



CONTRATANTE: UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA.
RESPONSABLE: GUSTAVO ORLANDO ÁLVAREZ ÁLVAREZ
CARGO: RECTOR
CONTRATISTA: UNIÓN TEMPORAL UPTC NIT: 900.805.872-6
OBJETO: "ADQUISICIÓN DE EQUIPOS Y MATERIALES PARA RESTAURANTE CON DESTINO AL CENTRO GASTRONÓMICO, ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, FACULTAD SECCIONAL DUITAMA. "
VALOR: DOSCIENTOS SESENTA Y SIETE OCHOCIENTOS SESENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS TRES PESOS (\$267.863.603,00) M/LEGAL
PLAZO DE EJECUCIÓN: SESENTA (60) DÍAS CALENDARIO CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO PREVIA APROBACIÓN DE PÓLIZAS REQUERIDA POR LA UNIVERSIDAD.
RUBRO: Sección 0101 UNIDAD ADMINISTRATIVA 3.3.12 30 ADM Construcción y Dotación de los Laboratorios y Talleres de la Seccional Duitama (RP) CON CARGO AL CDP N° 4570 del 10 de Diciembre de 2014.

VALOR CONTRATO		267.863.603,00
CUMPLIMIENTO		53572720,60
CALIDAD DEL BIEN SUMINISTRADO		53572720,60

GUSTAVO ORLANDO ÁLVAREZ ÁLVAREZ, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.770.318 expedida en Tunja en su calidad de Rector y Representante Legal de la UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, debidamente facultado por la Ley 30 de 1992 y los Acuerdos 066 de 2005 y 074 de 2010, quien en adelante se llamará la UNIVERSIDAD por una parte y por la otra, **UNION TEMPORAL UPTC NIT: 900.805.872-6** representada por **JOSÉ JOAQUÍN GONZÁLEZ**, identificado con la Cédula de Ciudadanía No. 19.077.608 de Bogotá, quien para los efectos del presente contrato se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos decidido celebrar el presente contrato para **"ADQUISICIÓN DE EQUIPOS Y MATERIALES PARA RESTAURANTE CON DESTINO AL CENTRO GASTRONÓMICO, ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, FACULTAD SECCIONAL DUITAMA "**, previo cumplimiento del procedimiento establecido en el Acuerdo 074 de 2010 (Estatuto Contractual UPTC) como se evidencia en los soportes que hacen parte integral del contrato, el cual se regirá por las normas que regulan la materia y en especial por las siguientes cláusulas, previo las siguientes consideraciones: 1) Que existe disponibilidad presupuestal para la celebración del contrato según consta en el CDP No. 4570 de 10 de Diciembre de 2014. 2) Que mediante solicitud de contratación N° 1444 de 9 de Diciembre de 2014, suscrita por el funcionario **CLEMENTE ALBERTO ALVARADO VIVAS** y el Rector de la Universidad se requirió la **"ADQUISICIÓN DE EQUIPOS Y MATERIALES PARA RESTAURANTE CON DESTINO AL CENTRO GASTRONÓMICO, ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, FACULTAD SECCIONAL DUITAMA"**. 3) Que existe la justificación de los factores y el procedimiento de selección mediante Invitación privada. 4) Que mediante comunicación de fecha 30 de diciembre de 2014, el Rector de la UPTC solicita a la Oficina Jurídica la elaboración del contrato para **"ADQUISICIÓN DE EQUIPOS Y MATERIALES PARA RESTAURANTE CON DESTINO AL CENTRO GASTRONÓMICO, ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, FACULTAD SECCIONAL DUITAMA"**, con el ganador del proceso de selección. 5) Que el presente contrato se desarrolla bajo la plena autonomía y libertad del



CONTRATO N° 347 DE 2014 CELEBRADO ENTRE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA Y UNIÓN TEMPORAL UPTC NIT: 900.805.872-6

contratista, con base en el Acuerdo 074 de 2010 y las siguientes cláusulas: **CLÁUSULA PRIMERA.- OBJETO:** El objeto del presente contrato es **“ADQUISICIÓN DE EQUIPOS Y MATERIALES PARA RESTAURANTE CON DESTINO AL CENTRO GASTRONÓMICO, ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA Y HOTELERA, FACULTAD SECCIONAL DUITAMA”**, de acuerdo al proceso de Invitación Privada N° 088 de 2014, con cargo al CDP No. 4570 de fecha 10 de DICIEMBRE de 2014, de conformidad con la propuesta de fecha 19 de Diciembre de 2014 presentada por el contratista en el marco de la invitación privada No. 088 de 2014, la cual hace parte integral del presente contrato a los precios, cantidades, marcas y especificaciones presentadas en la misma, relacionados así:

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 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	1,00	11.162.485,000	1.785.998	12.948.483
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	942.329,000	150.773	415.379



3	ESTUFILLAS A GAS DE SOBRE MESA CON CUARTO (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.	1,00	2.800.000,000	448.000	3.248.000
4	PLANCHAS ASADORAS DE SOBRE MESA 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	1,00	1.200.000,000	192.000	1.392.000
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	1,00	1.085.625,000	173.700	1.259.325
6	ARMARIO O MUEBLE BASE PARA EQUIPO Y HORNO 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	411.300,000	65.808	739.517
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 grasas. Dimensiones: Largo: 2.72. Ancho: 1.00. Alto: 0.70.	2,72	808.520,000	129.363	2.551.042
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.	5,00	88.300,000	14.128	512.140
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.	2,00	220.000,000	35.200	510.400
10	EXTRACTOR CENTRÍFUGO TIPO HONGO DE 817 RPM, SOLER PALAU.	Extractor centrífugo de tejado, tipo hongo, aleta recta atrasada en aluminio, descarga vertical, transmisión 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.	1,00	6.885.000,000	1.101.600	7.986.600



CONTRATO N° 347 DE 2014 CELEBRADO ENTRE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA Y UNIÓN TEMPORAL UPTC NIT: 900.805.872-6

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 bimetalico 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 bicolors O-I de arranque y Parada.	1,00	252.77 2,000	40.4 44	293.2 16
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".	10,0 0	156.30 9,000	25.0 09	1.813 .184
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.	2,00	1.445. 880,00 0	231. 341	3.354 .442
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	1.107. 000,00 0	177. 120	2.093 .116
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	549.76 6,000	87.9 63	1.116 .025
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.	2,00	328.36 4,000	52.5 38	761.8 04
17	MESA PARA LAVADO DE OLLAS Y UTENSILIOS PARA 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. Entrepaña 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 Entrepaña con esquineras en forma triangular en acero y tornillería también en acero. Dimensiones: Largo: 1.40 Ancho: 0.70 Alto 0.86	1,40	950.00 0,000	152. 000	1.542 .800
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.	1,00	280.00 0,000	44.8 00	324.8 00



Uptc
CONTRATO N° 347 DE 2014 CELEBRADO ENTRE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA Y UNIÓN TEMPORAL UPTC NIT: 900.805.872-6

Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

POR EL RESPETO, LA EXCELENCIA
Y EL COMPROMISO SOCIAL
REGISTRADO

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.	1,40	185.00 0,000	29.6 00	300.4 40
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.	1,00	95.000 ,000	15.2 00	110.2 00
21	ARMARIO ALTO TIPO CERRADO CON PUERTAS DE PARCHES PARA PROCESOS DE ASEO	Armario con puertas de parches embebidas en lamina de acero inoxidable calibre 20, Entrepañó 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 entabladas, 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	1,00	1.522. 000,00 0	243. 520	1.765 .520
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 esquinas 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	1,00	543.50 0,000	86.9 60	630.4 60
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	1,00	147.00 0,000	23.5 20	170.5 20
24	SUPER SPIKE PARA POLLOS	Colocación vertical de los pollos. Peso máximo del pollo 2 Libras, (900gm.) Dimensiones: 1/1 GN (325 x 530 mm)	1,00	159.50 0,000	25.5 20	185.0 20
25	COMBI FRY	CombiFry. Permite preparar grandes cantidades de alimentos pre-fritos. Dimensiones: 1/1 GN (325 x 530 mm)	1,00	249.40 0,000	39.9 04	289.3 04
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) Contenedores de granito esmaltado. Dimensiones: 1/1 GN (325 x 530 mm)	1,00	353.80 0,000	56.6 08	410.4 08
27	CONTENEDORES DE GRANITO ESMALTADO	Contenedores de granito esmaltado. Dimensiones: 1/1 GN (325 x 530 mm)	1,00	214.60 0,000	34.3 36	248.9 36
28	PASTILLAS CARE RATION AL PARA EQUIPOS SELF COOKING CENTER® CON	Permite conservar Prolongadamente el estado íntegro del equipo. Presentación: ENVASE por 100 PASTILLAS.	1,00	234.90 0,000	37.5 84	272.4 84

CONTRATO N° 347 DE 2014 CELEBRADO ENTRE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA Y UNIÓN TEMPORAL UPTC NIT: 900.805.872-6

	CAREC ONTRO L					
2 9	PASTIL LAS DE DETER GENTE RACION AL PARA EQUIPO S SELFC OOKIN GCENT ER	Permite conservar Prolongadamente el estado íntegro del equipo. Presentación: BALDE por 100 PASTILLAS.	1,00	194.30 0,000	31.0 88	225.3 88
3 0	KIT CONEXI ÓN PARA HORNO RACION AL	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	1,00	150.80 0,000	24.1 28	174.9 28
3 1	REPISA TIPO SENCIL LO	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	185.00 0,000	29.6 00	296.1 48
3 2	ESCAL ERA EN ALUMIN IO 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 KILOS Dimensiones: Frente.0.70. Ancho.0.80 Alto. 2.00	1,00	425.60 0,000	68.0 96	493.6 96

<p>3 3</p>	<p>CARRO COCIN A MÓVIL.</p>	<p>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</p> <p>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, Matrículas, 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</p>	<p>1,00</p>	<p>188.10 0.000, 000</p>	<p>30.0 96.0 00</p>	<p>218.1 96.00 0</p>
----------------	------------------------------------	---	-------------	----------------------------------	-----------------------------	------------------------------

[Handwritten signature]

CONTRATO N° 347 DE 2014 CELEBRADO ENTRE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA Y UNIÓN TEMPORAL UPTC NIT: 900.805.872-6

3 4	MEZCLADOR MESA ENCORRE	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.	1,00	301.51 9,000	48.2 43	349.7 62
3 5	CANASTILLA DE PALANCA ENCORRE	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.	1,00	119.40 7,000	19.1 05	138.5 12
3 6	SIFÓN INDUSTRIAL.	Sifón en ALUMINIO en "S" fundido en Aluminio Maquinado y roscado De 1 1/2" para conectar la canastilla al desagüe. Dimensiones: 1 1/2".	1,00	45.000 ,000	7.20 0	52.20 0
3 7	UNIVERSAL 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.	1,00	25.000 ,000	4.00 0	29.00 0
3 8	MANGUERAS CON ACOPLES SENCILLOS	Manguera en 3/4" 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. Dimensiones: Largo: 1.20. Diámetro: 3/4".	6,00	95.173 ,000	15.2 28	662.4 04

Nota 1: el término 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

Los anteriores elementos deberán ser entregados en el lugar establecido, de conformidad con lo dispuesto en las condiciones y requerimientos de la Invitación Privada No.088 de 2014.

CLÁUSULA SEGUNDA.- DURACIÓN: El plazo para la ejecución del presente contrato será de sesenta (60) días calendario contados a partir de la suscripción del acta de inicio previa aprobación de las pólizas requeridas por la universidad.

CLÁUSULA TERCERA.- VALOR Y FORMA DE PAGO: El valor total del presente contrato es de DOSCIENTOS SESENTA Y SIETE OCHOCIENTOS SESENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS TRES PESOS (\$267.863.603,00) M/LEGAL, dicha suma será cancelada al contratista dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la Factura con los requisitos legales, previa presentación de: 1. Factura que haga sus veces, que el CONTRATISTA presentará a la UNIVERSIDAD, de acuerdo a los requisitos exigidos en la ley. 2. Acta de ejecución a satisfacción, 3. Certificación sobre el cumplimiento en el pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social Integral (salud, pensiones, riesgos laborales) y aportes parafiscales (en Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA).

PARÁGRAFO 1. En el momento de realizarse la orden de pago de la respectiva cuenta de cobro, se le deducirá el valor de la estampilla autorizada mediante Ordenanza 030 de 2005 y que corresponde al 1% del valor neto del contrato.

CLÁUSULA CUARTA.- APROPIACIÓN PRESUPUESTAL: La UNIVERSIDAD pagará el gasto que ocasione el presente contrato con cargo al Sección 0101 UNIDAD ADMINISTRATIVA 3.3.12 30 ADM Construcción y Dotación de los Laboratorios y Talleres de la Seccional Duitama (RP) CON CARGO AL CDP N° 4570 del 10 de Diciembre de 2014.

CLÁUSULA QUINTA OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El Contratista se obligará a cumplir con las siguientes obligaciones: a). El contratista deberá 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) Garantizar la calidad y cantidad de todos y cada uno de los elementos objeto de compra de la presente invitación privada, conforme a las condiciones y requerimientos. c) El Contratista se obliga a entregar todos y cada uno de los elementos objeto de la presente invitación privada en el almacén general de la Universidad y en los almacenes de las seccionales según determinación del supervisor del contrato. d) 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 COMPENSACIÓN FAMILIAR E ICBF). e) Prestar las garantías requeridas en cada una de sus condiciones específicas y por cada uno de los riesgos determinados en la presente invitación. f) EL CONTRATISTA, como experto de negocio y como especialista, asumirá los efectos económicos de todos aquellos sucesos previsible 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 previsible, 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. g) Las demás que se deriven de la invitación privada N° 088 y de la ejecución contractual. **CLÁUSULA SEXTA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES.** El CONTRATISTA manifiesta bajo la gravedad del juramento no estar incurso en causal de inhabilidad e incompatibilidad consagrada en la Constitución y en las demás normas legales vigentes, ni encontrarse sancionado por juicios fiscales, que le impida celebrar este contrato, el cual se entiende prestado con la firma del presente contrato. **CLÁUSULA SÉPTIMA.- SUPERVISIÓN Y VIGILANCIA:** La UNIVERSIDAD ejercerá la supervisión por intermedio del señor CARLOS FERNANDO NAUSSAN, Docente Administración Turística y Hotelera de la Uptc seccional Duitama, o quien haga sus veces, quien supervisará la ejecución del presente contrato y vigilará el cabal cumplimiento de las obligaciones a que se compromete el CONTRATISTA, de ello depende el respectivo pago. **PARÁGRAFO:** El SUPERVISOR podrá formular las observaciones del caso con el fin de ser analizadas conjuntamente con el CONTRATISTA y efectuar por parte de éste las modificaciones o correcciones a que hubiere lugar. **CLÁUSULA OCTAVA.- CLÁUSULA PENAL:** Si EL CONTRATISTA llegare a incumplir total o parcialmente con sus obligaciones, deberá pagar a título de cláusula penal pecuniaria la suma equivalente al veinte por ciento (20%) sobre el valor total del contrato, con base en el presente documento, el cual prestará mérito ejecutivo. **CLÁUSULA NOVENA.- CAUSALES DE TERMINACIÓN:** El presente contrato podrá darse por terminado: a) Por llegar el plazo previsto en el presente contrato, b) Por ceder el CONTRATISTA el presente contrato sin autorización de la UNIVERSIDAD, c) Por fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobados, d) Por mutuo acuerdo entre las partes, d) En forma unilateral por el incumplimiento de las obligaciones derivadas del Contrato, por parte del CONTRATISTA, e) Por la evasión por parte del CONTRATISTA, durante la ejecución del contrato, del pago total o parcial de los aportes de Salud y Pensiones o de los aportes Parafiscales, f) Por muerte o incapacidad absoluta del contratista que imposibilite su ejecución, g) En los casos previstos en la Ley. **CLÁUSULA DECIMA.- INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA:** El CONTRATISTA actuará por su propia cuenta, con absoluta autonomía y no estará sometido a subordinación laboral con la UNIVERSIDAD y sus derechos se limitarán, de acuerdo con la naturaleza del contrato, a exigir el cumplimiento de las obligaciones de la UNIVERSIDAD y al pago de los honorarios estipulados por la prestación de servicio. **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA.- EXCLUSIÓN DE LA RELACIÓN LABORAL:** Queda claramente entendido que no existirá relación laboral alguna entre la UNIVERSIDAD y EL CONTRATISTA. **DÉCIMA SEGUNDA. CESIÓN:** Queda prohibido al CONTRATISTA ceder parcial o totalmente la ejecución del presente contrato a cualquier título, salvo previa autorización escrita de la UNIVERSIDAD. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA.- DOMICILIO CONTRACTUAL:** Para todos los efectos legales, el domicilio contractual será la ciudad de Tunja. **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA.- MULTAS.** En caso de mora o de incumplimiento parcial de las obligaciones contractuales a cargo del CONTRATISTA, se realizará el procedimiento señalado en el Acuerdo 074 de 2010, en lo referente a multas, así como lo establecido en la Resolución 3641 de 2014 o la norma que haga sus veces. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA. GARANTÍAS.** Dentro de los diez (10) días hábiles

[Handwritten signature]



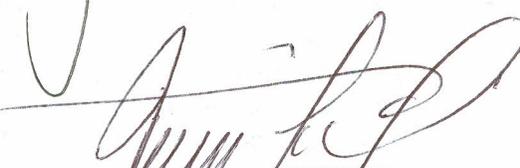
CONTRATO N° 347 DE 2014 CELEBRADO ENTRE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA Y UNIÓN TEMPORAL UPTC NIT: 900.805.872-6

siguientes al recibo del presente documento El CONTRATISTA deberá constituir a favor de la UNIVERSIDAD una póliza única otorgada a través de una Compañía de Seguros o Entidad Bancaria cuya póliza matriz esté aprobada por la Superintendencia Bancaria que ampare: **1. Cumplimiento del contrato** por valor equivalente al veinte por ciento (20%) del contrato, por el término del mismo y cuatro (04) meses más. **2. Calidad de los bienes suministrados.** Equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, por el término de un (1) año contado a partir del recibo a satisfacción de los bienes suministrados. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA.- INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERAL:** Cuando surjan motivos posteriores al perfeccionamiento del contrato que hicieren necesaria la interpretación, modificación y terminación de éste, se dará aplicación a lo dispuesto en el Acuerdo 074 de 2010 y demás normas vigentes y concordantes. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉPTIMA.-SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:** Los conflictos que se sucedan durante la ejecución del objeto contractual se solucionarán preferiblemente mediante los mecanismos de arreglo directo, transacción y conciliación. **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA. —CLAUSULA DE INDEMNIDAD:** El CONTRATISTA se obliga a mantener a la UNIVERSIDAD libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes. **CLÁUSULA DECIMA NOVENA.-Perfeccionamiento, Legalización y Ejecución.** El presente contrato se entenderá perfeccionado con la firma de las partes, previo acuerdo sobre el objeto y la contraprestación, la expedición la disponibilidad y el registro presupuestal de acuerdo a lo estipulado en el artículo 71 de la Ley 179 de 1994 y el Decreto 111 de 1996 (Consejo de Estado - Sección tercera, expediente No. 14935 del 27 de enero de 2000) y para su Legalización y ejecución el contratista debe Presentar a LA UNIVERSIDAD las garantías y seguros de que trata este contrato. Para efectos de publicación, esta se efectuará en el SECOP y en la página web de la Universidad/link contratación. Para constancia se firma en Tunja a los treinta (30) días del mes de Diciembre de dos mil catorce (2014).

LA UNIVERSIDAD,


GUSTAVO ORLANDO ÁLVAREZ ÁLVAREZ
Rector

EL CONTRATISTA,


JOSE JOAQUIN GONZÁLEZ
UNIÓN TEMPORAL UPTC NIT: 900.805.872-6



Elaboró: Catalina Plazas Guerra/ Administrativo Temporal
Revisó: Liliana Marcela Fontecha Herrera/ Jefe Oficina Jurídica