**NECESIDADES DE CONTRATACIÓN 2025**

| ITEMS | DESCRIPCIÓN | UNIDAD | CANT. | VALOR UNITARIO | % IVA | VALOR IVA | VALOR IVA INCLUIDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **ADQUISICION DE MAQUINARIA INDUSTRIAL** | | | | | | |
| 1 | HORNO AHUMADOR A GAS PARA CARNES Y EMBUTIDOS: DISEÑADO PARA EL AHUMADO Y COCCIÓN DE EMBUTIDOS COMO CHORIZO Y COSTILLA, MEDIANTE LA GENERACIÓN CONTROLADA DE CALOR Y HUMO CON ASTILLAS ESPECIALIZADAS.<br>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:<br>-ESTRUCTURA: ACERO INOXIDABLE.<br>-VOLTAJE: 110V - 50HZ \| POTENCIA: 200W.<br>-PRESIÓN DE AIRE NOMINAL: 2.8 KPA.<br>-RANGO DE TEMPERATURA: TEMPERATURA AMBIENTE HASTA 20°C.<br>-CAPACIDAD: 9 PARRILLAS EN ACERO INOXIDABLE.<br>-ACCESORIOS INCLUIDOS: PARRILLAS Y GANCHOS PARA COLGAR LAS CARNES.<br>-CONTROL: DISPLAY DIGITAL CON AJUSTE DE TEMPERATURA Y TEMPORIZADOR.<br>-DIMENSIONES: INTERNAS 60X59X120 CM \| EXTERNAS 90X69X152 CM.<br>-PESO NETO: 110 KG. | UND | 1 | $ 12.240.800 | 19% | 2.325.752 | $ 14.566.552,00 |
| 2 | MADURADOR DE CARNE EN SECO CAPACIDAD 100 KG - DRY AGER<br>SE REQUIERE LA ADQUISICIÓN DE UN MADURADOR DE CARNE EN SECO CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:<br>-DIMENSIONES: ALTO: 137,1 CM - ANCHO: 57,8 CM - PROFUNDIDAD: 58,7 CM<br>-CAPACIDAD:100 KG DE CORTE EN ESTANTES<br>-FUENTE DE ALIMENTACIÓN: ELÉCTRICA<br>-RANGO DE TEMPERATURA: 0º C A +25º C<br>ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS: 220-240 V / 50 HZ<br>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE Y PLÁSTICO DE POLIESTIRENO ANTIBACTERIANO<br>INCLUIR ACCESORIOS: GANCHOS COLGANTES EN ACERO INOXIDABLE Y PARRILLAS | UND | 2 | 52.401.869 | 19% | 9.956.355 | $ 124.716.448,22 |
| 3 | TOMBLER AL VACIO<br>TUMBLER / MARINADOR (REF: TOMBLER)<br>SE REQUIERE LA ADQUISICIÓN DE UN TUMBLER / MARINADOR CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:<br>-DIMENSIONES: ALTO: 110 CM - ANCHO: 70 CM - PROFUNDIDAD: 120 CM<br>-CAPACIDAD: 50 KG (CAPACIDAD DEL PRODUCTO RECOMENDADO)<br>-CAPACIDAD TOTAL DE LA CÁMARA: 110 L<br>-FABRICACIÓN EN ACERO INOXIDABLE T-304 (CILINDRO, ESTRUCTURA Y GABINETE).<br>-BOMBA DE VACÍO AUTO-LUBRICADA 1/3"<br>-MOTO-REDUCTOR LUBRICADO EN ACEITE 1/2 HP<br>-CONTROL DE TIEMPO DE MASAJE: 0-60 MIN<br>-ALARMA DE FIN DE CICLO<br>-VÁLVULA DE DESCARGA DE 1"<br>-RODAJAS (4) MÓVILES CON FRENO<br>-VOLTAJE: 220V TRIFÁSICO<br>-CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS:<br>TIEMPOS PROGRAMADOS DE MASAJEO<br>FÁCIL APERTURA Y CIERRE DE COMPUERTA<br>RENDIMIENTO CONTROLADO<br>SUAVIDAD DEL PRODUCTO<br>INCREMENTO EN LA CAPACIDAD DE AGLUTINAMIENTO<br>MARINADO Y SABOR UNIFORME<br>REDUCCIÓN DEL TIEMPO EN EL PROCESO<br>ESTE EQUIPO SERÁ UTILIZADO PARA EL MASAJEO Y MARINADO DE PRODUCTOS, ASEGURANDO UNA MEJOR TEXTURA Y UNIFORMIDAD EN EL SABOR. | UND | 1 | 32.790.000 | 19% | 6.230.100 | $ 39.020.100,00 |
| 4 | ANALIZADOR NIRS™ DS3 (FOSS)<br>CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:<br>DIMENSIONES:<br>ALTO: 45 CM<br>ANCHO: 50 CM<br>PROFUNDIDAD: 57 CM<br>TIEMPO DE ANÁLISIS:<br>MENOS DE 60 SEGUNDOS<br>PARÁMETROS DE ANÁLISIS:<br>SUBPRODUCTOS VEGETALES, HARINA DE PROTEINA VEGETAL, CEREALES/GRANOS, ALIMENTO COMPUESTO, SUBPRODUCTOS ANIMALES, HARINA DE PESCADO, ALIMENTO SECO Y HÚMEOD PARA MASCOTAS, CARNE VEGETAL A BASE DE PLANTAS, SEMOLINA, MEZCLA PARA HELADO, LECHE EN POLVO, SUERO DE LECHE EN POLVO, INGREDIENTES PROTEÍCOS A BASE DE PLANTAS, HARINA DE TRIGO, TRIGO INTEGRAL, HARINA DE MAÍZ, COLOR, ACEITE VEGETAL CRUDO, FORRAJE DE PASTO, FORRAJE DE MAÍZ, ALFALFA SECA<br>TIPOS DE MUESTRAS DE MANERA GENERAL QUE SE PUEDE ANALIZAR, PARA DETERMINAR LOS PARÁMETROS PROTEÍNA, HUMEDAD, GRASA, CENIZA<br>CARACTERÍSTICAS DESTACADAS:<br>ANALIZADOR AVANZADO DE INFRARROJO CERCANO (NIR) PARA UN ANÁLISIS RÁPIDO Y PRECISO.<br>CALIBRACIONES LISTAS PARA SU USO EN TODOS LOS PARÁMETROS CLAVE.<br>TECNOLOGÍA ROBUSTA Y PROBADA QUE GARANTIZA RESULTADOS CONFIABLES.<br>ESTE EQUIPO SERÁ UTILIZADO PARA EL CONTROL DE CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, OPTIMIZANDO LOS PROCESOS Y ASEGURANDO EL CUMPLIMIENTO DE LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS. | UND | 1 | 789.370.000 | 19% | 149.980.300 | $ 939.350.300,00 |
| 5 | NEVERA REFRIGERADOR<br>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:<br>MARCA: EXHIBIR EQUIPOS<br>MODELO: NVERT-500L-V<br>VOLTAJE: 110V<br>COMPRESOR: TECUMSEH<br>POTENCIA: 3/8 HP<br>DIMENSIONES EXTERNAS: 71 X 80 X 200 CM (FRENTE X PROFUNDIDAD X ALTO)<br>CAPACIDAD INTERNA: 500 LITROS APROXIMADAMENTE<br>MÁXIMA TEMPERATURA AMBIENTE: 26°C / 60% HR<br>RANGO DE TEMPERATURA: +4°C A +8°C<br>CARACTERÍSTICAS:<br>SISTEMA DE REFRIGERACIÓN EFICIENTE PARA CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS PERECEDEROS.<br>IDEAL PARA COMERCIOS, LABORATORIOS Y RESTAURANTES.<br>DISEÑO VERTICAL QUE OPTIMIZA EL ESPACIO Y FACILITA LA ORGANIZACIÓN.<br>CONTROL DE TEMPERATURA PRECISO PARA GARANTIZAR ESTABILIDAD TÉRMICA. | UND | 1 | 14.414.500 | 19% | 2.738.755 | $ 17.153.255,00 |
| 6 | BANCO DE HIELO PARA 500 LIBRAS<br>EL BANCO DE HIELO MODELO L15 DE ZINGAL ESTÁ DISEÑADO PARA APLICACIONES INDUSTRIALES QUE REQUIEREN UNA CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO DE 500 LIBRAS DE HIELO. A CONTINUACIÓN, SE DETALLAN SUS CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES: CONSTRUCCIÓN: FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE DE ALTA CALIDAD, LO QUE GARANTIZA DURABILIDAD Y RESISTENCIA A LA CORROSIÓN.<br>CAPACIDAD: DISEÑADO PARA ALMACENAR HASTA 500 LIBRAS DE HIELO, ADECUADO PARA OPERACIONES QUE DEMANDAN GRANDES VOLÚMENES DE REFRIGERACIÓN.<br>AISLAMIENTO: CUENTA CON AISLAMIENTO DE POLIURETANO INYECTADO DE 3 PULGADAS DE ESPESOR, ASEGURANDO UNA EXCELENTE RETENCIÓN DE FRÍO Y EFICIENCIA ENERGÉTICA.<br>SERPENTÍN INTERNO: EQUIPADO CON UN SERPENTÍN DE 1 PULGADA EN ACERO INOXIDABLE, OPTIMIZANDO EL PROCESO DE ENFRIAMIENTO.<br>UNIDAD DE REFRIGERACIÓN: INCLUYE UNA UNIDAD HERMÉTICA DE 1.5 HP, OPERANDO A 220 V, DISPONIBLE EN CONFIGURACIONES DE 2 O 3 FASES, ADAPTÁNDOSE A DIFERENTES NECESIDADES ELÉCTRICAS.<br>COMPONENTES ADICIONALES:<br>TAPA SUPERIOR PARA FÁCIL ACCESO.<br>DRENAJE CON VÁLVULA DE 1 PULGADA TIPO BOLA PARA UNA EVACUACIÓN EFICIENTE.<br>SOPORTE PARA LA UNIDAD DE FRÍO, ASEGURANDO UNA INSTALACIÓN ESTABLE Y SEGURA.<br>TABLERO ELÉCTRICO CON TODOS LOS COMPONENTES NECESARIOS PARA UN FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO, FACILITANDO SU OPERACIÓN.<br>BOMBA PARA AGUA FRÍA, DISPONIBLE SEGÚN LAS NECESIDADES ESPECÍFICAS DE LA APLICACIÓN.<br>ESTE EQUIPO ES IDEAL PARA INDUSTRIAS QUE REQUIEREN UN SUMINISTRO CONSTANTE Y EFICIENTE DE AGUA FRÍA, COMO EN PROCESOS DE PASTEURIZACIÓN O EN LA PRODUCCIÓN DE LÁCTEOS. SU DISEÑO ROBUSTO Y EFICIENTE ASEGURA UN RENDIMIENTO ÓPTIMO EN ENTORNOS INDUSTRIALES EXIGENTES. | UND | 1 | 31.430.000 | 19% | 5.971.700 | $ 37.401.700,00 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7 | PASTEURIZADOR DE PLACAS PARA 500 LITROS/HORAS<br>EL PASTEURIZADOR DE PLACAS MODELO L39 DE ZINGAL ESTÁ DISEÑADO PARA PROCESAR HASTA 500 LITROS POR HORA. A CONTINUACIÓN, SE DETALLAN SUS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:<br>ESTRUCTURA: FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304, ADECUADO PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.<br>CAPACIDAD: 500 LITROS POR HORA.<br>FUNCIONAMIENTO: OPERA CON VAPOR SATURADO.<br>SECCIONES:<br>REGENERACIÓN: 50% DE EFICIENCIA.<br>CALENTAMIENTO.<br>RETENCIÓN: TIEMPO DE 16 SEGUNDOS.<br>ENFRIAMIENTO.<br>TEMPERATURA DE TRABAJO: RANGO DE 5°C A 85°C.<br>CONEXIONES: ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTO MEDIANTE TUBERÍAS SANITARIAS DE 1" TIPO CLAMP.<br>TANQUE DE BALANCEO: CAPACIDAD DE 50 LITROS.<br>VÁLVULA DE REVERSIÓN DE FLUJO: TIPO NEUMÁTICA DE 3 VÍAS CON CONEXIONES TIPO CLAMP.<br>BOMBA CENTRÍFUGA: MOTOR DE 1 HP A 1800 RPM, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE.<br>SENSORES DE TEMPERATURA: TIPO PT100 EN ACERO INOXIDABLE CON CABEZALES TIPO CLAMP DE 1½".<br>CONTROLADORES DE TEMPERATURA: DIGITALES.<br>REJILLA SEPARADORA DE FLUJOS: INCLUIDA.<br>TUBERÍAS: FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE.<br>TABLERO DE CONTROL: INCLUYE INDICADORES Y CONTROL DE TEMPERATURA.<br>MEZCLADOR DE AGUA Y VAPOR: PARA LA ZONA DE CALENTAMIENTO.<br>INCLUYE MANO DE OBRA DE INSTALACIÓN Y ASESORIOS PARA SU FUNCIONAMINETO<br>ESTE EQUIPO ES IDEAL PARA PLANTAS DE PROCESAMIENTO QUE REQUIEREN UNA PASTEURIZACIÓN ÓPTIMA Y EFICIENTE. ESTÁ FABRICADO EN BOGOTÁ POR ZINGAL Y SE DISTRIBUYE EN TODA COLOMBIA. | UND | 1 | 121.550.000 | 19% | 23.094.500 | $ 144.644.500,00 |
| 8 | ENFRIADOR DE PLACAS PARA 500 LITROS<br>EL ENFRIADOR DE PLACAS APV EP 500 ES UN INTERCAMBIADOR DE CALOR DISEÑADO PARA APLICACIONES INDUSTRIALES QUE REQUIEREN UN ENFRIAMIENTO EFICIENTE DE LÍQUIDOS. A CONTINUACIÓN, SE DETALLAN SUS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:<br>MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN:<br>ESTRUCTURA: ACERO INOXIDABLE AISI 304, CONOCIDO POR SU DURABILIDAD Y RESISTENCIA A LA CORROSIÓN.<br>PLACAS: ACERO INOXIDABLE AISI 316 CON UN ESPESOR DE 0,6 MM, LO QUE PROPORCIONA UNA EXCELENTE TRANSFERENCIA TÉRMICA Y RESISTENCIA A AMBIENTES CORROSIVOS.<br>CAPACIDAD: CAPAZ DE PROCESAR HASTA 500 LITROS POR HORA, ADECUADO PARA OPERACIONES DE MEDIANA ESCALA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS, FARMACÉUTICAS Y QUÍMICAS.<br>CONEXIONES:<br>ENTRADA DE PRODUCTO: CONEXIONES TIPO CLAMP QUE VARÍAN DESDE 1" HASTA 2 1/2", FACILITANDO LA INTEGRACIÓN CON DIFERENTES SISTEMAS DE TUBERÍAS.<br>ENTRADAS Y SALIDAS DE AGUA FRÍA: CONEXIONES TIPO CLAMP DE 2" A 3", ASEGURANDO UN FLUJO ADECUADO DE AGUA DE ENFRIAMIENTO PARA MANTENER LA EFICIENCIA DEL PROCESO.<br>SOPORTE Y ESTABILIDAD: EQUIPADO CON SOPORTES AL PISO AJUSTABLES CON NIVELADORES, PERMITIENDO UNA INSTALACIÓN ESTABLE Y NIVELADA EN DIVERSAS SUPERFICIES INDUSTRIALES.<br>ESTE ENFRIADOR DE PLACAS ES IDEAL PARA PROCESOS QUE REQUIEREN UN CONTROL PRECISO DE LA TEMPERATURA Y UNA ALTA EFICIENCIA EN LA TRANSFERENCIA DE CALOR. SU DISEÑO MODULAR Y LAS CONEXIONES TIPO CLAMP FACILITAN SU MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA, CUMPLIENDO CON LOS ESTÁNDARES DE HIGIENE NECESARIOS EN INDUSTRIAS SENSIBLES.<br>PARA OBTENER INFORMACIÓN MÁS DETALLADA O ASESORAMIENTO ESPECÍFICO SOBRE ESTE MODELO, SE RECOMIENDA CONSULTAR EL MANUAL DE INSTALACIÓN, FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO DE INTERCAMBIADORES DE CALOR DE PLACAS CON JUNTAS DE APV O CONTACTAR DIRECTAMENTE CON UN REPRESENTANTE AUTORIZADO DE APV. | UND | 1 | 121.550.000 | 19% | 23.094.500 | $ 144.644.500,00 |
| 9 | L26 – HOMOGENEIZADOR PARA 500 LITROS<br>HOMOGENEIZADOR PARA 500 LITROS – REF. L26 (ZINGAL)<br>USO:<br>EQUIPO DISEÑADO PARA HOMOGENEIZAR HASTA 500 LITROS POR HORA, ASEGURANDO UNA TEXTURA UNIFORME EN PRODUCTOS LÍQUIDOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.<br>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:<br>ESTRUCTURA: ACERO INOXIDABLE, GARANTIZANDO DURABILIDAD E HIGIENE.<br>ETAPAS DE HOMOGENEIZACIÓN: DOS ETAPAS PARA MAYOR EFICIENCIA.<br>PISTONES: TRES PISTONES QUE OPTIMIZAN EL PROCESO.<br>ASIENTOS INTERCAMBIABLES: FACILITAN EL MANTENIMIENTO Y EXTIENDEN LA VIDA ÚTIL DEL EQUIPO.<br>MANÓMETROS: PERMITEN MONITOREO PRECISO DE PRESIÓN DE HOMOGENEIZACIÓN Y DE ACEITE.<br>MOTOR: TRIFÁSICO, IDEAL PARA OPERACIÓN INDUSTRIAL CONTINUA.<br>TIPO: DISEÑADO PARA APLICACIONES DE LABORATORIO Y PRODUCCIÓN.<br>VENTAJAS:<br>CONSTRUCCIÓN RESISTENTE Y DE FÁCIL MANTENIMIENTO.<br>CONTROL PRECISO DE PRESIÓN DURANTE LA HOMOGENEIZACIÓN.<br>VERSÁTIL PARA DIFERENTES ENTORNOS INDUSTRIALES.<br>FABRICADO EN BOGOTÁ POR ZINGAL Y DISTRIBUIDO EN TODA COLOMBIA. | UND | 1 | 95.810.000 | 19% | 18.203.900 | $ 114.013.900,00 |
| 10 | CUARTO FRIO<br>DIMENSIONES:<br>ANCHO: 2 METROS<br>LARGO: 2 METROS<br>ALTO: 1.5 METROS<br>PANELES AISLANTES:<br>ESPESOR: 2 PULGADAS (50 MM)<br>MATERIAL: ESPUMA RÍGIDA DE POLIURETANO (40 KG/M³) CON LÁMINAS DE ACERO GALVANIZADO PRELACADO<br>CARACTERÍSTICAS: AISLAMIENTO TÉRMICO EFICIENTE, ADECUADO PARA TEMPERATURAS ENTRE -10°C Y 10°C<br>PUERTA:<br>TIPO: PIVOTANTE ESTÁNDAR<br>DIMENSIONES: 183 CM DE ALTO X 80 CM DE ANCHO<br>CARACTERÍSTICAS: AISLANTE, HERMÉTICA Y EFICIENTE EN CONSUMO ENERGÉTICO<br>SISTEMA DE REFRIGERACIÓN:<br>CAPACIDAD: 1 HP<br>RANGO DE TEMPERATURA: -10°C A 10°C<br>COMPONENTES: COMPRESOR, CONDENSADOR Y EVAPORADOR DIMENSIONADOS SEGÚN LA CARGA TÉRMICA | UND | 1 | 52.193.000 | 19% | 9.916.670 | $ 62.109.670,00 |
| 11 | LAVADORA DE FRUTAS TALSA LIA1<br>MARCA: TALSA<br>SE UTILIZA PARA LAVAR FRUTAS Y HORTALIZAS DE HASTA 10 CM. UTILIZANDO PARA ELLO UN TANQUE DE INMERSIÓN CON TURBULENCIA Y UNA DUCHA DE ASPERSIÓN PLANA PARA TERMINAR EL LAVADO SUPERFICIAL DEL PRODUCTO.<br>ESTRUCTURA 100% INOX. (PIEZAS COMERCIALES O ACCESORIOS DE ENSAMBLE DEL EQUIPO, QUE NO ESTÁN EN CONTACTO DIRECTO CON EL ALIMENTO, PUEDEN SER EN MATERIALES DIFERENTES).<br>EQUIPO SOLDADO 100% CON SUPERFICIES INTERIORES LISAS QUE CONTRIBUYE A LA SEGURIDAD SANITARIA DEL PRODUCTO.<br>TRANSPORTE DEL PRODUCTO DE FORMA AUTOMÁTICA.<br>MENOR DAÑO DEL PRODUCTO Y BAJA MANIPULACIÓN DEL MISMO.<br>ACCIONAMIENTO POR PULSADOR DE LA BOMBA DE RECIRCULACIÓN DE AGUA. | UND | 1 | 222.326.500 | 19% | 42.242.035 | $ 264.568.535,00 |
| 12 | COMPRESOR DE 1 HP 110 V 150 PSI 25 GALONES<br>COMPRESOR POWER CAX1.5L<br>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:<br>REFERENCIA: CAX1.5L (TRABAJO PESADO)<br>CAPACIDAD DEL TANQUE: 95 LITROS / 25 GALONES<br>POTENCIA DEL MOTOR: 1 HP, MONOFÁSICO (110V – 220V)<br>CABEZOTE: 1 PISTÓN DE 65 MM, LUBRICADO POR ACEITE<br>CAUDAL MÁXIMO: 4 CFM<br>VELOCIDAD DE GIRO: 900 RPM<br>PRESIÓN MÁXIMA: 150 PSI (10.3 BAR), CON SISTEMA AUTOMÁTICO Y PROTECCIÓN TÉRMICA<br>PESO BRUTO: 60 KG<br>DIMENSIONES: 94 X 42 X 80 CM<br>CARACTERÍSTICAS:<br>IDEAL PARA APLICACIONES INDUSTRIALES Y DE TRABAJO PESADO.<br>SISTEMA DE PROTECCIÓN TÉRMICA QUE PREVIENE SOBRECALENTAMIENTO.<br>DISEÑO ROBUSTO CON ALTA EFICIENCIA EN EL SUMINISTRO DE AIRE.<br>OPERACIÓN AUTOMÁTICA PARA OPTIMIZACIÓN DEL RENDIMIENTO.<br>ESTE COMPRESOR ES ADECUADO PARA HERRAMIENTAS NEUMÁTICAS, PINTURA, INFLADO Y OTROS PROCESOS QUE REQUIEREN UN FLUJO CONSTANTE DE AIRE COMPRIMIDO. | UND | 1 | 2.774.200 | 19% | 527.098 | $ 3.301.298,00 |
| **ADQUISICION DE SUMINISTROS** | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 13 | TUBO 1.1/2" ACERO INOXIDABLE 304 SIN CONSTURA SANITARIO A269 1.5MM HOPE<br>UNIDAD DE MEDIDA: MTS<br>REFERENCIA: 0927-24<br>CÓDIGO DE ERP: 3498<br>CATEGORÍA: TIPO SANITARIO<br>CONEXION: SOLDAR A TOPE<br>DIÁMETRO: 1.1/2"<br>LÍNEA: TUBERIA<br>MARCA: SQG/HOPE<br>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE GRADO 304<br>NICHO DE MERCADO: OTROS INDUSTRIA<br>PRESION: OTRO SCH SUMINISTRADO<br>TIPO DE PRODUCTO: TUBERIA DE LÍNEA<br>FERULADO | UND | 10 | 91.520 | 19% | 17.389 | 1.089.088 |
| 14 | TUBO 2" ACERO INOXIDABLE 304 SIN CONSTURA SANITARIO A269 1.5MM HOPE<br>UNIDAD DE MEDIDA: MTS<br>REFERENCIA: 0927-28<br>CÓDIGO DE ERP: 3499<br>CATEGORÍA: TIPO SANITARIO<br>CONEXION: SOLDAR A TOPE<br>DIÁMETRO: 2"<br>LÍNEA: TUBERIA<br>MARCA: SQG/HOPE<br>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE GRADO 304<br>NICHO DE MERCADO: OTROS INDUSTRIA<br>PRESION: OTRO SCH SUMINISTRADO<br>TIPO DE PRODUCTO: TUBERIA DE LÍNEA<br>FERULADO | UND | 5 | 91.520 | 19% | 17.389 | 544.544 |
| 15 | TUBO 1/2" GALVANIZADO 2.3MM<br>UNIDAD DE MEDIDA: MTS<br>REFERENCIA: 1037-10<br>CÓDIGO DE ERP: 4083<br>CATEGORÍA: PARA AGUA/AIRE<br>CONEXION: ROSCAR<br>DIÁMETRO: 1/2"<br>LÍNEA: TUBERIA<br>MARCA: ACC HO-GALV<br>MATERIAL: GALVANIZADO<br>NICHO DE MERCADO: COMERCIO<br>PRESION: OTRO SCH SUMINISTRADO<br>TIPO DE PRODUCTO: TUBERIA DE LÍNEA | UND | 10 | 153.010 | 19% | 29.072 | 1.820.819 |
| 16 | VÁLVULA MARIPOSA 1.1/2" A.INOX 304 3A SANITARIO PE<br>UNIDAD DE MEDIDA: UND<br>REFERENCIA: 3032-16<br>CÓDIGO DE ERP: 9440<br>CATEGORÍA: VÁLVULA MARIPOSA SANITARIA SOLDAR<br>CONEXION: SOLDAR A TOPE<br>DIÁMETRO: 1.1/2"<br>LÍNEA: VALVULAS<br>MARCA: SQG/HOPE<br>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE TIPO SANITARIO<br>NICHO DE MERCADO: COMERCIO<br>PRESION: NO APLICA<br>TIPO DE PRODUCTO: VALVULA MARIPOSA | UND | 6 | 135.410 | 19% | 25.728 | 966.827 |
| 17 | VÁLVULA MARIPOSA 1.1/2" A.INOX 304 3A SANITARIO PE<br>UNIDAD DE MEDIDA: UND<br>REFERENCIA: 3032-18<br>CÓDIGO DE ERP: 9441<br>CATEGORÍA: VÁLVULA MARIPOSA SANITARIA SOLDAR<br>CONEXION: SOLDAR A TOPE<br>DIÁMETRO: 2"<br>LÍNEA: VALVULAS<br>MARCA: SQG/HOPE<br>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE TIPO SANITARIO<br>NICHO DE MERCADO: COMERCIO<br>PRESION: NO APLICA<br>TIPO DE PRODUCTO: VALVULA MARIPOSA | UND | 10 | 160.150 | 19% | 30.429 | 1.905.785 |
| 18 | VÁLVULA BOLA 1/2" A.INOX 316 1000PSI FB A182 ROSCAR<br>UNIDAD DE MEDIDA: UND<br>REFERENCIA: 2862-08<br>CÓDIGO DE ERP: 9116<br>CATEGORÍA: VÁLVULA BOLA FLOATING ROSCADA<br>CONEXION: ROSCAR<br>DIÁMETRO: 1/2"<br>LÍNEA: VALVULAS<br>MARCA: SQG/HOPE<br>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE GRADO 316<br>NICHO DE MERCADO: COMERCIO<br>PRESION: 1000 PSI<br>TIPO DE PRODUCTO: VALVULA BOLA FLOTING | UND | 5 | 65.703 | 19% | 12.484 | 390.933 |
| 19 | TERMÓMETRO ANÁLOGO INOXIDABLE<br>SE REQUIERE LA ADQUISICIÓN DE UN TERMÓMETRO ANÁLOGO CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:<br>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:<br>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE<br>LARGO DEL SENSOR: 13.5 CM (PARA MEDIR TEMPERATURA INTERNA)<br>CARÁTULA: 2.5 CM (FÁCIL LECTURA DE TEMPERATURA)<br>UNIDAD DE MEDIDA: -10°C HASTA 110°C<br>TIEMPO DE RESPUESTA: 5 SEGUNDOS<br>ESTE EQUIPO SERÁ UTILIZADO PARA EL MONITOREO PRECISO DE LA TEMPERATURA EN PROCESOS DE PRODUCCIÓN, GARANTIZANDO EL CONTROL ADECUADO EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. | UND | 10 | 161.220 | 19% | 30.632 | 1.918.518 |
| 20 | TERMÓMETRO ANÁLOGO INOXIDABLE CON SONDA LARGA<br>SE REQUIERE LA ADQUISICIÓN DE UN TERMÓMETRO ANÁLOGO CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:<br>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:<br>MARCA: DEFULL<br>MODELO: TERMÓMETRO CANDY DEEPFRY THERMOMETER-9 INCH PROBE<br>MATERIAL: ACERO INOXIDABLE<br>LARGO DEL SENSOR: 50.86 CM (PARA MEDIR TEMPERATURA INTERNA)<br>CARÁTULA: 5.08 CM (FÁCIL LECTURA DE TEMPERATURA)<br>UNIDAD DE MEDIDA Y RANGO: 0°C HASTA 120°C<br>TIEMPO DE RESPUESTA: 5 SEGUNDOS<br>ESTE EQUIPO SERÁ UTILIZADO PARA EL MONITOREO PRECISO DE LA TEMPERATURA EN PROCESOS DE PRODUCCIÓN, GARANTIZANDO EL CONTROL ADECUADO EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. | UND | 5 | 124.127 | 19% | 23.584 | 738.556 |
| 21 | PORTA CHECK -CELULAS SOMATICAS KIT SOMATICELL CCS<br>DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO:<br>EL PORTA CHECK – SOMATICELL CCS ES UN DISPOSITIVO PORTÁTIL DISEÑADO PARA MEDIR Y MONITOREAR CON PRECISIÓN LA CANTIDAD DE CÉLULAS SOMÁTICAS EN LA LECHE, UN INDICADOR CLAVE DE LA SALUD DEL GANADO Y LA CALIDAD DEL PRODUCTO.<br>COMPONENTES DEL KIT:<br>KIT SOMATICELL CCS – 100 UNIDADES.<br>ESTE EQUIPO GARANTIZARÁ UN CONTROL DE CALIDAD CONFIABLE EN LA EVALUACIÓN DE LA LECHE, FACILITANDO LA TOMA DE DECISIONES EN PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y SANIDAD ANIMAL. | UND | 13 | 1.639.000 | 0% | - | 21.307.000 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 22 | REFRACTÓMETRO ANÁLOGO DE MANO<br>REFRACTÓMETRO ÓPTICO CON ATC<br>SE REQUIERE LA ADQUISICIÓN DEL SIGUIENTE EQUIPO PARA LA MEDICIÓN DE CONCENTRACIÓN DE AZÚCAR EN LÍQUIDOS Y SOLUCIONES.<br>DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO:<br>EL REFRACTÓMETRO ÓPTICO CON ATC PERMITE MEDIR MATERIALES CON BAJOS Y ALTOS NIVELES DE AZÚCAR, DESDE MIEL HASTA FRUTAS Y BEBIDAS ENDULZADAS. SU DISEÑO COMPACTO Y LIGERO FACILITA SU USO EN CAMPO O LABORATORIO.<br>CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES:<br>RANGO DE MEDICIÓN ALTO: 0 A 90% BRIX.<br>COMPENSACIÓN AUTOMÁTICA DE TEMPERATURA (ATC) DE 10 A 30°C.<br>FÁCIL DE USAR, SIN NECESIDAD DE BATERÍA O FUENTE DE ALIMENTACIÓN.<br>DISEÑO ERGONÓMICO, CON GOMA ANTIDESLIZANTE Y OCULAR SUAVE.<br>ENFOQUE MANUAL AJUSTABLE PARA MAYOR PRECISIÓN.<br>RESULTADOS PRECISOS Y CONFIABLES.<br>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:<br>RANGO DE MEDICIÓN: BRIX 0 ~ 90%.<br>PRECISIÓN: ±0.5% BRIX.<br>RESOLUCIÓN: 0.5% BRIX.<br>RANGO ATC: 10 ~ 30°C.<br>DIMENSIONES: 142 × 40 × 40 MM.<br>CONTENIDO DEL EMBALAJE:<br>1 REFRACTÓMETRO.<br>1 PAÑO DE LIMPIEZA.<br>1 MANUAL BREVE.<br>1 ESTUCHE PLÁSTICO.<br>ESTE EQUIPO ES IDEAL PARA PROCESOS DE CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. | UND | 3 | 371.426 | 19% | 70.571 | 1.325.991 |
| 23 | TERMÓMETRO DIGITAL<br>TERMÓMETRO DIGITAL LOLLIPOP MIN/MAX (MODELO 11047)<br>SE REQUIERE LA ADQUISICIÓN DEL SIGUIENTE EQUIPO PARA LA MEDICIÓN PRECISA DE TEMPERATURAS EN LÍQUIDOS Y ACEITES.<br>DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO:<br>EL TERMÓMETRO DIGITAL LOLLIPOP MIN/MAX ES UN DISPOSITIVO RESISTENTE AL AGUA CON UN SENSOR DE ACERO INOXIDABLE DE 8 PULGADAS, IDEAL PARA LA MEDICIÓN DE LÍQUIDOS CON TEMPERATURAS ALTAS. SU MEMORIA MIN/MAX PERMITE REGISTRAR LAS TEMPERATURAS EXTREMAS HASTA SU REINICIO.<br>CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES:<br>RANGO DE MEDICIÓN: -50 °C A 200 °C (-58 °F A 392 °F).<br>ESCALA SELECCIONABLE ENTRE °C Y °F.<br>AGUJA DE PUNTA AFILADA DE 200 MM (~8 PULGADAS).<br>MEMORIA MIN/MAX CON REGISTRO CONTINUO HASTA EL REINICIO MANUAL.<br>CUBIERTA PROTECTORA CON CLIP DE BOLSILLO.<br>FUNDA RESISTENTE AL AGUA CON CERTIFICACIÓN IP67 (SUMERGIBLE).<br>ESTE TERMÓMETRO ES IDEAL PARA APLICACIONES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y LABORATORIOS, GARANTIZANDO PRECISIÓN Y SEGURIDAD EN LA MEDICIÓN DE TEMPERATURAS. | UND | 6 | 122.222 | 19% | 23.222 | 872.665 |
| 24 | LACTODENSÍMETRO CON TERMÓMETRO<br>LACTODENSÍMETRO CON TERMÓMETRO – MARCA BRIXCO<br>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:<br>ESCALA DE DENSIDAD: 1.015 ~ 1.040 G/ML<br>DIVISIÓN DE ESCALA: 0.001 G/ML<br>PRECISIÓN: ±0.002 G/ML (APROX.)<br>TERMÓMETRO INTEGRADO:<br>RANGO DE TEMPERATURA: 0 ~ 40 ºC<br>DIVISIÓN DE ESCALA: 1 ºC<br>PRECISIÓN: ±2 ºC (APROX.)<br>CARACTERÍSTICAS ADICIONALES:<br>CON PERDIGONES PARA MAYOR ESTABILIDAD<br>EMPAQUE INDIVIDUAL EN ESTUCHE PLÁSTICO<br>DISEÑO COMPACTO Y FÁCIL DE USAR | UND | 2 | 239.753 | 19% | 45.553 | 570.612 |
| 25 | BURETA PARA LECHE DORNIC /ACIDÓMETRO, BRIXCO<br>ÁCIDO DORNIC – MARCA BRIXCO<br>USO:<br>DISEÑADO PARA DETERMINAR LA ACIDEZ DE LA LECHE MEDIANTE TITULACIÓN.<br>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:<br>ESCALA: 0 - 100° DORNIC<br>RESOLUCIÓN: 1°D<br>MÉTODO: TITULACIÓN<br>CAPACIDAD: 250 ML<br>MATERIAL: PLÁSTICO<br>BASE: PLÁSTICA<br>PRESENTACIÓN: UNIDAD<br>UNIDAD DE VENTA: UNIDAD<br>APLICACIÓN: LABORATORIO<br>REFERENCIA: 103402-VIA | UND | 2 | 446.160 | 19% | 84.770 | 1.061.861 |
| 26 | COLORÍMETRO CLORO LIBRE CHECKER® HC<br>HI 701<br>COLORÍMETRO CHECKER® HC HI 701 – HANNA<br>USO:<br>MEDICIÓN PRECISA DE CLORO LIBRE Y TOTAL EN AGUA MEDIANTE EL MÉTODO DPD APROBADO POR LA EPA. IDEAL PARA APLICACIONES EN PISCINAS, SANEAMIENTO DE ALIMENTOS, DESINFECCIÓN, AGUA POTABLE Y CONTROL DE CALIDAD.<br>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:<br>MÉTODO: DPD APROBADO POR LA EPA<br>PRECISIÓN: ±0.03 PPM ±3% DE LECTURA<br>RESOLUCIÓN: 0.01 PPM<br>PUNTOS DE MEDICIÓN: 250 PARA CLORO LIBRE, 350 PARA CLORO TOTAL<br>PANTALLA: LCD DE FÁCIL LECTURA<br>APAGADO AUTOMÁTICO: SÍ<br>REACTIVOS: POLVO DE HANNA<br>CUBETAS: VIDRIO DE 10 ML<br>ALIMENTACIÓN: 1 BATERÍA AAA<br>ELEMENTOS INCLUIDOS EN LA COMPRA<br>HI 93701-01 REACTIVO CLORO LIBRE POLVO (100 TESTS).<br>STOCK DISPONIBLE INMEDIATAMENTE, SALVO PREVIA VENTA 1000 SOBRES<br>OPERACIÓN: BOTÓN ÚNICO PARA MEDICIÓN RÁPIDA Y SENCILLA<br>TAMAÑO COMPACTO: PORTÁTIL Y FÁCIL DE TRANSPORTAR<br>VENTAJAS:<br>MÁS PRECISO Y FÁCIL DE USAR QUE LOS KITS DE PRUEBA QUÍMICA<br>DISEÑO ERGONÓMICO Y PORTÁTIL<br>MEDICIÓN RÁPIDA EN EL SITIO<br>IDEAL PARA ANÁLISIS DE SANEAMIENTO Y CALIDAD DEL AGUA | UND | 2 | 787.992 | 19% | 149.718 | 1.875.421 |
| | | | | | **VALOR TOTAL** | **1.941.879.378** | |

1 Sobre único

| 1.1 Lista de artículos | Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal |
|---|---|

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

1.941.879.378,00

| | Ref. Artículo | Código UNSPSC | Descripción | Cantidad | Unidad | Precio unitario estimado | Precio unitario | Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 23153100 | Contratar la adquisición de maquinaria industrial e insumos para la modernización de ambientes de Agroindustria del Centro Para El Desarrollo agroecológico y Agroindustrial | 1,00 | UE | | 1.941.879.378,00 | 1.941.879.378,00 |