no tengamos opción de presentar una propuesta que objetivamente pueda cumplir con sus necesidades tanto técnicas Como económicas, y en particular nuestra empresa como fabricantes directamente nos impida participar en la licitación con el fin por el que estamos constituidos en el país que no es otro que comercializar nuestros productos de fabricación propia en los ítems en los cuales tengamos alternativa con marca propia

Respuesta

No se aceptan marcas de equipos Medium Duty que no corresponden al nivel especificado en el proyecto. Las exigencias de este proyecto, son cubiertas únicamente por equipos Heavy Duty, que garanticen la expectativa de robustez, representación y vida útil de los equipos requeridos en el proyecto.

24. Pregunta

Las especificaciones técnicas de las campanas, ya que la información suministrada es muy básica y elemental; tal como: Dimensiones y Sistema de Contra Incendio con Agua. Debe existir una descripción de las campanas que permita una correcta selección de lo requerido en el proyecto, tal como:

Qué tipo de material o acero se usará; ejemplo Serie 300, Serie 400??

Respuesta

Las campanas deberán cumplir por lo menos con la siguiente normatividad, considerada como estándares para tales equipos.

Sello de aprobación NSF (National Sanitary Foundation)

UL Standard 300 Fire Protection Systems for Commercial Cooking Operations (agentes químicos húmedos)

UL 710 Standard for Exhaust Hoods for Commercial Cooking Equipment No hay necesidad de cumplimiento de ULC-S646.

NFPA 96 Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations

Adicionalmente estarán clasificadas para operar sobre superficies a temperaturas de cocción a 400° F (76° C), 600° F (316° C) y 700° F (371° C)

Construcción.

Geometría de las campanas. Las campanas cubrirán los equipos de cocción manteniendo los sobre- anchos en el frente y laterales que optimicen la extracción de acuerdo a la eficiencia de la captura del sistema planteado por el fabricante.

La construcción estándar será 100% acero inoxidable ya sea ANSI 304 ó ANSI 430 en la totalidad de sus partes. Toda la tubería será ejecutada en cobre a excepción de los pases que serán en acero inoxidable.

Para los sistemas de auto lavado la entrada será en ½"NPT y las salidas en 1½"NPT. El contratista verificara las salidas previstas en planos hidráulicos y de desagües.

Filtros.

Los filtros estarán contruidos en acero inoxidable ANSI 430 y deberán remover al menos el 75% de partículas de cinco micrones en tamaño y el 90% de partículas iguales o mayores a 7 micrones, o los equivalentes en otras categorizaciones del particulado.

25. Pregunta

La campana será totalmente en el material de Acero Inox o solamente la parte expuesta?

Respuesta

Ver respuesta a pregunta 24.

26. Pregunta

Que tipo de campana será: Canopy? Isla? Doble Isla?

Respuesta

Los planos de campanas muestran claramente la posición de cada campana doble isla (Double Island Canopy) en la cocina principal y contra muro (Wall Mounted Canopy) en la campana de Panadería. Ver la localización y conformación de las campanas en plano K951A y K952A en planos de detalles.

27. Pregunta

Que tipo de iluminación debe traer?

Respuesta

La iluminación será incandescente, o fluorescente compacta color calido a prueba de vapor UL Listed for Wet Location.

28. Pregunta

Que normatividad y estándares debe cumplir la campana; ejemplo NSF, UL, NFPA, ¿entre otras?? Cuales?

Respuesta

Ver respuesta a pregunta 24

29. Pregunta:

Que nivel de eficiencia deber tener las campanas, es decir, su sistema de filtración de grasas que eficiencia mínima está requiriendo el proyecto; esto importante pues el nivel y volumen de contaminación que generará podrá impactar en el vecindario o al mismo complejo o a los sistemas HVAC que se instalarán en el proyecto. Favor definir el nivel de eficiencia.

Respuesta

Ver respuesta a pregunta 24

30. Pregunta

El sistema propuesto de Supresión de fuego con agua, no es el más idóneo, con todo el respecto. Existen sistema que de alta confiabilidad que usan el mayor porcentaje de fabricantes de campanas con amplio reconocimiento y experiencia en el mercado, las cuales recomienda Sistema de Supresión con "Agente Químico Húmedo", los cuales son inocuos y están cumpliendo con los estándares tales como: UL 300, NFPA 96, NFPA 17; es decir, tiene estas certificaciones entre otras. La pregunta es: ¿Se podrá ofrecer campanas con sistema de supresión de fuego con Agente Químico Húmedo? Un dato curios; es que, de las marcas propuesta, única que tiene el Sistema con Agua es Captiveaire.

Respuesta

El proponente es libre de proponer sistemas de supresión de incendio con agente químico seco NFPA 17, agente químico húmedo NFPA 17A, manteniendo el sistema de autolavado de las campanas.

31. Pregunta

Las campanas propuestas no están contemplando sistema de compensación del aire extraído; hoy día por ahorro de energía y condiciones óptimas de trabajo en áreas de cocinas, se recomienda las campanas con sistema de compensación de aire. La pregunta es: ¿Las campanas tendrán o no sistemas de compensación de aire?

Respuesta

El sistema de aire de compensación es externo a la campana y puede ser consultado en el proyecto de Ventilación y Aire Acondicionado adjunto a la Licitación.

Las campanas se propondrán con plenums frontales para direccionar el flujo de compensación, ajustado a los flujos de make up air mínimo para la campana, teniendo en cuenta que la cocina no tiene acondicionamiento.

32. Pregunta:

Es posible coordinar una visita adicional al proyecto para revisar circunstancia especial en su instalación.

Respuesta

Para la presente invitación no se llevarán a cabo visitas adicionales a la obra.

33. Pregunta

Para efectos de logística de las importaciones e inicio de los procesos de instalación, tienen las fechas en las que la obra entregará los espacios listos para iniciar el proceso de instalación de

Módulo 2 de Campanas

Módulo 3 de mesas

Módulo 4 de equipos

Módulo 5 de Refrigeración

Respuesta

Las fechas de entrega de los espacios se acordarán con el proponente que resulte seleccionado, teniendo en cuenta el cronograma presentado y el avance de la obra al momento de la suscripción del contrato.

34. Pregunta

Si por retrasos en la ejecución de las obras no están listas las instalaciones para iniciar el proceso de instalación, ¿quién asumirá el bodegaje de los equipos, la responsabilidad sobre las mercancías entregadas en zona franca de quién será?

Respuesta

El contratista debe ajustar su cronograma al de la obra, para la fecha en la cual se inicie el contrato las instalaciones de cocina ya deben estar terminadas, no obstante lo anterior el contratista debe responsabilizarse por el bodegaje y custodia de sus elementos hasta que sean entregados y recibidos a satisfacción por la GIO con base en la fecha de terminación del contrato determinada en los pliegos.

35. Pregunta

Las garantías que presentaremos para el proyecto serán especiales y acordadas con el fabricante pero no serán superior a 2 años Garantía puesta en Colombia, en los pliegos solicitan 5 años por esta razón los valores de los equipos llevarán un sobrecosto, están dispuestos a asumirlo?

Respuesta

Se mantiene la garantía solicitada de 5 años para los equipos propuestos.

36. Pregunta

Como la devaluación de la moneda en Colombia ha estado fluctuando permanentemente y teniendo en cuenta además nuestra capacidad financiera quisiéramos poner a su consideración una propuesta de pagos más ajustada a la realidad económica del país:

Anticipo 40% a la firma y legalización del contrato (oct 15 2016)

30% a la entrega de las mercancías a Zona Franca (enero 25 2017)

20% a la entrega de los equipos instalados funcionando (febrero 25 2017)

10% rete garantía (Abril 25 2017)

Respuesta

Se modifica el numeral 3.2.1.2 de la invitación a proponer denominado forma de pago.

37. Pregunta

Podemos hacer entregas, facturación y cancelaciones parciales bajo la propuesta de pagos planteada en el Numeral 4?

Respuesta

La forma de pago se modifica mediante adenda.

38. Pregunta

Si por retrasos de la obra , ajenos a nuestra responsabilidad no se pueden hacer las instalaciones en las fechas acordadas se podrá facturar y recibir los pagos parciales correspondientes

Respuesta

La forma de pago se realizará como se indica en la adenda número 3.

39. Pregunta

Para modelos que han sufrido actualización del fabricante podremos cotizar versiones actualizadas o similares que cumplan con la misma especificación

Respuesta

En caso que el equipo solicitado haya sido actualizado por el fabricante, el proponente deberá establecerlo así en su propuesta, y solamente en este caso anexará la ficha técnica actualizada, manteniendo evidentemente la marca y el rango autorizado.

40. Pregunta

Para los racks de lavado y almacenamiento de vajilla y cristalería cotizaremos los modelos básicos pero estos cambiarán en su valor y cantidad de acuerdo a la definición de la vajilla y cristal que se definan en el proyecto

Respuesta:

Es correcto, los racks de lavado y almacenamiento de vajilla serán cotizados en los modelos básicos y en reunión posterior con representantes de la entidad se definirá la especificación de tamaños exactos de cristalería y vajilla, pues es claro que la definición del manejo no le corresponde al Consorcio.

Como modelos básicos se cotizarán los siguientes

Se debe cotizar el básico de bebidas de 25 celdas para 15 cm de alto.

Se debe cotizar la cesta con espigo para platos para 18-20 platos

41. Pregunta

Tenemos interés en participar con propuesta para el **Módulo No 3** (Suministro e instalación de mesas y elementos de acero inoxidable) con elementos de fabricación Nacional producidos en nuestra planta de fabricación ubicada en la ciudad de Medellín, pero utilizando Aceros Inoxidables Importados. En algunos casos se habla del Calibre del Acero pero no se especifica con claridad si son Aceros Austeníticos y Antimagnéticos. Podrían aclarar los requisitos...?

Respuesta

Las definiciones de los calibres y acero se encuentran incorporados en los planos de detalles de mesas y repisas de acero (planos K901C a K912C), El acero está especificado como AISI 304, que corresponde a acero inoxidable austenítico, antimagnético, no templable.

En todos los casos están especificados los calibres mínimos en mesones, pocetas, entrepaños y patas para cada mesa.

42. Pregunta

Tenemos interés en participar con propuesta para el **Módulo No 4** (Suministro e instalación de equipos y accesorios varios especializados para cocinas) donde es específica la posibilidad de cotizar por ítems. Si bien ustedes han hecho una preselección de Marca de preferencia del diseñador, en su gran mayoría de origen Norteamericano, incluidas algunas Normas exigidas, nuestra Empresa desea participar con equipos de fabricación Europea de reconocida calidad, experiencia nacional y uso mundial. Sería factible presentarnos con esta opción....?

Respuesta

Se mantiene la especificación de equipos solicitada en los pliegos.

43. Pregunta

Numeral 3.1.1.4 Objeto Social

“El objeto social del proponente, y el de todos sus miembros si se trata de un consorcio o unión temporal, debe contemplar la comercialización y/o venta de equipos y/o muebles para la industria alimenticia, de acuerdo con el certificado de existencia y representación legal o sus equivalentes.”

Tal como está expresado estaría limitando a los proponente, por lo que solicitamos para dar mayor pluralidad al proceso modificar el requerimiento de la siguiente forma: “El objeto social del proponente, y el de todos sus miembros si se trata de un consorcio o unión temporal, debe contemplar la comercialización y/o venta y/o fabricación de equipos y/o muebles para la industria alimenticia y/o cocinas, de acuerdo con el certificado de existencia y representación legal o sus equivalentes.”

Respuesta

Se modifica el numeral 3.1.1.4 Objeto Social de la invitación a proponer, el cual quedará de la siguiente manera:

“El objeto social del proponente, y el de todos sus miembros si se trata de un consorcio o unión temporal, debe contemplar la comercialización y/o venta y/o fabricación de equipos y/o muebles para la industria alimenticia y/o cocinas, de acuerdo con el certificado de existencia y representación legal o sus equivalentes.”

44. Pregunta

Numeral 3.1.3.2. Requisito Mínimo – Equipo de trabajo

Agradecemos aclarar en el caso de presentarse a dos módulos diferentes al módulo 4, cuál sería el requerimiento la suma de los requerimientos de cada módulo o el de uno solo?

Respuesta

Cuando una propuesta incluya más de un módulo diferente al módulo 4, se mantendrá el mismo requerimiento expuesto en el cuadro, es decir, solo se requerirá un (1) director de obra y (1) residente técnico, sin embargo, deberán tener la experiencia específica de cada uno de los módulos a presentar.

45. Pregunta

Anexo No.9.

Solicitamos aceptar formato diferente al propuesto por ustedes, puesto que notamos que va encaminado más a la parte de obra que al suministro de equipos.

Respuesta

Se acepta un formato de Análisis de Precios Unitarios diferente al propuesto siempre y cuando, en el formato que presenten se discrimine claramente equipos, accesorios y mano de obra, discriminados en suministro procedente del exterior y suministro nacional, requeridos para la unidad de cada uno de los ítems.

46. Pregunta

Forma de Pago.

Solicitamos un cambio en la forma de pago considerando que es un suministro y no obra lo que se está contratando. Sugerimos sea de la siguiente forma:

Anticipo 50%

Entrega equipos 40%

Puesta en funcionamiento y recibido a satisfacción 10%

Respuesta

Ver respuesta a pregunta 36

47. Pregunta

Con el único propósito de ofrecer la mejor opción que se adapte a sus necesidades y supere sus expectativas, nos permitimos sugerir se acepten propuestas alternativas que incluyan marcas diferentes a las solicitadas.

Respuesta

Para la presente invitación no se aceptan propuestas alternativas.

48. Pregunta

Numeral 3.2.2 Certificación de Sistemas de Gestión (Puntaje Máximo 5)

En este punto notamos que los requisitos están encaminados hacia contratos de obra que NO es el objeto del presente proceso. Pueden incurrir en una exclusión de algunas empresas que a pesar de no contar con todas las certificaciones estipuladas, su experiencia y presencia en el mercado garantiza que cumplen con todos los estándares de calidad y normas requeridas.

Solicitamos eliminar de esta puntuación los certificados de ISO 14001 y OHSAS 18001

Respuesta

En este numeral se da un puntaje por los sistemas de gestión implementados en los procesos de la organización, los cuales aplican para cualquier actividad empresarial. Por lo anterior, la puntuación de los certificados de sistemas de gestión se mantiene como lo expresa el numeral 3.2.2 de la Invitación a Proponer.

49. Pregunta

De acuerdo al Anexo No. 3 punto 3.2 Marcas aceptadas, donde dice “El ítem incluye el suministro de equipos de cocina dentro de las marcas y especificaciones aceptadas en el cuadro anexo. El proponente debe cotizar los equipos en alguna de las marcas y referencias solicitadas correspondientes a las fichas técnicas anexas incluidas en el documento anexo.” y donde posteriormente se desglosa por área y tipo de maquinaria, quisiéramos proponer al proyecto CICB **ampliar las marcas sugeridas a las que JAVAR vende y distribuye a nivel nacional: nuestras marcas cumplen con los requerimientos establecidos, son equivalentes a lo que dicen las fichas técnicas publicadas en la convocatoria, y también contamos con todo el respaldo que se exige dentro del pliego de condiciones. Además,**

podemos certificar que manejamos estas líneas de producto hace más de 2 años, en algunos casos más de 10 años, así:

PRODUCTO	MARCA SUGERIDA	MARCA	PAIS DE ORIGEN	INFORMACIÓN ADICIONAL PRODUCTO	AÑOS EN EL MERCADO
Báscula de mesa	TORREY	JAVAR	Colombia		+30 años
Lavamanos manos libres	ADVANCE T A B C O EAGLE AERO	DISTFOR	España	http://www.distform.com/sites/default/files/ficha_tecnica/270-lavamanos_mural.pdf	+4 años
Grifería	T&S	DISTFOR	España	http://www.distform.com/producto/griferia	+4 años
Peladora de papa	SIRMAN	FAMA	Italia	http://www.famaindustrie.com/intra/upload/contenuti/file/Pelapatate.pdf	+2 años
Molino de carnes	HOBART SIRMAN	JAVAR	Colombia	(ver ficha y documento adjunto)	+30 años
Ablandador de carne	HOBART	TORREY	México	http://www.suavizadoresstorrey.com/suavizador-mt43.php	+5 años
Tajadora de embutidos	HOBART SIRMAN	CELME	Italia	http://www.celme.com/wp-content/uploads/2014/05/Scheda-GE300-ita-ing.pdf	+15 años
Empacadora al vacío	FAVOLA BERKEL	BESSER	Italia	http://www.besservacuum.com/macc hine-sottovuoto-a-campana/	+8 años
Estufa con horno	GARLAND SOUTHBEN D VULCAN	SIERRA MARENO	México Italia	http://mvpgroupcorp.com/sierra/ http://www.mareno.it/ESP/Comunicazioni/C3%B3n/NOTICIAS/news_hp.htm https://www.youtube.com/watch?v=HkN0SIMujDQ	+10 años +4 años
Plancha con almacenamiento	GARLAND SOUTHBEN D VULCAN	SIERRA MARENO	México Italia	http://mvpgroupcorp.com/sierra/ http://www.mareno.it/ESP/Comunicazioni/C3%B3n/NOTICIAS/news_hp.htm https://www.youtube.com/watch?v=HkN0SIMujDQ	+10 años +4 años
Salamandra	GARLAND SOUTHBEN D VULCAN	SIERRA	México	http://mvpgroupcorp.com/sierra/	+4 años
Equipos de refrigeración y congelación	TRAUlsen TURBOAIR TRUE	KOOL IT	Korea	http://mvpgroupcorp.com/wp-content/uploads/2016/02/KBSR-1-KBSF-1.pdf	+4 años
Horno COMBI	IRINOX	LAINOX	Italia	http://www.lainox.it/es/ https://www.youtube.com/watch?v=ISi944Jzumc	+4 años
Carro mantenedor	FWE	DISTFOR	España	http://www.distform.com/sites/default/files/carros-acr-tarifa-2015-distform.pdf	+4 años
Máquinas de café espresso	CIMBALI	CIME	Italia	http://www.cimeitalia.com/it/product/C0-05/	1 año

Amasadoras	DINASTY	PRISMAF	Italia	http://www.prismafood.com/es/prodot/pizza/impastatrici/IBM-30.aspx	+3 años
Batidoras	DINASTY	TINSO	Taiwan		+10 años
Divisora de masa	DINASTY	JAVAR VITELLA	Colombia Italia	http://www.vitellasrl.com/eng/bun-dividers.php?gruppo=2&padre=1&figlio=3&id=3&model=Semi-automatic%20bun%20ro-undinq%20divider	+10 años
Laminadora	DINASTY RONDO	TECNOS	Italia	http://www.teknostamap.eu/it/prodotti/con-basamento	+4 años
Horno Rotatorio	REVENT	REAL	Italia	http://realfomi.com/wp-content/uploads/2015/12/RotoReal.pdf	+6 años
Lavavajillas	HOBART JACKSON MEIKO CHAMPION	COMEND	Italia	http://comenda.it/ita/PDF/AC2.pdf	+ 8 años
Encimeras autoservicio (frías y calientes)	VOLRATH	DISTFOR	España	http://www.distform.com/producto/self-service	+4 años
Hornos microondas	AMANA	SHARP	USA	http://www.sharpsusa.com/ForBusiness/CommercialCooking/CommercialMicrowaves/Models/R21LCF.aspx	+2 años

Respuesta Las marcas relacionadas son evidentemente de menor robustez y calidad que las especificadas para el proyecto.

Javar, Los productos Javar no cuentan con los sellos NSF o UL que se consideran básicas en proyectos de este nivel.

Sierra, Mareno, Sharp, Lainox. De manera general MVP Group produce equipos europeos de trabajo medio “Médium Duty” que no son comparables a las marcas y referencias especificadas.

Koo-lit Equipos de refrigeración. Los equipos solicitados en la Licitación de refrigeración tienen hasta 4 años de garantía de compresor sellos globales UL (United Laboratorios), NSF ANSI 7 como equipos de refrigeración, y son productos con sello de conformidad para mercado europeo. Es decir, son de amplia aceptación a nivel mundial.

Los equipos Koolit no cuentan con sellos comparables ni calidades asimilables a las tres marcas referidas para el proyecto, que son True, Turboair o Traulsen.

Comenda. Los equipos especificados para lavado y desinfección incluyen Hobart, Champion, Jackson, Meiko, todos son de muchísima mayor robustez y vida útil que el equipo Comenda. No se autoriza la inclusión en las ofertas.

Fama, Distform, Prismafood, Tecnostamp, Cime, Real Forni, Bessevaccum, Tinso Son productos de muy baja presencia en mercado europeo y prácticamente desconocidas en el mercado norteamericano, con muy baja presencia en el mercado internacional. No se autoriza la inclusión de estas marcas en las ofertas.

50. Pregunta

¿Se debe facturar lo nacional separado de lo importado?

Respuesta

De acuerdo al numeral 3.2.1.2 FORMA DE PAGO de la Invitación a Proponer, en su literal b, para la realización de cada pago, el Contratista deberá discriminar en cada factura y según aplique, el componente o suministro nacional, la mano de obra y el componente o suministro procedente del exterior directo a zona franca (este último solo si aplica a la zona franca especial de acuerdo a lo establecido en el numeral 1.2.4 de la presente Invitación).

El proponente está en libertad de presentar en diferentes facturas el suministro nacional y el suministro procedente del exterior.

51. Pregunta

Cuándo hay una exigencia de “profesionales” en el equipo de trabajo, ¿existe alguna indicación en el título profesional o tipo de profesión de los directores de obra y residentes?. La pregunta apunta al hecho de que tenemos profesionales con amplia experiencia en ejecución y montaje de proyectos, pero cuya profesión no corresponde en su totalidad a la experiencia.

Respuesta

No existe requerimiento para una profesión específica, se solicita que tenga un título profesional de cualquier área del conocimiento, sin embargo, si es obligatorio que cumpla tanto con la experiencia general como con la experiencia específica requerida.

52. Pregunta

El valor de la cotización del mantenimiento de los equipos (punto 3.4 del anexo 3) ¿deberá incluirse dentro de cada ítem y especificarlo o se relaciona como un módulo por separado para cada equipo?

Respuesta

El numeral 3.4 del anexo 3 de las especificaciones técnicas se modifica con la adenda 3.

53. Pregunta

En cuanto a la certificación solicitada para los equipos de cocción y refrigeración “Best in Class” y que es suministrada por la revista Foodservice Equipment and Supplies, ¿es posible suministrar una certificación de calidad equivalente que posean las marcas que manejamos y que sean respaldadas por entidades y programas reconocidos a nivel mundial?.

Respuesta

Si es posible soportar la oferta correspondientes a publicaciones o comparativos de evaluadores internacionales independientes como Fishnick siempre y cuando sean en las marcas solicitadas en los pliegos de licitación.

54. Pregunta

Me dirijo a usted para solicitar formalmente la ampliación de la fecha de envío de preguntas, correspondiente a la invitación pública para contratar las cocinas del Centro Internacional de Convenciones de Bogotá, la cuál está estipulada hasta el día 11 de Agosto

Respuesta

La fecha de formulación de preguntas se modificó mediante adenda 1. Así mismo informamos que la fecha de cierre de la invitación se modificó mediante adenda 2 hasta el 6 de septiembre a las 2:00 p.m.

[FIN DOCUMENTO RESPUESTA A OBSERVACIONES]