

RESPUESTA A SOLICITUD DE ACLARACIONES Y OBSERVACIONES A LA INVITACION A COTIZAR N°003 – 2021 PDP QUESO PAIPA

Referencia de la Invitación: Dotación de maquinaria y equipos para control de calidad de materia prima y proceso productivo del queso Paipa - Lote 2, para 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”*.

De conformidad con el calendario Indicativo de la invitación a cotizar, se presentan las respuestas a las preguntas realizadas en el marco de la convocatoria en los siguientes términos:

1. Aire Acondicionado (Numeral 5.2):

- *¿Cuál es la distancia existente entre la unidad Evaporador y Condensado?*

Respuesta 1. El aire acondicionado será instalado en una cava de maduración de queso Paipa de 6m x 5,8m, cuenta con un ducto en el techo de 0,6x0,5m y 4,5m de largo que comunica con tercer nivel.

- *¿Qué limitaciones de horario se tiene para la instalación del equipo?*

Respuesta 2. Sera concertada entre el proveedor y el beneficiario, en un horario en el cual no haya proceso de producción, preferiblemente luego de las 3:00 p.m.

- *¿Podemos ofertar equipos de alta eficiencia marca York o Mitsubishi, los cuales presentan eficiencias superiores al 25% en consumo de energía vs el equipo ConfortStar solicitado?*

Respuesta 3. Los pueden ofertar para comparar las características, sin embargo, 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.

2. Motobomba Rodete Flex (Numeral 7.2.):

- ¿Cuál es el fluido que va a manejar la bomba, su viscosidad y gravedad específica?

Respuesta 3. Leche, viscosidad:1.7-2.2 cp. gravedad específica: 1.028-1.034

- ¿Qué distancia existe entre el tanque o punto de toma del fluido hasta la bomba, accesorios y diámetros de tubería (Línea de succión del sistema de bombeo)?

Respuesta 4. Distancia entre tanque a punto de fluido 4 metros, accesorios:

- 4 Válvulas de 1" 1/2 en acero inox 304
- 1 codo 1"1/2 acero inox 304
- 2 T de 1"1/2 acero inox 304
- 4 metros de tubería 1"1/2 acero inox 304

- ¿Qué distancia existe entre la bomba y el punto final donde debe llegar el fluido, accesorios y diámetros de tubería (Línea de descarga del sistema de bombeo)?

Respuesta 5. Sistema de descarga: 15 metros en acero inox de 1"1/2

- ¿Qué voltaje de conexión se tiene previsto para el motor eléctrico?

Respuesta 6. Voltaje de 220 trifásica

- ¿Cuentan con tablero eléctrico para el control de encendido y apagado de la motobomba?

Respuesta 7. No se cuenta con tablero

3. Molino (Numeral 2.3):

- ¿tiene que ser marca Zingal?

Respuesta 8. 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.

4. Prensa mecánica (Numeral 4.1.):

- ¿las 100 unidades que libraje tiene el queso?

Respuesta 9. 100 unidades de queso en presentación de 1 libra.

- *Las medidas no son acuerdes para una prensa vertical, se sugiere alto parte útil 90 cm, ancho 50 cm y fondo 50 cm.*

Respuesta 10. Se requiere una 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.

La presente, se publica a los dos (2) días del mes de agosto del año 2021 en la página web www.adelboyaca.com en cumplimiento a los indicado en la invitación a cotizar.