

PLIEGO DE CONDICIONES

LICITACION PRIVADA No. 19 de 2011

OBJETO: COMPRA DE EQUIPOS PARA DOTACIÓN DE PLANTAS PILOTO: VEGETALES, PRODUCTOS CÁRNICOS, LACTEOS Y DOTACIÓN DE EQUIPOS PARA PANADERÍA Y POSCOSECHA – FRUVER. BAPRI: FAC AGRA – 001, 002, 003, 004 Y 005 DE LA UFPS.

CRONOGRAMA

APERTURA LICITACIÓN PRIVADA No. 19 DE 2011	06 DE DICIEMBRE DE 2011
INVITACIÓN Y PUBLICACION DEL PLIEGO	06 DE DICIEMBRE DE 2011 PAGINA WEB UFPS. DIRECCION: www.ufps.edu.co
OBSERVACIONES Y ACLARACIONES AL PLIEGO	HASTA LAS 5:00 P.M. DEL 07 DE DICIEMBRE DE 2011 EN RECTORIA UFPS. Correo Electrónico: rectoria@ufps.edu.co
PLAZO PARA RESOLVER OBSERVACIONES	HASTA EL 09 DE DICIEMBRE DE 2011 PAGINA WEB UFPS: www.ufps.edu.co
ENTREGA DE PROPUESTAS	HASTA LAS 4:00 P.M. DEL 12 DE DICIEMBRE DE 2011, EN SECRETARIA GENERAL DE LA UFPS (TERCER PISO, ED. TORRE ADMINISTRATIVA).
EVALUACION DE PROPUESTAS	13 DE DICIEMBRE DE 2011.
PUBLICACION DE RESULTADOS	14 DE DICIEMBRE DE 2011, EN LA PÁGINA WEB DE LA UFPS: www.ufps.edu.co
OBSERVACIONES A LOS RESULTADOS	HASTA LAS 5:00 P.M. DEL 15 DE DICIEMBRE DE 2011, EN RECTORIA DE LA UFPS. rectoria@ufps.edu.co
PLAZO PARA RESOLVER OBSERVACIONES	HASTA LAS 5:00 P.M. DEL 16 DE DICIEMBRE DE 2011, EN PAGINA WEB www.ufps.edu.co
ADJUDICACION	19 DE DICIEMBRE DE 2011
SUSCRIPCION DEL CONTRATO	HASTA 23 DE DICIEMBRE DE 2011

LICITACION PRIVADA No. 19 DE 2011

1. OBJETO: COMPRA DE EQUIPOS PARA DOTACIÓN DE PLANTAS PILOTO: VEGETALES, PRODUCTOS CÁRNICOS, LACTEOS Y DOTACIÓN DE EQUIPOS PARA PANADERÍA Y POSCOSECHA – FRUVER. BAPRI: FAC AGRA – 001, 002, 003, 004 Y 005 DE LA UFPS, en los términos que se señalan dentro del presente pliego y de acuerdo con las condiciones generales de contratación establecidos en los acuerdos 077 y 099 de 1997 (Estatuto de Contratación de la Universidad Francisco de Paula Santander).

2. CONDICIONES GENERALES:

La Licitación PRIVADA No. 19 de 2011 y el contrato que se firme en desarrollo de la misma, están sujetas a las normas de derecho privado según lo establece el Capítulo VI del Título III de la Ley 30 de 1992 y los acuerdos 077 y 099 de 1997 (Estatuto de Contratación de la Universidad Francisco de Paula Santander). Con la sola presentación de la propuesta el oferente declarará expresamente que no se encuentra incurso en causal de impedimento para contratar con la Universidad.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: Características mínimas de los equipos.

FICHAS TECNICAS POSCOSECHA

1. Mesa de acero inoxidable: (Una)

Fabricada en acero inoxidable calidad 304 calibre 16, patas redondeadas
Dimensiones; 800 mm ancho x 1500 mm largo x 900 mm de alto.

2. Nevera: (Una)

Refrigerador vertical, puerta transparente, de dos compartimientos verticales independientes con sistema de refrigeración por medio de unidad hermética, con control y lectura de temperatura digital capacidad de 35 pies 940 litros aprox.

3. Congelador: (Uno)

Congelador vertical, puerta ciega, de dos compartimientos verticales independientes con unidad de congelación, sistema No Frost, eléctrica, con sistema para control y lectura de temperatura digital capacidad de 35 pies 940 litros aprox.

4. Termohigrometros: (Tres)

Rango de humedad 0-100%, resolución 0,1%, precisión 3%
Rango de Temperatura: -20 a 50°C,
Digital

5. Peachímetros: (Uno)

Digital, a prueba de agua
Rango de Ph: 0-14 precisión 0,1
Compensación de temperatura automática

6. Penetrometros: (Cuatro)

Capacidad: 250 N
Resolución: 0.2 N
Compatible con todos los bancos de prueba de Mark-10 y mordazas.
Tamaño pequeño
Carcasa de aluminio reversible para uso de la mano o de pie de montaje
Máximo de memoria para las cargas de tracción y compresión

7. Canastillas plásticas: (12):

Tipo fruteras, con aireación y apilables

8. Cuchillos: (24)

Cuchillos en acero con mango plástico

9. Empacadora al vacío: (Una)

Una barra de sellado 35 cm.
Tablero electrónico que controla tiempos de sellado y de vacío, estructura en acero inoxidable.
Voltaje: 110V Monofásica
Volumen de la Cámara: 400mm x 400mm x 280mm Alto
Capacidad de la Bomba: 20m³/h con posibilidad de inyección

10. Software de Poscosecha (Uno)

- Sistema con validación de instalación que será activado a través de Internet para que únicamente pueda ser instalado en una máquina. Cada instalador (DVD) corresponderá a una licencia.
- La licencia es por máquina, pero en cada máquina podrán crearse varios usuarios que puedan usar la aplicación.

- El aplicativo funcionará desconectado de Internet, previendo que se instale en lugares con acceso limitado o inexistente. En ese caso, las búsquedas que deberían funcionar en Internet estarán deshabilitadas.
- Cada área tendrá un máximo de 5 procesos
- Cada proceso se hará para dos productos
- Según lo anterior, existirá información de productos.
- Las búsquedas a través de Internet se realizarán vinculando el buscador de Google a la aplicación y mostrando los resultados en una ventana emergente del navegador.
- El soporte que se brindará tendrá que ver con problemas de instalación y se suplirá con un manual de instalación y un listado de preguntas frecuentes. También se tendrá una lista de los problemas conocidos y sus soluciones; no habrá soporte telefónico ni a través de correo electrónico pues supondría disponer de personal dedicado al tema.
- Se podrán manejar 4 procesos simultáneamente en pestañas que podrán ser activadas una a una. La razón para no dividir la pantalla es aprovechar al máximo la resolución y tamaño de las animaciones.
- Dentro de la aplicación existirán vínculos y pantallas de consulta que accederán a las bases de datos generadas con contenido de los procesos.
- La impresión y guardado de contenidos se limitará a textos.
- Existirán 5 simulaciones por área, es decir 1 por cada proceso. Estas simulaciones manejarán únicamente 4 variables que podrían ser: tiempo, temperatura, ph y humedad.
- Animación 2D por cada uno de los procesos definidos y dentro de cada proceso, una animación 3D para una máquina en particular.
- Que muestre el mantenimiento y desensamble de las máquinas,.
- Existirán dos roles dentro de la aplicación: los instructores y los estudiantes. Cada uno podrá acceder únicamente a lo que le corresponde según su perfil.
 - Instructores:
 - Manual práctico con ejercicios resueltos
 - Calificación de exámenes de sus estudiantes
 - Registro de anotaciones de clase
 - Estudiantes:
 - Manual teórico práctico, con glosarios, búsquedas y resumen

- Simulación de procesos con hasta 4 variables a modificar para evaluar conceptos.
- Presentación de exámenes predefinidos (Algunos serán calificados automáticamente por el sistema y otros por el instructor). Existirá un auto evaluación por producto.

Supuestos:

- Todo el texto, videos, fotos, audio y otro material que sea desplegado en la aplicación (exceptuando las animaciones).
- Los planos de las plantas, procesos, máquinas, despiece y demás material técnico necesario para el desarrollo de la aplicación y las animaciones.
- La responsabilidad en la exactitud de la información, definición de procesos, exámenes, simulaciones, textos, etc. GML es responsable de la implantación técnica, desarrollo de las animaciones, formulación de las simulaciones y exámenes.

Tecnología y equipo de trabajo:

- El aplicativo será desarrollado en Adobe Flash
- Funcionará en máquinas XP y superiores. Requerimientos mínimos: Core II Duo o equivalente, 1GB de espacio en disco, 1GB de memoria RAM, lector de DVD, conexión a Internet (Para las búsquedas en la Web).

FICHAS TECNICAS VERDURAS

1. Empacadora de pulpa con selladora de pedal: (Una)

Capacidad 50 LTS
 Diámetro 400 mm
 Alto 500 mm
 Alto total 1000 mm
 Válvula de descarga 1" Acero Inox
 Material Acero Inox Calibre 16
SELLADORA
 Alto total 100 cm
 Ancho 30 cm
 Largo 30 cm
 Sistema de sellado Calor continuo
 Estructura Tubo cuadrado de 1" Inox
 Sistema de presión Varilla de 1/2"
 Material Acero Inox AISI 304 Cal 16 y varilla de 1/2"

2. Marmita:(Una)

Capacidad: 9 GLS
 Altura recta : 170 mm
 Diámetro: 290 mm
 Cuerpo: Lamina calibre 12
 Camisa: Lamina Calibre 14
 Forro: Lamina Calibre 16
 Agitador: Tipo ancla con raspadores en teflón
 Sistema de calentamiento: A gas
 Potencia del motor: 0.5 H.P.
 Voltaje: 220/440
 Material: Acero Inox AISI 304 Calibre 12, 14 y 16

3. Termómetro de punzón kotch de 0-200° C: (Dos)

Termómetro de punzón rango de temperatura de -20 a 200°C
 Resolución 1°C. A prueba de agua

4. Alcoholímetro: (Uno)

Fabricado en vidrio
 El alcoholímetro permite medir el porcentaje del alcohol en una solución de agua y de alcohol (conocido como destilado) y suministra una lectura del nivel de alcohol exacto y constante en el momento de la salida del destilado con la ayuda de un pico de papagayo de

cobre conectado a la biqueira del recipiente de condensación.

Este modelo incluye una escala de Cartier y de Gay Lussac. La escala de Cartier fue introducida en 1771 para controlar el licor y substituida por la escala de Gay Lussac en 1824 que indica la concentración de alcohol en volumen.

5. Cortadora de pasta: (Una)

Largo 450 mm y ancho 450 mm, parrilla de corte 850 mm. Marco de la parrilla en alambre de acero inoxidable calibre 0.05 mm. Material tubo cuadrado de 1 1/2 de pulgada calibre 316 en acero inoxidable

6. Software de fruver (Uno)

- Sistema con validación de instalación que será activado a través de Internet para que únicamente pueda ser instalado en una máquina. Cada instalador (DVD) corresponderá a una licencia.
- La licencia es por máquina, pero en cada máquina podrán crearse varios usuarios que puedan usar la aplicación.
- El aplicativo funcionará desconectado de Internet, previendo que se instale en lugares con acceso limitado o inexistente. En ese caso, las búsquedas que deberían funcionar en Internet estarán deshabilitadas.
- Cada área tendrá un máximo de 5 procesos
- Cada proceso se hará para dos productos
- Según lo anterior, existirá información de productos.
- Las búsquedas a través de Internet se realizarán vinculando el buscador de Google a la aplicación y mostrando los resultados en una ventana emergente del navegador.
- El soporte que se brindará tendrá que ver con problemas de instalación y se suplirá con un manual de instalación y un listado de preguntas frecuentes. También se tendrá una lista de los problemas conocidos y sus soluciones; no habrá soporte telefónico ni a través de correo electrónico pues supondría disponer de personal dedicado al tema.
- Se podrán manejar 4 procesos simultáneamente en pestañas que podrán ser activadas una a una. La razón para no dividir la pantalla es aprovechar al máximo la resolución y tamaño de las animaciones.
- Dentro de la aplicación existirán vínculos y pantallas de consulta que accederán a las bases de datos generadas con contenido de los procesos.
- La impresión y guardado de contenidos se limitará a textos.

- Existirán 5 simulaciones por área, es decir 1 por cada proceso. Estas simulaciones manejarán únicamente 4 variables que podrían ser: tiempo, temperatura, ph y humedad.
- Animación 2D por cada uno de los procesos definidos y dentro de cada proceso, una animación 3D para una máquina en particular.
- Que muestre el mantenimiento y desensamble de las máquinas,.
- Existirán dos roles dentro de la aplicación: los instructores y los estudiantes. Cada uno podrá acceder únicamente a lo que le corresponde según su perfil.
 - Instructores:
 - Manual práctico con ejercicios resueltos
 - Calificación de exámenes de sus estudiantes
 - Registro de anotaciones de clase
 - Estudiantes:
 - Manual teórico práctico, con glosarios, búsquedas y resumen
 - Simulación de procesos con hasta 4 variables a modificar para evaluar conceptos.
 - Presentación de exámenes predefinidos (Algunos serán calificados automáticamente por el sistema y otros por el instructor). Existirá una auto evaluación por producto.

Supuestos:

- Todo el texto, videos, fotos, audio y otro material que sea desplegado en la aplicación (exceptuando las animaciones).
- Los planos de las plantas, procesos, máquinas, despiece y demás material técnico necesario para el desarrollo de la aplicación y las animaciones.
- La responsabilidad en la exactitud de la información, definición de procesos, exámenes, simulaciones, textos, etc. GML es responsable de la implantación técnica, desarrollo de las animaciones, formulación de las simulaciones y exámenes.

Tecnología y equipo de trabajo:

- El aplicativo será desarrollado en Adobe Flash
- Funcionará en máquinas XP y superiores. Requerimientos mínimos: Core II Duo o equivalente, 1GB de espacio en disco, 1GB de memoria RAM, lector de DVD, conexión a Internet (Para las búsquedas en la Web).

FICHAS TECNICAS CARNICOS

1- Mesa plana con pozuelo derecho: (Una)

Mesas con pozuelo derecho Fabricada en en acero inoxidable ref. 304 calibre 156, superficie en calibre 16 y entrepaño en calibre 18. Dimensiones del pozuelo de 40*70*40. Incluye grifería y Patas niveladoras. Dimensiones: 1500 X 700 X 900 mm.

2- Báscula electrónica de piso: (Una)

Balanza totalmente en acero inoxidable, protección IP 67
Capacidad 50 Kg., - Legibilidad 5g,
Plato 400 X 240 mm

3- Balanza solo peso: (Una)

Capacidad 50, 100, 200 Kg. - Legibilidad 10, 20, 50 g
Plato Acero Inoxidable 30 X 30 cm
Indicador Full Acero Inoxidable
Protección IP 65

4- Ahumador: (Uno)

Horno ahumador, fabricado en acero inoxidable, capacidad para 5 Kg. de producto aproximadamente, escabiladero fijo con varilla, unidad de calentamiento y humo para mayor generación de aroma color y sabor, operación a gas propano o natural, termómetro digital

5- Molino de carne: (Uno)

Fabricado en acero inoxidable 304 en su totalidad .Motor de 3/4 HP

6- Empacadora al vacío: (Una)

Una barra de sellado 35 cm.
Tablero electrónico que controla tiempos de sellado y de vacío, estructura en acero inoxidable.
Voltaje: 110V Monofásica
Volumen de la Cámara: 400mm x 400mm x 280mm Alto
Capacidad de la Bomba: 20m³/h

7- Tajadora de carnes: (Una)

Fabricada en aleación de aluminio lustrado y tratado anodizado, cuchilla en acero inoxidable, motor eléctrico monofásico de 1/4 de hp. Ancho máximo de tajada 15 mm, tamaño del disco de 25 cm, equipo para operar en una mesa sistema de afilado montado en el disco con limpiador de rebaba en piedra tipo alimento de alta duración.

8- Amarradora: (Una)

Amarradora En nylon y acetal de alta resistencia, con cubierta en acero inoxidable AISI 304. Equipo de operación manual, que realice el atado y corte del hilo de manera automática a medida que se pasa el producto. Transmisión mediante piñones fosforados.

9-Moldes para jamón 500 gr.: (Uno)

Moldes para jamón en aluminio de 13x13x27

10-Molde para jamón 1 Kg. (Uno)

Molde vertical para jamón Dimensiones: 100x100x700mm
En Acero Inoxidable

11- Software cárnico (Uno)

- Sistema con validación de instalación que será activado a través de Internet para que únicamente pueda ser instalado en una máquina. Cada instalador (DVD) corresponderá a una licencia.
- La licencia es por máquina, pero en cada máquina podrán crearse varios usuarios que puedan usar la aplicación.
- El aplicativo funcionará desconectado de Internet, previendo que se instale en lugares con acceso limitado o inexistente. En ese caso, las búsquedas que deberían funcionar en Internet estarán deshabilitadas.
- Cada área tendrá un máximo de 5 procesos
- Cada proceso se hará para dos productos
- Según lo anterior, existirá información de productos.
- Las búsquedas a través de Internet se realizarán vinculando el buscador de Google a la aplicación y mostrando los resultados en una ventana emergente del navegador.
- El soporte que se brindará tendrá que ver con problemas de instalación y se suplirá con un manual de instalación y un listado de preguntas frecuentes. También se tendrá una lista de los problemas conocidos y sus soluciones; no habrá soporte telefónico ni a través de correo electrónico pues supondría disponer de personal dedicado al tema.
- Se podrán manejar 4 procesos simultáneamente en pestañas que podrán ser activadas una a una. La razón para no dividir la pantalla es aprovechar al máximo la resolución y tamaño de las animaciones.

- Dentro de la aplicación existirán vínculos y pantallas de consulta que accederán a las bases de datos generadas con contenido de los procesos.
- La impresión y guardado de contenidos se limitará a textos.
- Existirán 5 simulaciones por área, es decir 1 por cada proceso. Estas simulaciones manejarán únicamente 4 variables que podrían ser: tiempo, temperatura, ph y humedad.
- Animación 2D por cada uno de los procesos definidos y dentro de cada proceso, una animación 3D para una máquina en particular.
- Que muestre el mantenimiento y desensamble de las máquinas,.
- Existirán dos roles dentro de la aplicación: los instructores y los estudiantes. Cada uno podrá acceder únicamente a lo que le corresponde según su perfil.
 - Instructores:
 - Manual práctico con ejercicios resueltos
 - Calificación de exámenes de sus estudiantes
 - Registro de anotaciones de clase
 - Estudiantes:
 - Manual teórico práctico, con glosarios, búsquedas y resumen
 - Simulación de procesos con hasta 4 variables a modificar para evaluar conceptos.
 - Presentación de exámenes predefinidos (Algunos serán calificados automáticamente por el sistema y otros por el instructor). Existirá un auto evaluación por producto.

Supuestos:

- Todo el texto, videos, fotos, audio y otro material que sea desplegado en la aplicación (exceptuando las animaciones).
- Los planos de las plantas, procesos, máquinas, despiece y demás material técnico necesario para el desarrollo de la aplicación y las animaciones.
- La responsabilidad en la exactitud de la información, definición de procesos, exámenes, simulaciones, textos, etc. GML es responsable de la implantación técnica, desarrollo de las animaciones, formulación de las simulaciones y exámenes.

Tecnología y equipo de trabajo:

- El aplicativo será desarrollado en Adobe Flash

- Funcionará en máquinas XP y superiores. Requerimientos mínimos: Core II Duo o equivalente, 1GB de espacio en disco, 1GB de memoria RAM, lector de DVD, conexión a Internet (Para las búsquedas en la Web).

12- Bombo: (Uno)

Diámetro: 100cm

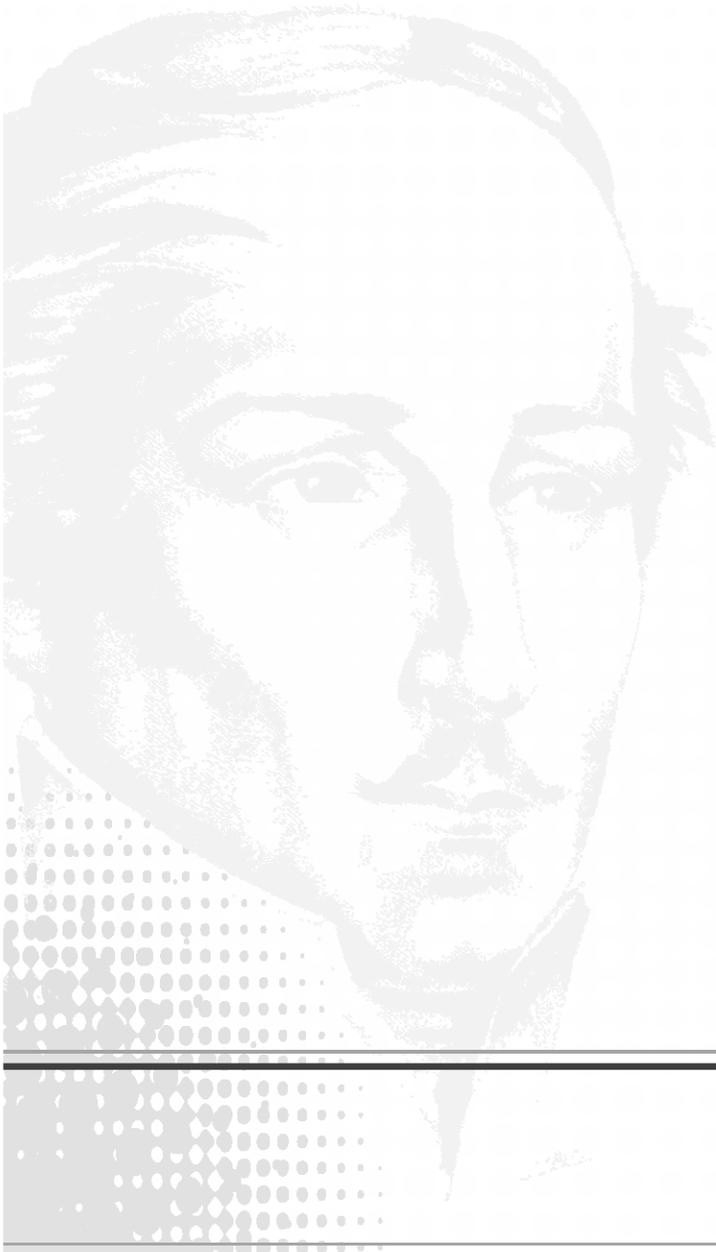
Alto: 150cm

Motorreductor: 2H.P.

Voltaje: 220/440

Estructura: Angulo de 1½" X ¼" en Acero Inox

Material: Acero Inox Calibre 12 y ¼



FICHAS TECNICAS PANADERIA

1- Mezclador: (Uno)

Capacidad: para 1 arrobas capacidad de harina: 12.5 K
 capacidad de masa: 20 k revoluciones de gancho: 120/240 rpm
 potencia: 3 hp motor: Trifásico velocidad de olla: 20 rpm
 -Rejillas de protección en acero inoxidable. Cojinetes compensadores de rodamientos

2- Moldeadora: (Una)

Divisora manual 32 cuchillas Divide masa hasta de 4 k
 numero de divisiones: 36 Peso máximo porción: 125 g
 Cuchillas y tanque en acero inoxidable, con facilidades para desarmar e higienizar,
 Largo 550 Ancho 610 Alto 174 mm.

3- Horno de 4 compartimentos: (Uno)

Fabricado en acero inoxidable externo, con 4 compartimentos con vidrio visor

4- Fermentador: (Uno)

Cuarto de crecimiento para 10 latas, con ruedas de neopreno y freno en las ruedas,
 eléctrico, con recipiente para agua, termostato, sistema de cierre hermético.

5- Escabiladero: (Uno)

Escabiladero para 10 latas Fabricado en acero inox ref. 304 calibre 16 con ruedas 39 cm x
 55x 183.

6- Bandejas para horno: (Diez)

Latas en aluminio Fabricadas en aluminio aleación 3003 H14 Con bordes están reforzados
 con cabilla de alto calibre. Dimensiones 60 x 40 cm.

7- Mesa de acero inoxidable: (Una)

Mesones para panadería Fabricada en acero inoxidable
 Dimensiones; 80 cm ancho x 150 cm largo x 90 cm de alto

8- Software Panadería (Uno)

- Sistema con validación de instalación que será activado a través de Internet para que únicamente pueda ser instalado en una máquina. Cada instalador (DVD) corresponderá a una licencia.

- La licencia es por máquina, pero en cada máquina podrán crearse varios usuarios que puedan usar la aplicación.
- El aplicativo funcionará desconectado de Internet, previendo que se instale en lugares con acceso limitado o inexistente. En ese caso, las búsquedas que deberían funcionar en Internet estarán deshabilitadas.
- Cada área tendrá un máximo de 5 procesos
- Cada proceso se hará para dos productos
- Según lo anterior, existirá información de productos.
- Las búsquedas a través de Internet se realizarán vinculando el buscador de Google a la aplicación y mostrando los resultados en una ventana emergente del navegador.
- El soporte que se brindará tendrá que ver con problemas de instalación y se suplirá con un manual de instalación y un listado de preguntas frecuentes. También se tendrá una lista de los problemas conocidos y sus soluciones; no habrá soporte telefónico ni a través de correo electrónico pues supondría disponer de personal dedicado al tema.
- Se podrán manejar 4 procesos simultáneamente en pestañas que podrán ser activadas una a una. La razón para no dividir la pantalla es aprovechar al máximo la resolución y tamaño de las animaciones.
- Dentro de la aplicación existirán vínculos y pantallas de consulta que accederán a las bases de datos generadas con contenido de los procesos.
- La impresión y guardado de contenidos se limitará a textos.
- Existirán 5 simulaciones por área, es decir 1 por cada proceso. Estas simulaciones manejarán únicamente 4 variables que podrían ser: tiempo, temperatura, ph y humedad.
- Animación 2D por cada uno de los procesos definidos y dentro de cada proceso, una animación 3D para una máquina en particular.
- Que muestre el mantenimiento y desensamble de las máquinas,.
- Existirán dos roles dentro de la aplicación: los instructores y los estudiantes. Cada uno podrá acceder únicamente a lo que le corresponde según su perfil.
 - Instructores:
 - Manual práctico con ejercicios resueltos
 - Calificación de exámenes de sus estudiantes
 - Registro de anotaciones de clase

○ Estudiantes:

- Manual teórico práctico, con glosarios, búsquedas y resumen
- Simulación de procesos con hasta 4 variables a modificar para evaluar conceptos.
- Presentación de exámenes predefinidos (Algunos serán calificados automáticamente por el sistema y otros por el instructor). Existirá un auto evaluación por producto.

Supuestos:

- Todo el texto, videos, fotos, audio y otro material que sea desplegado en la aplicación (exceptuando las animaciones).
- Los planos de las plantas, procesos, máquinas, despiece y demás material técnico necesario para el desarrollo de la aplicación y las animaciones,
- La responsabilidad en la exactitud de la información, definición de procesos, exámenes, simulaciones, textos, etc. GML es responsable de la implantación técnica, desarrollo de las animaciones, formulación de las simulaciones y exámenes.

Tecnología y equipo de trabajo:

- El aplicativo será desarrollado en Adobe Flash
- Funcionará en máquinas XP y superiores. Requerimientos mínimos: Core II Duo o equivalente, 1GB de espacio en disco, 1GB de memoria RAM, lector de DVD, conexión a Internet (Para las búsquedas en la Web).

FICHAS TECNICAS LACTEOS

1- Tanque recibo de leche: (Uno)

Capacidad 50 LTS

Alto 600 mm

Diámetro 400 mm

Entrada de producto Férula 2" tipo clamp

Salida de producto Férula 2" tipo clamp

Material Acero Inox AISI 304 Calibre 16

2- Filtro en línea: (Uno)

Tubo exterior Sanitario de 3"

Tubo interior 2" en lamina con perforaciones de 2.5 mm

Entrada Férula 1 1/2" tipo clamp

Salida de producto Férula 1 1/2" tipo clamp

Filtro Malla MESH 100

Material Acero Inox AISI 304

3- Bomba: (Una)

Bomba sanitaria centrífuga, construida en acero inoxidable 316 las partes en contacto con el alimento, sello mecánico, acople directo motor Siemens de 0.75 hp1800 rpm trifásico 220/440, impulsor abierto de dos aspas Soporte con patas graduables.

4- Descremadora: (Una)

Descremadora eléctrica, con capacidad de 80 a 100 litros hora, desmontable, en acero inoxidable. Tolla de 12 litros fabricada en aluminio anodizado, receptáculo para crema y leche. Conexión eléctrica bifásica 220 platos para descremado tipo cónico perforados.

5- Mantequillera: (Una)

Capacidad de 30 lb.

Longitud 600 mm

Diámetro 350 mm

Motorreductor 0,5 H.P.

Cuerpo Lamina Calibre 14

Estructura Tubo cuadrado 2" Inoxidable.

Material Acero Inox AISI 304

6- Moldes para queso: (8)

250 Y 500 Gr. Construidos en acero inoxidable AISI 304 calibre 16

7- Prensa neumática con tina para quesos: (Una)

Material acero inoxidable IASI 304 calibre, 12,14 y 16. Dimensiones de la prensa alto 600 mm y ancho 400 mm. Tipo vertical de dos bandejas de prensado, pistón neumático para prensado. Características de la tina: Capacidad 50 litros, tipo de calentamiento a gas.

8- Mesa de desuerado: (Una)

Altura total 900 mm
Ancho total 500 mm
Largo total 1300 mm
Material Acero Inox AISI 304 calibre 16

9- Marmita: (Una)

Capacidad: 9 GLS
Altura recta: 170 mm
Diámetro: 290 mm
Cuerpo: Lamina calibre 12
Camisa: Lamina Calibre 14
Forro: Lamina Calibre 16
Agitador: Tipo ancla con raspadores en teflón
Sistema de calentamiento: A gas
Potencia del motor : 0.5 H.P.
Voltaje: 220/440
Material: Acero Inox AISI 304 Calibre 12, 14 y 16

10- Envasadora de yogurt: (Una)

Material acero inoxidable IASI 304 calibre, 12,14 y 16.
Dimensiones de la prensa alto 600 mm y ancho 400 mm.
Tipo vertical de dos bandejas de prensado, pistón neumático para prensado.
Características de la tina: Capacidad 50 litros, tipo de calentamiento a gas.

11- Tanque madurador de yogurt: (uno)

Capacidad 50 litros.
Material: Acero inoxidable calidad AISI 304 calibre 11,14 y 18
Dimensiones: Diámetro 400 mm, altura 500 mm altura total 1000 mm.
Válvula de descarga de 1 pulgada en acero inox.
Potencia del reductor 0.5 HP, voltaje 220/440
Agitador

12- Plancha foil de aluminio: (una)

Manual con resistencia a 110 v con plato para 8 vasos de yogurt.

13- Tajadora: (Una)

Motor: 1/3 hp / 0.25 Kw. Monofásico.

Capacidad: ancho de corte 0 a 12 milímetros.

Función: tajar o rebanar todo tipo de productos (quesos, carnes frías y hasta carnes rojas sin hueso).

Peso: 22 Kg. especificaciones eléctricas: 115v 60 hz 2 a

dimensiones: 533 x 546 x 457 mm (a x l x h)

diámetro de la cuchilla: 300 mm

recorrido del carro: 25.5 cm.

velocidad de la cuchilla: 430 rpm

14- Empacadora al vacío: (Una)

Bomba monoblock de 1.0 hp, Caudal 20 m³ /h, Funcionamiento: Alimentación manual, ciclo automático visualizando el proceso en el panel de control. Voltaje monofásico 110 VAC. Panel de control: Sistema de control electrónico incorporado en el cuerpo de la máquina con frente en membrana de tacto y indicadores luminosos. Tipo: máquina con pedestal desde el piso con altura ergonómica y desplazable con ruedas. Acabados: Cuerpo 100% acero inoxidable, refuerzo estructural en acero y tapa en acrílico termoformado. Sellado; Doble barra de sellado. Complemento: Bandeja plástica para empaque de productos de bajo volumen

15- Mesa de trabajo: (Una)

Alto 900 mm

Ancho 700 mm

Largo 1500 mm

Material Acero Inox AISI 304 Calibre 18

16- Nevera refrigeradora: (Una)

Nevera vertical doble: construida en acero inoxidable de 40 pies cúbicos, potencia de 1.0 hp a 110 v dimensiones de 144 x 78 x 203, con rodachinas y puerta con llave. Temperatura de operación 5 ° C

17- Analizador de leche: (Uno)

Analizador de leche ultra-sonido

- Peso 3 Kg.
- DC 12V
- Grasa medidas, SNF, densidad, proteína, lactosa, se agregó agua, temperatura, punto de congelación, y los sólidos
- PH y conductividad opcional

- 3 canales designados
- Estándar de 3 canales de leche de vaca, oveja y leche de cabra, leche UHT
- Otras calibraciones pueden ser para el búfalo, el camello, lama, la nata, suero de leche y suero de leche
- La velocidad es de 70 muestras por hora por la operación continua
- Limpieza automática
- Temperaturas de trabajo son de 10 a 40 grados Celsius, HR 30 a 80 percent
- Volumen de la muestra es 25cm³
- No requiere reactivos químicos
- Precisión 0,01 %
- Conexión al ordenador o/a la impresora (cables incluidos)
- Solución de limpieza incluido

18- Estufa de dos puestos: (Una)

Estufa industrial de DOS puestos fabricada toda en acero inoxidable 304 , Con mueble en calibre 20 , cubierta en calibre 18,Cada puesto con parillas en hierro fundido de 35 *35 cm
Con quemador tipo hingo N° 3
Dimensiones: 90 cm. frente*60 fondo ,90 alto

19- Incubadora: (Una)

Rango de temperatura de 5 a 70. ° C
Capacidad: 60 Lt
Fluctuación de 0.2 ° C
Controlada con microprocesador PID
Dimensiones internas 40 x 36 x 42 cm.
Peso: 45 Kg.

20- Refractómetro y ph. Metro y otros varios:

Lira para corte de quesos (JUEGO X 2) fabricada en acero inoxidable, con hilos de corte en acero inoxidable y sistema de apriete manual, incluye mango de agarre de mínimo 50 cm. Dimensiones 50 x 45 cm aproximadamente.
Refractómetro de 0 a 93 ° Brix
Phmetro DPH2

21- Software Lácteos (Uno)

- Sistema con validación de instalación que será activado a través de Internet para que únicamente pueda ser instalado en una máquina. Cada instalador (DVD) corresponderá a una licencia.

- La licencia es por máquina, pero en cada máquina podrán crearse varios usuarios que puedan usar la aplicación.
- El aplicativo funcionará desconectado de Internet, previendo que se instale en lugares con acceso limitado o inexistente. En ese caso, las búsquedas que deberían funcionar en Internet estarán deshabilitadas.
- Cada área tendrá un máximo de 5 procesos
- Cada proceso se hará para dos productos
- Según lo anterior, existirá información de productos.
- Las búsquedas a través de Internet se realizarán vinculando el buscador de Google a la aplicación y mostrando los resultados en una ventana emergente del navegador.
- El soporte que se brindará tendrá que ver con problemas de instalación y se suplirá con un manual de instalación y un listado de preguntas frecuentes. También se tendrá una lista de los problemas conocidos y sus soluciones; no habrá soporte telefónico ni a través de correo electrónico pues supondría disponer de personal dedicado al tema.
- Se podrán manejar 4 procesos simultáneamente en pestañas que podrán ser activadas una a una. La razón para no dividir la pantalla es aprovechar al máximo la resolución y tamaño de las animaciones.
- Dentro de la aplicación existirán vínculos y pantallas de consulta que accederán a las bases de datos generadas con contenido de los procesos.
- La impresión y guardado de contenidos se limitará a textos.
- Existirán 5 simulaciones por área, es decir 1 por cada proceso. Estas simulaciones manejarán únicamente 4 variables que podrían ser: tiempo, temperatura, ph y humedad.
- Animación 2D por cada uno de los procesos definidos y dentro de cada proceso, una animación 3D para una máquina en particular.
- Que muestre el mantenimiento y desensamble de las máquinas,.
- Existirán dos roles dentro de la aplicación: los instructores y los estudiantes. Cada uno podrá acceder únicamente a lo que le corresponde según su perfil.
 - Instructores:
 - Manual práctico con ejercicios resueltos
 - Calificación de exámenes de sus estudiantes
 - Registro de anotaciones de clase

○ Estudiantes:

- Manual teórico práctico, con glosarios, búsquedas y resumen
- Simulación de procesos con hasta 4 variables a modificar para evaluar conceptos.
- Presentación de exámenes predefinidos (Algunos serán calificados automáticamente por el sistema y otros por el instructor). Existirá un auto evaluación por producto.

Supuestos:

- Todo el texto, videos, fotos, audio y otro material que sea desplegado en la aplicación (exceptuando las animaciones).
- Los planos de las plantas, procesos, máquinas, despiece y demás material técnico necesario para el desarrollo de la aplicación y las animaciones,
- La responsabilidad en la exactitud de la información, definición de procesos, exámenes, simulaciones, textos, etc. GML es responsable de la implantación técnica, desarrollo de las animaciones, formulación de las simulaciones y exámenes.

Tecnología y equipo de trabajo:

- El aplicativo será desarrollado en Adobe Flash
- Funcionará en máquinas XP y superiores. Requerimientos mínimos: Core II Duo o equivalente, 1GB de espacio en disco, 1GB de memoria RAM, lector de DVD, conexión a Internet (Para las búsquedas en la Web).

LAS PROPUESTAS QUE NO CUMPLAN CON TODAS LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS NO SE TENDRÁN EN CUENTA EN EL PROCESO DE CALIFICACIÓN.

Los valores deberán expresarse en pesos colombianos, a precios fijos inmodificables. Por lo tanto, el proponente favorecido con la adjudicación no podrá alegar durante la ejecución del contrato desequilibrios económicos y solicitar incrementos de precios por factores que pudieron ser previsibles de acuerdo con el comportamiento en el mercado del producto.

4. PRESUPUESTO OFICIAL

La disponibilidad presupuestal para la realización del objeto de la presente Licitación, incluido IVA, es CUATROCIENTOS TREINTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS TRES MIL NOVECIENTOS SETENTA Y TRES PESOS M/CTE (\$ 438.903.973).

La Universidad descartará toda propuesta cuyo valor incluido IVA, esté por encima del valor estipulado en la Certificación Presupuestal.

5. FORMA DE PAGO

La UNIVERSIDAD se obliga para con el CONTRATISTA a cancelar el valor total del presente Contrato, así: El cincuenta por ciento (50%) como anticipo y cincuenta por ciento (50%) una vez se reciban e instalen y se realice la correspondiente capacitación para el manejo de los equipos objeto de este contrato, a entera satisfacción de la UNIVERSIDAD, previo trámite de la cuenta respectiva.

6. LUGAR DE ENTREGA DE LOS EQUIPOS E INSTRUMENTOS

Los equipos e instrumentos deberán ser entregados en correcto funcionamiento en la UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER en la ciudad de Cúcuta, Departamento Norte de Santander; en presencia del supervisor del contrato y del Jefe de la Unidad de Almacén de la Universidad, quienes constatarán el recibido respectivo.

7. REQUISITOS PARA PARTICIPAR

Podrán participar las personas naturales o jurídicas que se encuentren inscritas en el Registro Único de Proponentes, calificadas y clasificadas así:

Actividad: 3
Especialidad: 07
Grupo: 01,02
Especialidad: 13
Grupo: 03
Especialidad: 15
Grupo: 01,05,10,11,12
Especialidad: 16
Grupo: 01,02
Especialidad: 18
Grupo: 01
Especialidad: 20
Grupo: 01,03

8. NÚMERO MÍNIMO DE PROPUESTAS

El número mínimo de propuestas para adelantar el proceso de adjudicación es de una (1) propuesta.

9. EVALUACION DE LAS PROPUESTAS

9.1 ASPECTOS FINANCIEROS

Este aspecto no dará puntaje pero habilitará o deshabilitará financieramente la propuesta bajo el siguiente criterio:

Liquidez (Activo corriente / Pasivo corriente)	
Mayor o igual a 2	CUMPLE
Menor que 2	NO CUMPLE

Endeudamiento (Pasivo total / Activo total)	
Menor o igual a 70%	CUMPLE
Superior a 70%	NO CUMPLE

Capital de trabajo	
Mayor a 10% del presupuesto oficial	CUMPLE
Inferior a 10% del presupuesto oficial	NO CUMPLE

9.2. EXPERIENCIA

Se asignarán máximo 30 puntos, teniendo en cuenta los contratos ejecutados que se relacionen en el anexo 3. Relacionar máximo seis (6) contratos.

Los objetos de los contratos que se relacionen, deben haber sido de suministro de bienes de características iguales o similares a los requeridos en el presente proceso de selección.

Los puntos se adjudicarán a razón de seis (6) puntos por cada contrato que sea igual o superior al presupuesto oficial de la presente licitación, cuatro (4) puntos por cada contrato entre el 50% y el 75% del presupuesto oficial y dos (2) puntos por cada contrato por debajo del 50% del presupuesto oficial.

Las propuestas que en la evaluación jurídica, financiera y cumplimiento de contratos anteriores se declaren no admisibles, no podrán pasar a la etapa de evaluación económica y técnica adicional.

9.3. EVALUACIÓN ECONOMICA

Se asignarán máximo setenta (70) puntos

1. Se descartarán aquellas que se encuentren por debajo del 90% del presupuesto oficial.
2. Con las propuestas hábiles y una vez efectuadas las correcciones aritméticas, se calculará un promedio inicial aplicando la siguiente fórmula:

$$PI = \frac{\left[\frac{\sum Pi}{N} + Po \right]}{2}$$

Donde:

- PI = presupuesto promedio inicial
- Po = presupuesto oficial
- Pi = valor propuesta individual
- N = número inicial de propuestas

Las propuestas que se encuentren el 5% por encima y el 5% por debajo del presupuesto promedio inicial serán descartadas.

3. Con las propuestas que queden dentro de los límites anteriores se calculará un presupuesto promedio final

$$PF = \frac{(\sum P_i + P_o)}{(N1 + 1)}$$

Donde:

PF = Presupuesto promedio final

N1 = Número de propuestas válidas después del promedio inicial

Las propuestas que se encuentren el 2% por encima y el 2% por debajo del presupuesto promedio final, serán descartadas.

A las propuestas que queden dentro de los límites se les asignará puntaje así:

70 Puntos a la de menor precio, la cual se tomará como valor base B y a las restantes se les asignará puntaje aplicando la siguiente fórmula:

$$PV = 70 - \left[\frac{|P_i - B|}{B} \right] \times 700$$

Donde:

PV= puntaje por precio para propuestas

B = Valor Base

El puntaje final se calculará con aproximación a dos cifras decimales.

10. DOCUMENTOS DE LA PROPUESTA:

El oferente deberá anexar a la propuesta los siguientes documentos, los cuales deberán presentarse en original y copia, y cualquier inconsistencia será causal para declarar **no** admisible la propuesta. Cada propuesta deberá llevar un índice de su contenido donde se relacionen en forma clara los documentos de la misma debidamente foliados.

- a. Original de la Invitación.
- b. **ORIGINAL** de la Carta de Presentación de oferta, suscrita por la Persona Natural o el Representante Legal de la empresa participante (Ver Anexo 1).
- c. Fotocopia de la cédula de ciudadanía.
- d. **ORIGINAL** del Certificado de inscripción en la Cámara de Comercio, que se encuentre vigente a la fecha límite de entrega de propuestas (APLICA PARA PERSONAS NATURALES).
- e. **ORIGINAL** del Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de comercio, que se encuentre vigente a la fecha de entrega de propuestas. (APLICA PARA PERSONAS JURIDICAS).
- f. **ORIGINAL de la** Propuesta Económica (Debidamente diligenciada, anexando especificaciones de cada uno de los elementos ofrecidos). (Anexo 02).
- g. **FOTOCOPIA** del formulario Registro Único Tributario (RUT), donde se establece el régimen al cual pertenece.
- h. **FOTOCOPIA** del Certificado de Antecedentes Judiciales vigente (Aplica para personas naturales y para el representante legal de personas jurídicas).
- i. **ORIGINAL** del Certificado de Antecedentes Disciplinarios, expedido por la Procuraduría General de la Nación, vigente. (Aplica para personas naturales y para el representante legal de personas jurídicas).
- j. Certificado de inscripción en el Registro único de proponentes**
- k. **ORIGINAL** de la Certificación con la cual acredite el cumplimiento de las obligaciones señaladas en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y demás disposiciones sobre la materia (APORTES PARAFISCALES); suscrita por el Revisor Fiscal si se trata de una persona jurídica que debe tener revisoría fiscal conforme a la ley o por el representante legal del proponente, si no requiere revisor fiscal.

Para el caso de las personas naturales, éstas deberán manifestar, bajo la gravedad del juramento, si tienen empleados a su cargo, evento en el cual la certificación debe mencionar que se encuentran a paz y salvo por concepto de aportes a la seguridad social integral (salud, pensión y riesgos profesionales) y parafiscales (cajas de compensación familiar,

SENA e ICBF) y que ha cumplido con dichas obligaciones durante los últimos seis meses anteriores a la presentación de la oferta.

Ahora bien, si la persona natural no tiene empleados a su cargo, deberá manifestar dicha circunstancia bajo la gravedad del juramento, y certificar que se encuentra personalmente a paz y salvo por concepto de sus aportes a la seguridad social en salud y pensiones y que ha cumplido con dichas obligaciones.

i. **ORIGINAL** de la Póliza de Seriedad de la Oferta a favor de Entidades Estatales, suscrita y firmada por el proponente y con el lleno de los siguientes requisitos:

BENEFICIARIO: UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER

AFIANZADO: El oferente

VIGENCIA: Desde el día estipulado para la entrega de la propuesta hasta la fecha señalada para la adjudicación y dos (02) meses más.

VALOR ASEGURADO: Diez por ciento (10%) del valor del presupuesto asignado para esta contratación.

Esta garantía debe ser expedida por una compañía de seguros legalmente constituida en Colombia y el oferente deberá adjuntar el original de la garantía y el original del recibo de pago correspondiente.

La garantía se hará exigible si el proponente que resultare seleccionado no suscribe el contrato dentro del término establecido en la presente contratación.

m. **FOTOCOPIA** legible de la Cédula de Ciudadanía del proponente o representante legal en el caso de personas jurídicas

n. **ORIGINAL de la relación de contratos cumplidos y relacionados con la actual licitación (ANEXO 3).** (Debidamente Diligenciado)

o. **FOTOCOPIA** de máximo seis (06) certificaciones de Cumplimiento de contratos (relacionados en el anexo 3) y debidamente soportadas (mediante fotocopias) y que tengan que ver estrictamente con el objeto de la presente Licitación (soporte no relacionado se excluye).

Las certificaciones deberán contener mínimo los siguientes datos:

- Razón social o nombre de la empresa contratante.
- NIT
- Objeto del contrato
- Valor de contrato (incluye adicionales si los hay)
- Valor ejecutado

- Duración del Contrato (fecha de iniciación y terminación)
- Dirección y Teléfono del Contratante
- Cumplimiento

p. BALANCE GENERAL Y ESTADO DE RESULTADOS con corte a 31 DE DICIEMBRE DE 2010, los cuales deberán ser suscritos por Contador o Revisor Fiscal cuando a ello hubiere lugar, allegando copia de la respectiva tarjeta profesional.

LA UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER, EN CUMPLIMIENTO DE LA CIRCULAR No. 005 de 2008 DE LA CONTRALORIA GENERAL DE LA REPUBLICA, VERIFICARA EN EL BOLETIN DE RESPONSABLES FISCALES, QUE EL PROPONENTE NO SE ENCUENTRE REPORTADO EN DICHO BOLETIN. POR LO TANTO ES DEBER DE LA UNIVERSIDAD VERIFICAR DICHA INFORMACIÓN.

EN EL EVENTO DE ENCONTRARSE REPORTADO ALGÚN PROPONENTE, SE DECLARARÁ INADMISIBLE SU PROPUESTA.

11. PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS

Las propuestas deben depositarse personalmente o a través de autorización expresa, en la Oficina de la SECRETARIA GENERAL de la UFPS, ubicada en el tercer piso del Edificio Torre Administrativa, escritas a máquina o computadora, en idioma español, salvo los términos técnicos que usualmente se utilicen en idioma distinto, en original, en sobre debidamente cerrado con el número de la Licitación, el nombre o razón social del oferente y su Dirección, hasta las 4:00 p.m. 12 de Diciembre de 2011.

No se admitirán propuestas parciales ni alternativas. El incumplimiento de este requisito hace inadmisibile la propuesta.

El valor de la propuesta será en pesos colombianos, incluyendo todos los gastos y discriminando los impuestos a que haya lugar.

En la fecha y hora indicadas, se dará apertura de las propuestas en la Secretaria General de la UFPS, en acto público, diligencia de la cual se levantará el acta de cierre que suscribirán los asistentes.

Las propuestas deberán ser depositadas en una urna biclave diseñada especialmente por la Universidad, ubicada en la Secretaría General de la UFPS, Edificio Torre Administrativa, piso 3, en Cúcuta.

La Universidad podrá aclarar o adicionar los pliegos de condiciones y especificaciones hasta un (1) día antes de la fecha de entrega de propuestas.

Con el fin de hacerlas comparables, el oferente deberá presentar su propuesta siguiendo estrictamente las instrucciones o las nomenclaturas dadas en este pliego en el mismo orden, punto por punto y utilizando la misma numeración.

Las propuestas que no aporten la totalidad de la documentación y con las características mínimas solicitadas, serán declaradas como **NO ADMISIBLES**.

12. PONDERACION Y FACTORES DE EVALUACIÓN

En caso de discrepancia entre los precios unitarios y los precios totales incluidos en el formulario de la propuesta, se hará la corrección aritmética tomando como base el valor del análisis de precios unitarios.

13. FACTORES DE DESEMPATE

Para la selección, la Universidad cotejará los diferentes ofrecimientos recibidos con los estudios de las personas u organismos consultores o asesores, cuando hayan sido designados para ello. En igualdad de condiciones, deberá preferirse la propuesta que ofrezca menor precio; en igualdad de precios, la que contemple mejores condiciones globalmente consideradas; y en igualdad de precios y condiciones, se tendrá en cuenta la experiencia y cumplimiento en contratos anteriores

14. VIGENCIA Y PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

Los equipos deberán ser entregados e instalados y probados en la UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE CENTRAL-CUCUTA En presencia del supervisor del contrato y del Jefe de la Unidad de Almacén de la Universidad a fin de constatar el recibido respectivo.

El plazo máximo para entregar los equipos del que dispone el oferente que salga favorecido con la presente LICITACIÓN PRIVADA No. 19 de 2011, será de cinco ochenta (180) días calendario a partir de la fecha de aprobación de las pólizas.

15. DECLARATORIA DESIERTA DE LA LICITACIÓN

Se procederá exclusivamente por motivos o causas que impidan la escogencia objetiva de la propuesta más favorable a la Universidad.

16. ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

La Universidad decidirá sobre la LICITACIÓN PRIVADA No. 19 de 2011 dentro de las fechas establecidas en el cronograma. La adjudicación será competencia del señor Rector

de la Universidad, teniendo en cuenta la evaluación que sea realizada por quienes sean designados para ello.

El nombre del proponente favorecido y el resultado de la licitación, se publicará en la página Web de la Universidad

El proponente favorecido con la adjudicación quedará obligado a suscribir el contrato respectivo dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la publicación de resultados.

El contrato deberá ser firmado por la persona competente que hizo la oferta o por el representante legal, cuando se trate de personas jurídicas. Si el oferente favorecido no firmare el contrato dentro de los plazos señalados, la Universidad queda facultada para adjudicar a la persona jurídica que haya obtenido el segundo mejor puntaje.

El proponente adjudicatario de la presente LICITACIÓN PRIVADA No. 19 de 2011 que suscriba el respectivo contrato, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al recibo del mismo, deberá constituir a favor de LA UNIVERSIDAD la garantía única de cumplimiento otorgada a través de una Compañía de Seguros o Entidad Financiera de Colombia cuya póliza matriz esté aprobada por la Superintendencia Financiera que ampare: 1. **Cumplimiento:** equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, vigente por el término del mismo y dos (2) meses más. 2. **Garantía de calidad y correcto funcionamiento de los bienes,** equivalente al cincuenta por ciento (50%) del contrato y vigente por el término de duración del mismo y un (1) año más, contada a partir del recibo de los equipos por parte de la Universidad. 3. **Buen manejo e inversión del anticipo,** equivalente al valor del anticipo y vigente por el término del contrato y dos (2) meses más.

Las garantías deberán ser expedidas por compañías de seguros o bancarias, cuyas pólizas matrices estén aprobadas por la Superintendencia Bancaria, y estarán sometidas a su aprobación por parte de la Universidad.

17. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato resultante de la presente Licitación Pública se perfeccionará cuando se logra acuerdo sobre el objeto de la contraprestación y éste se suscriba por los intervinientes.

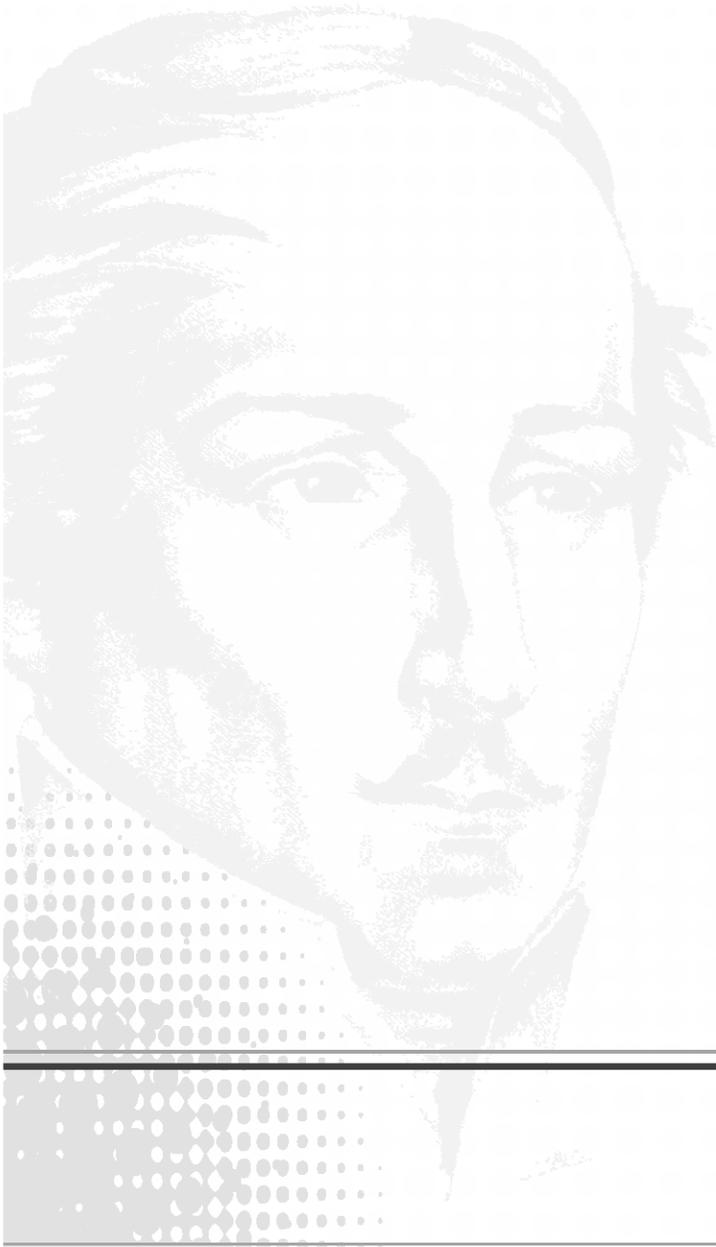
Para su legalización y posterior ejecución se requerirá:

- a) La constitución y aprobación de las garantías.
- b) La publicación en la Gaceta del Departamento Norte de Santander .
- c) La existencia del Registro Presupuestal.

Los contratos de la Universidad son intuito persona, y en consecuencia, una vez celebrados no pueden cederse sin previa autorización escrita de la Universidad.

18. UTILIZACIÓN DE MECANISMOS DE SOLUCIÓN DIRECTA EN LAS CONTROVERSIAS CONTRACTUALES

La Universidad y los contratistas buscarán solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas de la actividad contractual; para tal efecto al surgir las diferencias acudirán al empleo de los mecanismos de solución de controversias contractuales, y a la conciliación, a la amigable composición y a la transacción.



ANEXO No. 1
CARTA DE PRESENTACIÓN

Fecha: _____

Doctor

HECTOR MIGUEL PARRA LOPEZ,

Rector

Universidad Francisco de Paula Santander
Avenida Gran Colombia No. 12E-96n B. Colsag
Cúcuta.

Referencia: Invitación No. 19 - XX

Asunto: Licitación PRIVADA No. 19 de 2011. Objeto: COMPRA DE EQUIPOS PARA DOTACIÓN DE PLANTAS PILOTO: VEGETALES, PRODUCTOS CÁRNICOS, LACTEOS Y DOTACIÓN DE EQUIPOS PARA PANADERÍA Y POSCOSECHA – FRUVER. BAPRI: FAC AGRA – 001, 002, 003, 004 Y 005 DE LA UFPS.

El suscrito _____, actuando en (mi propio nombre –persona natural- o en representación de _____ (persona jurídica o natural- consorcio o unión temporal, según sea el caso) de acuerdo con las reglas que contiene la convocatoria pública de la referencia presento ante la Universidad Francisco de Paula Santander, la presente oferta contenida en ____ (número de folios) y en caso de adjudicación me comprometo a: Firmar, dentro del término establecido, el contrato correspondiente de conformidad con el texto incluido como minuta en el pliego de condiciones y cumplir con las obligaciones señaladas en los mismos, así como lo ofrecido en la presente propuesta.

Declaro así mismo:

- Que ninguna persona de la Entidad contratante, tiene interés comercial o personal en esta propuesta ni en el contrato que de ella se derive.
- Que conozco y acepto lo enunciado en el pliego de condiciones y en sus respectivos anexos incluidos los adendos.
- Que el suscrito, ni la firma que represento, se halla incurso en las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en la Constitución y en la ley.

- Que conozco los Acuerdos 077 y 099 de 1997 (Estatuto de Contratación de la Universidad Francisco de Paula Santander, las leyes de la República de Colombia que rigen este proceso de contratación.
- Que garantizo y me obligo a cumplir a cabalidad el objeto a ejecutar durante el tiempo estipulado para ello en el contrato.
- Que realizaré los trámites necesarios para el perfeccionamiento y legalización del contrato dentro del término establecido por la Universidad Francisco de Paula Santander para ello.
- Que cualquier error, omisión o defecto de la propuesta que someto a ustedes, en el contenido de la misma, por causa imputable al oferente o por simple interpretación errónea o desviada de alguno de los documentos del pliego de condiciones, son de mi exclusivo riesgo y responsabilidad.

El suscrito, señala como dirección donde pueden remitir notificación relacionada con la propuesta la siguiente:

Dirección
Teléfono
Fax
Correo electrónico

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO (según el caso)
Cédula de Ciudadanía No.

ANEXO 2

PROPUESTA ECONOMICA.

Descripción.	Unidad de medida	Marca	Cantidad	Valor Unitario	Valor total	IVA	Valor total con IVA

SUBTOTAL ANTES DE IVA

IVA

TOTAL INCLUIDO IVA

Las propuestas que no cumplan con todas las especificaciones técnicas mínimas no se tendrán en cuenta en el proceso de calificación.

No se admiten propuestas parciales ni alternativas.

Los valores deberán expresarse en pesos colombianos, a precios fijos inmodificables. Por lo tanto, el Proponente favorecido con la adjudicación no podrá alegar durante la ejecución del contrato desequilibrios económicos y solicitar incrementos de precios por factores que pudieron ser previsibles de acuerdo con el comportamiento en el mercado del producto.

ANEXO 03

RELACION DE CONTRATOS CUMPLIDOS Y RELACIONADOS CON LA ACTUAL LICITACIÓN (relacione los efectuados en los últimos cinco (5) años hasta la fecha de iniciación de la presente LICITACIÓN).

ENTIDAD	Fecha inicio - Fecha Terminación	Documento soporte	Objeto	Valor

VALOR TOTAL CERTIFICACIONES

ANEXO 4.

MINUTA DEL CONTRATO

CONTRATO No. _____ SUSCRITO ENTRE LA UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER Y _____.

Entre los suscritos **HECTOR MIGUEL PARRA LOPEZ**, mayor de edad y vecino de Cúcuta, identificado con la cédula de ciudadanía No. 13.814.433 expedida en Bucaramanga, quien en su condición de Rector, cargo para el cual fue designado mediante el Acuerdo No **046** del **27** de **JUNIO DE 2009** emanado del Consejo Superior Universitario, actuando en nombre y representación legal de la UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER, ente universitario autónomo con régimen especial del orden departamental quien en adelante se denominará la UNIVERSIDAD, de una parte y, _____ también mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. _____ expedida en _____, obrando en representación legal de _____ NIT. _____, inscrito en el Registro de proveedores de la Cámara de Comercio de _____, con el número _____, quien en adelante se denominará el CONTRATISTA, hemos convenido celebrar el presente "Contrato de Compraventa", previas las siguientes consideraciones : 1) Que mediante Resolución No..... Rector de la Universidad Francisco de Paula Santander, ordenó la apertura de la licitación privada No. _____ de 2011. 2) Que la firma _____ participó en el proceso licitatorio. 3) Que mediante Resolución Rectoral No _____, previa la evaluación de las propuestas, se seleccionó la presentada por _____ y adjudicó el contrato, agotándose así el proceso de selección. El presente contrato que regirá por las siguientes cláusulas: PRIMERA: OBJETO EL CONTRATISTA se compromete y obliga para con la UNIVERSIDAD, a entregarle a título de venta _____, con las siguientes características:

_____, con base en la propuesta presentada por el contratista y que forma parte del presente contrato y aprobado por la UNIVERSIDAD con la correspondiente Resolución de adjudicación. PARAGRAFO: Los equipos deben instalarse en UFPS, en el respectivo laboratorio, para el uso de sus estudiantes. SEGUNDA: VALOR DEL CONTRATO. El valor de este contrato es de _____ PESOS

M/CTE, más IVA por valor de \$ _____, para un total de _____.

_____. TERCERA: FORMA DE PAGO. La UNIVERSIDAD se obliga para con el CONTRATISTA a cancelar el valor total del presente Contrato, así: El cincuenta por ciento (50%) como anticipo y el cincuenta por

ciento (50%) una vez se reciban e instalen los equipos objeto de este contrato a entera satisfacción de la UNIVERSIDAD. Para la cancelación del valor acordado, el CONTRATISTA deberá presentar ante la Vicerrectoría Administrativa de la UNIVERSIDAD, la respectiva factura. CUARTA: PLAZO O TÉRMINO DE EJECUCION DEL CONTRATO: Para los efectos legales y de constitución de garantía Unica de Cumplimiento, se fija el plazo o término de ejecución del presente contrato en _____ días, contados a partir de la fecha de perfeccionamiento del mismo y entrega del anticipo. QUINTA: IMPUTACION PRESUPUESTAL. El pago a que se obliga la UNIVERSIDAD por el presente contrato, se hará con cargo al Rubro _____ del Presupuesto de Gastos de Funcionamiento e Inversión, vigencia 2011. SEXTA: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA. El CONTRATISTA además de la obligación a que se refiere la Cláusula Cuarta del presente contrato, tendrá las siguientes: a) Entregar los equipos objeto de este contrato dentro del plazo señalado, en las instalaciones de la UNIVERSIDAD. b) Indemnizar los perjuicios que cause la mora en la entrega, pudiendo la UNIVERSIDAD perseverar en el cumplimiento del contrato o desistir de él. c) Sanear los bienes vendidos en la forma prevista en el Artículo 1893 y siguientes del Código Civil. d) Capacitar al personal encargado de los equipos, sobre el manejo y funcionamiento de los mismos. SEPTIMA: OBLIGACIONES DE LA UNIVERSIDAD. En virtud del presente contrato LA UNIVERSIDAD se obliga a cancelar al CONTRATISTA, la suma de _____, en la forma y condiciones estipuladas en la Cláusula Tercera del presente Contrato. OCTAVA: PROHIBICION DE CESION. De conformidad con lo establecido en el inciso tercero del Artículo 37 del Acuerdo No. 077 de 1997 (Reglamento de Contratación de la UNIVERSIDAD), el CONTRATISTA no podrá ceder total ni parcialmente el presente Contrato, sin que medie autorización escrita de la UNIVERSIDAD. NOVENA: RESPONSABILIDAD. Las partes responderán civil y penalmente -si es el caso- por sus acciones u omisiones en la acción contractual, de conformidad con lo dispuesto en los Artículos 46 y siguientes del Reglamento de Contratación de la UNIVERSIDAD. DECIMA: INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES. El CONTRATISTA afirma con la suscripción del presente contrato, bajo la gravedad de juramento, que no halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad y compatibilidad consagradas en la Constitución y la Ley. DECIMA PRIMERA: DOMICILIO. Para todos los efectos legales, el domicilio del presente contrato será la ciudad de Cúcuta. DECIMA SEGUNDA: PERFECCIONAMIENTO. En virtud del inciso primero del Artículo 37 del Reglamento de Contratación de la UNIVERSIDAD, el presente contrato se entiende perfeccionado con el acuerdo de las partes sobre el objeto contractual y la contraprestación, todo ello elevado a escrito. DECIMA TERCERA: EJECUCION. De conformidad con lo establecido en el inciso segundo del Artículo 37 del Reglamento de Contratación de la Universidad, para la ejecución del presente contrato se requiere la existencia de la disponibilidad presupuestal correspondiente. Cumplido lo anterior, el CONTRATISTA deberá tramitar la publicación del Contrato en la Gaceta Departamental del Norte de Santander, según lo establecido en el

primer inciso del Artículo 33 del reglamento de Contratación de la UNIVERSIDAD. Este requisito se entiende cumplido con la presentación del recibo de pago de los derechos correspondientes. DECIMA CUARTA: ANEXOS AL CONTRATO. Forman parte integrante del presente Contrato los siguientes documentos: a) La cotización de fecha _____, b) El Certificado de Disponibilidad Presupuestal del valor total del contrato. DECIMA QUINTA: GARANTIA. De conformidad con lo previsto en el Artículo 18 del Reglamento de Contratación de la UNIVERSIDAD, el CONTRATISTA otorgará a favor de la UNIVERSIDAD una garantía Única de Cumplimiento, expedida por Compañía de Seguros legalmente establecida en Colombia, la cual avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del Contrato, así:

1. **Cumplimiento:** equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, vigente por el término del mismo y dos (2) meses más.
2. **Garantía de calidad y correcto funcionamiento de los bienes,** equivalente al cincuenta por ciento (50%) del contrato y vigente por el término de duración del mismo y un (1) año más, contada a partir del recibo de los equipos por parte de la Universidad.
3. **Buen manejo e inversión del anticipo,** equivalente al valor del anticipo y vigente por el término del contrato y dos (2) meses más.

DECIMA SEXTA: INDEMNIDAD. El CONTRATISTA mantendrá indemne a la entidad CONTRATANTE, de los reclamos, demandas, acciones legales o costos que se generen por daños y lesiones causadas a personas o propiedades de terceros, ocasionados por el CONTRATISTA, sus subcontratistas o proveedores durante la ejecución del contrato. DECIMA SEPTIMA: LEGISLACION. El presente contrato se registrará por las leyes civiles y comerciales pertinentes, salvo en las materias particularmente reguladas por el Reglamento de Contratación de la UNIVERSIDAD. La jurisdicción competente para conocer controversias que susciten con ocasión del presente Contrato, será la Contenciosa Administrativa. Se firma en San José de Cúcuta, a los _____.

HECTOR M. PARRA LOPEZ
Rector

Representante Legal

Contratista