



INVITACIÓN A COTIZAR 003 - 2021

PDP QUESO PAIPA

1. INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE DEL PROYECTO QUE REQUIERE LA CONTRATACIÓN

MEJORAMIENTO DE LAS CAPACIDADES PRODUCTIVAS Y DE GESTIÓN EN LA CADENA DE VALOR DEL QUESO PAIPA, COMO EJE DINAMIZADOR DE COMPETITIVIDAD TERRITORIAL

No. DE CONTRATO MARCO

CONTRATO DE COFINANCIACION N° UNIE003-2020

OBJETO DEL CONTRATO MARCO

En desarrollo del presente contrato INNPULSA COLOMBIA, otorgará recursos de cofinanciación al CONTRATISTA (ADEL LOS DINOSAURIOS), para que éste ejecute el proyecto No. UNIE003-2020 denominado "Mejoramiento de las capacidades productivas y de gestión en la cadena de valor del Queso Paipa, como eje dinamizador de competitividad territorial".

2. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO / SUMINISTRO A CONTRATAR

REFERENCIA DE LA INVITACIÓN

DOTACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA CONTROL DE CALIDAD DE MATERIA PRIMA Y PROCESO PRODUCTIVO DEL QUESO PAIPA - LOTE 2.

OBJETO A CONTRATAR

Entregar a título de compraventa maquinaria y equipos en el marco del proyecto "Mejoramiento de las capacidades productivas y de gestión en la cadena de valor del queso Paipa, como eje dinamizador de competitividad territorial".

DESCRIPCIÓN DEL BIEN/SERVICIO/SUMINISTRO REQUERIDO

Los elementos descritos a continuación requieren ser cotizados en términos de valor unitario:



N°	Elemento	Características	Cantidad Total	Unidad
1.1.	Termómetro patrón para verificación de calibración	Termómetro de punzón digital flash check lollipop, marca DELTATRACK, display Jumbo. Max/Min a prueba de agua ip 65, Rango (-40 a 155°C), punzón de 10,5 cm largo x 3,5 cm de diámetro, certificado de calibración de fabrica por lote. Certificado de conformidad del fabricante, certificado con el Instituto Nacional de Estándares y Tecnología (NIST), el termómetro debe venir calibrado por la ONAC Resolución 0.1C / 1HR en tres puntos. Alcance, -18°C y 40°C, la calibración por método de comparación directa, Acreditado NVLAP CODE 201065-0 Puntos: 4°C, 34°C y 63°C.	1	Unidad
1.2.	Acidímetro	Para determinar la Acidez de la Leche por Titulación, escala de 0 – 100°Domic, recipiente plástico capacidad 250 mL.	1	Unidad
1.3.	Kit de adulterantes	Kit de reactivos para adulterantes en leche, detección de neutralizantes, cloruros, almidones y reductasa. presentación de 100mL.	1	Kit
1.4.	Test de antibióticos	Tritest prueba de antibióticos (Tetraciclinas, b-lactamicos y sulfonamidas), caja por 12 tubos, c/u de 8 tirillas y 8 pocillos.	1	Unidad
1.5.	Lavamanos con pedal	Kit PAMO NP-434 Lavamanos en Acero Inoxidable con Plataforma de Grifería, manos libres, para uso de griferías de pedal, incluye desagüe de push con sistema dirigible para facilitar la instalación. Incluye: 1 Lavamanos, 1 Cuello, 1 Válvula de Pie, 2 Acoples, 1 Desagüe Push Dirigible.	1	Unidad
2.1	Mesa para amasado tipo artesa	Mesa de 1,50m x 0,60m altura de 80 cm, con dos espacios de trabajo de 35 cm de lado y lado, en el centro una batea de 20 cm de profundidad, 80 cm de largo y al ancho de la mesa, en acero inoxidable AISI 304 Calibre 16.	1	Unidad
2.2.	Artefacto para escurrir cuajada	Artefacto tipo colador, con un diámetro superior de 52 cm, un diámetro inferior de 48 cm y una profundidad de 20 cm, en malla de acero inoxidable AISI 304 con orificio de 7mm a 1 cm.	1	Unidad
2.3.	Molino	Molino Zingal modelo CA2 cuerpo y bandeja en acero inoxidable, capacidad 250 Kg/hora, cabezote desarmable, caja de transmisión con lubricando permanente, cuchillas y discos (2) en acero templado, 110 Voltios, motor de 1.5 H.P N° 22.	1	Unidad
3.1.	Moldes redondos para queso	Moldes en acero inoxidable AISI 304 lamina agujerada calibre 16 con un diámetro interno de 12 pulgadas y altura de 18 cm, con su respectiva tapa en calibre 12. Diseño sanitario (fácil limpieza y sin cordones de soldadura)	6	Unidades
		Moldes en acero inoxidable AISI 304 lamina agujerada calibre 16 con un diámetro interno de 6,5 pulgadas y altura de 12 cm, con su respectiva tapa en calibre 12. Diseño sanitario (fácil limpieza y sin cordones de soldadura)	3	Unidades
4.1.	Prensa mecánica	Prensa horizontal de tornillo con capacidad de 100 unidades de queso, sistema de prensado (torque) con tornillo construida en acero inoxidable ASI 304 Dimensiones 120 cm largo x 40 cm ancho x 50 cm de alto	2	Unidades



5.1.	Mesa de Trabajo	Mesón en acero inoxidable AISI 304 calibre 16 medidas de 2,40 m largo x 0,80 m ancho x 0,8 m alto, tipo platero con salpicadero, dos (2) pocetas de lavado de 60 x 60 x 35 cm de profundidad, patas tubo de 1 1/2 ", drenajes con tapón o selle para retener agua	1	Unidad
5.2.	Aire Acondicionado	Mini Split con capacidad de refrigeración de mínimo 18.000 BTU, debe incluir filtro de aire y kit de tubería para su instalación. Rango temperatura 16 -31°C, Termostato control remoto, refrigerante R410A, ConfortStar. Serie CEI.	1	Unidad
6.1.	Tina sencilla de cuajado	Tanque rectangular en acero inoxidable AISI 304 Calibre 14 con capacidad de 230 Litros, dimensiones 55 cm x 60 cm x 75 cm, con válvula de salida, patas con tornillo para graduar altura.	1	Unidad
7.1.	Filtro R. Corto OD	Filtro Recto Corto OD C/C 316L EPDM FDA DN 1 1/2" P. Triangular 0,05mm Tamiz 50 micras (0,05 mm)	1	Unidad
7.2.	Bomba Rodete Flex	Bomba Rodete Flex 16 RF 05/25 OD CL 1500 RPM IE3 0,75KW, caudal de 2.500 – 4.500 L/h, presión: 3,5 – 0,5 Bar, Conexiones: 1" Clamp, Motor: 1HP (0,75Kw) @ 1700 RPM, Temperatura máxima de trabajo 80°C, Rodete: Neopreno, material AISI 316L, sello mecánico simple GRAF/CER/EPDM, diseño y construcción sanitario.	1	Unidad
8.1.	Tubería para leche	Siete (7) metros de tubería en acero inoxidable AISI 304 calibre 18 de 1 1/2" con tramos no mayores a 1,5m, con abrazaderas que incluya empaques y férulas de unión, 2 codos y un registro de 1 1/2" para la salida de la leche.	1	Kit
8.2.	Estante para madurar quesos	Estante en madera curada (amarillo) para la maduración de quesos con cinco (5) niveles y dos (2) cuerpos, las tablas donde reposa el queso deben ser de mínimo 1 cm de gruesas, 35 cm de anchas y 1,5m de largo, deben ser ubicadas a 25 cm una de la otra, los muebles no deben tener más de 65 cm de ancho y 1,5 m de alto, para la construcción de la estructura se deben usar tornillos o puntillas inoxidables (por las condiciones de espacio la estructura debe ser ensamblada en la planta).	1	Unidad
9.1.	Zaranda para madurar quesos	Mueble en madera curada (amarillo) para madurar queso dimensiones 1,30m de alto, con cuatro (4) niveles de 1m x 40 cm equidistantes a 25cm uno del otro, con puerta por una cara y cubierto en su totalidad con malla tipo angeo, el primer nivel separado del suelo a 40 cm.	2	Unidades

CALIDADES	Los elementos deben contar con el respectivo sello de calidad y garantía posventa, suministrarse de acuerdo con las características exigidas. Certificación materia de equipos que están en contacto con los alimentos, acero inoxidable AISI 304.
FORMA Y SITIO DE ENTREGA	Los productos deben ser entregados en los municipios de Paipa y/o Sotaquirá – Boyacá, en las instalaciones de las empresas (Unidades Productivas) para las cuales están destinando como se indica en el siguiente cuadro. La empresa proveedora deberá asumir el costo de transporte, costos logísticos de cargue y descargue requerido para entregar los elementos en los sitios indicados.



DISPONIBILIDAD DEL MATERIAL DEL PROVEEDOR	Los contratistas deben tener la capacidad de proveer la cantidad de equipos y elementos requeridos por el proyecto, en las cantidades y calidades establecidas en la presente invitación.
TIEMPO PARA LA ENTREGA	El contratista se compromete a la realizar la entrega de la totalidad de los productos en un plazo máximo de treinta (30) días posteriores a la firma del respectivo contrato; planteando una entrega del 100% de los elementos contratados, La fecha de entrega a las unidades productivas debe ser concertada previamente con el supervisor del contrato u orden de servicio por parte de ADEL Los Dinosaurios.
REQUERIMIENTOS AL PROVEEDOR	- Los insumos que incluyen fabricante y referencia, deben cumplir en su totalidad con dicha condición, de esta forma, se asegura que la entrega de los elementos cumpla con los requisitos mínimos exigidos para el mejoramiento productivo en marco del proyecto. - El registro fotográfico o grafico que se incluya en las fichas técnicas debe coincidir en su totalidad con lo descrito en las especificaciones técnicas la presente invitación a cotizar. Si la imagen no concuerda con la descripción de la ficha técnica, se entenderá como no presentado. - Entregar la maquinaria y equipos instalados, puesta en marcha y desarrollo de una prueba piloto de funcionamiento en el sitio definitivo de operación, definido por cada unidad productiva. Remitir evidencia fotográfica de la entrega y/o capacitaciones realizadas, junto con las garantías, manuales y demás instructivos necesarios. - Suscribir el acta entrega y recibo a satisfacción entre el proveedor, la Unidad Productiva beneficiaria y el director del proyecto.

Unidad productiva	Ubicación	Elemento
1. O	Sotaquirá – Vereda La Toma	1.1., 1.2., 1.3., 1.4., 1.5.
2. JH	Paipa – Vereda Varguitas	2.1., 2.2., 2.3.
3. PS	Sotaquirá – Vereda Angostura	3.1.
4. FN	Paipa – vía Duitama	4.1.
5. LP	Paipa - Centro	4.1.
6. F	Paipa - Centro	5.1., 5.2.
7. CR	Sotaquirá – vía Tunja	7.1., 7.2.
8. AL	Paipa - Centro	8.1., 8.2.
9. CT	Paipa – Palermo.	6.1., 9.1.

3. PROCESO DE POSTULACIÓN, EVALUACIÓN Y CONTRATACIÓN

MODALIDADES DE PARTICIPACIÓN

Podrán presentar oferta las **PERSONAS NATURALES** con establecimiento de comercio y las **PERSONAS JURIDICAS**, inscritas ante Cámara de Comercio con más de un (01) año de constitución, cuya actividad u objeto social tengan relación directa con el requerimiento de la presente invitación.

Nota: En caso de que el oferente sea PERSONA NATURAL, concede con la presentación de su oferta su consentimiento para que sus datos personales recolectados en atención al trámite del objeto a contratar puedan ser almacenados, consultados y verificados por ADEL LOS DINOSAURIOS. en atención a las finalidades específicas de la invitación.

MANIFESTACIÓN DE INTERÉS Y PRESENTACION DE LA PROPUESTA

El proponente deberá allegar la propuesta al correo electrónico: proyectopdp@adelboyaca.com, adjuntando los siguientes documentos como requisitos mínimos habilitantes:

- Cotización a nombre de ADEL LOS DINOSAURIOS, NIT. 900.099.772-8.
- Fotocopia de Certificado de Cámara de Comercio, con expedición no mayor a 90 días.
- Fotocopia del RUT actualizado a 2021.
- Fotocopia del Documento de identidad.
- Certificado de antecedentes disciplinarios, fiscales y penales de la persona jurídica y representante legal.

La Cotización Deberá Contener Como Mínimo: Valor unitario, valor total, valor de IVA (si aplica), valor de descuento (en caso de que aplique), fichas técnicas (especificaciones técnicas y características de la maquinaria y equipos), tiempo, forma y lugar de entrega de los elementos, forma de pago, garantías con las que cuenta los elementos ofertados.

Por favor indique la **vigencia de su propuesta** (mínimo de 30 días calendario), a partir del cierre de la fecha de la presente invitación.

Los proponentes podrán ofertar la **totalidad o de forma parcial** los elementos, equipos y maquinaria requeridos, se valorará positivamente que el oferente procure realizar la entrega de todos los elementos requeridos por cada unidad productiva o tipología de los mismo (equipos de laboratorio, elementos de acero inoxidable, equipos electrónicos, etc.)

CALENDARIO INDICATIVO

Fecha de Apertura: 28 de julio de 2021.

Fecha límite para recepción de aclaraciones y observaciones: 30 de julio de 2021 hasta las 6:00 p.m.

Fecha y Hora límite para dar respuestas a las aclaraciones y observaciones: 2 de agosto de 2021 hasta las 12:00 p.m.

Fecha límite para recepción de propuestas: 4 de agosto de 2021 4:00 p.m.

Notificación de resultados de evaluación y calificación: 5 de agosto de 2021

En caso de que el proponente no cumpla con los requisitos mínimos aquí establecidos para la presentación de la propuesta, generará su inadmisión y por ende generará el **RECHAZO** de esta. No se admitirán y serán **RECHAZADAS** las propuestas entregadas con posterioridad a la fecha y hora señaladas para el cierre de esta invitación.

CRITERIOS EVALUACIÓN

Para la evaluación de la **OFERTA COMERCIAL** presentada se tendrá en cuenta:

1) Integridad de la oferta: que cumpla con condiciones técnicas, de calidad, lugar y forma de entrega de los productos/servicios requeridos, además se analizará los valores agregados ofrecidos cada proveedor. (máx. 60 puntos)

2) Valor de la oferta: que sea económicamente más favorable y que la forma de pago se ajuste a las condiciones de pago planteadas para la contratación. (máx. 40 puntos)

Total, puntaje a asignar: 100 puntos.

El puntaje mínimo para ser seleccionado es de 70 puntos.

El número de puntos asignados a cada una de las propuestas se establecerán considerando los criterios anteriores, evaluando cada elemento requerido de forma individual, en caso de empate se seleccionará la propuesta remitida primero en orden cronológico.

ASPECTOS DEL CONTRATO / ORDEN DE COMPRA O SERVICIOS

Firma y Requisitos: Se notificará la adjudicación del contrato u orden de compra/servicios al proponente seleccionado. El proponente favorecido con la adjudicación deberá cumplir con los requerimientos del perfeccionamiento, constitución y aprobación de las garantías que sean requeridas.

Plazo: El término del contrato será de treinta (30) días contados a partir de su perfeccionamiento.

Forma de pago: El pago se realizará posterior a que el proveedor realice la entrega de la maquinaria y equipos requeridos, con previa certificación de recibo a satisfacción expedido por el supervisor del contrato y el representante de la unidad productiva beneficiaria. Únicamente se hará anticipo por los elementos que requieren orden previa para su fabricación, elaborados en acero inoxidable y por un monto no superior al 50% del valor del equipo.

ADEL Los Dinosaurios pagará al contratista el valor establecido, y efectuará los descuentos y retenciones correspondientes por ley, conforme a lo establecido en la normatividad tributaria vigente. Previa entrega de los siguientes documentos:

- a) Certificación bancaria.
- b) Factura o cuenta de cobro original de conformidad con la normatividad aplicable.
- c) Certificación de cumplimiento firmado por el supervisor del contrato, orden de compra o servicios.
- d) Constancia del cumplimiento de los pagos al Sistema de Seguridad Social en Salud y Pensión, Sistema General de Riesgos Laborales.

Garantías: Si la compra o suministro supera los 10 SMMLV, El contratista se obligará a constituir a favor del ADEL Los Dinosaurios una garantía para amparar el Contrato así: **a) Cumplimiento** de las obligaciones surgidas del Contrato por un valor equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del mismo y con una vigencia igual a su plazo de ejecución y cuatro (4) meses más contados a partir de la expedición la misma. **b) Calidad de los bienes** por un valor equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del mismo y con una vigencia a su plazo de ejecución y cuatro (4) meses más. **c) Buen manejo del anticipo** por un valor equivalente al cien por ciento (100%) del valor del anticipo y con una vigencia igual al plazo de ejecución. Esta póliza deberá ser expedida por una compañía de seguros debidamente autorizada por la superintendencia financiera para ejercer la actividad aseguradora en Colombia.



Régimen Legal: El contrato u orden de compra se regirá en general por las disposiciones colombianas comerciales y civiles pertinentes, y las demás normas que las regulan, complementan y/o modifican.

COMUNICACIONES

Cualquier comunicación referente a la invitación a cotizar podrá dirigirse al correo electrónico proyectopdp@adelboyaca.com, ADEL los Dinosaurios dará respuesta a las aclaraciones y/o modificaciones, con base en las consultas e inquietudes que se formulen y se comunicará por este mismo medio y en los demás sitios donde se publique.

DECLARATORIA DE DESIERTA

ADEL Los Dinosaurios podrá declarar desierta la presente invitación por motivos o causas que impidan la selección objetiva de los proponentes, cuando no se presente oferta alguna o ninguna oferta se ajuste a lo requerido, mediante acta se señalarán en forma expresa y detallada las razones que han conducido a esa decisión.

La presentación de la propuesta constituye evidencia de que estudió completamente las especificaciones y demás documentos; que recibió las aclaraciones necesarias por parte de ADEL Los Dinosaurios, sobre inquietudes o dudas previamente consultadas y que ha aceptado que estas bases son completas, compatibles y adecuadas. Que está enterado a satisfacción en cuanto al alcance del objeto de la presente y que ha tenido en cuenta todo lo anterior para fijar los precios, plazos y demás aspectos de su propuesta; igualmente manifiesta que no se encuentra incurso en causales de inhabilidad o incompatibilidad.

EDWIN GERARDO ORTIZ JIMENEZ
Gerente ADEL Los Dinosaurios