Numero de Contrato:	= 4907 =	**Fecha:**	23 DIC 2025
Numero de Proceso:	**SUB-189-2025**		
Entidad contratante:	**GOBERNACIÓN DEL TOLIMA**		
Identificación:	**800.113.672-7**		
Contratista:	**FAUNIER ROLANDO LOPEZ AVILA**		
Identificación:	**C.C. 79.762.603 DE BOGOTA D.C**		
Representante legal:	**N/A**		
Identificación:	**N/A**		
Dirección:	**CRA 6 #8-32 BRR CENTRO PLANADAS TOLIMA**		
Teléfono:	**3163482532 - 3118650087**		
Régimen Tributario:	**RESPONSABLE DE IVA**		

Cuenta Bancaria:	**Ahorros**	**X**	**Corriente**		**N°**	**72300003309**	**BANCO**	**BANCOLOMBIA**

Entre los suscritos a saber: **GOBERNACIÓN DEL TOLIMA**, con NIT. **800.113672-7** representado por **FERNANDO BORJA SÁNCHEZ**, en calidad de **SECRETARIO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y PRODUCCIÓN ALIMENTARIA,** de conformidad con el Decreto No. 0004 del 01 de Enero de 2024, delegado por la Gobernadora para ejercer la función de Ordenador del Gasto, en nombre del Departamento del Tolima, de conformidad con el Decreto No. 0460 del 23 de agosto de 2024, , y ejecutora del presente contrato, quienes se denominarán **EL DEPARTAMENTO,** por una parte y por la otra, **FAUNIER ROLANDO LOPEZ AVILA** identificado con cedula de ciudadanía **N° 79.762.603 DE BOGOTA D.C** quien se denominara **EL CONTRATISTA** y declara que tiene capacidad para celebrar el presente Contrato, que no incurre en causal de inhabilidad e incompatibilidad de las previstas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011 y demás normas constitucionales y legales, hemos acordado celebrar el presente contrato, el cual se regirá por las siguientes:

CLÁUSULAS:

1) Objeto:	ADQUISICIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA TRANSFORMACIÓN PRODUCTIVA DEL DEPARTAMENTO DEL TOLIMA A TRAVÉS DEL ACCESO A ACTIVOS PRODUCTIVOS AGROPECUARIOS PARA EL FORTALECIMIENTO DE LAS CADENAS PRODUCTIVAS DE CAFÉ Y CACAO.
2) Plazo:	SIETE (07) MESES, contados a partir de la suscripción del acta de iniciación previo perfeccionamiento y legalización.
3)Lugar de ejecución:	El lugar de entrega del presente contrato será en el departamento del Tolima.
4) Obligaciones del contratista y del Departamento	**OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA:** Dentro de las actividades que se desarrollarán mediante el presente contrato se

encuentran las siguientes:

OBLIGACIONES GENERALES:

1. Cumplir con el objeto del contrato.
2. Firmar las actas de inicio, suspensión, aclaración, modificación o adición, y terminación a que haya lugar de común acuerdo con el supervisor
3. Presentar informes solicitados por el supervisor.
4. Guardar la suficiente reserva sobre la información que se obtenga en desarrollo de las actividades contractuales.
5. Realizar la actualización en tiempo real de la Plataforma SECOP II respecto al cargue de los informes con los anexos que soporten el debido cumplimiento de las obligaciones contractuales.
6. Cumplir con las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, de acuerdo a lo previsto por la ley 1150 de 2007 y demás normas vigentes.
7. Presentar el documento equivalente o factura en los términos, formatos y con los soportes solicitados por el Departamento y el supervisor.
8. Cumplir las actividades contractuales con alto grado de autonomía e independencia, sin perjuicio de la necesidad de coordinación con la Gobernación, en cumplimiento a los acuerdos de ejecución contractual pactados entre el supervisor y el contratista en los casos que corresponda.
9. Realizar revisión permanente de la cuenta del SECOP II con el fin de verificar el estado del contrato y aprobar las modificaciones, el acta de liquidación, el acta de cierre, entre otros. Así las cosas, es responsabilidad exclusiva del contratista revisar directamente desde su perfil las actuaciones pendientes, que se encontraran "En revisión del Proveedor" hasta el momento en que el contratista realice la aprobación en la plataforma.
10. El contratista se obliga con la Gobernación del Tolima a destinar para la ejecución del objeto contractual, la provisión de bienes o servicios por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional; en un porcentaje no inferior al 5% del total ejecutado, garantizando las condiciones de calidad y sin perjuicio de los Acuerdos Comerciales vigentes. Lo anterior de conformidad con lo dispuesto en el art. 2.2.1.2.4.2.16. del Decreto 1860 de 2021 – si aplica.
11. El futuro contratista deberá en caso de que aplique dar cumplimiento a las obligaciones contractuales en materia de gestión ambiental adoptadas por le entidad a través de circular 020 de 2023, las cuales establecen
    a) Cumplir con la política ambiental implementada por la Gobernación del Tolima desarrollando buenas prácticas ambientales, relacionadas con el ahorro y uso eficiente de agua, energía, papel, y manejo de residuos.
    b) Tener disponible y remitir los respectivos soportes como actas o certificados de almacenamiento, aprovechamiento, tratamiento o disposición final de residuos generados o su plan de aprovechamiento según la normativa ambientales vigentes.
    c) Durante la ejecución del contrato, el contratista deberá utilizar elementos o insumos biodegradables y NO de icopor o plástico de un solo uso. Se excluyen de la prohibición:
        - Los plásticos de un solo uso destinados a propósitos médicos y la contención de sustancias químicas, para la disposición de residuos

hospitalarios.

- Los plásticos de un solo uso destinados a los procesos de producción de la fábrica de licores del Tolima

Además de lo anterior, deberá dar cumplimiento a la circular No. 044 de fecha 23 de julio de 2024, sobre la prohibición y sustitución de los plásticos de un solo uso.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

1. Suministrar y entregar en los equipos, elementos contratados en el anexo técnico 01 que hacen parte integral del presente proceso.
2. Garantizar la disponibilidad de los equipos y elementos ofertados, hasta cumplir con el valor y/o plazo del contrato.
3. El supervisor informara al contratista cronograma de la fecha de entrega de los equipos, elementos contratados y su cantidad en los respetivos municipios.
4. Coordinar con el Supervisor, el cronograma de entrega de los bienes por municipios y la debida logística que garantice las entregas, con el descargue respectivo por parte del contratista.
5. Transportar, asegurar y entregar, por su cuenta y riesgo, los equipos y elementos objeto de este proceso, en la calidad y cantidades exigidas por la Secretaria de Desarrollo Agropecuario y Producción Alimentaria, desde el sitio de producción, distribución y/o almacenamiento al sitio de entrega sugerido por el supervisor del contrato.
6. Asumir los costos por concepto de impuestos, fletes, transportes, bodegaje y todos los demás gastos en los que incurra el contratista para la entrega de los bienes establecidos en el contrato.
7. Reemplazar sin costo alguno para la Secretaria de Desarrollo Agropecuario y Producción Alimentaria todos los equipos y elementos que resulten de mala calidad, o con defectos de fabricación, o que no cumplan con las condiciones técnicas exigidas, en un tiempo no mayor a ocho (8) días calendario contados a partir de la entrega inicial.
8. Suscribir y entregar a la entidad todos los documentos necesarios y solicitados por la Secretaria de Desarrollo Agropecuario y Producción Alimentaria, con el objeto de realizar el respectivo pago.
9. Garantizar la calidad de los bienes suministrados y que los mismos sean totalmente nuevos y sin uso previo.
10. Realizar el cambio del bien o los bienes, partes o elementos cuando a juicio del el Supervisor no cumpla con las especificaciones requeridas o cuando haya defectos de fabricación o estén en violación de las normas de calidad y diseños, sin que ello implique la perdida de la Garantía.
11. El contratista deberá realizar una prueba de funcionamiento de las maquinas, elementos, herramientas una vez estén instalas, así como capacitar al beneficiario sobre el uso adecuado de los mismos, para lo cual designara un profesional idóneo (se debe soportar la asistencia de los beneficiarios capacitación).
12. Entregar registro de asistencia del desarrollo de las actividades, con enfoque diferencial poblacional, en formato establecido por la Gobernación del Tolima a través del supervisor.
13. El contratista deberá asistir o delegar una persona que lo represente cuando el supervisor del contrato junto con un profesional idóneo lleve a cabo la validación técnica de equipos mediante pruebas técnicas y físico sensoriales de

funcionamiento para validar además de los aspectos ya señalados en la ficha técnica, la capacidad de la tostadora de ejecutar tuestes sin inducir la generación de defectos a la calidad sensorial, siendo las anteriores pruebas elemento para validar o no la aceptación del equipo.

14. Entregar marcadas las maquinarias, equipos, herramientas que sean entregados con el logo de la Gobernación del Tolima y la secretaría de desarrollo agropecuario y producción alimentaria, según modelo suministrado por el supervisor.
15. El contratista deberá identificar la vigencia de la garantía de cada uno de los equipos, elementos a entregar.
16. En el lugar de entrega de los bienes a entregar, exhibir un (1) pendón de 330 cm de alto por 250 cm de ancho con la información del proyecto, logos de la Secretaria de Desarrollo Agropecuario y Producción Alimentaria y logos de la gobernación del Tolima, previas instrucciones y aprobación del supervisor del contrato.
17. Cumplir con el objeto del presente contrato, con plena autonomía técnica y administrativa, y bajo su propia responsabilidad, lo cual conlleva que no existiere ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno con el departamento.
18. Firmar conjuntamente con el Supervisor, acta de inicio, una vez perfeccionado y legalizado el contrato, presentar los informes que sean solicitados, así como una vez ejecutado el contrato, suscribir Acta de Liquidación.
19. Presentar, ampliar, prorrogar y/o actualizar la garantía única a favor del Departamento, por el monto del contrato, con una compañía de seguros legalmente autorizada en Colombia que garantice el cumplimiento de las obligaciones adquiridas en la ejecución del contrato y las demás que sea solicitadas.
20. Suministrar al Departamento del Tolima la información requerida sobre el cumplimiento del objeto contratado.
21. Presentar informes al Departamento del Tolima cuando le sean solicitados por el supervisor del contrato.
22. En caso de que se vuelva a presentar emergencia sanitaria de Coronavirus COVID-19 cumplir con los protocolos de Bioseguridad establecido por el Gobierno Nacional y el Gobierno Departamental para efectos de mitigar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19.
23. Realizar revisión permanente de la cuenta del SECOP II con el fin de verificar el estado del convenio y aprobar las modificaciones, el acta de liquidación, el acta de cierre, entre otros. Así las cosas, es responsabilidad exclusiva del cooperante revisar directamente desde su perfil las actuaciones pendientes, que se encontraran "En revisión del Proveedor" hasta el momento en que el contratista realice la aprobación en la plataforma.
24. Realizar el cargue en tiempo real de la plataforma SECOP II respecto al cargue de los informes de ejecución con los anexos que soporten el debido cumplimiento de las obligaciones contractuales.
25. Las demás que sean asignadas por el contratante que estén acorde con la misión y naturaleza de su objeto contractual.
26. Entregar registro de asistencia del desarrollo de las actividades, con enfoque diferencial poblacional, en formato establecido por la Gobernación del Tolima a través del supervisor.

OBLIGACIONES DEL DEPARTAMENTO:

1. Poner a disposición del CONTRATISTA los bienes y lugares que se requieran para

	la ejecución y entrega del objeto contratado. 2. Una vez se surta el proceso de contratación estatal, asignar un Supervisor, a través de quien la gobernación mantendrá la interlocución permanente y directa con el CONTRATISTA. 3. Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del Supervisor designado para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar. 4. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el Supervisor dará aviso oportuno a la gobernación, sobre la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento. 5. Pagar al CONTRATISTA en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto. 6. Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato. 7. Solicitar y recibir información técnica respecto del bien ó servicio y demás del CONTRATISTA en desarrollo del objeto del contractual
5) Valor:	**DOS MIL SEISCIENTOS SETENTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS ($2.677.243.674) M/CTE IVA INCLUIDO** **PROPUESTA ECONÓMICA:** El Corral NIT: 79.752.603 www.elcorralagro.com **ANEXO 4 –OFERTA ECONÓMICA** **OBJETO:** ADQUISICIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA TRANSFORMACIÓN PRODUCTIVA DEL DEPARTAMENTO DEL TOLIMA A TRAVÉS DEL ACCESO A ACTIVOS PRODUCTIVOS AGROPECUARIOS PARA EL FORTALECIMIENTO DE LAS CADENAS PRODUCTIVAS DE CAFÉ Y CACAO

ITEM	DESCRIPCION	CARACTERISTICA	CANT	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR TOTAL CON IVA
1	Prensa Hidraúlica para Cacao	Prensa extractora para manteca de cacao y aceites vegetales, diseñada para el procesamiento de hasta 3 kilogramos de masa de cacao por ciclo, ideal para laboratorios de desarrollo, plantas piloto y pequeñas instalaciones de procesamiento de cacao. El equipo opera con presión hidráulica o mecánica adecuada para extraer manteca de forma eficiente, asegurando un rendimiento óptimo y preservación de la calidad del producto. La tolva o depósito de carga está dimensionado para recibir de forma homogénea masa de cacao, minimizando la pérdida de producto y facilitando su cargue/descargue con el mecanismo de prensa. La estructura está construida en material metálico resistente y de uso alimentario, fácil de limpiar y apto para condiciones industriales. El sistema incluye elementos de seguridad como cierre seguro de la cámara de prensado, válvulas de alivio o control de presión, y su diseño permite una operación sencilla	2	$ 43.315.400.00	$ 8.229.926.00	$ 103.090.652.00
2	Graneadora para Cacao	Graneadora semindustrial para cacao, con capacidad para procesar hasta 10 kilogramos por ciclo. El equipo está fabricado en acero inoxidable 304 de grado alimenticio, con estructura robusta, superficies sanitarias de fácil limpieza y resistencia a la corrosión. Cuenta con un tambor giratorio estriado, también en acero inoxidable, montado sobre una base estructural estable y equipado con sistema volcable mediante reductor, que permite una descarga segura y eficiente del producto terminado.	2	$ 32.583.300.00	$ 6.190.827.00	$ 77.548.254.00

3	Guillotina para Cacao	La guillotina para granos de cacao es un equipo esencial en el control de calidad del cacao, utilizado principalmente para realizar el corte longitudinal de los granos y evaluar visualmente su estructura interna. Esta herramienta permite identificar defectos, determinar el grado de fermentación y verificar la homogeneidad del lote. Esta compuesta por una base metalica resistente, una cuchilla de acero inoxidable dispuesto en forma de reja y un compartimiento con ranuras donde se colocan los granos. Al accionar la palanca o el sistema de presión, las cuchillas realizan cortes limpios y uniformes. Guillotina para determinación de la calidad física del cacao. Capacidad: 50 granos de cacao o almendras. ▪ Peso: 3,6 ± 0,3 Kg. ▪ Estructura del maletín: aluminio ▪ Cuchilla en acero inoxidable	2	$ 11.344.500,00	$ 2.155.455,00	$ 26.999.910,00
4	Refrigerador para Cacao	Capacidad 20 bandejas de 60x 40cms(incluidas), capacidad 4°C/18°C, voltaje 230V/ 1ph/3,7 A, gas refrigerante, R452A (GWP 2141), humedad relativa 45%-65 %, consumo de energía del armario durante 24 horas 2,34 kw/24 h.	2	$ 10.313.200,00	$ 1.959.508,00	$ 24.545.416,00
5	Mesón de trabajo en acero inoxidable	Mesa de trabajo industrial fabricada en acero inoxidable tipo 304, diseñada para ofrecer alta resistencia a la corrosión, facilidad de limpieza e higiene, ideal para ambientes exigentes como cocinas industriales, laboratorios o áreas de procesamiento de alimentos. Dimensiones frente de 200 cm, altura aproximada de 90 cm y profundidad estimada entre 60 y 70 cm, con superficie superior reforzada mediante perfiles tipo omega que brindan gran rigidez estructural. Incorpora un entrepaño inferior en acero inoxidable que optimiza el espacio de almacenamiento y patas en tubo cuadrado de acero inoxidable de 1 ½" provistas de niveladores de altura mediante rosca oculta con un rango de ajuste cercano a 5 cm, lo que permite un uso estable en superficies irregulares	2	$ 2.938.200,00	$ 558.258,00	$ 6.992.916,00
6	Mesón de trabajo con Tapa en Marmol	Mesa de trabajo industrial fabricada en acero inoxidable tipo 304 con tapa en marmol, diseñada para ofrecer alta resistencia a la corrosión, facilidad de limpieza e higiene, ideal para ambientes exigentes como cocinas industriales, laboratorios o áreas de procesamiento de alimentos. Dimensiones frente de 150 cm, altura aproximada de 90 cm y profundidad estimada entre 60 y 70 cm, con superficie superior reforzada mediante perfiles tipo omega que brindan gran rigidez estructural. Incorpora un entrepaño inferior en acero inoxidable que optimiza el espacio de almacenamiento y patas en tubo cuadrado de acero inoxidable de 1 ½" provistas de niveladores de altura mediante rosca oculta con un rango de ajuste cercano a 5 cm, lo que permite un uso estable en superficies irregulares	2	$ 4.617.200,00	$ 877.268,00	$ 10.988.936,00
7	Pack de moldes para Chocolatería	pack de moldes fabricados en policarbonato de grado alimenticio, libre de BPA, aptos para contacto directo con alimentos y resistentes a ciclos repetidos de templado y enfriamiento. Los moldes deben presentar superficie lisa y brillante o mate según el diseño, que garantice una fácil liberación del producto y un acabado estético de alta calidad. El pack esta conformado por los siguientes moldes: Molde tipo A (barras pequeñas): 24 cavidades distribuidas en matriz de 3 × 8. Cada cavidad debe tener dimensiones aproximadas de 29 mm de largo × 29 mm de ancho × 12 mm de altura, con capacidad para producir piezas de 10,5 g cada una. Molde tipo B (tableta): 3 cavidades, cada una con dimensiones de 157 mm × 77,5 mm × 8,5 mm, con capacidad para producir tabletas de aproximadamente 100 g por cavidad. Superficie de acabado mate. Molde tipo C (decoración estrella): 21 cavidades dispuestas en matriz de 3 × 7. Cada cavidad con dimensiones aproximadas de 47 mm × 24,6 mm × 2,5 mm, con capacidad de 1,8 g por cavidad. Molde tipo D (referencia policarbonato genérica): molde complementario en policarbonato para aplicaciones de chocolatería, con cavidades múltiples y acabado brillante para facilitar el desmolde. Material: policarbonato transparente de grado alimenticio. Rango de resistencia térmica: mínimo de -40 °C a +115 °C sin deformación. Tolerancias dimensionales: ± 0,5 mm en longitud, ancho y altura de cavidades. Acabado: liso y brillante en moldes de barras y decoraciones, mate en tabletas, libre de imperfecciones superficiales. Durabilidad: resistencia a impactos leves y a múltiples ciclos de uso y limpieza sin pérdida de propiedades.	2	$ 419.700,00	$ 79.743,00	$ 998.886,00
8	Molino para cacao	Equipo de molienda por fricción, compuesto por dos discos giratorios que presionan los granos contra superficies abrasivas para triturarlos. Construido en acero inoxidable AISI 304 (carcasa), con discos de acero al carbono resistentes al desgaste. Diseñado para una capacidad de 30 kg/hora Capacidad mínima de procesamiento: 30 kilogramos/hora Diámetro de discos: 6 pulgadas (15 cm) Motor: 3 HP monofásico o trifásico (según requerimiento) Transmisión: Poleas y correas protegidas Tolva de alimentación de acero inoxidable Descarga inferior directa Red eléctrica 110 – 220 V	3	$ 15.469.300,00	$ 2.939.167,00	$ 55.225.401,00

9	Descascarilladora para cacao	Equipo diseñado para descascarillar y limpiar granos de cacao, eliminando cascarilla y fragmentos no deseados. Construida íntegramente en acero inoxidable AISI 304, garantiza higiene y durabilidad en entornos alimentarios. • Material: Acero inoxidable 304, con superficies lisas fáciles de limpiar • Sistema rotativo interno que desacopla la cascarilla del grano. • Tolva de entrada para alimentación continua del insumo. • Sistema de salida que separa adecuadamente cascarilla y nibs. • Capacidad nominal: 15–20 kg por hora • Tolva: integrada al equipo con apertura de carga fácil de usar. • Superficies: acabado sanitario en acero AISI 304. Red eléctrica 110 V	3	$ 15.469.800,00	$ 2.939.262,00	$ 55.227.786,00
10	Determinador de humeedad inteligente	Equipo de precisión diseñado para la determinación cuantitativa de humedad y densidad en granos de café (procesos exceso, pergamino, honey y natural) y cacao, mediante principio de medición por capacitancia con variación dieléctrica a 111 kHz. El sistema integra compensación automática por temperatura y comunicación inalámbrica para registro y gestión de datos, garantizando confiabilidad y repetibilidad en entornos de control de calidad y procesos poscosecha. Especificaciones técnicas: Principio de medición: capacitancia (variación dieléctrica a 111 kHz). Rango de medición: 1 % – 40 % de humedad (dependiente de la muestra). Precisión: ± 0.5 % para materiales con humedad ≤ 20 %. Volumen de muestra: 240 ml (vaso medidor incluido). Corrección por temperatura: automática, mediante termistor integrado. Funciones adicionales: cálculo de densidad (g/ml), temperatura (°C) y peso (g) de la muestra. Interfaz de usuario: pantalla TFT a color de 2,8 " con menú de navegación por tipo de grano. Conectividad: Bluetooth v4.2 BR/EDR y BLE para transmisión de datos a aplicación móvil dedicada. Unidad de procesamiento: microprocesador Xtensa LX6, 32 bits, doble núcleo, 240 MHz, 520 KiB SRAM. Alimentación: batería recargable de ion de litio 3000 mAh / 3,7 V. Consumo energético: 400–450 mW. Rango de operación: 0 °C a 40 °C. Dimensiones: 190 mm (alto) × 120 mm (ancho) × 170 mm (profundidad). Peso: 1,1 kg. Accesorios estándar: vaso medidor (240 ml), brocha de limpieza, cargador de pared, cable de carga tipo C, manual impreso. Prestaciones operativas: Selección programada de tipo de grano (cacao, café excelso, pergamino, honey y natural) para ajuste automático de parámetros de medición. Apagado automático tras 3 minutos de inactividad para optimización energética. Exportación inmediata de datos mediante control de envío dedicado. Sistema de limpieza mecánica con brocha de cerdas suaves para eliminación de residuos sólidos y mantenimiento de exactitud.	10	$ 3.861.600,00	$ 733.704,00	$ 45.953.040,00
11	Tostadora para cacao capacidad 5 Kg	TOSTADORA DE 3- 5 Kilos totalmente en acero inoxidable, con sistema de ruedas, Capacidad mínima de procesamiento: 20 Libras/hora Tiempo empleado por bache: 25± 10 minutos. Capacidad del tambor: 5 Kilogramos Control de temperatura: Electrónico que permita programar efectivamente la temperatura de estabilización de la máquina, de tal manera que el equipo no supere o este por debajo en más de 10 grados esta, sin que la tostadora ejecute las acciones pertinentes. Ciclón que debe garantizar: 1) La eliminación de residuos durante el tueste. 2) La efectiva incorporación de aire al tambor que permite disminuir temperatura y remoción de humos, a fin de lograr desarrollar curvas de tueste que no afecten la calidad sensorial del grano. Fuente de calentamiento: gas el cual deberá generar presión suficiente para surtir los quemadores sin fluctuaciones en la misma que den lugar a desviaciones significativas en las curvas de tueste que se persigan. Visor en vidrio con dimensiones mínimas de (22 cm X 6 cm en forma de media luna). Sistema de control de grado de tueste basado en lámpara de luz neutra de 4100 °K. Sistema de vasca y ciclón incorporado sin conexiones externas.	2	$ 28.876.900,00	$ 5.486.611,00	$ 68.727.022,00
12	Refinadora para Cacao	Equipo diseñado para procesos de refinado y conchado en baches de hasta 5 kg, mediante fricción interna combinada con bolas que generan el efecto de molienda y conchado en un solo paso. Su diseño hermético y rotativo favorece un procesamiento eficiente y controlado, dotado con tapa de cierre seguro y panel de control para ajuste de tiempo y velocidad. Válvula inferior de descarga de producto refinado y conchado. • Capacidad nominal: 5 kg por bache • Materiales: Acero inoxidable AISI 304 en todas las superficies expuestas • Uso aplicable: Masa de cacao, preformulación de chocolate artesanal o semiprofesional • Sistema de operación: Refinado y conchado simultáneo mediante mezcla con bolas • Controles: Regulación de tiempo y velocidad del proceso • Descarga: Válvula inferior manual o motorizada • Acabado interior: Superficies pulidas, fáciles de limpiar y desinfectar Red eléctrica 110 – 220 V	1	$ 17.841.800,00	$ 3.389.942,00	$ 21.231.742,00
13	Atemperadora	Equipo compacto y eficiente para el templado de chocolate, con capacidad de hasta 12 kg por bache. Fabricado en acero inoxidable AISI 304 de grado alimenticio, ofrece control digital de temperatura y funciones automáticas para el manejo preciso del chocolate • Cubeta de 12 litros en acero inoxidable 304 quirúrgico, apto para alimentos. • Control de temperatura digital para ajuste preciso (temperado, manteo y mantenimiento). • Panel de control intuitivo, posiblemente con display digital. • Sistema interno de agitación o cáscara para homogeneizar el chocolate. • Tapa removible para facilitar carga y limpieza. • Desconexión automática por temperatura y protección contra sobrecarga.	1	$ 22.482.700,00	$ 4.271.713,00	$ 26.754.413,00

14	Bascula	báscula de piso con capacidad de 1 tonelada, diseñada para el pesaje de cargas en entornos industriales, centros de acopio o laboratorios poscosecha. La plataforma tiene dimensiones aproximadas de 80 por 80 centímetros y está fabricada en lámina metálica antideslizante tipo alfajor, soportada sobre una estructura de tubo estructural de acero de alta resistencia, adecuada para trabajo pesado. El sistema de pesaje cuenta con cuatro celdas de carga tipo shearbeam, protegidas para condiciones exigentes, conectadas a un indicador digital de peso con pantalla LED, que opera mediante batería recargable e incluye su respectivo adaptador de corriente. La báscula dispone de patas niveladoras ajustables, caja de empalme hermética y cableado reforzado, todo protegido con recubrimiento anticorrosivo tipo pintura electrostática, que garantiza durabilidad en ambientes agroindustriales.	6	$ 2.578.000,00	$ 469.820,00	$ 18.406.920,00
15	Determinador de humedad para Café	Equipo portátil que mide la humedad de granos y semillas mediante el principio de capacitancia (constante dieléctrica) con compensación automática de temperatura y densidad. con 26 calibraciones preprogramadas (trigo, maíz, arroz, café verde, pergamino, tostado, entre otros), rango de medición del 1 % al 40 % con una precisión de ±0,5 % y resolución de 0,1 % de diseño compacto (125×205×215 mm, 1,3 kg) funcionamiento con 4 pilas AA e incluye pantalla LCD retroiluminada, sistema de promedios, apagado automático	15	$ 4.436.700,00	$ 842.973,00	$ 79.195.095,00
16	Trilladora semindustrial para café	Equipo compacto y robusto diseñado para trillar café en pergamino, cereza o pasilla sin dañar ni recalentar el grano. Motor de 1/3 HP opera a 1.725 RPM y funcionamiento con corriente de 110/220 V, rendimiento de hasta 250 g/min dotado con un tablero electrónico programable, que permite ajustar el tiempo de trilla y revertir el giro del eje para facilitar la descarga completa del grano. Estructura en acero inoxidable, cromo y pintura electrostática	6	$ 5.150.000,00	$ 978.500,00	$ 36.771.000,00
17	Molino laboratorio café	Equipo con capacidad para moler hasta 3 libras (aproximadamente 1,36 kg) de café en menos de 30 segundos. Dotado con sistema "turbo action" que impulsa los granos hacia las muelas, optimizando la velocidad de molienda. Su diseño debe incluir un interruptor de seguridad que detiene el motor si se retira la tolva durante el proceso, y una palanca de limpieza para evitar mezcla de sabores entre lotes. Funciona a 120 V, 1.320 W, con consumo de 11 A y conexión NEMA 5-15P. Su estructura es robusta, de uso continuo, con dimensiones aproximadas de 69 × 19 × 40 cm. Garantía de 3 años en los discos	5	$ 8.250.500,00	$ 1.567.595,00	$ 49.090.475,00
18	Tostadora portátil de muestras de café	Tostador de muestras de café de última generación. Equipado con Software profesional enlace para análisis de tostado y tecnología, permite un control preciso del proceso de tostado y ofrece capacidades avanzadas de perfilado para garantizar resultados consistentes y de alta calidad. Capacidad (por tote): Hasta 100 g Voltaje: 110 V - 220 V Dimensiones (mm) y peso • 120 mm (Ancho) x 120 mm (Largo) x 450 mm (Alto) • Recolector de cascarilla: 790 g • Peso total: 2,4 - 2,6 kg Materiales • Unidad de tostado de acero con recubrimiento en polvo y accesorios de plástico (Nylon PA66) • Cámara de tostado de aluminio • Tolva de vidrio borosilicato de doble capa, con piezas moldeadas de plástico (Nylon PA66) y junta de silicona Características técnicas • Panel de control : Pantalla digital con botones fáciles • Software : profesional enlace para análisis detallado, monitoreo y registro • Conectividad : Puerto USB para conexión a PC • Calibración : Sistema de calibración por altitud. • Seguridad : Múltiples sistemas de protección reemplazable	6	$ 12.750.000,00	$ 2.422.500,00	$ 91.035.000,00
19	Juego Mallas laboratorio	Conjunto de tamices de tamaño estándar, ideal para el análisis granulométrico del café pergamino, compuesto por 7 mallas de acero (calibres 12/64" hasta 18/64"), tapa y fondo, con marcos de madera y acero calibre 22, cada uno con altura de 3 cm y dimensiones de 28.5 × 28.5 cm	6	$ 3.093.900,00	$ 587.841,00	$ 22.090.446,00
20	Hervidor Electrico cuello de cisne	Hervidor eléctrico de cuello de cisne con capacidad mínima de 0,9 litros, fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, libre de BPA, con diseño ergonómico y boquilla delgada que permite un vertido preciso y controlado, ideal para métodos de preparación como pour-over. Cuenta con control digital de temperatura ajustable, función de mantenimiento de calor por hasta 60 minutos, sistema de apagado automático al alcanzar la temperatura deseada y protección contra funcionamiento en seco. Incluye base giratoria desmontable, potencia de 1200 W y precisión de ±1 °C, lo que permite alcanzar el punto de ebullición en aproximadamente 3 minutos, optimizando la preparación de café o infusiones con exigencia técnica.	24	$ 515.600,00	$ 97.964,00	$ 14.725.536,00

21	Spoon Cupper pack de 25 cucharas	Pack de 25 cucharas para catación de café diseñado para uso profesional en análisis sensorial, ideal para laboratorios, baristas y paneles de cata. Cada cuchara está fabricada en acero inoxidable grado alimenticio 304, lo que garantiza resistencia a la corrosión, durabilidad y neutralidad en la transferencia de sabores. Su diseño incluye un cuenco profundo de aproximadamente 4 cm de diámetro y un mango largo y ergonómico que facilita la succión adecuada ("slurping") sin derrames, asegurando una evaluación precisa de los atributos del café. Su acabado pulido facilita la limpieza y evita la adherencia de residuos, siendo aptas para uso intensivo. Este conjunto es ideal para capacitaciones, concursos o sesiones múltiples de catación, ofreciendo uniformidad y confiabilidad en los resultados sensoriales	5	$ 1.546.900,00	$ 293.911,00	$ 9.204.055,00
22	Cronometro	Cronómetro digital de mano con carcasa ligera de resina y pantalla LCD de 7 dígitos, diseñado para medición precisa de hasta 10 horas con resolución de 1/100 de segundo (capacidad máxima 9:59'59.99), aporta funciones de tiempo transcurrido, vueltas (lap/split), tracción de tiempo y tiempos de primer y segundo lugar, con precisión del 99,997 % y batería de botón tipo CR2025 o CR2016 con duración aproximada de 3 a 5 años bajo uso normal; dimensiones compactas de ~62 × 64 × 17 mm y peso de ~40 g facilitan su manejo manual y portabilidad completa durante sesiones de medición deportiva o de laboratorio, incluyendo correa para colgar al cuello y botones accesibles para control intuitivo del cronometraje	8	$ 114.100,00	$ 21.679,00	$ 1.086.232,00
23	Pack de dos grameras	El pack de 2 grameras con función de proporción que muestra la proporción de agua y café. Temporizador y báscula de gran precisión para optimizar la preparación del café. Cada báscula permite pesar hasta 2.000 g con alta sensibilidad: incrementos de 0,1 g hasta 200 g, 0,5 g hasta 500 g, y 1 g para pesos superiores. Incorpora cronómetro digital integrado que permite controlar los tiempos de extracción hasta 99 minutos y 59 segundos, ofreciendo una experiencia completa para métodos como V60, Chemex o AeroPress. S Su estructura debe ser compacta (aproximadamente Ancho 127 × Profundidad 165 × Alto 28 mm), Cuerpo / Resina ABS, Resina acrílica Antideslizante / Empaque de caucho de silicona. Cuenta con pantalla LCD doble que muestra simultáneamente peso y tiempo, función de tara, autoapagado tras 5 minutos (desactivado si el cronómetro está activo), recargable Su diseño funcional y portátil permite instalar múltiples estaciones de trabajo en capacitaciones, laboratorios o cafeterías, asegurando una medición fiable y profesional en cada preparación.	13	$ 968.500,00	$ 184.015,00	$ 14.982.695,00
24	Kit Pour Over	Kit completo de preparación manual tipo pour-over que incluye un dripper cónico de plástico libre de BPA (tamaño 02, para 1a 4 tazas), jarra decantadora de vidrio borosilicato con capacidad aproximada de 600 700 ml y mango ergonómico, una cuchara dosificadora de 12 g y paquete de filtros de papel compatibles. El diseño del cono con costillas espirales y ángulo de 60° facilita una extracción uniforme y controlada, optimizando el flujo de agua y la preinfusión para lograr una taza limpia, de sabor intenso y cuerpo balanceado.	18	$ 246.400,00	$ 46.816,00	$ 5.277.888,00
25	Set de tazas para catación X60 unidades	Material de primera calidad para un sabor puro: hecho de polietileno de alta densidad, lo que garantiza cero transferencia de sabor, olor u olor para una experiencia impecable de café vertido; apto para lavavajillas para una fácil limpieza. Optimizado para tazas de café: con una capacidad de 6,8 fl oz, nuestras tazones son ideales para 0,42 oz de posos de café y 6,8 fl oz de agua caliente, perfectos para tazas de café precisas, con un peso aproximado de 40 a 50 Gramos Diseño elegante y apilable: el diseño que ahorra espacio mantiene el café más caliente durante más tiempo, lo que hace que estas tazas sean perfectas para degustaciones de café express, sesiones profesionales de cupping, resistentes a altas temperaturas hasta 100 °C Diseñado para durabilidad.	7	$ 928.100,00	$ 176.339,00	$ 7.731.073,00
26	Bandeja para catación de café	Bandeja para catación de café fabricada en plástico de polipropileno resistente, con base rígida y bordes elevados ligeramente acanalados para contener y organizar muestras de café de forma limpia y ordenada durante sesiones de catación. Diseñada con esquinas redondeadas y superficie lisa, esta bandeja facilita la manipulación de granos o muestras, es apilable para almacenamiento compacto y permite una limpieza eficiente. Su tamaño compacto (aproximadamente de 5 a 6 pulgadas de largo y entre 3 y 4 pulgadas de ancho), construcción ligera y libre de olores, asegura una experiencia sensorial neutral al evaluar perfiles de taza y defectos físicos, ideal para actividades profesionales de cupping y muestra de lotes de café	70	$ 20.600,00	$ 3.914,00	$ 1.715.980,00
27	Tostadora semindustrial para café	Tostadora semindustrial está diseñada para procesar de manera precisa y eficiente lotes de café • Roche completo 3 kilogramo (Capacidad mínima sugerida 200 gramos) • Variador de velocidad de tambor desde 20 hasta 100 RPM. • Variador de velocidad de extractor de aire desde 1% hasta 100% • Control de potencia de llama de 0 a 100%. • Pantalla táctil de 7 pulgadas. • (Control total de la máquina desde la pantalla, gráfica de tostión) • Tarjeta cerebro con capacidad de actualización. • Dimensiones Alto145 x Ancho 41 x Fondo 125 cm. • Medición de temperatura en 3 puntos. • Conexión con Artisan Scope. • Enfriador con agitador • Color personalizado. • Fuente calorífica Gas natural o Propano. • Visor de cámara de tostión • ENERGÍA: 110 V ó 220 V, 50/60 Hz	8	$ 44.346.700,00	$ 8.425.873,00	$ 422.180.584,00

28	Trilladora semindustrial para café de 600 Kg	Equipo de trilla de uso semindustrial diseñado para el procesamiento continuo de café en pergamino, con una capacidad operativa de hasta 600 kilogramos por hora. Ideal para plantas de transformación, centros de acopio, cooperativas o laboratorios poscosecha. Cuenta con un motor eléctrico de 5 HP que opera en red eléctrica de 110/220 V, garantizando una operación estable, eficiente y de alto rendimiento. El sistema de trilla se complementa con dos turbinas independientes, una encargada de la ventilación y enfriamiento del mecanismo de trilla, y otra destinada a la extracción de la cascarilla generada durante el proceso. La tolva de alimentación tiene capacidad para recibir hasta 50 kilogramos de café pergamino por carga, facilitando un flujo continuo de operación. La estructura está construida en acero inoxidable y acero laminado con recubrimiento en pintura electrostática, lo que asegura resistencia a la corrosión, durabilidad y fácil limpieza, cumpliendo con los estándares exigidos para equipos de uso agroindustrial. Utiliza malla de trilla con varilla cuadrada de 3/16", adecuada para mantener la integridad del grano. Sus dimensiones aproximadas son 1,90 m de largo, 0,62 m de ancho y 1,20 m de alto, con un peso neto cercano a 65 kilogramos, lo cual permite su instalación en espacios reducidos sin comprometer su funcionalidad. El equipo puede ser complementado con sistemas de ciclón para control de partículas, de acuerdo con los requerimientos del lugar de operación.	7	$ 23.720.300,00	$ 4.506.857,00	$ 197.590.099,00
29	Molino industrial para café de 140 Kg	Tolva de suministro La tolva de cargue fabricada en acero inoxidable cuenta con un volumen de 40 kg de café tostado en grano y su compuerta manual para descarga. Molienda Homogénea Los discos en acero templado perfectamente maquinados trituran cada grano de café sin calentarlo en exceso y aseguran la mayor uniformidad en los 9 puntos de molienda desde fina hasta gruesa, para todo tipo de preparación de bebida Materiales de alta calidad Estructura del molino en duraluminio con el color personalizado. Motor de 3hp ajustado a tu sistema eléctrico con su protector térmico. Motor: 3 Hp 110/220V o 220/440V Capacidad: Hasta 140 kg/h de café tostado en grano en molienda media. Dimensiones aproximadas: 90 × 70 × 165 cm	6	$ 23.720.300,00	$ 4.506.857,00	$ 169.362.942,00
30	Selladora	Selladora de banda continua de mesa, adecuada para el sellado hermético de bolsas plásticas utilizadas en procesos de envasado de productos agroindustriales y alimentarios. El equipo debe contar con un sistema de banda transportadora que permita el desplazamiento automático de las bolsas durante el sellado, con una velocidad regulable mínima de 1 a 12 metros por minuto. La temperatura de operación deberá ser ajustable en un rango aproximado de 0 °C a 300 °C, mediante controles manuales que permitan calibrar el proceso según el tipo de material a sellar.	7	$ 2.010.500,00	$ 381.995,00	$ 16.747.465,00
31	Monitor semindustrial	Equipo de clasificación granulométrica diseñado para la separación física de café tipo almendra por tamaños, a través de un sistema vibratorio lineal con tamices calibrados. Es utilizado en procesos poscosecha en centros de acopio, laboratorios de calidad, plantas piloto y microindustrias del sector agroalimentario. Cuenta con tres tamices metálicos intercambiables que permiten realizar la separación del grano en cuatro fracciones: granos de mayor tamaño, medianos, pequeños y defectuosos o partidos. La operación del sistema de tamizado se realiza mediante un mecanismo de movimiento lineal inclinado, accionado por un motor eléctrico de 0,75 HP (1.750 RPM), operable en redes eléctricas de 110 V o 220 V, dependiendo de la configuración seleccionada. La capacidad operativa del equipo varía entre 100 y 300 kilogramos por hora, dependiendo del tipo de café, nivel de humedad y condiciones del grano. La estructura está construida en materiales metálicos de alta resistencia, con acabados que permiten su limpieza y mantenimiento de manera segura. Sus dimensiones aproximadas son 1,80 metros de largo, 0,88 metros de ancho y 1,04 metros de alto, con un peso total estimado de 167 kilogramos, permitiendo su instalación en áreas de trabajo con espacio limitado. Dispone de cuatro salidas independientes para la recolección de las fracciones clasificadas.	4	$ 22.689.000,00	$ 4.310.910,00	$ 107.999.640,00
32	Tanque desgasificador	Tanque desgasificador para café tostado, con capacidad para 25 kilogramos de grano, diseñado para facilitar la liberación controlada de dióxido de carbono generado durante el proceso de desgasificación posterior al tueste. El tanque está fabricado en material plástico de grado alimentario, resistente, liviano, de fácil limpieza y apto para condiciones de uso continuo en entornos agroindustriales. El sistema cuenta con una válvula de alivio que permite la salida automática de gases acumulados, evitando sobrepresión interna. La tapa es hermética, con sistema de cierre seguro que evite la entrada de contaminantes, garantizando condiciones sanitarias y de conservación del grano. El diseño permite su uso en laboratorios, plantas de tueste o salas de empaque, sin requerimientos de instalación fija.	4	$ 464.000,00	$ 88.160,00	$ 2.208.640,00

33	Kit sondas para café pergamino	Conjunto de tres sondas manuales diseñados para la toma de muestras representativas de café pergamino en procesos de almacenamiento, recepción o control de calidad. Fabricadas en material metálico resistente a la corrosión, apto para contacto con alimentos, estas sondas garantizan durabilidad, seguridad e higiene durante las operaciones de muestreo. El set incluye sondas de 80, 100 y 115 centímetros de longitud, lo que permite realizar extracciones de grano a distintas profundidades, optimizando la representatividad del muestreo en sacos, tolvas o silos. Cada sonda está provista de un mango ergonómico aislado, que facilita su manipulación, y de orificios de entrada calibrados en su parte inferior, permitiendo la recolección uniforme del grano sin fricción excesiva ni fragmentación del producto.	4	$ 928.100,00	$ 176.339,00	$ 4.417.756,00
34	Kit Sondas para café verde	Conjunto de tres sondas manuales diseñadas para la toma de muestras representativas de café verde (almendra) en procesos de almacenamiento, recepción o control de calidad. Fabricadas en material metálico resistente a la corrosión, apto para contacto con alimentos, estas sondas garantizan durabilidad, seguridad e higiene durante las operaciones de muestreo. El set incluye sondas de 50, 60 y 80 centímetros de longitud, lo que permite realizar extracciones de grano a distintas profundidades, optimizando la representatividad del muestreo en sacos, tolvas o silos. Cada sonda está provista de un mango ergonómico aislado, que facilita su manipulación, y de orificios de entrada calibrados en su parte inferior, permitiendo la recolección uniforme del grano sin fricción excesiva ni fragmentación del producto.	4	$ 928.100,00	$ 176.339,00	$ 4.417.756,00
35	Maquina espresso 2 grupos	Máquina de espresso profesional semiautomática de 2 grupos, diseñada para ofrecer alto rendimiento y eficiencia en espacios reducidos. Funciona con alimentación monofásica de 220-240 V y una potencia instalada mínima de 2,95 kW, lo que le permite operar con una caldera intercambiadora de calor de mínimo 7 litros, con sistema de llenado automático que garantiza estabilidad térmica y disponibilidad continua de vapor y agua caliente. Incorpora dos varillas de vapor de acero inoxidable, una salida de agua caliente independiente y bomba rotativa que asegura una presión de infusión constante. Su sistema electrónico de dosificación volumétrica permite programar dosis individuales y dobles por grupo, mejorando la consistencia en la extracción. Dispone de panel de control LED por grupo, manómetros de doble escala para monitoreo de presión de caldera y bomba, así como un sistema automático de limpieza por grupo que facilita el mantenimiento diario. La estructura externa está fabricada en acero inoxidable con recubrimiento en pintura electrostática, bandeja calienta tazas eléctrica y bandeja de goteo amplia en acero inoxidable, lo que garantiza durabilidad y facilidad de limpieza. Sus dimensiones aproximadas son 50-60 cm de ancho, 50-60cm de profundidad y 50-60cm de alto, con un peso de 40-50kg, lo que la convierte en una solución ideal para cafeterías, locales comerciales y emprendimientos que requieren equipos compactos, robustos, de fácil operación y alto desempeño. Además, su nivel de presión acústica es inferior a 70 dB, lo que contribuye a un entorno de trabajo cómodo y silencioso.	2	$ 21.657.700,00	$ 4.714.963,00	$ 51.545.326,00
36	Molino para café espresso	Molino profesional compacto para café espresso, moka y métodos filtrados, diseñado para ofrecer precisión, eficiencia y versatilidad en espacios reducidos. Equipado con muelas planas de 64 mm fabricadas en acero M340 con recubrimiento de titanio, garantiza una molienda homogénea y de alta durabilidad, con una vida útil estimada de hasta 1.400 kg de café molido. Su sistema de ajuste micrométrico continuo permite calibrar la granulometría de forma precisa para distintos métodos de preparación, mediante una perilla ergonómica de fácil manipulación. Funciona con un motor de 250 W a 1.400 RPM (50 Hz) o 1.600 RPM (60 Hz), ofreciendo un rendimiento estable y silencioso. Cuenta con tolva de 250 g de capacidad, pantalla táctil intuitiva que permite programar dos dosis automáticas y operar en modo manual, así como una horquilla ajustable para portafiltro que facilita el trabajo del barista. Su estructura robusta, dimensiones compactas (169 mm de ancho × 248 mm de profundidad × 443 mm de alto) y peso aproximado de 9 kg, lo convierten en una solución ideal para cafeterías, barras móviles o uso doméstico profesional. Además, permite desmontaje rápido sin herramientas para facilitar la limpieza interna y minimizar la retención de café, contribuyendo a una operación higiénica y eficiente.	2	$ 5.878.500,00	$ 1.116.915,00	$ 13.900.830,00
37	Tamper	Tamper profesional de 58 mm de diámetro, diseñado para compactar de manera uniforme el café molido en portafiltros estándar de espresso. Fabricado en acero inoxidable con mango recubierto en plástico, combina robustez, durabilidad y comodidad durante su uso. Su base es perfectamente plana y pulida, lo que favorece una presión uniforme y consistente, mejorando la extracción del espresso. El peso total aproximado de 310 g proporciona la masa adecuada para aplicar la fuerza necesaria sin esfuerzo adicional. Este accesorio es ideal en entornos profesionales y para baristas que buscan precisión, ergonomía y facilidad de limpieza en la rutina diaria de compactación del café	4	$ 208.300,00	$ 39.577,00	$ 991.508,00
38	Tapete prensa	Pack de dos Tapetes profesionales para tamping de espresso, fabricado en silicona de grado alimentario, resistente al calor, al agua y a la abrasión, ideal para proteger tanto la superficie de trabajo como el portafiltro durante el proceso de compactación del café. Su diseño antideslizante garantiza estabilidad al aplicar presión, evitando desplazamientos accidentales que puedan comprometer la calidad de la preparación o causar daños en los equipos. Cuenta con una superficie plana y bordes ligeramente elevados que ayudan a contener residuos de café molido, facilitando la limpieza y manteniendo la zona de trabajo higiénica. Con dimensiones aproximadas de 21,5 × 15 × 0,3 cm, es compatible con portafiltros de 51 a 58 mm y se adapta fácilmente a estaciones de trabajo en cafeterías, laboratorios sensoriales o barras de preparación domésticas. Su estructura flexible permite enrollarlo o almacenarlo con facilidad, convirtiéndolo en un accesorio ergonómico, duradero y esencial para baristas que buscan precisión, orden y profesionalismo en cada extracción.	4	$ 67.100,00	$ 12.749,00	$ 319.396,00

39	Termometro digital	Rango -50 a 150 grados Centigrados. Precision +0,2 GC (-30 a 120GC) +0,3GC exterior (-50 a 30GC Y 120 a 150 GC) sonda de acero inoxidable. Rta. 106 x dia 3,6 mm Penetración.	4	$ 20.600,00	$ 3.914,00	$ 98.056,00
40	JARRA ESPUMADORA DE LECHE 12 ONZAS	Jarra espumadora de leche con capacidad de 12 onzas (aproximadamente 350 mililtros), elaborada en acero inoxidable de alta calidad, ideal para su uso en procesos de vaporización de leche y preparación de bebidas a base de espresso. Su estructura robusta y resistente a la corrosión garantiza una larga vida útil, incluso en entornos de uso intensivo como barras de café especial. Gracias a su diseño ergonómico, permite un vertido preciso y controlado, lo que la convierte en una herramienta indispensable para la elaboración de latte art y otras técnicas de presentación profesional. La distribución uniforme del calor favorece la texturización homogénea de la leche, mientras que su acabado pulido facilita la limpieza y el mantenimiento. Esta jarra, compacta y funcional, es adecuada tanto para cafeterías especializadas como para entrenamientos baristas, asegurando precisión y eficiencia en cada preparación.	4	$ 77.300,00	$ 14.687,00	$ 367.948,00
41	JARRA ESPUMADORA DE LECHE 20 ONZAS	Jarra espumadora de leche profesional con capacidad de 20 onzas (600 ml), fabricada en acero inoxidable de alta resistencia, ideal para baristas y estaciones de café especializados. Su diseño ergonómico y robusto garantiza durabilidad, facilidad de limpieza y resistencia al óxido, siendo apta para uso intensivo. Cuenta con un pico vertedor perfilado que permite un vertido controlado y preciso, facilitando la elaboración de latte art. La base plana proporciona estabilidad durante el vaporizado, mientras que su cuerpo balanceado favorece una maniobrabilidad óptima. Esta jarra es una herramienta esencial en la preparación de bebidas como cappuccino, latte y flat white, permitiendo una texturización eficiente de la leche y elevando la calidad del servicio en barra.	4	$ 51.500,00	$ 9.785,00	$ 245.140,00
42	Azafate	Azafate profesional en acero inoxidable diseñado para la recolección de residuos en estaciones de café, barras de espresso y entornos gastronómicos de alto rendimiento. Su estructura compacta y resistente garantiza durabilidad, fácil limpieza y resistencia a la corrosión, siendo ideal para el manejo higiénico de restos de café y líquidos. Incorpora una barra desmontable de goma o acero recubierto que permite el golpeo seguro de los portafiltros, facilitando la expulsión del café usado sin dañar los utensilios. Su diseño de tipo caja con base antideslizante ofrece estabilidad durante el uso, minimizando derrames y desorden en el área de trabajo. Este azafate es una herramienta indispensable para mantener la eficiencia operativa y la limpieza en el proceso de preparación de bebidas a base de espresso.	4	$ 113.400,00	$ 21.546,00	$ 539.784,00
43	CEPILLO PARA LIMPIEZA DE TUBO DE VAPOR	material plastico y acero inoxidable, flexible y multiformas	4	$ 12.300,00	$ 2.337,00	$ 58.548,00
44	CEPILLO PARA LIMPIEZA DE GRUPO ESPRESSO	material plastico, flexible, resistente y diseño para llegar a lugares mas dificiles de la maquina de espresso.	4	$ 15.400,00	$ 2.926,00	$ 73.304,00
45	LIMPIADOR CAFIZA	Polvo soluble de 566 gramos, utilidad 20 limpiezas utilizando 30 gramos por limpieza en maquinas de dos grupos, y en maquinas de un grupo tiene capacidad hasta de 55 limpiezas. Uso para maquinas de café espresso.	4	$ 108.200,00	$ 20.558,00	$ 515.032,00
46	POCILLO PORCELANA PARA ESPRESSO	Pocillo de vidrio borosilicatado de doble pared con capacidad de 80 ml, ideal para servir espresso en preparaciones estándar. Su diseño elegante y funcional permite mantener la temperatura de la bebida por más tiempo sin que el exterior se caliente, gracias a la cámara de aire aislante entre las paredes. Fabricado en vidrio borosilicato de alta resistencia térmica, es duradero, frío/calor y resistente a choques térmicos, lo que lo hace apto para uso diario tanto en barras de café especializadas como en el hogar. Cuenta con un asa ergonómica que facilita el agarre y una base firme que brinda estabilidad. Su transparencia realza el color y la crema del café, ofreciendo una experiencia sensorial completa. Es fácil de limpiar, apto para lavavajillas y altamente higiénico, siendo la elección perfecta para baristas y amantes del café que valoran la presentación, el confort y la funcionalidad.	30	$ 18.700,00	$ 3.553,00	$ 667.590,00
47	POCILLO PARA CAPUCHINO	Pocillo para capuchino de 162 ml (≈ 5,5 oz), fabricado en porcelana vitrificada de alta resistencia, ideal para servir capuchinos y otras bebidas a base de espresso en proporciones adecuadas. Sus dimensiones aproximadas son 7,5 cm de alto, 8,2 cm de largo y 10,9 cm de ancho. Cuenta con un diseño ergonómico que facilita el agarre, mejora la experiencia del usuario y permite apreciar visualmente la crema del café gracias a su acabado blanco brillante. Es apto para lavavajillas, microondas y horno convencional hasta 195 °C, con alta resistencia a rayones, desconchaduras y choques térmicos. Su diseño apilable lo hace funcional en servicios de alto flujo y su composición garantiza inocuidad alimentaria, ideal para establecimientos de café, restaurantes y uso profesional.	20	$ 28.800,00	$ 5.472,00	$ 685.440,00
48	TERMO EN ACERO INOXIDABLE	Termo dosificador de 2,5 litros fabricado en acero inoxidable con doble pared y aislamiento al vacío, ideal para conservar bebidas calientes durante varias horas sin alterar su sabor ni aroma. Cuenta con una bomba de accionamiento manual tipo palanca que facilita el servicio directo sin necesidad de levantar el termo, además de un asa integrada que permite su transporte cómodo y seguro. Su diseño incluye componentes desmontables que permiten una limpieza sencilla y eficiente, manteniendo condiciones higiénicas óptimas. Gracias a su capacidad y conservación térmica, es una solución funcional, duradera y práctica para el servicio continuo de bebidas calientes.	4	$ 515.600,00	$ 97.964,00	$ 2.454.256,00

49	COPA MEDIDORA JIGGER	Jigger en acero inoxidable, varias medidas entre 0.5 hasta 2.5 oz. Su uso es dosificar con precision las preparaciones para preparaciones.	8	$ 36.000,00	$ 6.840,00	$	342.720,00
50	COPA MEDIDORA SENCILLA	En acero inoxidable, varias medidas entre 0.5 hasta 2.5 oz. Su uso es dosificar con precision las preparaciones para preparaciones	8	$ 12.300,00	$ 2.337,00	$	117.096,00
51	SIFÓN CHANTILLY DE CAPACIDAD DE 500 ML	Chantillera de 500 ml aluminio con boquillas ico.	4	$ 128.900,00	$ 24.491,00	$	613.564,00
52	CAJA DE 24 CARTUCHOS DE N02 PARA SIFON CHANTILLY	caja de 24 cartuchos o balas No 2 Para chantillera.	4	$ 144.300,00	$ 27.417,00	$	686.868,00
53	CAJA DE 100 FILTROS DE PAPEL PARA CAFETERA CHEMEX DE 6 TAZAS	Accesorios indispensables para extracciones de café en Cafetera Chemex.	12	$ 113.400,00	$ 21.546,00	$	1.619.352,00
54	CAFETERA CHEMEX 6 TAZAS	Cafetera en vidrio borosilicato, termoresistente con agarradera de madera y cuerda de cuero, capacidad mínima 6 tazas	12	$ 293.900,00	$ 55.841,00	$	4.196.892,00
55	METODO DE EXTRACCIÓN TIPO SYPHON JAPONES	metodo de inmersion de 6 Tazas para extraer las solubles de café, compuesto por dos camaras de cristal, u soporte, accesorios y trae filtro de tela y estufa para uso de alcohol como combustible.	10	$ 360.900,00	$ 68.571,00	$	4.294.710,00
56	PRENSA FRANCESA DE CAPACIDAD 600 ML	Cafetera de pistón en vidrio borosilicato, termoresistente con sistema de inmersion y agarradera modo jarra. Capacidad mínima 320 ml	12	$ 46.400,00	$ 8.816,00	$	662.592,00
57	MUG DE CRISTAL 8 ONZAS	Taza de café de vidrio transparente, resistente al calor, capacidad 8 oz.	60	$ 12.300,00	$ 2.337,00	$	878.220,00
58	CUCHARA MEDIDORA DE 7 GRAMOS PARA CAFÉ	cuchara de acero inoxidable ergonómica, para medir la cantidad adecuada de café en las preparaciones. Con mango largo para llegar hasta el fondo del paquete, con pinza que sirva para cerrar la bolsa.	4	$ 10.300,00	$ 1.957,00	$	49.028,00
59	Silo de capacidad de 60 @ de café pergamino seco a gas	Silo secador de tres mallas que mejora la calidad del secado dando una mayor homogeneidad al grano, con tres niveles de secado y compuertas en cada una para una supervisión y operación de calidad. Los silos constan de tres cámaras de secado utilizando gas (natural o propano) en combustión directa para calentar el aire de secado hasta un promedio de 50°C con alimentación y descarga manual. El sistema de secado mecánico comprende un ventilador, un dispositivo para el calentamiento del aire, el cuerpo del secador (Silo) donde se encuentran las cámaras que contienen el café mientras pierde humedad y una serie de accesorios como ductos y compuertas, entre otros, que conducen y direccionan el aire para el secado. • FUENTE DE ENERGIA: Quemador de gas propano o gas natural, con válvula solenoide de seguridad. Incluye mangueras, regulador y sistema de encendido con chispa. El encendido del quemador para la secadora es completamente automatico. • MOTOR Con motor cerrado de 3 HP a 220V. • PINTURA La pintura de la despulpadora es al horno en poliuretano siendo esta la más resistente a la corrosión con resistencia de 200 horas de cámara salina. • MEDICION DE TEMPERATURA Termómetro con carátula de 0°C a 150°C el cual permite monitorear la temperatura de ingreso a la masa de café. • Cuarto de secado en lámina calibre 16. Estructura cuadrangular. Las secadoras constan de tres mallas en lámina troquelada y pintada con poliuretano	9	$ 18.460.600,00	$ 3.507.514,00	$	197.713.026,00
60	Trilladora semindustrial 150 Kg	trilladora semindustrial para café pergamino seco, de flujo continuo, con capacidad operativa mínima de 150 kilogramos por hora y máxima no inferior a 180 kilogramos por hora, que permite la separación eficiente de la película apergaminada del grano verde sin causar daño físico al producto ni incremento significativo de temperatura durante el proceso. El equipo cuenta con una tolva de alimentación, cámara de trilla con ajuste de compuerta para regulación del flujo de salida, y bandeja de recolección del grano limpio. La operación debe realizarse de forma continua, permitiendo su uso sin supervisión constante una vez calibrado el sistema. La estructura del equipo deberá estar construida en materiales resistentes a la corrosión, como acero inoxidable, acero cromado o acabados en pintura electrostática. Las dimensiones físicas aproximadas deben ser de 35-50 cm de ancho, 85-105 cm de profundidad y 133 cm de alto, con un peso no mayor a 25 kilogramos, lo que facilitará su transporte e instalación en laboratorios, centros de acopio u otras instalaciones técnicas. El equipo deberá opera con alimentación eléctrica de 110 o 220 voltios (según configuración), con motor adecuado para uso continuo en ambientes de mediana carga operativa.	1	$ 8.814.700,00	$ 1.674.793,00	$	10.489.493,00

61	Trilladora cafés proceso	máquina diseñada para responder a las exigencias de cafés de alta especialidad, adaptándose a procesos Naturales, Honey y Lavados. Garantiza un grano limpio, sin necesidad de reprocesos, conservando su calidad física y ofreciendo un alto rendimiento. Su capacidad de flujo continuo es de 270 kilogramos por hora de café pergamino y está equipada con un motor de 3 caballos de fuerza a 1800 revoluciones por minuto. La cámara de trilla ha sido optimizada para operar sin recalentamiento del grano, asegurando la preservación de sus atributos. Cuenta con una tolva con capacidad para 15 kilogramos de café lavado y funciona con tensiones de 110 o 220 voltios, con un consumo de corriente de 14 amperios a 220 voltios, integrando además protección eléctrica para un trabajo seguro. El equipo se soporta sobre un chasis reforzado que garantiza resistencia y durabilidad, y presenta dimensiones de 150 centímetros de alto, 61 centímetros de ancho y 90,8 centímetros de largo. Adicionalmente, dispone de un color personalizado y de un ciclón recolector de cascarilla con motor de 1 caballo de fuerza a 3600 revoluciones por minuto, diseñado para minimizar la generación de polvo durante la operación.	1	$ 12.592.400,00	$ 2.392.556,00	$ 14.984.956,00
62	Zaranda seleccionadora	Equipo eléctrico diseñado para realizar análisis de granulometría en café verde o pergamino, compatible con los prácticos de laboratorio. Con cuerpo móvil que, mediante vibración controlada, hace pasar la muestra a través de un juego de mallas calibradas (no incluidas), permitiendo seleccionar partículas por tamaño de forma rápida y precisa. Su temporizador ajustable permite definir ciclos de tamizado estándar, y su montaje asegura la correcta sujeción de los moldes durante el proceso. El equipo opera en 110 V, 60 Hz, con consumo aproximado de 1,2 A, y requiere una superficie estable para su instalación. Su diseño combina precisión y robustez. Dimensiones aproximadas: 0.9 mts *0.9 mts *0.6 mts, acero inoxidable.	1	$ 7.933.200,00	$ 1.507.308,00	$ 9.440.508,00
63	Modulo Semintegrado	módulo semintegrado para beneficio húmedo de café incorpora una despulpadora con pechero graduable y carrera en acero inoxidable, diseñado para operar bajo el principio de despulpado ecológico sin uso de agua, con una capacidad aproximada de entre 300 kg/h hasta 400 kg/hora. Su estructura robusta está compuesta por componentes en hierro colado como cilindro, engranajes, piñones y volante, lo que garantiza resistencia mecánica, durabilidad y estabilidad durante la operación. El sistema de pechero graduable permite una calibración precisa para distintos tamaños de grano, asegurando eficiencia en la remoción del mucílago sin dañar el pergamino, incorpora camisa en acero inoxidable que mejora la vida útil del equipo, facilita su limpieza y mantiene condiciones sanitarias óptimas. El módulo cuenta con doble chorro y sistema de transmisión silenciosa mediante engranajes o cadena, además de chumaceras tipo tranche que evitan fugas de pulpa y aseguran un trabajo limpio. Con una potencia eléctrica de motor mínima de 0.5 HP. Con camisa de cobre o acero inoxidable	40	$ 4.640.900,00	$ 881.771,00	$ 220.906.840,00
64	Tanque tina doble 350 LI	Tanque tina doble de 700 litros de capacidad total (350 litros por tina), fabricado en polietileno de alta densidad (PEAD) de color negro, con tratamiento UV que garantiza resistencia a la intemperie y durabilidad prolongada en exteriores. Su diseño robusto tipo batea facilita el lavado, almacenamiento y manejo de líquidos o productos sólidos, siendo ideal para usos agroindustriales, cafeteros, pecuarios y domésticos. Cuenta con doble compartimento independiente, lo que permite la clasificación o separación de contenidos según necesidad operativa. Incluye accesorios funcionales como válvulas de salida y conexiones de desagüe que optimizan su operatividad. Dimensiones aproximadas: largo 1.80 m, ancho 1.20 m y alto 0.65 m. Producto de fácil limpieza, apilable y con estructura reforzada para mayor estabilidad y resistencia mecánica.	40	$ 1.443.800,00	$ 274.322,00	$ 68.724.880,00
65	Bolsa de gran formato, apta para almacenar café de alta resistencia.	DIMENSIONES: (75X130) CM. CAPACIDAD 70KILOS coextrusión de Polietileno con EVOH (polietileno con etileno-vinil-alcohol), aporta alta barrera al oxígeno, gases y aromas. Ofrece buenas propiedades físicas mecánicas y un amplio rango de sello. almacenamiento fermentacion y transporte, identificada con logos de la gobernación del tolima.	1000	$ 14.300,00	$ 2.717,00	$ 17.017.000,00
66	BOLSA PARA ALMACENAMIENTO DE CAFÉ hermética	BOLSA PARA ALMACENAMIENTO DE CAFÉ hermética para el almacenamiento seguro de productos agrícolas secos. Hechas de polietileno (PE) de alta resistencia y con excelentes propiedades de barrera contra la humedad y los gases DIMENSIONES: (40-50 X 25-35) CM. CAPACIDAD: 5 KILOS	1000	$ 5.500,00	$ 1.045,00	$ 6.545.000,00
67	BOLSA PARA ALMACENAMIENTO DE CAFÉ hermética	BOLSA PARA ALMACENAMIENTO DE CAFÉ hermética para el almacenamiento seguro de productos agrícolas secos. Hechas de polietileno (PE) de alta resistencia y con excelentes propiedades de barrera contra la humedad y los gases DIMENSIONES: (20-25 X 15-20) CM. CAPACIDAD: 500 GRAMOS	1000	$ 2.000,00	$ 380,00	$ 2.380.000,00
68	BOLSA PARA ALMACENAMIENTO DE CAFÉ hermética	BOLSA PARA ALMACENAMIENTO DE CAFÉ hermética para el almacenamiento seguro de productos agrícolas secos. Hechas de polietileno (PE) de alta resistencia y con excelentes propiedades de barrera contra la humedad y los gases DIMENSIONES: (15-20 X 10-15) CM. CAPACIDAD: 250 GRAMOS	1000	$ 1.500,00	$ 285,00	$ 1.785.000,00
69	Molino eléctrico para metodos	Molino de granos de café con rebabas planas, molinillo eléctrico para brewing. El motor de alto torque con mínimo 6 Nm y el juego de cuchillas de al menos 6 filos, moliendo con al menos 40 puntos de ajuste precisos, incluye una tapa dosificadora volumétrica para medir granos de café , una trampa de pico para transiciones sin problemas, tecnología anhestatica para minimizar la retención de partículas	8	$ 3.357.900,00	$ 638.001,00	$ 31.967.208,00

70	Cafetera portátil AeroPress Original automática negra y gris	método de preparación manual que ofrece café de alta calidad en pocos minutos. Compacta, ligero y fácil de usar, permite preparar hasta 4 tazas tipo espresso. Su versatilidad permite usar cualquier tipo de molienda y ajustar la receta para obtener distintos perfiles de sabor, ideal para viajes, oficina o casa, es la herramienta perfecta para quienes buscan control, limpieza y excelente sabor en cada taza. Incluye Filtros Por 100 Unidades Y Accesorios	8	$ 257.800,00	$ 48.982,00	$ 2.454.256,00
71	Metodo de extracción cold brew base de madera	Materiales. Madera 50% | Vidrio 40% | Metal 10% Capacidad: 600ml INCLUYE: Filtro metálico y filtro de papel.	8	$ 917.500,00	$ 174.325,00	$ 8.734.600,00
72	Unidad de trilla capacidad 80 kilos	Unidad de Trilla en acero inoxidable, con su motor de 2.0 HP 110/220 voltios, con su criba EN ACERO INOXIDABLE. • Extractor de cascarilla, con su ventilador, ciclón, y silo de almacenaje de cisco., Un motor de 3/4 HP para zarandas de clasificación, pre limpiador y ventilador del extractor de cisco. • Cuatro mallas instaladas en acero inoxidable, para los monitores instalados No. 12,14, 16, 18/64. Dos mallas adicionales en acero inoxidable intercambiables de 15, 17/64. • Estructura para montar todo el sistema, fabricada en acero, con sus soportes, rodamientos, ejes, rotulas y excéntricas. • Una tolva de cargue con capacidad de 50 kilos c.p.s., con su malla de control. • Un tablero de controles electricos, con sus arrancadores directos para cada motor, botoneros y amperímetro.	1	$ 60.821.400,00	$ 11.556.066,00	$ 72.377.466,00
73	Tostadora de café lecho en suspension movimiento radial capacidad 12 kilos	Tostadora de lecho fluido dotada de un ventilador centrífugo de alta presión con su motor de 2 hp. rotor • Un quemador de gas natural, con su sistema de protección, control de llama, programador, transformador de ignición y válvula solenoide. • Una cámara de combustión fabricada en acero al cromo-níquel aislada en lana de vidrio. • Una cámara de tostión, con su visor, válvula de muestreo, termómetro para el control visual, compuerta de descargue, todo fabricado en acero inoxidable, con aislamiento térmico. • Un ciclón con su chimenea, para salida de los gases de combustión y retención de paja. • Tolva de cargue. • Todo sobre ruedas para su fácil movilización. • Tablero de controles eléctricos, con sus contactores y bimetálicos para la fuerza. • Un PLC con su pantalla fácil, y programación para efectuar las curvas de tostión. • Puerto USB para cargar las curvas de tostión desde su PC • Una válvula secuencial con su controlador para conectar al PLC. • Un enfriador, (garantizando enfriamiento en menos de 4 minutos) con su moto reductor de 90 vatios, ventilador centrífugo, con su sistema de protección térmica, conectado al PLC. malla inoxidable y paletas para agitar el café. • Un variador de velocidad para el flujo del aire en la cámara de tostión	1	$ 78.412.600,00	$ 14.898.394,00	$ 93.310.994,00
74	Torre calentador de agua	Para laboratorios de control de calidad de café. Capacidad 20 litros. Construcción robusta en acero inoxidable. Estable, eficaz y de alto rendimiento para entornos comerciales exigentes. Termómetro y control de temperatura digital Llave dispensadora Potencia aproximada: 2500 W Capacidad caldera: 10 L Capacidad de tanque: 20 L Iluminación LED: 1 Tensión: 220 V Peso neto: 40 Kg Garantía 1 año	2	$ 5.456.700,00	$ 1.036.773,00	$ 12.986.946,00
75	Cámara UV	Con lupa para visualizar con facilidad defectos del café (Como hongos, granos partidos, granos con baja humedad etc.) que son difíciles de revisar a simple vista. - Luz blanca. - Luz ultravioleta	1	$ 2.182.600,00	$ 414.694,00	$ 2.597.294,00
76	Escupideras	Escupidera para café acero inoxidable	6	$ 59.900,00	$ 11.381,00	$ 427.686,00
77	Jarra Acero Inoxidable P 1000	Marca: KM Referencia: MLK-1000. Jarra para espumar leche. Fabricada en acero inoxidable. Este producto es ideal para espumar fácilmente la leche para preparar capuchinos o productos similares. Diseñado con una boquilla conveniente, esta jarra garantiza un vertido preciso y sin derrames, mientras que su mango ofrece un agarre cómodo. Gracias a su construcción en acero inoxidable la temperatura de la leche se mantiene óptima para lograr la espuma perfecta. Capacidad: 1000 ml	3	$ 81.900,00	$ 15.561,00	$ 292.383,00
78	Lavaplatos Con Base De 100x50cm Poceta Derecha	LAVAPLATOS CON BASE Y GRIFERIA POCETA DERECHA DE 100 X 50 X 87 MEDIDAS ALTO: 87 CM ANCHO: 50 CM LARGO: 100 CM (NECESITA CONEXIÓN AL AGUA Y A DESAGÜE) FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE CALIBRE 24. ESTRUCTURA ABIERTA METÁLICA PINTADA AL HORNO RESISTENTE AL ÓXIDO Y CORROSIÓN	1	$ 377.700,00	$ 71.763,00	$ 449.463,00

79	Nariz del café	la nariz de Café es un conjunto de 36 esencias desarrolladas para el estudio de los aromas del café. La caja contiene además instructivo que detalla las características de cada aroma y su relación con el café. 36 aromas para identificar y memorizar con un conjunto de familias aromáticas por cada fragancia. Es ideal para el entrenamiento sensorial de catadores y enriquecer la memoria olfativa. También es un producto indispensable para obtener los módulos sensoriales del Coffee Diploma System de la SCA, al igual que para el examen Q-grader de la SCA	4	$ 3.177.400,00	$ 603.706,00	$ 15.124.424,00
					TOTAL		$ 2.677.243.674,00

El valor total de la oferta económica asciende a la suma de $ 2.677.243.674,00

Nota 1: El valor total del presupuesto incluye todos los impuestos, tasas y contribuciones a que haya lugar.

Nota 1: La entidad procederá a evaluar la propuesta que haya ofrecido el menor precio, para determinar dicho valor se tendrá en cuenta el valor que arroje la sumatoria de cada uno de los ítems con IVA incluido.

Nota 3: independientemente del régimen tributario al cual pertenezca el proponente, deberá tener en cuenta el valor del IVA que corresponda si este es un producto gravado.

Nota 4: El proponente se compromete a entregar declaración juramentada del Proponente firmada por el representante legal con su compromiso de hacer entrega de los documentos que evidencian el cumplimiento del criterio de sostenibilidad ambiental.

Cordialmente,

FAUNIER ROLANDO LOPEZ AVILA

C.C 79.762.603 de Bogotá

Calle 28 No 4C-23
Barrio Hipódromo, Ibagué, Tolima
licitaciones@elcorralagro.com
+57 304 6819123

6) Forma de pago:

El Departamento del Tolima pagará al Contratista de la siguiente manera:

Un primer pago equivalente al cincuenta 50% del valor del contrato, una vez se certifique por parte del contratista la entrega a satisfacción de lo contratado en los respectivos municipios, del cincuenta por ciento los elementos, equipos adquiridos, junto con la suscripción del acta de entrega y recibo a satisfacción por parte del supervisor, y el lleno de requisitos exigidos y comprobante de entrada al Almacén del Departamento. El pago se efectuará de conformidad con los requerimientos hechos por el supervisor.

Un segundo pago equivalente al cincuenta 50% del valor del contrato, una vez se

	certifique por parte del contratista la entrega a satisfacción de lo contratado en los respectivos municipios, del cien por ciento de los elementos, equipos adquiridos, junto con la suscripción del acta final de entrega y recibo a satisfacción por parte del supervisor, y el lleno de requisitos exigidos y comprobante de entrada al Almacén del Departamento. El pago se efectuará de conformidad con los requerimientos hechos por el supervisor. **PARÁGRAFO PRIMERO:** PARA TODOS LOS PAGOS EL CONTRATISTA DEBERÁ PRESENTAR: a) Informe de supervisor e informe detallado de ejecución de actividades (FOR-GB-016 V.4). b) Cuenta de cobro o documento equivalente. c) Fotocopia del contrato. d) Fotocopia de la certificación de legalización. e) Fotocopia del acta de inicio. f) Fotocopia de certificación bancaria (con fecha de expedición no mayor a 30ndías) en donde el departamento debe consignar los desembolsos. f) Soportes de Pago al Sistema de Seguridad Social Integral, riesgos laborales y parafiscales en los términos del artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con la Ley 828 de 2003, Art. 23 de la Ley 1150 de 2007, g) Informe o avance de ejecución, h) Registro único tributario expedido por la DIAN, i) el certificado de SISCON para el último pago. NOTA 1: Toda la documentación presentada por el cooperante debe presentarse en original, una (1) copias. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Los pagos del presente contrato están sujetos a vigencia futura de conformidad a la ordenanza 0025 de 22 de 27 de octubre de 2025 "*por medio de la cual se autoriza a la gobernadora del departamento del Tolima para adquirir compromisos con cargo a vigencias futuras ordinarias de ejecución para la vigencia 2026, para desarrollar programas estratégicos del plan de desarrollo "con seguridad en el territorio 2024-2027" a cargo de la secretaria de infraestructura y habitad, la secretaria de desarrollo agropecuario y producción alimentaria, la secretaria de educación y la secretaria de convivencia ciudadana, seguridad y orden público del departamento*".
7) Impuestos	De los valores a pagar durante la ejecución del contrato, el DEPARTAMENTO aplicará las retenciones, descuentos, impuestos, etc. ordenados por las normas pertinentes aplicables. **PARÁGRAFO 1:** El Gobierno Departamental podrá realizar la retención y/o descuento de la tasa Pro-Deporte y Recreación Departamental correspondiente al dos (2%) de conformidad con lo establecido en la Ordenanza 0038 del 02 de diciembre de 2020. **PARÁGRAFO 2:** El contratista deberá dar cumplimiento a lo señalado en el Decreto 175 de 2025, articulo 8 y la circular Nº 11 de fecha 11 de junio de 2025 expedida por la Secretaria de Hacienda - Dirección financiera de contabilidad, en el sentido de pagar al momento de la suscripción del contrato, la tarifa correspondiente al **IMPUESTO DE TIMBRE**, para lo cual deberá remitirse a la Dirección Financiera de Contabilidad con el fin de obtener la liquidación del valor a pagar por concepto del impuesto de timbre, pago que deberá ser allegado a la oficina de contratación para su respectiva formalización y legalización del mismo.
8) Imputación Presupuestal	**El DEPARTAMENTO** cancelará el presente contrato con cargo a la siguiente identificación presupuestal:

CDP	FECHA DE EXPEDICIÓN	IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL	VALOR	AFECTACIÓN

	5760	18 de Septiembre de 2025	03.3.17.1702.1100.01-2.3.2.02.01.004-4500	$8.000.000.000	$2.677.243.674
	CONCEPTO: Productos metálicos, maquinaria y equipo **BPIN:** 2024004730073				

9) Supervisor:

La vigilancia, seguimiento y verificación técnica, administrativa y contable de la ejecución y cumplimiento del presente contrato será ejercida por **JUAN CAMILO GARCÍA FERNÁNDEZ IDENTIFICADO CON CEDULA DE CIUDADANIA N°1.110.560.133- DIRECTOR DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y RURAL** o quien haga sus veces de conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación del Departamento del Tolima y las demás normas que lo aclaren, modifiquen o sustituyan. **PARÁGRAFO PRIMERO.** El supervisor tendrá (Además de las establecidas en el Manual de Contratación) las siguientes funciones: **1.** La vigilancia y control de la ejecución del contrato. **2.** Hacer recomendaciones y sugerencias al CONTRATISTA con respecto a la ejecución del contrato. **3.** Expedir certificación de cumplimiento a satisfacción de las actividades, si fuere el caso. **4.** Corroborar que el CONTRATISTA se encuentre al día y acredite el cumplimiento de las obligaciones del Sistema de Seguridad Social y parafiscales. **5.** Remitir al archivo del Grupo de Contratación toda la documentación en original que se genere en relación con el contrato en todas sus etapas: Precontractual, Contractual y Postcontractual**. 6.** Teniendo en cuenta que, es obligación de la entidad dejar constancia del cierre del expediente del proceso de contratación o convenio. El ordenador del gasto y/o el supervisor del contrato deberán realizar el acta de cierre del expediente electrónico y publicarlo en la plataforma SECOP II. **7.** Verificar en la plataforma SECOP II, que la información registrada por el contratista correspondiente a la ejecución del contrato, actividades, actas y demás soportes que estén debidamente publicados en cumplimiento del rol asignado en la plataforma. **8.** Efectuar la revisión constante del Manual de supervisión e Interventoría de la Entidad y de las actividades generales y específicas a cargo del supervisor y/o interventor. **PARAGRAFO SEGUNDO.** Las divergencias que ocurran entre el Supervisor y el Contratista o su representante serán dirimidas por el DEPARTAMENTO, cuya decisión será definitiva.

10) Garantías

	Para garantizar las obligaciones surgidas con ocasión del proceso de selección y del contrato a celebrar los amparos que deben solicitarse al proveedor o contratista, de acuerdo con el objeto del contrato a ejecutar son los siguientes			
	COBERTURA EXIGIBLE	**SI**	**CUANTÍA**	**VIGENCIA**
COBERTURA DEL RIESGO	Garantía de seriedad de la oferta	**x**	DIEZ (10%) del valor total deL presupuesto oficial	Con vigencia de noventa (90) días contados a partir del cierre del proceso de selección o hasta la expedición de la garantía de

					cumplimiento del contrato.
		Calidad de los bienes	X	Veinte (20%) del valor total del contrato.	Duración del contrato y doce (12) meses más.
		Cumplimiento general del contrato	X	Diez (10%) por ciento del valor total del contrato.	Duración del contrato y seis meses más.
11) Cláusulas excepcionales, Terminación, Modificación e Interpretación Unilateral	En este contrato se entienden pactadas las cláusulas excepcionales previstas en los artículos 14 a 18 de la Ley 80 de 1993, y demás normas que regulen la materia.				
12) Causales de Terminación:	El contrato también podrá terminarse por cualquiera de los siguientes eventos: i) por acuerdo de las partes; ii) por vencimiento del plazo; iii) por caso fortuito o fuerza mayor.				
13) Suspensión temporal del Contrato	Sólo en eventos de fuerza mayor, caso fortuito o mutuo acuerdo de las partes podrán suspender la ejecución del Contrato. Este hecho, previo concepto del supervisor, se hará constar en acta que suscribirá Contratista y el supervisor con el visto bueno del ordenador del gasto.				
14) Caducidad	El Departamento podrá declarar la caducidad cuando se presente hechos constitutivos de incumplimiento de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización.				
15) Efectos De La Caducidad:	En caso de producirse la declaratoria de caducidad por parte del DEPARTAMENTO mediante acto administrativo debidamente motivado se dará por terminado el contrato y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre. PARÁGRAFO: El Departamento podrá abstenerse de declarar la caducidad siempre y cuando se adopten las medidas de control e intervención necesarias que garanticen la ejecución del objeto del contrato				
16) Cesión	EL CONTRATISTA solo podrá ceder el presente contrato mediante contrato de cesión celebrado con el cesionario, previa autorización expresa y escrita del DEPARTAMENTO, la cual requerirá concepto previo, mediante acto administrativo motivado que se comunicara a la compañía de seguros garante del contrato.				
17) Modificaciones, prorrogas, adiciones, terminación anticipada	De acuerdo a lo establecido en el decreto departamental 811 de 2017, toda solicitud de este tipo será tramitada por la dependencia respectiva y con la revisión de la Dirección de contratación, previa solicitud escrita ya sea por el supervisor o interventor con el visto bueno del secretario o director interesado y ordenador del gasto acompañada de los soportes indicados en los cuales se conceptúe en la necesidad y conveniencia y con la debida antelación al vencimiento del plazo de ejecución.				
18) Inhabilidades e Incompatibilidades	El contratista afirma bajo la gravedad de juramento, que se entiende prestado con la suscripción del presente contrato, que no se halla incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades y demás prohibiciones previstas para contratar en la Constitución Política, articulo 8 de la Ley 80 de 1993 y demás disposiciones aplicables y que si llegaren a sobrevenir durante la ejecución del contrato se dará aplicación a lo dispuesto por el artículo 9 de la misma ley.				

19) Mecanismos de solución de controversias contractuales	Las controversias que surjan durante la ejecución del objeto contractual se solucionarán preferiblemente mediante los mecanismos de arreglo directo y conciliación previstos en la Ley 80 de 1993 y normas que la modifiquen o adicionen.
20) Ausencia de relación laboral	El presente Contrato no genera relación laboral alguna entre el Departamento y Contratista y en consecuencia tampoco el pago de prestaciones sociales y de ningún tipo de emolumentos distintos al valor acordado en la cláusula quinta.
21) Multas:	En caso de mora o de incumplimiento parcial de las obligaciones a cargo de EL CONTRATISTA, las partes pactan, mediante el presente documento efectuar la liquidación de multas diarias sucesivas del 1% del valor total del contrato, sin que estas sobrepasen del 10% del valor total del mismo. El pago se ajustará al procedimiento legal establecido para tal fin; si ello no fuere posible, su cobro podrá efectuarse con cargo a la garantía de cumplimiento. De las multas y demás sanciones impuestas por el Departamento se informará a la Cámara de Comercio y a la Procuraduría General de la Nación. **PARAGRAFO.** La exigibilidad de las multas no exonerará al CONTRATISTA del cumplimiento de sus obligaciones contractuales hasta la terminación del contrato
22) Cláusula penal:	En caso de incumplimiento total de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA o declaratoria de caducidad, este deberá pagar a título de cláusula penal pecuniaria, un valor equivalente al diez (10%) por ciento del valor del contrato, el cual se podrá cobrar, previo requerimiento, con base en el presente documento, el cual presta merito ejecutivo
23) Liquidación del Contrato	El presente Contrato se liquidará de común acuerdo por las partes dentro de los seis (6) meses contados a partir de su finalización o de la expedición del acto administrativo que ordene su terminación o de la fecha del acuerdo que lo disponga, para lo cual el supervisor preparará el acta correspondiente. **PARÁGRAFO PRIMERO.** El Supervisor verificará el cumplimiento de las obligaciones impuestas por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 durante la vigencia del Contrato por parte del CONTRATISTA. **PARAGRAFO SEGUNDO.** Si CONTRATISTA no se presenta a la liquidación previa notificación de la Secretaría ejecutora o las partes no llegan acuerdo sobre el contenido de la misma dentro del plazo establecido en la presente cláusula, la liquidación será practicada directa y unilateralmente por la entidad dentro de los dos (2) meses siguientes y se adoptará por acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición.
24) Documentos integrantes del Contrato:	Forman parte integrante del presente contrato los siguientes documentos: **1.** El CDP y los demás documentos expedidos en la etapa pre-contractual, contractual y pos contractual. **2.** Todas las modificaciones, adiciones o aclaraciones que se expidan con posterioridad. **3.** Los documentos necesarios para la legalización que se elaboren. **4.** Los documentos que soporten la ejecución del mismo. **5.** El acta de liquidación bilateral o acto administrativo de liquidación unilateral según sea el caso.
25) Indemnidad:	EL CONTRATISTA acuerda y se obliga en forma irrevocable a mantener indemne al DEPARTAMENTO de cualquier tipo de reclamación proveniente de terceros, que tenga como causa las actuaciones del CONTRATISTA, en desarrollo del objeto contractual, aun terminado y/o liquidado el Acto Contractual
26) Legislación aplicable:	Para todos los efectos el presente contrato se regirá por lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015 y demás normas que la modifiquen, adicionen.
27) Requisitos de perfeccionamiento y ejecución:	El presente contrato se perfecciona con la suscripción de las partes, y para su ejecución se requiere: a) Registro presupuestal. b) Aprobación de pólizas, c) el pago correspondiente a las estampillas conformidad con las disposiciones departamentales vigentes) el pago correspondiente al impuesto de timbre de conformidad con las disposiciones departamentales vigentes.

28) Acta de inicio	El acta de inicio será suscrita por el supervisor y CONTRATISTA dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de legalización del Contrato.
29) Declaraciones:	Las partes declaran que conocen, comprenden y aceptan todas y cada una de las estipulaciones contenidas en el presente contrato y los demás documentos que forman parte integral del mismo, cuya interpretación se sustentará en el principio de la autonomía de la voluntad de las partes con fundamento en el artículo 1602 del Código Civil Colombiano.
30) Domicilio contractual:	EL DEPARTAMENTO Y CONTRATISTA, acuerdan que para todos los efectos legales que se deriven del presente Contrato como domicilio contractual, la ciudad de Ibagué.
31) Notificaciones:	Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las partes deban hacer en virtud de la relación contractual constarán por escrito y se entenderán debidamente efectuadas sólo si son entregadas personalmente o por correo electrónico a la persona y a las direcciones indicadas a continuación: i) Por parte de Gobernación del Tolima, Carrera 3 entre Calle 10 y 11, Piso 2 correo electrónico: direccioncontratacion@tolima.gov.co, ii) Al Contratista, en el correo: **contable1@elcorralagro.com**
32) Firma y legalización del contrato	El contrato se deberá aprobar por parte del contratista dentro de los dos (2) días siguientes a la publicación del mismo en el SECOP II. La legalización del contrato se deberá realizar dentro de los (2) días siguientes a la aprobación de éste por los integrantes del flujo de aprobación en la plataforma del SECOP II.
Elaboró: Dahyanna Sofía Peña – Abogada, Dirección de Contratación	
Revisó: : Kateryne León Miranda – Directora, Dirección de Contratación	