# CONDICIONES Y REQUERIMIENTOS DE INVITACIÓN

## INVITACIÓN PRIVADA No. 088 DE 2014
## "ADQUISICIÓN DE EQUIPOS Y MATERIALES PARA RESTAURANTE CON DESTINO AL CENTRO GASTRONÓMICO, ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, FACULTAD SECCIONAL DUITAMA".

**RECTORIA**
**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA**
**TUNJA, DICIEMBRE DE 2014**

**INVITACIÓN PRIVADA No. 088 DE 2014**
**"ADQUISICIÓN DE EQUIPOS Y MATERIALES PARA RESTAURANTE CON DESTINO AL CENTRO GASTRONÓMICO, ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, FACULTAD SECCIONAL DUITAMA".**

**CRONOGRAMA**

| | |
|---|---|
| **Invitaciones a Proponer** | Viernes doce (12) de Diciembre de 2014. Vía correo electrónico, adjuntando las Condiciones y Requerimientos de la Invitación. |
| **Observaciones a las Condiciones y Requerimientos** | Lunes quince (15) de Diciembre de 2014 hasta las 11:00 am, radicadas en la Coordinación del Grupo de Bienes, Suministros e Inventarios de la UPTC (Segundo piso del edificio Administrativo), o al correo electrónico bienes.suministros@uptc.edu.co en formato PDF y debidamente firmadas. |
| **Plazo para resolver observaciones presentadas** | Martes dieciseis (16) de Diciembre de 2014. La respuesta será enviada a los correos electrónicos de los proponentes. |
| **Entrega de Propuestas y Apertura** | Viernes diecinueve (19) de Diciembre de 2014, hasta las 10:00 a.m., radicadas en la Dirección Administrativa UPTC (Tercer piso del edificio Administrativo). |
| **Evaluación de las propuestas** | Lunes veintidós (22) y martes veintitrés (23) de Diciembre de 2014. Los resultados serán enviados a los correos electrónicos de los proponentes. |
| **Plazo para Observaciones a los Resultados según evaluación** | Lunes veintinueve (29) de Diciembre de 2014, hasta las 9:30 am radicadas en la Coordinación del Grupo de Bienes, Suministros e Inventarios de la UPTC (Segundo piso del edificio Administrativo), o al correo electrónico bienes.suministros@uptc.edu.co en formato PDF y debidamente firmados. |
| **Plazo para subsanar documentos según evaluación** | Lunes veintinueve (29) de Diciembre de 2014, hasta las 9:30 am Radicadas en la Coordinación del Grupo de Bienes, Suministros e Inventarios de la UPTC (Segundo piso del edificio Administrativo), o al correo electrónico bienes.suministros@uptc.edu.co en formato PDF y debidamente firmados Los documentos que se requieran en original en la presentación de la propuesta, no se pueden allegar en correo electrónico, deben allegarse en medio físico en la oficina indicada anteriormente. |
| **Respuesta Observaciones y Subsanación de documentos** | Martes treinta (30) de Diciembre de 2014. La respuesta será enviada a los correos electrónicos de los proponentes. |
| **Informe final de evaluación** | Martes treinta (30) de Diciembre de 2014. La respuesta será enviada a los correos electrónicos de los proponentes |
| **Comunicación de la Adjudicación** | Martes treinta (30) de Diciembre de 2014 La respuesta será enviada a los correos electrónicos de los proponentes. |
| **Contrato** | Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes |

**NOTA:** De acuerdo con lo establecido en el numeral 5 artículo 20 del Decreto 2153 de 1992 la hora Oficial que regirá la presente Invitación, será la señalada en el reloj de la Dirección Administrativa, el cual se encuentra ajustado a lo señalado por el Instituto Nacional de Metrología quien mantiene y coordina la hora legal para Colombia.

**INVITACIÓN PRIVADA No. 088 DE 2014**
**"ADQUISICIÓN DE EQUIPOS Y MATERIALES PARA RESTAURANTE CON DESTINO AL CENTRO GASTRONÓMICO, ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, FACULTAD SECCIONAL DUITAMA".**

La cotización anterior deberá presentarse en los siguientes términos:

1. **ADVERTENCIA:** La cotización que presente el oferente tiene la calidad de propuesta, por lo tanto la misma será evaluable una vez recibida dentro del término y la oportunidad adecuada.

2. **OBJETO**: *"ADQUISICIÓN DE EQUIPOS Y MATERIALES PARA RESTAURANTE CON DESTINO AL CENTRO GASTRONÓMICO, ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, FACULTAD SECCIONAL DUITAMA".*

3. **VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN:** El oferente deberá expresar claramente la validez de su propuesta, pero en todo caso no podrá ser inferior a sesenta (60) días calendario. En caso de no manifestarse el término de validez de la oferta, ésta no será causal de rechazo de la misma, y se entenderá que su propuesta cuenta con una validez de sesenta (60) días, la cual se entenderá en dicho plazo con la presentación de la oferta.

4. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS: (Anexo No. 1)**

| ÍTEM | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | DESCRIPCIÓN | CANTIDAD |
|---|---|---|---|
| 1 | **SARTÉN BASCULANTE DE 22 GALONES A GAS TIPO EUROPEO**. | Manufacturado en acero inoxidable SAE 304 y espesores desde 14 a 20, con textura de lijado mate (sanitario) en cubiertas, tapa y tanque. Su estructura y cubiertas cumplen con el grado de protección IPX5 (Normas:UNE 20324-EN 60529). El tanque compuesto por placa de cocción en acero inoxidable de ¼" de espesor, debidamente soldada, pulida y terminada con bordes sanitarios. Todo el conjunto tanque, pivota sobre una estructura también en acero inoxidable ensamblada con perfiles en "C" para formar tubos rectangulares de calibre 16 liviano y resistente. En su parte frontal interior debe llevar troquelado un vertedero para facilitar el direccionamiento del contenido a verter permitiendo el drenaje del producto sin desbordarse. El abatimiento del tanque debe ser hacia adelante mediante un mecanismo manual ubicado al frente del equipo y compuesto por un volante, tornillo sin fin de potencia y brazos basculantes dispuestos adecuadamente para la operación de vertimiento sea suave y cómoda. Una tapa de acero inoxidable con manija generosa, el cierre y la apertura de esta son asistidos por una robusta bisagra de resorte en acero con regulación. El llenado con agua y la limpieza se hacen mediante un grifo instalado al frente del equipo y un ducto tubular curvo tipo cuello de ganso ubicado sobre la guarda trasera, en su costado izquierdo. La calefacción realizada por un quemador de múltiple llama compuesto por tubulares tipo flauta ubicados inmediatamente por debajo del recipiente y cuyo encendido se realiza a través de un piloto integrado de encendido automático por medio de un pulsador o chispero. El manejo del flujo de gas a través de válvula multifuncional auto estabilizable la cual interrumpe e inicia el fuego cada vez que el tanque es abatido. El control de la temperatura por medio de termostato, de rango 100°C a 300° C, que habilita el paso de gas hacia el quemador con su señal dirigida a la válvula, capaz de generar su propia corriente eléctrica usando una termopila para permitir su funcionamiento. Compuerta tipo mirilla en la parte frontal para que visualmente se pueda controlar el encendido del equipo y el estado de trabajo del piloto. La base de la estructura provista de cuatro patas telescópicas con regatones que permiten obtener una óptima nivelación del equipo. Volumen: 22 Galones (83 litros), Potencia calorífica: 20 KW (68.700 BTU/h - 17.160 Kcal/h), Peso: 210 Kg. Presión de suministro del Gas: 20m Bar., Tensión Eléctrica de Alimentación: NO REQUIERE. Consumo aproximado de gas a uso continuo por hora: Gas natural: 67.3 pies3, Gas Propano: 35.6 pies3. Dimensiones: Ancho: 76 cm. Profundidad: 109 cm. Alto: 113.5 cm | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2 | **MESAS PARA TRABAJO, LÍNEA ACERO INOXIDABLE TIPO DE PARED.** | Mesa con tapa plana con salpicadero para trabajo pesado en los procesos de alistamiento de insumos y materias primas en todo tipo de establecimientos alimentarios, porque cumple con las normas de calidad e higiene para el consumo humano. Totalmente en acero Inoxidable. Tapa con salpicadero de 15cm de alto en las partes de contacto con la pared en lámina de acero Inoxidable calibre 16, bordes redondeados tipo media caña hacia abajo con un diámetro de 1 1/4". Reforzada longitudinal y transversalmente con perfiles en forma de "U" también en acero soldados a la misma con puntos de penetración. Acabados satinados. Entrepaño en lámina de acero Inoxidable calibre 18. Reforzado en forma longitudinal y transversal igual que la tapa. Patas en tubo redondo de 13/4" de diámetro en acero Inoxidable Sujetas a la tapa y al Entrepaño con esquineras en forma triangular en acero Inoxidable y tornillería 5/16″ y 21/2″ también en acero. Provistas de Ajustes de nivel en aluminio fundido. Dimensiones: Largo: 0.38. Ancho: 0.65. Alto: 0. 86. | 0.38 |
| 3 | **ESTUFILLAS A GAS DE SOBREMESA CON CUATRO (4) FOGONES.** | Estufilla a gas de sobremesa, línea acero Inoxidable. Superficie compuesta por (4) parrillas en hierro fundido, (4) quemadores tipo hongo en hierro para 17.000 B.T.U. Cada uno, pilotos de encendido instantáneo, mariposas de origen americano. Bandeja recolectora de residuos en ACERO Inoxidable calibre 18. Chambrana o tablero frontal y Gabinete ó mueble en acero Inoxidable calibre 20. Patas cónicas en acero Inoxidable con ajustes de nivel en aluminio fundido. Dimensiones: Frente: 0.85. Ancho: 0.85. Alto: 0.45. | 1 |
| 4 | **PLANCHAS ASADORAS DE SOBREMESA DOS QUEMADORES** | Plancha asadora de Sobre-Mesa: Equipo semi-industrial diseñado para procesos de asados, cocción en sitios donde se trabaje en grandes y medianas escalas, como comidas rápidas, medianas cocinas. De mucha utilidad y de fácil limpieza. Línea acero Inoxidable. Superficie compuesta por (1) plancha en platina de 3/4" en C. R. Con salpicadero alto en sus laterales y espaldar con Desfogue y rejilla de seguridad. (2) quemadores tipo flauta en hierro para 17.000 B.T.U. Cada uno, pilotos de encendido instantáneo, mariposas de origen Americano. Bandeja recolectora de residuos y grasas de fácil remoción para su limpieza Chambrana o tablero frontal y Gabinete ó mueble manufacturado en lámina de acero Inoxidable calibre 18. Patas cónicas en acero Inoxidable con ajustes de nivel en aluminio fundido. Dimensiones: Frente: 0.45. Ancho: 0.85. Alto: 0.45. | 1 |
| 5 | **SALAMANDRA GRATINADOR.** | Equipo diseñado para procesos de gratinar, dorar, fundir alimentos. Gabinete en lámina de ACERO Inoxidable Cal 18-20. Sistema escualizable de altura para un perfecto funcionamiento, Bandeja recolectora de excesos también en ACERO Inoxidable; Calentamiento por quemadores tipo flauta para 22.000 B.T.U. Hra. Luz interior para una visualización de los productos en proceso. Con válvula de paso y Perilla tipo Mariposa Cromada. Gabinete y Bocelería frontal en lámina de ACERO Inoxidable. Dimensiones: Frente. 1.00 Fondo.0.40 Alto. 0.50 | 1 |
| 6 | **ARMARIO O MUEBLE BASE PARA EQUIPOS Y HORNOS DE SOBRE MESA RAPIDA** | Mueble o armario bajo, tipo abierto manufacturado con estructura en acero inoxidable. Estructura en tuvo cuadrado de 11/2″ tapa reforzada con omegas y piso en Calibre 20, tableros dobles con guías por embutición, para la colocación de bandejas (azafates) o parrillas con medidas universales. PESO EN KILOS Comentario: Recomendado por su facilidad de organización, asepsia e higiene. Dimensiones: Frente.1.70 Fondo.0.90 Alto. 0.50 | 1.55 |
| 7 | **CAMPANA EXTRACTORA TIPO PLAFÓN EN ACERO INOXIDABLE** | Campana Extractora tipo Plafón, Gabinete en lámina de ACERO Inoxidable calibre 20. Instalación interna con cable siliconado, tubería M.T. Terminales y porta lámparas. Provista de perfiles longitudinales como porta filtros y canales recolectores de Grasas. Tableros y registro de Bola para drenaje de grasas. Dimensiones: Largo: 2.72. Ancho: 1.00. Alto: 0.70. | 2.72 |
| 8 | **FILTRO TIPO PERSIANA PARA CAMPANAS DE EXTRACCIÓN INDUSTRIAL.** | Filtro tipo persiana, Marco con perfiles contrapuestos en Forma de W, perforados de acuerdo a la Norma ASHRAE para mayor retención de grasas, sustancias volátiles, é impurezas, fabricado en lámina de Acero Inoxidable calibre 22. Presentación: Caja de (4) unidades. Dimensiones: Largo: 0.50. Ancho: 0.50. Alto: 0.04. | 5 |
| 9 | **LÁMPARAS TIPO MARINO INDUSTRIAL.** | Lámpara estacionaria tipo marino para uso industrial: forma tubular o faro, Base o carcasa en aluminio inyectado, globo en vidrio refractario anti explosión y canastilla en alambre cromado. Resistencia calorífica de 90° C 150° C. | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 10 | EXTRACTOR CENTRÍFUGO TIPO HONGO DE 817 RPM, SOLER PALAU. | Extractor centrífugo de tejado, tipo hongo, aleta recta atrasada en aluminio, descarga vertical, trasmisión por poleas al motor. Caudal: 11000 (m3h), PE:35,0 (mm) c.a., Potencia Motor: 3-HP, Trifásico 220 - 440V eficiencia Estándar, rpm ventilador: 817. Diámetro: 130.4 cm. Altura: 111.3 cm. Base: 101.6 cm. | 1 |
| 11 | SISTEMA DE ARRANQUE, PARADA Y CONTROL DEL EXTRACTOR 11AMP. | Sistema diseñado para el control de arranque y parada de los Extractores o ventiladores recomendable para la protección de los motores, reductores, etc. Guardamotor más Contactor y relé bimetálico de protección contra sobrecargas, cortocircuito y marcha en dos fases para motores de 2.9 a 11 AMP., para motor de 0.75 H.P. á 3.0 H.P. á 1800 R.P.M. a 220v. Caja plástica de protección IP-65 Con pulsadores bicolores O-I de arranque y Parada. | 1 |
| 12 | DUCTOS ESPECIALES PARA CONEXIÓN DE CAMPANA Y EXTRACTOR 20 PULGADAS. | Lote de ductos especiales diseñados para la conexión de campana, conexión Extractor y la conducción de olores, vapores en zonas húmedas y grasosas para todo tipo de cocinas, en lámina galvanizada calibre 22. Enflanchada con uniones en ángulo de hierro, empaquetadura en caucho y tornillería. Nota: Los ductos se liquidan una vez Finalizada la obra Para poder determinar su Metraje. Dimensiones: 20″ x 20″. | 10 |
| 13 | MOSTRADOR DE AUTOSERVICIO PARA GAS | Mostrador de Autoservicio. Línea de acero Inoxidable, con tapa para recibir tanques tipo Bañomaria o refrigerados y azafates; en lámina calibre 16, bordes semi-redondos con caída de 0.6 cms hacia abajo, reforzada longitudinal y transversalmente con perfiles en forma de "U" también en acero, soldados a la tapa con puntos de penetración. Acabados satinados. Cuerpo y estructura fuertes con laterales, frente y piso manufacturado totalmente en lámina de acero inoxidable calibres 18-20 Cromo Níquel, contra ácidos y antimagnético tanto en su estructura como en sus paredes laterales y frontales. Sobre Patas tubulares (regatones) con ajustes de nivel en aluminio fundido. Dimensiones: Largo: 2.00. Ancho: 0.80. Alto: 0.86 - 1.35. | 2 |
| 14 | SECCIÓN CALIENTE CON CALEFACCIÓN A GAS. | Sección baño maría con Calefacción a GAS para la colocación y exhibición de los alimentos calientes en AZAFATES (fuentes), Tanque con calefacción por medio de (2) quemadores a gas de tiraje directo. Con deflectores de flama para evitar la conducción de calor. Divisiones o soportes removibles para facilitar la limpieza en acero Inoxidable para la colocación de (00) azafates Full size cada uno con su respectiva tapa. Tanque con esquineras sanitarias redondeadas en forma de media caña desagüe inferior con rebosadero para limitar el nivel de agua. Desagüe con válvula de 1 ½, Registro de bola para cierre rápido. Dimensiones: Largo: 1.63. Ancho: 0.53. Alto: 0.86-1.35. | 1.63 |
| 15 | SECCIÓN REPISA SENCILLA. | Sección Repisa Tipo Sencillo de Sobreponer: Para entrega, protección y tapa estornudos en zonas de entrega de alimentos calientes. Tapa en lámina de ACERO Inoxidable Calibre 18. Reforzada con perfiles en forma de "U" soldados a la misma con puntos de penetración. Soportes en tubo redondo de 3/4" fijos a la mesa con terminales en aluminio fundido atornillados. Tapa estornudos frontal y lateral en vidrio de 5mm biselado. Dimensiones: Largo: 1.75. Ancho: 0.35. Alto: 0.40. | 1.75 |
| 16 | DESLIZADOR DE BANDEJAS. | Sección deslizador en tubo: Concebido para el deslizamiento de las bandejas en el momento de la distribución y recibo de los alimentos. En tubo redondo en ACERO INOXIDABLE de 1" de diámetro tubular para una mejor asepsia, sobre soportes triangulares adheridos al frente del mueble mostrador. Dimensiones: Largo: 2.00. Ancho: 0.35. Alto: 0.40. | 2 |
| 17 | MESA PARA LAVADO DE OLLAS Y UTENSILIOS PARA DOS (1) POCETA. | Mesa con REBORDE Y SALPICADERO; diseñada para lavado de vajilla y utensilios de cocina totalmente en acero inoxidable. Tapa con salpicadero de 15cm de alto en la parte de contacto con la pared y borde frontal y lateral bajó relieve de 5cm. En lámina de acero inoxidable calibre 16, bordes redondeados tipo media caña hacia abajo con un diámetro de 1 1/4". Reforzada longitudinal y transversalmente con perfiles en forma de "U" también en acero, soldados a la tapa con puntos de penetración. Acabados satinados. Entrepaño en lámina de acero inoxidable calibre 18. Reforzado en forma longitudinal y transversal igual que la tapa. Patas en tubo redondo de 11/4" de diámetro en acero inoxidable provistas de ajustes de nivel en aluminio fundido. Sujetas a la tapa y al Entrepaño con esquineras en forma triangular en acero y tornillería también en acero. Dimensiones: Largo: 1.40 Ancho. 0.70 Alto 0.86 | 1.4 |
| 18 | TANQUE PARA ZONAS DE LAVADO | Tanque o poceta en acero Inoxidable calibre 18 Ref. 304 2/B. Con esquineras redondeadas y ceñido hacia el centro de desagüe, acabado | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | DE VAJILLA. | satinado. El cual irá soldado a la tapa sin que se noten sus uniones. Dimensiones: Largo: 0.50. Ancho: 0.50. Prof.: 0.30. | |
| 19 | REPISA TIPO SENCILLO | Repisa SENCILLA para anclar a la pared, para usos varios como colocación de vajilla, condimentos, insumos etc. en lámina de ACERO Inoxidable calibre 18 ref.304/2B, salpicadero en la parte de contacto con la pared, bordes redondeados tipo media caña reforzada con soportes triangulares, también en acero, para anclar a la pared, con chazos de expansión. Dimensiones: Largo: 1.40. Ancho: 0.35. Alto: 0.13. | 1.4 |
| 20 | SHUT EN NEOPRENO. | Shut diseñado para recibir los desperdicios y sobras en forma circular, manufacturado en neopreno Solido Inyectado para una mejor resistencia el cual ira ajustado a presión en las tapas de las mesas de Lavado y Preparación. Dimensiones: Diámetro: 26cm. Alto: 6.5cm. | 1 |
| 21 | ARMARIO ALTO TIPO CERRADO CON PUERTAS DE PARCHE PARA PROCESOS DE ASEO | Armario con puertas de parches embebidas en lamina de acero inoxidable calibre 20, Entrepaño Manufacturados en lámina de ACERO INOXIDABLE, Calibre 18 Ref.304/2B. También Reforzados como la tapa. Espaldar y laterales en lámina de acero inoxidable Calibre 22 Ref. 304/2B. Puertas de batientes entableradas, para una excelente asepsia que Cumpla con las Normas Hospitalarias; con cierre a presión, acabados satina dados. Patas en tubo de acero inoxidable con ajustes de nivel en aluminio fundido. Dimensiones: Largo.0.80. Ancho.0.40 Alto. 2.00 | 1 |
| 22 | TANQUE PARA LAVADO DE TRAPEROS | Tanque especial para lavado de traperos y Utensilios de aseo, totalmente en lámina de ACERO INOXIDABLE calibre, 16 ref. 3042/B, bordes redondeados tipo mediacaña en forma perimetral, salpicadero de 0.45 de h. en la parte de contacto con el espaldar, fondo con esquineras redondeadas y ceñido hacia el sifón, provisto de válvula y desagüe en P.V.C. Patas en tubo redondo de 1 1/4 en acero inoxidable, con ajustes de nivel en aluminio fundido. Dimensiones: Largo. 0.40 Ancho. 0.40 Prof.0.40 –0.53 | 1 |
| 23 | REPISA PARA COLGADO DE TRAPEROS DE SOBREPONER | Repisa con Ganchos en "g" para colgar los traperos sobre el pozuelo de lavado, para sobre poner, en lámina de acero inoxidable calibre 18 ref.304/2B, salpicadero en la parte de contacto con la pared, bordes redondeados tipo media caña reforzada con soportes triangulares, también en acero, para anclar al espaldar del armario, debe llevar cuatro (4) ganchos en forma de "g" para colgar traperos. PESO EN KILOS. Dimensiones: Largo.0.70. Ancho.0.60 Alto. 2.00 | 1 |
| 24 | SUPERSPIKE PARA 10 POLLOS. | Colocación vertical de los pollos. Peso máximo del pollo 2 Libras, (900grm.) Dimensiones: 1/1 GN (325 x 530 mm) | 1 |
| 25 | COMBIFRY | CombiFry. Permite preparar grandes cantidades de alimentos pre-fritos. Dimensiones: 1/1 GN (325 x 530 mm) | 1 |
| 26 | BANDEJA PARA PLANCHA Y PARA ASADOS | Las bandejas multifunción para plancha y para asados confieren las típicas marcas diagonales de parrilla a bistecs, pescado y verduras a la plancha. El borde de alrededor de toda la bandeja permite asar alimentos que contienen mucha grasa o suelten líquidos (p. ej. el jamón). con TriLax® de 3 capas que es un material termoestable, anti ralladuras, lavable en lavavajillas y resistente a la lavandina o soluciones de cloro o yodo. Dimensiones: 1/1 GN (325 x 530 mm) | 1 |
| 27 | CONTENEDORES DE GRANITO ESMALTADO | Contenedores de granito esmaltado. Dimensiones: 1/1 GN (325 x 530 mm) | 1 |
| 28 | PASTILLAS CARE RATIONAL PARA EQUIPOS SELFCOOKINGCENTER® CON CARECONTROL | Permite conservar Prolongadamente el estado íntegro del equipo. Presentación: ENVASE por 100 PASTILLAS. | 1 |
| 29 | PASTILLAS DE DETERGENTE RATIONAL PARA EQUIPOS SELFCOOKINGCENTER | Permite conservar Prolongadamente el estado íntegro del equipo. Presentación: BALDE por 100 PASTILLAS. | 1 |
| 30 | KIT CONEXIÓN PARA HORNO RATIONAL | Kit de conexión para hornos Rational modelos 61 – 202. Compuesto de tubo de alimentación de agua (2 m) y tubo de desagüe DN 50. Dimensiones: No Aplica | 1 |
| 31 | REPISA TIPO SENCILLO | Elemento para anclar a la pared, en lámina de ACERO Inoxidable calibre 18 ref.304/2B, salpicadero en la parte de contacto con la pared, bordes redondeados tipo media caña reforzada con soportes triangulares, | 1.38 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | también en acero, para anclar a la pared, con chazos de expansión. Dimensiones: Largo: 1.38. Ancho: 0.35. Alto: 0.13. | |
| 32 | **ESCALERA EN ALUMINIO E INOX TIPO AVION** | Escalera de tres (3) pasos con barandas laterales, elemento diseñado para alcanzar el piso de la cocina móvil. En lámina de aluminio alfajor reforzada con perfiles en ACERO INOXIDABLE; Baranda ergonómica por los laterales para en tubo de 1.1/2″ para un agarre seguro, flaches para aseguramiento. PESO EN KILOS Dimensiones: Frente.0.70. Ancho.0.80 Alto. 2.00 | 1 |
| 33 | **CARRO COCINA MÓVIL.** | Cocina Móvil, Experimental; ensamble de la VANETTE (Furgón) ensamblado con revestimiento exterior en LAMINA GALVANIZADA CALIBRE 18 y cara interior LAMINA DE ACERO INOXIDABLE DEL TIPO 304/2B CALIBRE 20 para facilitar la limpieza y lograr una asepsia de acuerdo a los requerimientos de las normas internacionales para la manipulación y servicio de alimentos. Provisto de aislamiento con PANELES EN POLIURETANO INTERNOS EN LOS COSTADOS para evitar el calentamiento dentro de los equipos en zonas de clima cálido, el piso en LÁMINA DE ALUMINIO ALFAJOR DE 1/8″ CON SUB-PISO EN MADERA, todas las puertas de acceso serán de tipo batiente (Swing Door) provistas de bisagras y cerrojos galvanizados para intemperie con sus respectivos portacandados de seguridad. En la parte trasera llevara una puerta para acceso y salida de emergencia tipo swing door, con su respectiva escalera, Adicionalmente en el costado lateral izquierdo al centro, llevara una compuerta tipo swing door,batiente hacia arriba, para dar instrucción visual a los alumnos; en la parte superior de dicha compuerta se instalara un toldo retráctil que garantiza su empleo para las lluvias y para el sol, protegiendo los equipos. A) Sobre la Cubierta del furgón COCINA irán dos (2) tanques con capacidad de doscientos (200) galones cada uno, con su interior en ACERO INOXIDABLE aislamiento en poliuretano exterior en lamina de ACERO GALVANIZADO totalmente resistente a la corrosión para el almacenamiento de Agua (H2O) potable en la cocina, construido técnicamente, con su manhall de 6″ y respiraderos, grifos inferiores para el drenaje y limpieza, conexiones para el suministro por gravedad a los puntos de servicio provistos en todos los puntos hidráulicos requeridos, B) En la parte inferior del contenedor donde el espacio lo permita llevaran varios compartimentos que podrán ser utilizados como bodegas para guardar herramientas, utensilios o menaje. El furgón irá dotado con todas las acometidas; eléctricas, hidráulicas, sanitarias, gas, etc. que se requieran para la instalación y funcionamiento de todos los equipos. C) Todas las redes para las conexiones de los equipos irán internas en tubería MT protegidas para garantizar que no se produzcan daños, D). Se contempla un compartimiento en la parte posterior para la colocación de dos (2) tanques para gas propano de cien (100) libras cada uno; la red de gas va debidamente protegida para evitar accidentes en los operarios, e irá dotada de todos los accesorios como (válvulas, reguladores de presión, etc.) que garanticen el funcionamiento de los y equipos que requieran gas, además estarán recubiertas con pintura en colores de normas indicadoras para una alta temperatura. E) Las instalaciones hidráulicas deberán ser con tubería en acero inoxidable 304, concebidas para garantizar un suministro a séptico y uniforme en todos los puntos y con la presión suficiente para el correcto funcionamiento de todos los equipos; también llevará una red de desagües en 2″ de diámetro para canalizar las aguas residuales al exterior, para conectarse a un tanque recolector. F). ILUMINACIÓN POR LAMPARAS DE PLAFON HERMETICAS Características de fabricación; tipo plafón rectangular Pantalla en acrílico de policarbonato luz fluorescente de acuerdo a normas IP66 contra la humedad o NTC con medidas 1.20 de largo por 0.13 de ancho G). El Furgón está dotado con dos (2) extintores de 15 libras cada uno tipo ABC. ACABADOS: Los acabados finales aplicados elaborados con pinturas anticorrosivas, resistentes a los derivados del petróleo y humedad, que cumplen con las normas de calidad exigentes y aptas para resistir las altas inclemencias del trópico sur americano, la intemperie, el combustible, o la corrosión producida por la humedad, detergentes y tráfico de personas. Para la parte exterior pintura tipo industrial poliuretano de color blanco brillante con franjas reflectadas que garantice el fácil reconocimiento. (Nota: Se podrán colocar avisos publicitarios o de convenciones de acuerdo con el usuario). CHASIS CHEVROLET TIPO ARAÑA NQR REWARD EURO IV; equipo adicional: Inversor, radio DVD; parlantes y licuadoras. Diseñado bajo los lineamientos de la normativa NTC 5206. El panel de | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | instrumentos utiliza un motivo de "onda dura" que expande el sentido del espacio interior, proporcionando mayor comodidad y ergonomía al conductor y además facilitando la operatividad del bus. Alternador de 80 amperios, que permite mayor versatilidad a la hora de la conexión de dispositivos sobre el bus. Dirección ajustable en posición y altura asegurando ergonomía en la operación del conductor. MOTOR ISUZU 4HK1-TCN de inyección Common Rail y emisiones catalogadas Euro IV cumpliendo los requerimientos de los sistemas masivos de transporte, 5.193 centímetros cúbicos con 153 hp que garantizan un gran desempeño a un excelente consumo de combustible. Torque de 419 n.m. capacidad de carga: 5.995 kg. Peso bruto vehicular: 8.500kg. Distancia entre ejes: 4.1 m SEGURIDAD: Sistema que garantiza un óptimo rendimiento en cualquier circunstancia LEGALIZACIÓN: Documentación, Matriculas, Impuestos legalizados en la ciudad de Tunja, hasta dejarlo en condiciones transitables. Dimensiones Exteriores: Largo: 6.20. Ancho: 2.60. Alto: 2.00 metros interna. externa. 3.50 | |
| 34 | MEZCLADOR MESA ENCORE | Mezclador con cuello ganso. Cuerpo mezclador de dos aguas para montar sobre la MESA en bronce cromado, cuello largo giratorio. Dimensiones: 8" a 12" de largo. | 1 |
| 35 | CANASTILLA DE PALANCA ENCORE | Canastilla industrial con Válvula para desagüe tipo de palanca. Cuerpo en Bronce Samblastiado, Drenaje con rejilla removible en lámina de ACERO Inoxidable troquelada en 4" y válvula de 1 1/2" ó 2 1/2". Palanca de apertura y cierre en varilla con mango en baquelita. | 1 |
| 36 | SIFÓN INDUSTRIAL. | Sifón en ALUMINIO en "S" fundido en Aluminio Maquinado y roscado De 1 1/2" para conectar la canastilla al desagüe.<br>Dimensiones: 1 1/2". | 1 |
| 37 | UNIVERSALES PARA LA CONEXIÓN | Universal en PVC. macho-hembra en PVC Maquinado y roscado en 2" para conectar la canastilla y sifón al desagüe sobre pared. | 1 |
| 38 | MANGUERAS CON ACOPLES SENCILLOS | Manguera en ¾" Para altas presiones de Gas Según normas de seguridad. Con terminales hembra y macho SENCILLOS de 3/4 de pulgadas. Para conexión y desconexión a la red domiciliaría.<br>Dimensiones: Largo: 1.20. Diámetro: 3/4". | 6 |

- **El término de entrega máximo para la entrega de los presentes equipos es de sesenta (60) días calendario.**
- **Los presentes equipos deberán ser entregados a satisfacción en la UPTC seccional Duitama**
- **Deberá señalarse garantía mínima de un (1) año por defectos de fábrica**
- **Se debe suministrar capacitación a los docentes y personal involucrado**

Con la anterior descripción Técnica, se calificará cada oferta como ADMISIBLE / NO ADMISIBLE en cuanto a requisitos Técnicos Mínimos.

Las propuestas que no cumplan con todas las especificaciones técnicas mínimas no se tendrán en cuenta en el proceso de calificación, la universidad NO ACEPTARÁ propuestas parciales.

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.

## 5. CONDICIONES DE LA CONTRATACIÓN

**5.1. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** El contrato en mención tendrá una duración de ***SESENTA (60) DÍAS CALENDARIO,*** *TIEMPO CONTADO A PARTIR DE LA SUSCRPCIÓN DEL ACTA DE INICIO, PREVIA APROBACION DE LA POLIZAS Y GARANTIAS REQUERIDAS POR LA UNIVERSIDAD.*

**5.2. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** El Contratista se obligará a cumplir con las siguientes obligaciones:

**a)** Atender las solicitudes y recomendaciones que realice la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia (UPTC), por intermedio del funcionario encargado de ejercer la Supervisión del Contrato.

**b)** EL CONTRATISTA, como experto de negocio y como especialista, asumirá los efectos económicos de todos aquellos sucesos previsibles y de normal ocurrencia para las actividades que son objeto de la

presente contratación. Por lo tanto, deberá asumir los riesgos asociados a su tipo de actividad ordinaria que sean previsibles, así mismo, asumirá aquellos riesgos propios de su actividad empresarial y de persona natural o jurídica que tiene que cumplir con determinadas cargas y deberes frente al Estado y la sociedad. En consecuencia, solo procederán reclamaciones por hechos o circunstancias imprevisibles.

c) Garantizar la calidad y cantidad de todos y cada uno de los elementos objeto de compra de la presente invitación privada.

d) Los elementos objeto de esta invitación privada deberán ser entregados por el contratista en la sede de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia en la ciudad de Duitama

e) Deberá suministrar capacitación a los docentes y personal involucrado.

f) Presentar al momento de la liquidación del contrato las certificaciones en que conste que se encuentra a PAZ Y SALVO en el pago de los aportes de las obligaciones al sistema de salud (EPS), Fondo de Pensiones y Administradora de Riesgos Laborales (ARL) y los Aportes Parafiscales (SENA, CAJA DE COMPENSACIÒN FAMILIAR E ICBF).

g) Prestar las garantías requeridas en cada una de sus condiciones específicas y por cada uno de los riesgos determinados en la presente invitación.

**5.3. PRESUPUESTO Y FORMA DE PAGO: La** Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia cuenta con un presupuesto oficial para el objeto de la presente Invitación Privada, es de ***($276´272.149,15) DOSCIENTOS SETENTA Y SEIS MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y DOS MIL CIENTO CUARENTA Y NUEVE PESOS CON 15/100 MONEDA CORRIENTE***, con Cargo a la Disponibilidad Presupuestal No. 4569 de fecha Diez (10) de Diciembre de 2014.

Dicha suma será cancelada al contratista dentro de los Treinta (30) días siguientes a la presentación de la Factura con los requisitos legales, y la expedición del acta de ejecución donde conste el recibo a Satisfacción por parte del supervisor del contrato.

En cumplimiento de la Ley 30 de 1992 y el Acuerdo 074 de 2010, la Universidad descartará toda propuesta cuyo valor incluido IVA, esté por encima del Presupuesto Oficial estimado en el párrafo anterior así como de cada uno de los ítems individuales establecidos en el presupuesto oficial publicado.

**5.4. RIESGOS PREVISIBLES DE LA CONTRATACIÓN**

| *CLASE DE RIESGO* | *TIPIFICACIÓN* | *ASIGNACIÓN* | |
|---|---|---|---|
| | | *ENTIDAD* | *CONTRATISTA* |
| *PREVISIBLE* | *No suscripción del Contrato en Término o no lo legaliza* | *0%* | *100%* |
| *PREVISIBLE* | *Que el contratista no cumpla con el objeto del Contrato* | *0%* | *100%* |
| *PREVISIBLE* | *Calidad del bien suministrado.* | *0%* | *100%* |
| *PREVISIBLE* | *Los efectos derivados de las variaciones en los precios de mercado de los elementos aSuministrar.* | *0%* | *100%* |
| *PREVISIBLE* | *Los efectos derivados de las variaciones de la tasa de cambio* | *0%* | *100%* |

**5.5. MECANISMOS DE COBERTURA DE LOS RIESGOS**

5.5.1. **Póliza de seriedad de la oferta.** Equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, con una vigencia desde la fecha de presentación de la oferta y hasta la adjudicación y dos meses más

5.5.2. **Cumplimiento.** Equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, con una vigencia igual al término de ejecución del mismo y cuatro (4) meses más.

5.5.3. **Calidad del bien suministrado.** Equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, que deberá comprender un (1) año contado a partir del recibo a satisfacción del bien suministrado.

**5.6. VALOR DE LA OFERTA:** El valor de la propuesta será en pesos colombianos, **incluyendo IVA** (Debe establecer claramente el Régimen Tributario al que pertenece el proponente) y además los gastos y discriminando los impuestos a que haya lugar, la constitución de las garantías y los fletes o cualquier otro costo que pueda incrementar su valor, según requerimiento del supervisor del contrato y sin costo a la Universidad.

Si su oferta tiene descuento deben establecer el porcentaje y tiempo de validez de los mismos, así como definir el tiempo de garantía de los mismos.

**5.7. PLAZO PARA PRESENTAR OFERTAS:** El plazo máximo para presentar las ofertas, será el señalado en el cronograma.

**5.8. FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:** Las ofertas junto a los requisitos habilitantes y de evaluación, deberán ser entregados personalmente en la Dirección Administrativa y Financiera, ubicada en el Tercer piso del Edificio Administrativo de la Universidad.

La propuesta debe entregarse **en sobre cerrado, foliado desde la primera hoja, debidamente firmado y la propuesta económica además en medio magnética (Formato EXCELL)**

**5.9. DOCUMENTOS INTEGRANTES DE LA OFERTA:** La oferta económica debe realizarse teniendo en cuenta los anteriores requerimientos, y deberá acompañarse de los siguientes documentos, so-pena de rechazo de la misma sin prejuicio de la subsanabilidad:

**5.9.1. DOCUMENTOS JURÍDICOS.** En estricto orden:

a. **ORIGINAL ANEXO 2. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA.** Para ser tenida en cuenta la propuesta, deberá utilizarse el modelo suministrado en este pliego y ser suscrita por el representante legal o por la persona legalmente autorizada para ello.

b. **FOTOCOPIA del Certificado de inscripción en la Cámara de Comercio**, expedido por la Cámara de Comercio, con fecha de expedición no mayor de 3 meses anteriores a la fecha de cierre de la INVITACIÓN. **(APLICA PARA PERSONAS NATURALES) con excepción de lo dispuesto para el ejercicio de las profesiones liberales, según el artículo 23 numeral 5 del Código de Comercio."**

c. **FOTOCOPIA del Certificado de la Existencia y de Representación Legal,** expedido por la Cámara de Comercio, con fecha de expedición no mayor de 3 meses anteriores a la fecha de cierre de la INVITACIÓN. Dentro de su objeto social se debe la posibilidad de contratar el objeto de la presente invitación, según lo dispuesto en el Decreto 734 de 2012. **(APLICA PARA PERSONAS JURIDICAS).**

d. **AUTORIZACIÓN:** En caso de que el representante legal de la persona jurídica, conforme a sus estatutos, no tenga facultad para comprometerse por el valor de la propuesta y del contrato a que hubiere lugar, deberá presentar copia del acta emitida por el órgano competente en la cual se autoriza para comprometer a la sociedad por el valor y demás aspectos de la propuesta, de conformidad con lo establecido en los estatutos de la sociedad.

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

| | |
|---|---|
| BENEFICIARIO: | UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, NIT. 891800330-1 |
| AFIANZADO: | El proponente |
| VIGENCIA: | Desde la fecha de presentación de la propuesta y hasta la fecha señalada para la adjudicación y dos (2) meses más. |
| VALOR ASEGURADO: | Diez por ciento (10%) del valor del valor de la oferta. |

**Esta Garantía en caso de tratarse de pólizas, debe ser expedida por una compañía de seguros legalmente constituida en Colombia y el proponente deberá adjuntar el original de la garantía y el original del recibo de pago correspondiente o certificación en donde se indique que dicha póliza no expira por falta de pago o revocación.**

**La garantía se hará exigible si el proponente que resultare seleccionado no suscribe el contrato dentro del término establecido en la presente INVITACIÓN o no lo legaliza dentro de los términos establecidos en los pliegos de condiciones.**

f. **ORIGINAL (ANEXO 3)** . 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 declaración debe mencionar que se encuentran a paz y salvo por concepto de aportes a la seguridad social integral (salud, pensión y riesgos Laborales) y a 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 propuesta.

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

En caso de Consorcios o Uniones Temporales, se tendrá que allegar tantas certificaciones como integrantes del consorcio o unión temporal exista, es decir, debe haber una certificación por cada uno de sus integrantes.

Con relación a este ítem la universidad evaluara el cumplimiento formal de las declaraciones de acuerdo al Art.50 de la ley 789 de 2002 cuya responsabilidad recae en los oferentes.

g. **FOTOCOPIA del Certificado de la Contraloría General de la República** de Antecedentes fiscales el cual debe estar vigente a la fecha de la presentación de la propuesta. EN TODO CASO LA UNIVERSIDAD VERIFICARÁ A TRAVÉS DE LA CORRESPONDIENTE PÁGINA WEB, LA AUSENCIA DE ANTECEDENTES FISCALES.

h. **FOTOCOPIA del Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación** el cual debe estar vigente a la fecha de la presentación de la propuesta. (APLICA SOLO PARA PERSONAS NATURALES). EN TODO CASO LA UNIVERSIDAD VERIFICARÁ A TRAVÉS DE LA CORRESPONDIENTE PÁGINA WEB, LA AUSENCIA DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS.

i. **FOTOCOPIA del Certificado de antecedentes penales.** En virtud de lo dispuesto Artículo 7 y 93 del Decreto Ley 019 de 2012, en concordancia con la Circular Interna No. 004 del Dieciséis de Enero de 2012, no se le requerirá al oferente allegar éste documento, pero se encuentra sujeto a verificación por parte de la Universidad. (APLICA SOLO PARA PERSONAS NATURALES).

j. **FOTOCOPIA del formulario Registro Único Tributario (RUT),** donde se establece el régimen al cual pertenece. Debidamente actualizado de acuerdo a la resolución de la DIAN 139 del 21 de Noviembre de 2012.

k. **CERTIFICACION DE EVALUACIÓN DEL PROVEEDOR DE LA UPTC:** Tomando en cuenta que éste es un documento expedido por la misma Universidad, de acuerdo a las directrices previstas en el Artículo 9 del Decreto Ley 019 de 2012, no se le solicitará a los oferentes. En todo caso y tomando en cuenta que es requisito de habilitación jurídica que el proveedor de bienes o servicios de la universidad ostente una evaluación superior igual o superior al 70% de acuerdo a la guía A-AB-P01-G02, para poder ser objeto de verificación por parte de la entidad debe diligenciarse el Correspondiente **ANEXO 6.**

En caso de presentación de propuestas en consorcio o unión temporal cada uno de los integrantes del mismo debe presentar el Anexo.

l. **Documento de Conformación del Consorcio o Unión Temporal.** Indistintamente de la denominación que se le otorgue a la modalidad mediante la cual presentará la propuesta, los proponentes aceptarán sin condicionamiento alguno la existencia de una obligación solidaria en relación con la presentación de la propuesta, la suscripción y legalización del Contrato así como de su cumplimiento y liquidación (responsabilidad solidaria en las fases precontractual, contractual y post-contractual). Para la existencia de la obligación solidaria solamente será necesario que la propuesta se presente en forma conjunta, en consecuencia no se requiere que se refiera a esta circunstancia.

En los eventos de presentación de propuestas bajo la forma de consorcio o unión temporal, se deberá anexar con la propuesta, el ACTA DE ACUERDO ORIGINAL, que acredite la constitución del consorcio o unión temporal, la cual debe indicar como mínimo lo siguiente:

1) Indicar el título conforme al cual se presenta la propuesta (Consorcio o Unión temporal).
2) Objeto del Consorcio o Unión Temporal, el cual será "**EXPRESAMENTE**" el mismo del Objeto de la Presente Invitación y consecuencialmente del Contrato.
3) Tiempo de duración, que no será inferior al término del Contrato y tres (3) años más.
4) Nombre del representante del Consorcio o Unión Temporal ante la UPTC, estipulando sus facultades y limitaciones.
5) La manifestación clara y expresa de responsabilidad solidaria e ilimitada, de los miembros del consorcio frente a la UPTC y limitada para las Uniones Temporales, según la participación de sus miembros en la ejecución del Contrato.
6) Determinar las reglas básicas que regulen las relaciones entre los miembros del consorcio o unión temporal.
7) El porcentaje de participación de cada uno de los integrantes del Consorcio y Unión Temporal, según el caso.
8) En el caso de unión temporal deben señalarse los términos y extensión de la participación de cada uno de los integrantes en cuanto a las actividades o ítems a realizar en su ejecución, los cuales sólo podrán ser modificados con el consentimiento previo y por escrito de la UPTC.
9) **"Manifestación expresa"** de que las partes integrantes no podrán revocar el Consorcio o Unión Temporal durante el tiempo del Contrato con la UPTC.
10) **"Manifestación expresa"** de que ninguna de las partes podrá ceder su participación en el Consorcio o Unión Temporal a los demás integrantes de los mismos, según el caso.

La Universidad NO ACEPTARÁ PROPUESTAS U OFERTAS PARCIALES. En ningún caso el oferente podrá participar con más de una Propuesta, ya sea individualmente o en consorcio y/o unión temporal.

Para que la propuesta por éste medio de presentación sea tenida en cuenta en el proceso de invitación privada, UNO DE LOS INTEGRANTES del consorcio o la Unión temporal debe haber sido invitado por parte de la Universidad. En todo caso, no podrán consorciarce o realizar una UNION TEMPORAL, entre dos o más personas invitadas a la misma convocatoria, para garantizar la competencia y escogencia objetiva del contratista.

### 5.9.2. DOCUMENTOS FINANCIEROS

**a). FOTOCOPIA del certificado de inscripción, clasificación y calificación** con **fecha de expedición no mayor de 3 meses anteriores a la fecha de cierre de la Invitación** en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio.

La clasificación del proponente no es un requisito habilitante sino un mecanismo para establecer un lenguaje común entre los partícipes del Sistema de Compras y Contratación Pública. En consecuencia, no se excluirá del presente proceso al proponente que ha acreditado los requisitos habilitantes exigidos en un Proceso de Contratación por no estar inscrito en el RUP con el código de los bienes, obras o servicios del objeto de tal Proceso de Contratación.

La presente invitación se encuentra clasificada en los siguientes códigos **UNSPSC**

| UNSPSC | DESCRIPCIÓN |
|---|---|
| 41104800 | Equipo y suministros de laboratorio para el vertido, la destilación, la evaporación y la extracción |
| 23181703 | Máquina para Cocinar |
| 95131604 | Unidad de Cocina Portatil |

De la información financiera del registro único de proponentes (RUP) se verificara los correspondientes estados financieros a corte de 31 de diciembre de 2013 o información posterior a ésta. En caso de presentar información con corte anterior a la fecha establecida, SUS ESTADOS FINANCIEROS NO SERÁN EVALUADOS. En caso de consorcios o uniones temporales, se evaluarán los últimos estados financieros que reporte el RUP para cada uno de sus integrantes.

Solamente se evaluarán los estados financieros contenidos en el RUP, por tal razón NO SE ACEPTAN BALANCES FINANCIEROS.

En caso de Consorcios o Uniones temporales para efectos de evaluación de los Estados Financieros, se realizará la sumatoria de los Estados Financieros de Cada uno de los integrantes".

### 5.9.3. DOCUMENTOS TÉCNICOS

**5.9.3.1. Propuesta Económica:** No puede ser superior a ($276´272.149,15) DOSCIENTOS SETENTA Y SEIS MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y DOS MIL CIENTO CUARENTA Y NUEVE PESOS CON 15/100 MONEDA CORRIENTE. 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.

La propuesta económica, debe allegarse según formato anexo 1, **en medio magnético y físico**, éste último debe encontrarse en papel membretado del oferente y con la respectiva firma del Proponente o Representante Legal.

**NOTA:** En todo caso la no presentación de la propuesta económica como se solicita es decir, en papel membretado y con la firma del proponente, NO SERA CAUSAL DE RECHAZO DE LA PROPUESTA.

El proponente deberá ofertar de conformidad con lo previsto en el numeral 4 del presente, indicando en su propuesta económica, toda la información que considere necesaria para establecer en forma clara y precisa el valor de la misma:

- **a.** El valor total de la propuesta, deberá incluir el IVA, además de todos los gastos en los que incurra el proponente para el desarrollo del objeto contractual.
- **b.** Los valores deberán expresarse en pesos colombianos exactos, a precios fijos inmodificables.
- **c.** El valor total de la propuesta por el servicio no podrá superar el presupuesto oficial, destinado para la presente Invitación.
- **d.** El proponente deberá incluir dentro de su propuesta toda erogación, impuestos, retención, demás gastos y costos en que incurra para la ejecución del contrato.

En caso que este no se encuentre ajustado, la Universidad rechazará, la propuesta.

El valor de la propuesta incluye todos los costos directos e indirectos requeridos para la ejecución de la Supervisión; por lo anterior, 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

### 5.9.3.2. Certificación de Experiencia. ADMISIBLE/ NO ADMISIBLE

La experiencia deberá ser relacionada según **Anexo No. 04.** El proponente deberá acreditar experiencia a través una (1) certificación (Expedidas por la entidad contratante), factura o acta de recibo final o acta de liquidación, en entidades públicas o privadas cuyo objeto muestreo de materiales.

En caso de Consorcios o Uniones Temporales, la experiencia a calificar se logrará con la sumatoria de la Experiencia de los integrantes del consorcio o Unión Temporal.

En caso de que la experiencia corresponda a un Consorcio o Unión Temporal, diferente al que presente la propuesta, pero que uno de los integrantes de dicho consorcio presente propuesta en la presente invitación, debe allegar la copia de la constitución del Consorcio Anterior donde se indique su porcentaje de participación, para que pueda ser tenido su valor real de experiencia en el presente proceso, de lo contrario su certificación NO SERÁ EVALUADA.

## 5.10. FORMA DE EVALUACIÓN

La adjudicación se hará al oferente cuya propuesta resulte más favorable y esté ajustada a las Condiciones y Requerimientos de Invitación, previa realización de los estudios y análisis comparativos del caso, y de conformidad con los factores de ponderación establecidos en el presente pliego.

La evaluación de la Capacidad Jurídica, la realizará la oficina Juridica; la evaluación de la Capacidad Financiera y de Experiencia Específica se realizará por parte del Grupo de Bienes, Suministros e Inventarios de la Universidad; y la Evaluación de la Parte Técnica (Especificaciones técnicas mínimas) y el estudio de puntaje (conformado por estudio económico y experiencia especifica), la realizará el Comité Técnico Evaluador designado para la presente Invitación. Dicha evaluación se realizará los días señalados en el cronograma y procederá de la siguiente manera.

| | |
|---|---|
| CAPACIDAD JURIDICA | ADMISIBLE/NO ADMISIBLE |
| CAPACIDAD FINANCIERA | ADMISIBLE/NO ADMISIBLE |
| ACREDITACIÓN EXPERIENCIA GENERAL | ADMISIBLE/NO ADMISIBLE |
| DOCUMENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS | ADMISIBLE/NO ADMISIBLE |
| PUNTAJE (ESTUDIO ECONOMICO) | 80 PUNTOS |
| PUNTAJE (EXPERIENCIA ESPECIFICA) | 20 PUNTOS |
| TOTAL ESTUDIO | 100 PUNTOS |

**5.10.1. CAPACIDAD JURÍDICA (HABILITANTE):** Se estudiarán y analizarán los requisitos de orden legal exigidos en los Pliegos de Condiciones, verificando su estricto cumplimiento. Serán declaradas NO ADMISIBLES JURÍDICAMENTE las propuestas que no cumplan los citados requisitos legales sin perjuicio de la subsanabilidad.

**5.10.2. CAPACIDAD FINANCIERA (HABILITANTE):** Con base en la información contable que se encuentra en el Registro Único de Proponentes (RUP) y en el CIUU.

Se estudiarán y analizarán los requisitos financieros exigidos tales como: Cumplimiento de la Clasificación de la inscripción en el RUP (Actividad, Especialidad y Grupo), cumplimiento del K de contratación requerido y K residual de Contratación.

Con base en la información contable que reposa en el Registro Único de Proponentes, se evaluará lo siguiente:

**a. Índice de Liquidez**

Índice de liquidez = Activo Corriente / Pasivo Corriente

| | | |
|---|---|---|
| MENOR O IGUAL A | 1.5 | No admisible |
| MAYOR DE | 1.5 | Admisible |

**b. Índice de Endeudamiento**

Índice de Endeudamiento = Total Pasivo / Total Activos

| | | |
|---|---|---|
| MAYOR DE | 50 % | No admisible |
| MENOR O IGUAL | 50 % | Admisible |

**c. Capital de trabajo**

El índice se determinará de acuerdo con la fórmula:

Capital de Trabajo = Activo Corriente - Pasivo Corriente

| | | |
|---|---|---|
| MENOR O IGUAL A | 50% DEL PRESUPUESTO OFICIAL | No admisible |
| MAS DE | 50% DEL PRESUPUESTO OFICIAL | Admisible |

Serán declaradas NO ADMISIBLES Financieramente las propuestas que no cumplan con los porcentajes o niveles mínimos de los indicadores mencionados anteriormente.

**5.10.3. Estudio de Experiencia:** Se verificara la acreditación de Experiencia Específica solicitada.

**5.10.4. Especificaciones Técnicas Mínimas:** Se verificará el cumplimiento de las Condiciones técnicas mínimas establecidas en **el Numeral 4 de los presentes requerimientos.**

Se verificará el cumplimiento de las condiciones mínimas especificaciones, unidad de medida cantidad descripción y referencias incluidas en el pliego, lo anterior se calificará bajo el criterio de admisible o no admisible, por parte del comité Técnico evaluador designado para la presente Invitación.

**5.10.5 Estudio De Puntaje (100 puntos),** el estudio de puntaje para el presente trámite de Invitación, está conformado por el estudio económico, que corresponde al análisis del precio de las propuestas presentadas y Garantia adicional a la minima requerida, de la siguiente manera:

**5.10.5.1. Calificación Estudio Económico Precio (80 puntos)**

- Menor Precio (80 cantidad de puntos).
- Segundo Menor precio (70 cantidades de puntos).
- Tercer Menor Precio (60 cantidad de puntos).
- Cuarto Menor Precio y Siguientes Precio (50 cantidad de puntos).

El valor de la propuesta no podrá ser superior al presupuesto oficial, los valores deberán expresarse en pesos colombianos a precios fijos inmodificables; por lo tanto el proponente favorecido con la adjudicación no podrá durante la ejecución del contrato alegar desequilibrios económicos y solicitar incrementos de precios por factores que pudieron ser previsibles de acuerdo con el comportamiento en el mercado del producto.

**5.10.5.2. Calificación Técnica – Garantia Adicional a la minima requerida (20 puntos).**

- Mayor garantia adicional a la mínima requerida (20 puntos).
- Segundo Mayor garantia adicional a la mínima requerida (15 puntos).
- Tercer Mayor garantia adicional a la mínima requerida (10 puntos).
- Cuarto Mayor garantia adicional a la mínima requerida y siguientes (5 puntos)

En caso que se presente igualdad en la puntuación total, se aplicará **Factores de Desempate.**

## 6. CAUSALES DE RECHAZO DE LAS OFERTAS

Se eliminarán las propuestas en los siguientes casos:

**6.1.** Las propuestas que no cumplan con los requisitos generales de orden legal y los exigidos en los presentes requerimientos serán rechazadas sino se realizó la subsanación.

**6.2.** Las inconsistencias presentadas en los documentos presentados. Con la excepción de lo previsto en el Certificado de Aportes Parafiscales y de seguridad social.

**6.3.** Cuando la misma persona natural o jurídica, de manera directa o indirecta, aparezca interesada en varias propuestas para la misma Invitación.

**6.4.** Cuando la propuesta presente enmendaduras, borrones o tachones que alteren sustancialmente la claridad de la propuesta y ésta no se hubiese salvado con respectiva nota y firma del proponente.

PARÁGRAFO 1.- Una vez entregada la propuesta, a ningún proponente se le permitirá modificar su propuesta, pero la Universidad podrá solicitar aclaraciones a los participantes, siempre y cuando no implique violación del contenido esencial de ella.

PARÁGRAFO 2.- Cuando una propuesta sea eliminada por cualquiera de los puntos mencionados, la Universidad se abstendrá de estudiarla.

## 7. FACTORES DE DESEMPATE

En caso de empate, se dará aplicación a lo siguiente:

1. En caso de igualdad de condiciones, se preferirá la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de servicios extranjeros.
2. Los documentos y las certificaciones expedidas en el exterior deben contar con un sello o estampilla por parte del país donde se elaboró el documento llamado APOSTILLE. Lo anterior, en cumplimiento a la convención sobre abolición del requisito de legalización para documentos públicos extranjeros AC/LG 2821, la cual dio a conocer el Gobierno Nacional el Decreto No 106 del 18 de Enero de 2001, adhiriéndose a la misma el 30 de enero de 2001.La ley 455 de 1998, por medio de la cual se aprobó la "Convención sobre la abolición del requisito de legalización para documentos públicos extranjeros" establece en su artículo que "cada estado contratante eximirá de legalización los documentos a los que se aplica la presente convención y que han de ser presentados en su territorio. A efectos de la presente convención la legalización significa únicamente el trámite mediante el cual los agentes diplomáticos consulares del país donde el documento ha de ser presentado, certifican la autenticidad de la firma, a qué título ha actuado la persona que firma el documento y cuando proceda, la indicación del sello o estampilla que llevare".

3. Si aplicando tal criterio, el empate continúa, se preferirá a quien tenga en sus nóminas por lo menos un mínimo del 10% de sus empleados en las condiciones de discapacidad enunciadas en la Ley 361 de 1997 debidamente certificadas por la oficina de trabajo de la respectiva zona y contratados por lo menos con anterioridad de un año; igualmente deberán mantenerse por un lapso igual al de la contratación. La incapacidad se certificara por la junta de invalidez (regional o nacional).
4. Si se presenta empate o este persiste y entre los empatados se encuentren Mipymes, se preferirá a la Mipyme nacional, sea proponente singular o consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, conformada únicamente por Mipymes nacionales.
5. Si no hay lugar a la hipótesis prevista en el numeral anterior y entre los empatados se encuentran consorcios, uniones temporales o promesas de sociedad futura en los que tenga participación al menos una Mipyme, este se preferirá.

Si el empate continúa se acudirá a un sorteo el cual será reglamentado de la siguiente manera:

El sorteo se resolverá mediante balotas.

- ✓ Se dispondrá de una bolsa oscura, la cual será exhibida a todos los asistentes a la audiencia pública de adjudicación, para que verifiquen que ésta se encuentre en perfectas condiciones y totalmente vacía y habrá tantas balotas como oferentes empatados hayan, las cuales se mostrarán a los asistentes a la audiencia.
- ✓ Se numerarán consecutivamente y los oferentes empatados, y el comité de Contratación designará la persona que escogerá en un solo intento al oferente vencedor.

De esta audiencia se levantará acta suscrita por los funcionarios de la Universidad que intervinieron y oferentes participantes.

## 8. SANCIONES

En el presente trámite de Invitación Privada y posterior contrato que se realizaré por la Universidad como origen de esta, se entenderá incluida las multas determinadas y fijadas en la **Resolución No. 3641 de fecha once (11) de Julio de 2014** *"Por la cual se establece el procedimiento para la imposición de sanciones y se señalan las causales y cuantías para hacer efectiva la cláusula de multas en los contratos celebrados por la Universidad"*; con el fin de exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado o de sancionar el incumplimiento contractual total o parcial.

## 9. SUPERVISIÓN

Para todos los efectos de la presente invitación y el contrato que se firme producto de ésta, LA UNIVERSIDAD designará como Supervisor será la El Profesor **CARLOS FERNANDO NAUSSAN,** Docente Administración Turística y Hotelera de la Uptc seccional Duitama o quien haga sus veces, para que certifique el cumplimiento del objeto contractual y reciba a satisfacción, todos y cada uno de los BIENES descritos en el presente pliego, quien no podrá delegar dicha función. El SUPERVISOR en ejercicio de sus funciones, está autorizado para impartir instrucciones y órdenes al CONTRATISTA, así como para exigirle la información que considere necesaria. El Supervisor no tendrá autorización para exonerar al CONTRATISTA de ninguna de sus obligaciones o deberes que emanen del presente contrato, ni para imponerle obligaciones distintas a las aquí estipuladas, ni para exonerarlo, de ninguno de sus deberes y responsabilidades que conforme al mismo, son de su cargo, por lo tanto el supervisor tampoco podrá impartir instrucciones al CONTRATISTA, que impliquen modificación a los términos de éste contrato. Las diferencias que se presenten entre el supervisor y EL CONTRATISTA serán resueltas por el representante legal de LA UNIVERSIDAD y EL CONTRATISTA, sin perjuicio de las acciones de ley.

**GUSTAVO ORLANDO ALVAREZ ALVAREZ**
Rector Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia
Avenida Central del Norte Kilómetro 1 Edificio Administrativo

VoBo. Oficina Juridica /Dra. Liliana Fontecha / Felipe Prieto
REVISÓ: GBSI/ DR. FAUSTO CATELBLANCO/DR.FABIAN MURILLO
PROYECTÓ: GBSI/ALEX ROJAS

## ANEXO Nº 1

| ÍTEM | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | VALOR UNITARIO | IVA | VALOR TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | SARTÉN BASCULANTE DE 22 GALONES A GAS TIPO EUROPEO. | Manufacturado en acero inoxidable SAE 304 y espesores desde 14 a 20, con textura de lijado mate (sanitario) en cubiertas, tapa y tanque. Su estructura y cubiertas cumplen con el grado de protección IPX5 (Normas:UNE 20324-EN 60529). El tanque compuesto por placa de cocción en acero inoxidable de ¼" de espesor, debidamente soldada, pulida y terminada con bordes sanitarios. Todo el conjunto tanque, pivota sobre una estructura también en acero inoxidable ensamblada con perfiles en "C" para formar tubos rectangulares de calibre 16 liviano y resistente. En su parte frontal interior debe llevar troquelado un vertedero para facilitar el direccionamiento del contenido a verter permitiendo el drenaje del producto sin desbordarse. El abatimiento del tanque debe ser hacia adelante mediante un mecanismo manual ubicado al frente del equipo y compuesto por un volante, tornillo sin fin de potencia y brazos basculantes dispuestos adecuadamente para la operación de vertimiento sea suave y cómoda. Una tapa de acero inoxidable con manija generosa, el cierre y la apertura de esta son asistidos por una robusta bisagra de resorte en acero con regulación. El llenado con agua y la limpieza se hacen mediante un grifo instalado al frente del equipo y un ducto tubular curvo tipo cuello de ganso ubicado sobre la guarda trasera, en su costado izquierdo. La calefacción realizada por un quemador de múltiple llama compuesto por tubulares tipo flauta ubicados inmediatamente por debajo del recipiente y cuyo encendido se realiza a través de un piloto integrado de encendido automático por medio de un pulsador o chispero. El manejo del flujo de gas a través de válvula multifuncional auto estabilizable la cual interrumpe e inicia el fuego cada vez que el tanque es abatido. El control de la temperatura por medio de termostato, de rango 100°C a 300º C, que habilita el paso de gas hacia el quemador con su señal dirigida a la válvula, capaz de generar su propia corriente eléctrica usando una termopila para permitir su funcionamiento. Compuerta tipo mirilla en la parte frontal para que visualmente se pueda controlar el encendido del equipo y el estado de trabajo del piloto. La base de la estructura provista de cuatro patas telescópicas con regatones que permiten obtener una óptima nivelación del equipo. Volumen: 22 Galones (83 litros), Potencia calorífica: 20 KW (68.700 BTU/h - 17.160 Kcal/h), Peso: 210 Kg. Presión de suministro del Gas: 20m Bar., Tensión Eléctrica de Alimentación: NO REQUIERE. Consumo aproximado de gas a uso continuo por hora: Gas natural: 67.3 pies3, Gas Propano: 35.6 pies3. Dimensiones: Ancho: 76 cm. Profundidad: 109 cm. Alto: 113.5 cm | 1 | | | |
| 2 | MESAS PARA TRABAJO, LÍNEA ACERO INOXIDABLE TIPO DE PARED. | Mesa con tapa plana con salpicadero para trabajo pesado en los procesos de alistamiento de insumos y materias primas en todo tipo de establecimientos alimentarios, porque cumple con las normas de calidad e higiene para el consumo humano. Totalmente en acero Inoxidable. Tapa con salpicadero de 15cm de alto en las partes de contacto con la pared en lámina de acero Inoxidable calibre 16, bordes redondeados tipo media caña hacia abajo con un diámetro de 1 1/4". Reforzada longitudinal y transversalmente con perfiles en forma de "U" también en acero soldados a la misma con puntos de penetración. Acabados satinados. Entrepaño en lámina de acero Inoxidable calibre 18. Reforzado en forma longitudinal y transversal igual que la tapa. Patas en tubo redondo de 13/4" de diámetro en acero Inoxidable Sujetas a la tapa y al Entrepaño con esquineras en forma triangular en acero Inoxidable y tornillería 5/16" y 21/2" también en acero. Provistas de Ajustes de nivel en aluminio fundido. Dimensiones: Largo: 0.38. Ancho: 0.65. Alto: 0. 86. | 0.38 | | | |
| 3 | ESTUFILLAS A GAS DE SOBREMESA CON CUATRO (4) FOGONES. | Estufilla a gas de sobremesa, línea acero Inoxidable. Superficie compuesta por (4) parrillas en hierro fundido, (4) quemadores tipo hongo en hierro para 17.000 B.T.U. Cada uno, pilotos de encendido instantáneo, mariposas de origen americano. Bandeja recolectora de residuos en ACERO Inoxidable calibre 18. Chambrana o tablero frontal y Gabinete ó mueble en acero Inoxidable calibre 20. Patas cónicas en acero Inoxidable con ajustes de nivel en aluminio fundido. Dimensiones: Frente: 0.85. Ancho: 0.85. Alto: 0.45. | 1 | | | |
| 4 | PLANCHAS ASADORAS DE SOBREMESA DOS QUEMADORES | Plancha asadora de Sobre-Mesa: Equipo semi-industrial diseñado para procesos de asados, cocción en sitios donde se trabaje en grandes y medianas escalas, como comidas rápidas, medianas cocinas. De mucha utilidad y de fácil limpieza. Línea acero Inoxidable. Superficie compuesta por (1) plancha en platina de 3/4" en C. R. Con salpicadero alto en sus laterales y espaldar con Desfogue y rejilla de seguridad. (2) quemadores tipo flauta en hierro para 17.000 B.T.U. Cada uno, pilotos de encendido instantáneo, mariposas de origen Americano. Bandeja recolectora de residuos y grasas de fácil remoción | 1 | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | para su limpieza Chambrana o tablero frontal y Gabinete ó mueble manufacturado en lámina de acero Inoxidable calibre 18. Patas cónicas en acero Inoxidable con ajustes de nivel en aluminio fundido. Dimensiones: Frente: 0.45. Ancho: 0.85. Alto: 0.45. | | | | |
| 5 | SALAMANDRA GRATINADOR. | Equipo diseñado para procesos de gratinar, dorar, fundir alimentos. Gabinete en lámina de ACERO Inoxidable Cal 18-20. Sistema escualizable de altura para un perfecto funcionamiento, Bandeja recolectora de excesos también en ACERO Inoxidable; Calentamiento por quemadores tipo flauta para 22.000 B.T.U. Hra. Luz interior para una visualización de los productos en proceso. Con válvula de paso y Perilla tipo Mariposa Cromada. Gabinete y Bocelería frontal en lámina de ACERO Inoxidable. Dimensiones: Frente. 1.00 Fondo.0.40 Alto. 0.50 | 1 | | | |
| 6 | ARMARIO O MUEBLE BASE PARA EQUIPOS Y HORNOS DE SOBRE MESA RAPIDA | Mueble o armario bajo, tipo abierto manufacturado con estructura en acero inoxidable. Estructura en tuvo cuadrado de 11/2″ tapa reforzada con omegas y piso en Calibre 20, tableros dobles con guías por embutición, para la colocación de bandejas (azafates) o parrillas con medidas universales. PESO EN KILOS Comentario: Recomendado por su facilidad de organización, asepsia e higiene. Dimensiones: Frente.1.70 Fondo.0.90 Alto. 0.50 | 1.55 | | | |
| 7 | CAMPANA EXTRACTORA TIPO PLAFÓN EN ACERO INOXIDABLE | Campana Extractora tipo Plafón, Gabinete en lámina de ACERO Inoxidable calibre 20. Instalación interna con cable siliconado, tubería M.T. Terminales y porta lámparas. Provista de perfiles longitudinales como porta filtros y canales recolectores de Grasas. Tableros y registro de Bola para drenaje de grasas. Dimensiones: Largo: 2.72. Ancho: 1.00. Alto: 0.70. | 2.72 | | | |
| 8 | FILTRO TIPO PERSIANA PARA CAMPANAS DE EXTRACCIÓN INDUSTRIAL. | Filtro tipo persiana, Marco con perfiles contrapuestos en Forma de W, perforados de acuerdo a la Norma ASHRAE para mayor retención de grasas, sustancias volátiles, é impurezas, fabricado en lámina de Acero Inoxidable calibre 22. Presentación: Caja de (4) unidades. Dimensiones: Largo: 0.50. Ancho: 0.50. Alto: 0.04. | 5 | | | |
| 9 | LÁMPARAS TIPO MARINO INDUSTRIAL. | Lámpara estacionaria tipo marino para uso industrial: forma tubular o faro, Base o carcasa en aluminio inyectado, globo en vidrio refractario anti explosión y canastilla en alambre cromado. Resistencia calorífica de 90º C 150º C. | 2 | | | |
| 10 | EXTRACTOR CENTRÍFUGO TIPO HONGO DE 817 RPM, SOLER PALAU. | Extractor centrífugo de tejado, tipo hongo, aleta recta atrasada en aluminio, descarga vertical, trasmisión por poleas al motor. Caudal: 11000 (m3h), PE:35,0 (mm) c.a., Potencia Motor: 3-HP, Trifásico 220 - 440V eficiencia Estándar, rpm ventilador: 817. Diámetro: 130.4 cm. Altura: 111.3 cm. Base: 101.6 cm. | 1 | | | |
| 11 | SISTEMA DE ARRANQUE, PARADA Y CONTROL DEL EXTRACTOR 11AMP. | Sistema diseñado para el control de arranque y parada de los Extractores o ventiladores recomendable para la protección de los motores, reductores, etc. Guardamotor más Contactor y relé bimetálico de protección contra sobrecargas, cortocircuito y marcha en dos fases para motores de 2.9 a 11 AMP., para motor de 0.75 H.P. á 3.0 H.P. á 1800 R.P.M. a 220v. Caja plástica de protección IP-65 Con pulsadores bicolores O-I de arranque y Parada. | 1 | | | |
| 12 | DUCTOS ESPECIALES PARA CONEXIÓN DE CAMPANA Y EXTRACTOR 20 PULGADAS. | Lote de ductos especiales diseñados para la conexión de campana, conexión Extractor y la conducción de olores, vapores en zonas húmedas y grasosas para todo tipo de cocinas, en lámina galvanizada calibre 22. Enflanchada con uniones en ángulo de hierro, empaquetadura en caucho y tornillería. Nota: Los ductos se liquidan una vez Finalizada la obra Para poder determinar su Metraje. Dimensiones: 20″ x 20″. | 10 | | | |
| 13 | MOSTRADOR DE AUTOSERVICIO PARA GAS | Mostrador de Autoservicio. Línea de acero Inoxidable, con tapa para recibir tanques tipo Bañomaria o refrigerados y azafates; en lámina calibre 16, bordes semi-redondos con caída de 0.6 cms hacia abajo, reforzada longitudinal y transversalmente con perfiles en forma de "U" también en acero, soldados a la tapa con puntos de penetración. Acabados satinados. Cuerpo y estructura fuertes con laterales, frente y piso manufacturado totalmente en lámina de acero inoxidable calibres 18-20 Cromo Níquel, contra ácidos y antimagnético tanto en su estructura como en sus paredes laterales y frontales. Sobre Patas tubulares (regatones) con ajustes de nivel en aluminio fundido. Dimensiones: Largo: 2.00. Ancho: 0.80. Alto: 0.86 - 1.35. | 2 | | | |
| 14 | SECCIÓN CALIENTE CON CALEFACCIÓN A GAS. | Sección baño maría con Calefacción a GAS para la colocación y exhibición de los alimentos calientes en AZAFATES (fuentes), Tanque con calefacción por medio de (2) quemadores a gas de tiraje directo. Con deflectores de flama para evitar la conducción de calor. Divisiones o soportes removibles para facilitar la limpieza en acero Inoxidable para la colocación de (00) azafates Full size cada uno con su respectiva tapa. Tanque con esquineras sanitarias redondeadas en forma de media caña desagüe inferior con rebosadero para limitar el nivel de agua. Desagüe con válvula de 1 ½, Registro de bola para cierre rápido. | 1.63 | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Dimensiones: Largo: 1.63. Ancho: 0.53. Alto: 0.86-1.35. | | | | |
| 15 | SECCIÓN REPISA SENCILLA. | Sección Repisa Tipo Sencillo de Sobreponer: Para entrega, protección y tapa estornudos en zonas de entrega de alimentos calientes. Tapa en lámina de ACERO Inoxidable Calibre 18. Reforzada con perfiles en forma de "U" soldados a la misma con puntos de penetración. Soportes en tubo redondo de 3/4" fijos a la mesa con terminales en aluminio fundido atornillados. Tapa estornudos frontal y lateral en vidrio de 5mm biselado. Dimensiones: Largo: 1.75. Ancho: 0.35. Alto: 0.40. | 1.75 | | | |
| 16 | DESLIZADOR DE BANDEJAS. | Sección deslizador en tubo: Concebido para el deslizamiento de las bandejas en el momento de la distribución y recibo de los alimentos. En tubo redondo en ACERO INOXIDABLE de 1" de diámetro tubular para una mejor asepsia, sobre soportes triangulares adheridos al frente del mueble mostrador. Dimensiones: Largo: 2.00. Ancho: 0.35. Alto: 0.40. | 2 | | | |
| 17 | MESA PARA LAVADO DE OLLAS Y UTENSILIOS PARA DOS (1) POCETA. | Mesa con REBORDE Y SALPICADERO; diseñada para lavado de vajilla y utensilios de cocina totalmente en acero inoxidable. Tapa con salpicadero de 15cm de alto en la parte de contacto con la pared y borde frontal y lateral bajó relieve de 5cm. En lámina de acero inoxidable calibre 16, bordes redondeados tipo media caña hacia abajo con un diámetro de 1 1/4". Reforzada longitudinal y transversalmente con perfiles en forma de "U" también en acero, soldados a la tapa con puntos de penetración. Acabados satinados. Entrepaño en lámina de acero inoxidable calibre 18. Reforzado en forma longitudinal y transversal igual que la tapa. Patas en tubo redondo de 11/4" de diámetro en acero inoxidable provistas de ajustes de nivel en aluminio fundido. Sujetas a la tapa y al Entrepaño con esquineras en forma triangular en acero y tornillería también en acero. Dimensiones: Largo: 1.40 Ancho. 0.70 Alto 0.86 | 1.4 | | | |
| 18 | TANQUE PARA ZONAS DE LAVADO DE VAJILLA. | Tanque o poceta en acero Inoxidable calibre 18 Ref. 304 2/B. Con esquineras redondeadas y ceñido hacia el centro de desagüe, acabado satinado. El cual irá soldado a la tapa sin que se noten sus uniones. Dimensiones: Largo: 0.50. Ancho: 0.50. Prof.: 0.30. | 1 | | | |
| 19 | REPISA TIPO SENCILLO | Repisa SENCILLA para anclar a la pared, para usos varios como colocación de vajilla, condimentos, insumos etc. en lámina de ACERO Inoxidable calibre 18 ref.304/2B, salpicadero en la parte de contacto con la pared, bordes redondeados tipo media caña reforzada con soportes triangulares, también en acero, para anclar a la pared, con chazos de expansión. Dimensiones: Largo: 1.40. Ancho: 0.35. Alto: 0.13. | 1.4 | | | |
| 20 | SHUT EN NEOPRENO. | Shut diseñado para recibir los desperdicios y sobras en forma circular, manufacturado en neopreno Solido Inyectado para una mejor resistencia el cual ira ajustado a presión en las tapas de las mesas de Lavado y Preparación. Dimensiones: Diámetro: 26cm. Alto: 6.5cm. | 1 | | | |
| 21 | ARMARIO ALTO TIPO CERRADO CON PUERTAS DE PARCHE PARA PROCESOS DE ASEO | Armario con puertas de parches embebidas en lamina de acero inoxidable calibre 20, Entrepaño Manufacturados en lámina de ACERO INOXIDABLE, Calibre 18 Ref.304/2B. También Reforzados como la tapa. Espaldar y laterales en lámina de acero inoxidable Calibre 22 Ref. 304/2B. Puertas de batientes entableradas, para una excelente asepsia que Cumpla con las Normas Hospitalarias; con cierre a presión, acabados satina dados. Patas en tubo de acero inoxidable con ajustes de nivel en aluminio fundido. Dimensiones: Largo.0.80. Ancho.0.40 Alto. 2.00 | 1 | | | |
| 22 | TANQUE PARA LAVADO DE TRAPEROS | Tanque especial para lavado de traperos y Utensilios de aseo, totalmente en lámina de ACERO INOXIDABLE calibre, 16 ref. 3042/B, bordes redondeados tipo mediacaña en forma perimetral, salpicadero de 0.45 de h. en la parte de contacto con el espaldar, fondo con esquineras redondeadas y ceñido hacia el sifón, provisto de válvula y desagüe en P.V.C. Patas en tubo redondo de 1 1/4 en acero inoxidable, con ajustes de nivel en aluminio fundido. Dimensiones: Largo. 0.40 Ancho. 0.40 Prof.0.40 – 0.53 | 1 | | | |
| 23 | REPISA PARA COLGADO DE TRAPEROS DE SOBREPONER | Repisa con Ganchos en "g" para colgar los traperos sobre el pozuelo de lavado, para sobre poner, en lámina de acero inoxidable calibre 18 ref.304/2B, salpicadero en la parte de contacto con la pared, bordes redondeados tipo media caña reforzada con soportes triangulares, también en acero, para anclar al espaldar del armario, debe llevar cuatro (4) ganchos en forma de "g" para colgar traperos. PESO EN KILOS. Dimensiones: Largo.0.70. Ancho.0.60 Alto. 2.00 | 1 | | | |
| 24 | SUPERSPIKE PARA 10 POLLOS. | Colocación vertical de los pollos. Peso máximo del pollo 2 Libras, (900grm.) Dimensiones: 1/1 GN (325 x 530 mm) | 1 | | | |
| 25 | COMBIFRY | CombiFry. Permite preparar grandes cantidades de alimentos pre-fritos. Dimensiones: 1/1 GN (325 x 530 mm) | 1 | | | |
| 26 | BANDEJA PARA PLANCHA Y PARA ASADOS | Las bandejas multifunción para plancha y para asados confieren las típicas marcas diagonales de parrilla a bistecs, pescado y verduras a la plancha. El borde de alrededor de toda la bandeja permite asar alimentos que contienen mucha grasa o suelten líquidos (p. ej. el jamón). con TriLax® de 3 capas que es | 1 | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | un material termoestable, anti ralladuras, lavable en lavavajillas y resistente a la lavandina o soluciones de cloro o yodo. Dimensiones: 1/1 GN (325 x 530 mm) | | | | |
| 27 | CONTENEDORES DE GRANITO ESMALTADO | Contenedores de granito esmaltado. Dimensiones: 1/1 GN (325 x 530 mm) | 1 | | | |
| 28 | PASTILLAS CARE RATIONAL PARA EQUIPOS SELFCOOKINGCENTER® CON CARECONTROL | Permite conservar Prolongadamente el estado íntegro del equipo. Presentación: ENVASE por 100 PASTILLAS. | 1 | | | |
| 29 | PASTILLAS DE DETERGENTE RATIONAL PARA EQUIPOS SELFCOOKINGCENTER | Permite conservar Prolongadamente el estado íntegro del equipo. Presentación: BALDE por 100 PASTILLAS. | 1 | | | |
| 30 | KIT CONEXIÓN PARA HORNO RATIONAL | Kit de conexión para hornos Rational modelos 61 – 202. Compuesto de tubo de alimentación de agua (2 m) y tubo de desagüe DN 50. Dimensiones: No Aplica | 1 | | | |
| 31 | REPISA TIPO SENCILLO | Elemento para anclar a la pared, en lámina de ACERO Inoxidable calibre 18 ref.304/2B, salpicadero en la parte de contacto con la pared, bordes redondeados tipo media caña reforzada con soportes triangulares, también en acero, para anclar a la pared, con chazos de expansión. Dimensiones: Largo: 1.38. Ancho: 0.35. Alto: 0.13. | 1.38 | | | |
| 32 | ESCALERA EN ALUMINIO E INOX TIPO AVION | Escalera de tres (3) pasos con barandas laterales, elemento diseñado para alcanzar el piso de la cocina móvil. En lámina de aluminio alfajor reforzada con perfiles en ACERO INOXIDABLE; Baranda ergonómica por los laterales para en tubo de 1.1/2″ para un agarre seguro, flaches para aseguramiento. PESO EN KILOS<br>Dimensiones: Frente.0.70. Ancho.0.80 Alto. 2.00 | 1 | | | |
| 33 | CARRO COCINA MÓVIL. | Cocina Móvil, Experimental; ensamble de la VANETTE (Furgón) ensamblado con revestimiento exterior en LAMINA GALVANIZADA CALIBRE 18 y cara interior LAMINA DE ACERO INOXIDABLE DEL TIPO 304/2B CALIBRE 20 para facilitar la limpieza y lograr una asepsia de acuerdo a los requerimientos de las normas internacionales para la manipulación y servicio de alimentos. Provisto de aislamiento con PANELES EN POLIURETANO INTERNOS EN LOS COSTADOS para evitar el calentamiento dentro de los equipos en zonas de clima cálido, el piso en LÁMINA DE ALUMINIO ALFAJOR DE 1/8″ CON SUB-PISO EN MADERA, todas las puertas de acceso serán de tipo batiente (Swing Door) provistas de bisagras y cerrojos galvanizados para intemperie con sus respectivos portacandados de seguridad. En la parte trasera llevara una puerta para acceso y salida de emergencia tipo swing door, con su respectiva escalera, Adicionalmente en el costado lateral izquierdo al centro, llevara una compuerta tipo swing door,batiente hacia arriba, para dar instrucción visual a los alumnos; en la parte superior de dicha compuerta se instalara un toldo retráctil que garantiza su empleo para las lluvias y para el sol, protegiendo los equipos. A) Sobre la Cubierta del furgón COCINA irán dos (2) tanques con capacidad de doscientos (200) galones cada uno, con su interior en ACERO INOXIDABLE aislamiento en poliuretano exterior en lamina de ACERO GALVANIZADO totalmente resistente a la corrosión para el almacenamiento de Agua (H2O) potable en la cocina, construido técnicamente, con su manhall de 6″ y respiraderos, grifos inferiores para el drenaje y limpieza, conexiones para el suministro por gravedad a los puntos de servicio provistos en todos los puntos hidráulicos requeridos, B) En la parte inferior del contenedor donde el espacio lo permita llevaran varios compartimentos que podrán ser utilizados como bodegas para guardar herramientas, utensilios o menaje. El furgón irá dotado con todas las acometidas; eléctricas, hidráulicas, sanitarias, gas, etc. que se requieran para la instalación y funcionamiento de todos los equipos. C) Todas las redes para las conexiones de los equipos irán internas en tubería MT protegidas para garantizar que no se produzcan daños, D). Se contempla un compartimiento en la parte posterior para la colocación de dos (2) tanques para gas propano de cien (100) libras cada uno; la red de gas va debidamente protegida para evitar accidentes en los operarios, e irá dotada de todos los accesorios como (válvulas, reguladores de presión, etc.) que garanticen el funcionamiento de los y equipos que requieran gas, además estarán recubiertas con pintura en colores de normas indicadoras para una alta temperatura. E) Las instalaciones | 1 | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | hidráulicas deberán ser con tubería en acero inoxidable 304, concebidas para garantizar un suministro a séptico y uniforme en todos los puntos y con la presión suficiente para el correcto funcionamiento de todos los equipos; también llevará una red de desagües en 2" de diámetro para canalizar las aguas residuales al exterior, para conectarse a un tanque recolector. F). ILUMINACIÓN POR LAMPARAS DE PLAFON HERMETICAS Características de fabricación; tipo plafón rectangular Pantalla en acrílico de policarbonato luz fluorescente de acuerdo a normas IP66 contra la humedad o NTC con medidas 1.20 de largo por 0.13 de ancho G). El Furgón está dotado con dos (2) extintores de 15 libras cada uno tipo ABC. ACABADOS: Los acabados finales aplicados elaborados con pinturas anticorrosivas, resistentes a los derivados del petróleo y humedad, que cumplen con las normas de calidad exigentes y aptas para resistir las altas inclemencias del trópico sur americano, la intemperie, el combustible, o la corrosión producida por la humedad, detergentes y tráfico de personas. Para la parte exterior pintura tipo industrial poliuretano de color blanco brillante con franjas reflectadas que garantice el fácil reconocimiento. (Nota: Se podrán colocar avisos publicitarios o de convenciones de acuerdo con el usuario). CHASIS CHEVROLET TIPO ARAÑA NQR REWARD EURO IV; equipo adicional: Inversor, radio DVD; parlantes y licuadoras. Diseñado bajo los lineamientos de la normativa NTC 5206. El panel de instrumentos utiliza un motivo de "onda dura" que expande el sentido del espacio interior, proporcionando mayor comodidad y ergonomía al conductor y además facilitando la operatividad del bus. Alternador de 80 amperios, que permite mayor versatilidad a la hora de la conexión de dispositivos sobre el bus. Dirección ajustable en posición y altura asegurando ergonomía en la operación del conductor. MOTOR ISUZU 4HK1-TCN de inyección Common Rail y emisiones catalogadas Euro IV cumpliendo los requerimientos de los sistemas masivos de transporte, 5.193 centímetros cúbicos con 153 hp que garantizan un gran desempeño a un excelente consumo de combustible. Torque de 419 n.m. capacidad de carga: 5.995 kg. Peso bruto vehicular: 8.500kg. Distancia entre ejes: 4.1 m SEGURIDAD: Sistema que garantiza un óptimo rendimiento en cualquier circunstancia LEGALIZACIÓN: Documentación, Matriculas, Impuestos legalizados en la ciudad de Tunja, hasta dejarlo en condiciones transitables. Dimensiones Exteriores: Largo: 6.20. Ancho: 2.60. Alto: 2.00 metros interna. externa. 3.50 | | | | |
| 34 | MEZCLADOR MESA ENCORE | Mezclador con cuello ganso. Cuerpo mezclador de dos aguas para montar sobre la MESA en bronce cromado, cuello largo giratorio. Dimensiones: 8" a 12" de largo. | 1 | | | |
| 35 | CANASTILLA DE PALANCA ENCORE | Canastilla industrial con Válvula para desagüe tipo de palanca. Cuerpo en Bronce Samblastiado, Drenaje con rejilla removible en lámina de ACERO Inoxidable troquelada en 4" y válvula de 1 1/2" ó 2 1/2". Palanca de apertura y cierre en varilla con mango en baquelita. | 1 | | | |
| 36 | SIFÓN INDUSTRIAL. | Sifón en ALUMINIO en "S" fundido en Aluminio Maquinado y roscado De 1 1/2" para conectar la canastilla al desagüe.<br>Dimensiones: 1 1/2". | 1 | | | |
| 37 | UNIVERSALES PARA LA CONEXIÓN | Universal en PVC. macho-hembra en PVC Maquinado y roscado en 2" para conectar la canastilla y sifón al desagüe sobre pared. | 1 | | | |
| 38 | MANGUERAS CON ACOPLES SENCILLOS | Manguera en ¾" Para altas presiones de Gas Según normas de seguridad. Con terminales hembra y macho SENCILLOS de 3/4 de pulgadas. Para conexión y desconexión a la red domiciliaria.<br>Dimensiones: Largo: 1.20. Diámetro: 3/4". | 6 | | | |
| | | | | | | |
| | ◆ El término de entrega máximo para la entrega de los presentes equipos es de sesenta (60) días calendario.<br>◆ Los presentes equipos deberán ser entregados a satisfacción en la UPTC seccional Duitama<br>◆ Deberá señalarse garantía mínima de un (1) año por defectos de fábrica<br>◆ Se debe suministrar capacitación a los docentes y personal involucrado | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | SUBTOTAL | | |
| | | | | | IVA | |
| | | | | | TOTAL | |

**ANEXO Nº 2**
**CARTA DE PRESENTACIÓN**

Tunja, _____

Señores
**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA**
Tunja

El suscrito _____, en nombre y representación de _____ de acuerdo con las reglas que se estipulan en el pliego de condiciones y demás documentos de la INVITACIÒN PRIVADA de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, hago la siguiente propuesta _____ _____ la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia (UPTC). En caso que me sea adjudicada me comprometo a firmar el contrato correspondiente y cumplir con todas las obligaciones señaladas en el pliego de condiciones.

Declaro así mismo bajo la gravedad del juramento:

I. Que esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse, sólo compromete a los firmantes de esta carta.

II. Que he tomado cuidadosa nota de las especificaciones y condiciones de La INVITACIÓN PRIVADA y acepto todos los requisitos y exigencias contenidas en el pliego de condiciones.

III. Que ni el suscrito ni la sociedad que represento se hallan incursos en las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecida en la Constitución Política y el Acuerdo 074 de 2010, manifestación que hago bajo la gravedad de juramento con la firma de la presente propuesta.

IV. Que conocemos las leyes de la República de Colombia por las cuales se rige la Invitación Privada.

V. Que los precios de la propuesta son válidos conforme a los términos señalados en las normas legales, contados a partir de la fecha y hora del cierre de la INVITACIÒN PRIVADA.

VI. Que autorizo para efectos de Notificación personal, ser notificado al siguiente correo electrónico:_____

VII. Que el valor total de la oferta es la suma de $ _____ y mi propuesta consta de ____ folios.

PROPONENTE: _____
DIRECCIÓN: _____TEL._____
REPRESENTANTE LEGAL DEL PROPONENTE: _____
DIRECCIÓN: _____TEL._____
FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____
NOMBRE: _____
DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____

**ANEXO Nº 3**
**MODELO CERTIFICACIÓN DE PARAFISCALES**

**EL SUSCRITO PROPONENTE (persona natural), REPRESENTANTE LEGAL Y/O REVISOR FISCAL (Según corresponda)**

**CERTIFICA**

**BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO,** que ..... (NOMBRE DEL PROPONENTE (persona natural), INTEGRANTE DE CONSORCIO O UNION TEMPORAL, NOMBRE DEL REVISOR FISCAL O REPRESENTANTE LEGAL SEGÚN CORRESPONDA) identificado (a) con NIT O C.C. No. ....., SI __ NO__ TENGO PERSONAS A MI CARGO Y se encuentra al día y a PAZ Y SALVO en el pago de Aportes a Seguridad Social en salud, pensiones, y riesgos profesionales y con los aportes parafiscales Vigentes, durante los ***últimos seis meses***, con las Empresas Promotoras de Salud – EPS-, los Fondos de Pensiones, las Administradoras de Riesgos Profesionales – ARP, Cajas de Compensación Familiar, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF-, y el Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA-. La anterior certificación se expide para efectos de dar cumplimiento al Artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

La presente certificación se expide en la ciudad de....., a los ..... (...), del mes de.....del presente año dos mil catorce (2014).

Cordialmente,

_____
Nombre (NOMBRE DEL PROPONENTE, INTEGRANTE DE CONSORCIO O UNION TEMPORAL, O REPRESENTANTE LEGAL SEGÚN CORRESPONDA)
C.C. No.....
Empresa:.....

_____
Nombre **Revisor Fiscal**
C.C. No.....

Anexo: copia de la tarjeta profesional del revisor fiscal si aplica.

## ANEXO Nº 4
### FORMULARIO DE ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA ESPECÍFICA

| EMPRESA O ENTIDAD CONTRATANTE | OBJETO DEL CONTRATO | VALOR DEL CONTRATO | FECHA DE TERMINACIÓN (INCLUIDAS ADICIONES) | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

**ANEXO Nº 5**
**CERTIFICACIÒN QUE ACREDITA LA CONDICIÒN DE MIPYME**

De conformidad con lo establecido en el proceso de Invitación Privada _____, certifico bajo la gravedad del juramento que la empresa _____, ostenta la calidad de Mipyme bajo el cumplimiento de los siguientes parámetros:

Clase de empresa: _____
Número de empleados: _____
Activo total: _____SMMLV

Nota: Esta información da cumplimiento a lo establecido en la ley 905 de 2004 y demás decretos reglamentarios.

Atentamente,

_____
**Representante Legal**

_____
**Revisor fiscal**

## ANEXO Nº 6

Tunja, _____

Señores
**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA**
Tunja

El suscrito _____, en nombre y representación de _____, MANIFIESTO BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO que SI____ NO____ he sido proveedor de la Universidad.

(En caso Afirmativo) Que los contratos que he suscrito con la Universidad son los siguientes:
1._____ (Indicar Número, fecha, Objeto y Valor del Contrato)
2._____(Indicar Número, fecha, Objeto y Valor del Contrato)
3. (...)

La anterior declaración se realiza con el objeto de verificarse la respectiva evaluación del proveedor bajo la evaluación de la Invitación Privada No. _____ de 2014, cuyo objeto es _____.

PROPONENTE: _____
DIRECCIÓN: _____TEL._____
REPRESENTANTE LEGAL DEL PROPONENTE: _____
DIRECCIÓN: _____TEL._____
FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL: _____
NOMBRE: _____
DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____

NOTA: EN CASO DE NO PRESENTAR EL PROPONENTE EL PRESENTE ANEXO, LA UNIVERSIDAD NO VERIFICARÁ EL CONTENIDO DE LA EVALUACIÓN DEL PROVEEDOR, POR LO TANTO SE DECLARARÁ NO ADMISIBLE LA PROPUESTA DESDE EL PUNTO DE VISTA JURÍDICO.