



secretariaeducacion purificacion-tolima.gov.co <secretariaeducacion@purificacion-tolima.gov.co>

SOLICITUD DE COTIZACION

1 mensaje

secretariaeducacion purificacion-tolima.gov.co <secretariaeducacion@purificacion-tolima.gov.co>

24 de septiembre de 2026 a las 11:41 a.m.

Para: innovarsurorientetolima@gmail.com

El Secretario de Educación del municipio de Purificación se permite solicitar muy comedidamente su cotización unitaria de los elementos relacionados en la ficha técnica y el formato de cotización anexos, con el fin de determinar el valor por unidad para el desarrollo del siguiente objeto

"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FÍSICOS Y FINANCIEROS, CON EL FIN DE APOYAR EL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ARTICULACIÓN DE LA EDUCACIÓN MEDIA TÉCNICA CON FORMACIÓN DEL SENA EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES DE LOS GRADOS 10° Y 11° DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA PÉREZ Y ALDANA DEL MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN, CONTRIBUYENDO AL FORTALECIMIENTO DE LAS COMPETENCIAS LABORALES DE LOS JÓVENES Y A LA CONSOLIDACIÓN DE UNA EDUCACIÓN PERTINENTE Y ARTICULADA CON EL SECTOR PRODUCTIVO",

3 archivos adjuntos



1. Solicitud de cotización innovar.pdf
910K



MODELO DE COTIZACION CONVENIO.xlsx
97K



FICHA TECNICA CONVENIO (1).docx
332K



Purificación, Tolima 23 de septiembre de 2026

140- 145

Señores:

INSTITUTO DE INNOVACION REGIONAL DEL SURORIENTE DEL TOLIMA
INNOVAR SURORIENTE

Adolfo Alarcón Guzmán

Representante Legal

innovarsurorientetolima@gmail.com

E.S.D.

Ref.: Solicitud de cotización.

Cordial saludo,

El secretario de Educación del Municipio de Purificación se permite solicitar muy comedidamente su cotización unitaria de los elementos relacionados en la ficha técnica y el formato de cotización anexos, con el fin de determinar el valor por unidad para el desarrollo del siguiente objeto:

“AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FÍSICOS Y FINANCIEROS, CON EL FIN DE APOYAR EL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ARTICULACIÓN DE LA EDUCACIÓN MEDIA TÉCNICA CON FORMACIÓN DEL SENA EN AGROINDUSTRIAL ALIMENTARIA, DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES DE LOS GRADOS 10° Y 11° DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA PÉREZ Y ALDANA DEL MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN, CONTRIBUYENDO AL FORTALECIMIENTO DE LAS COMPETENCIAS LABORALES DE LOS JÓVENES Y A LA CONSOLIDACIÓN DE UNA EDUCACIÓN PERTINENTE Y ARTICULADA CON EL SECTOR PRODUCTIVO”, en el marco del fortalecimiento de la calidad educativa y el fomento de la educación superior en nuestro municipio.

Le solicitamos tener en cuenta lo siguiente:

- La cotización debe contemplar todos los gravámenes e impuestos de ley aplicables.

GRAVAMEN	PORCENTAJE
ESTAMPILLA PRO-ANCIANO	4%
ESTAMPILLA PRO-CULTURA	2%
ESTAMPILLA PRO-JUSTICIA	2%
ESTAMPILLA PRO-DEPORTE	1%

- Deberá adjuntar los documentos legales actualizados de la entidad. Cámara de comercio y RUT



- El plazo máximo para la entrega de la cotización es de dos (2) días hábiles contados a partir del recibo de esta comunicación.

Agradecemos de antemano su atención y pronta respuesta a esta solicitud, la cual es de vital importancia para el desarrollo del proceso contractual.

Cordialmente,

DIEGO FERNANDO MORALES RODRIGUEZ
Secretario de Educación

Elaboro:	Reviso y Aprobó:
Angela Polanco – Abogada contratista Angela Polanco	Leonora del Pilar Torres Gaitán – Profesional Universitaria



secretariaeducacion purificacion-tolima.gov.co <secretariaeducacion@purificacion-tolima.gov.co>

SOLICITUD DE COTIZACION

1 mensaje

secretariaeducacion purificacion-tolima.gov.co <secretariaeducacion@purificacion-tolima.gov.co> 24 de septiembre de 2026 a las 11:45 a.m.
Para: erneyf@hotmail.com

El Secretario de Educación del municipio de Purificación se permite solicitar muy comedidamente su cotización unitaria de los elementos relacionados en la ficha técnica y el formato de cotización anexos, con el fin de determinar el valor por unidad para el desarrollo del siguiente objeto

"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FÍSICOS Y FINANCIEROS, CON EL FIN DE APOYAR EL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ARTICULACIÓN DE LA EDUCACIÓN MEDIA TÉCNICA CON FORMACIÓN DEL SENA EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES DE LOS GRADOS 10° Y 11° DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA PÉREZ Y ALDANA DEL MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN, CONTRIBUYENDO AL FORTALECIMIENTO DE LAS COMPETENCIAS LABORALES DE LOS JÓVENES Y A LA CONSOLIDACIÓN DE UNA EDUCACIÓN PERTINENTE Y ARTICULADA CON EL SECTOR PRODUCTIVO",

3 archivos adjuntos

-  2. Solicitud de coprocultec.pdf
947K
-  MODELO DE COTIZACION CONVENIO.xlsx
97K
-  FICHA TECNICA CONVENIO (1).docx
332K



Purificación, Tolima 23 de septiembre de 2026

140- 146

Señores:

CORPORACIÓN PROFESIONAL CULTURAL Y TECNOLÓGICA PARA EL
DESARROLLO SOCIAL COMUNITARIO Y EMPRESARIAL – COPROCULTEC –
SCE

NIT No 900545950-6

Representante Legal

ERNEY FERIA VALDES

CC No 39571013

erneyf@hotmail.com

E.S.D.

Ref.: Solicitud de cotización.

Cordial saludo,

El secretario de Educación del Municipio de Purificación se permite solicitar muy comedidamente su cotización unitaria de los elementos relacionados en la ficha técnica y el formato de cotización anexos, con el fin de determinar el valor por unidad para el desarrollo del siguiente objeto:

“AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FÍSICOS Y FINANCIEROS, CON EL FIN DE APOYAR EL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ARTICULACIÓN DE LA EDUCACIÓN MEDIA TÉCNICA CON FORMACIÓN DEL SENA EN AGROINDUSTRIAL ALIMENTARIA, DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES DE LOS GRADOS 10° Y 11° DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA PÉREZ Y ALDANA DEL MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN, CONTRIBUYENDO AL FORTALECIMIENTO DE LAS COMPETENCIAS LABORALES DE LOS JÓVENES Y A LA CONSOLIDACIÓN DE UNA EDUCACIÓN PERTINENTE Y ARTICULADA CON EL SECTOR PRODUCTIVO”, en el marco del fortalecimiento de la calidad educativa y el fomento de la educación superior en nuestro municipio.

Le solicitamos tener en cuenta lo siguiente:

- La cotización debe contemplar todos los gravámenes e impuestos de ley aplicables.

GRAVAMEN	PORCENTAJE
ESTAMPILLA PRO-ANCIANO	4%
ESTAMPILLA PRO-CULTURA	2%
ESTAMPILLA PRO-JUSTICIA	2%
ESTAMPILLA PRO-DEPORTE	1%



- Deberá adjuntar los documentos legales actualizados de la entidad. Cámara de Comercio y RUT
- El plazo máximo para la entrega de la cotización es de **Dos (2) días hábiles** contados a partir del recibo de esta comunicación.

Agradecemos de antemano su atención y pronta respuesta a esta solicitud, la cual es de vital importancia para el desarrollo del proceso contractual.

Cordialmente,

DIEGO FERNANDO MORALES RODRIGUEZ
Secretaria de Educación

Elaboro:	Reviso y Aprobó:
Angela Polanco – Abogada contratista <i>Angela Polanco</i>	Leonora del Pilar Torres Gaitán – Profesional Universitaria <i>[Firma]</i>



secretariaeducacion purificacion-tolima.gov.co <secretariaeducacion@purificacion-tolima.gov.co>

SOLICITUD DE COTIZACION

1 mensaje

secretariaeducacion purificacion-tolima.gov.co <secretariaeducacion@purificacion-tolima.gov.co>

24 de septiembre de 2026 a las 11:48 a.m.

Para: corporacionparanuestracolombia@hotmail.com

El Secretario de Educación del municipio de Purificación se permite solicitar muy comedidamente su cotización unitaria de los elementos relacionados en la ficha técnica y el formato de cotización anexos, con el fin de determinar el valor por unidad para el desarrollo del siguiente objeto

"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FÍSICOS Y FINANCIEROS, CON EL FIN DE APOYAR EL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ARTICULACIÓN DE LA EDUCACIÓN MEDIA TÉCNICA CON FORMACIÓN DEL SENA EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES DE LOS GRADOS 10° Y 11° DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA PÉREZ Y ALDANA DEL MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN, CONTRIBUYENDO AL FORTALECIMIENTO DE LAS COMPETENCIAS LABORALES DE LOS JÓVENES Y A LA CONSOLIDACIÓN DE UNA EDUCACIÓN PERTINENTE Y ARTICULADA CON EL SECTOR PRODUCTIVO",

3 archivos adjuntos



3. Solicitud corporación.pdf
908K



MODELO DE COTIZACION CONVENIO.xlsx
97K



FICHA TECNICA CONVENIO (1).docx
332K



Purificación, Tolima 23 de septiembre de 2026

140- 147

Señores:
CORPORACIÓN PARA NUESTRA COLOMBIA
NIT No 900586244-1
Representante legal
NICER MARELVI MEDINA GALLEGO
CC No 65.740.340 de Ibagué
corporacionparanuestracolombia@hotmail.com
E.S.D.

Ref.: Solicitud de cotización.

Cordial saludo,

La secretaria de Educación del Municipio de Purificación se permite solicitar muy comedidamente su cotización unitaria de los elementos relacionados en la ficha técnica y el formato de cotización anexos, con el fin de determinar el valor por unidad para el desarrollo del siguiente objeto:

“AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, FÍSICOS Y FINANCIEROS, CON EL FIN DE APOYAR EL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ARTICULACIÓN DE LA EDUCACIÓN MEDIA TÉCNICA CON FORMACIÓN DEL SENA EN AGROINDUSTRIAL ALIMENTARIA, DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES DE LOS GRADOS 10° Y 11° DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA PÉREZ Y ALDANA DEL MUNICIPIO DE PURIFICACIÓN, CONTRIBUYENDO AL FORTALECIMIENTO DE LAS COMPETENCIAS LABORALES DE LOS JÓVENES Y A LA CONSOLIDACIÓN DE UNA EDUCACIÓN PERTINENTE Y ARTICULADA CON EL SECTOR PRODUCTIVO”, en el marco del fortalecimiento de la calidad educativa y el fomento de la educación superior en nuestro municipio.

Le solicitamos tener en cuenta lo siguiente:

- La cotización debe contemplar todos los gravámenes e impuestos de ley aplicables.

GRAVAMEN	PORCENTAJE
ESTAMPILLA PRO-ANCIANO	4%
ESTAMPILLA PRO-CULTURA	2%
ESTAMPILLA PRO-JUSTICIA	2%
ESTAMPILLA PRO-DEPORTE	1%

- Deberá adjuntar los documentos legales actualizados de la entidad. Cámara



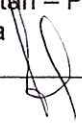
de comercio y RUT.

- El plazo máximo para la entrega de la cotización es de **Dos (2) días hábiles** contados a partir del recibo de esta comunicación.

Agradecemos de antemano su atención y pronta respuesta a esta solicitud, la cual es de vital importancia para el desarrollo del proceso contractual.

Cordialmente,


DIEGO FERNANDO MORALES RODRIGUEZ
Secretaria de Educación

Elaboro:	Reviso y Aprobó:
Angela Polanco – Abogada contratista <i>Angela Polanco</i>	Leonora del Pilar Torres Gaitán – Profesional Universitaria 

SOLICITUD DE COTIZACIÓN PARA ESTUDIO DE MERCADO									
FECHA: EMPRESA REPRESENTANTE LEGAL NIT: DIRECCION TELEFONOS Y FAX E-MAIL VIGENCIA COTIZACIÓN			25 de septiembre de 2026 INSTITUTO DE INNOVACIÓN REGIONAL DEL SURORIENTE ADOLFO ALARCÓN GUZMAN 809.008.400-4 Calle 7 N° 8-77 barrio Caycedo y Flórez - Purificación 3208481448 - 3153463002 innovarsurorientetolima@gmail.com 3 meses				LOGO EMPRESA COTIZANTE (OPCIONAL)		
									
POR FAVOR COTIZAR VALOR DEL IVA SEGUN NORMATIVIDAD VIGENTE PARA CADA ELEMENTO									
ITEM	CÓDIGO DANE	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN ELEMENTOS	UN/MED	NECESIDAD	VALOR UNITARIO	IVA (SI APLICA)	VALOR UNITARIO/ INCLUIDO IVA	V/R TOTAL INCLUIDO IVA
Etapa: Formativa - Lectiva 2026									
1	8523	95121903	Aula convencional con capacidad para 30 personas de tal manera que guarde la proporción de espacio de 1.20 a 1.60 mts para 42 personas.	UNIDAD	2	865.450	164.435	1.029.885	2.059.770
2	9101	95121904	Espacio habilitado para consulta bibliográfica, ya sea de forma digital (computadores, bases de datos en línea, etc.) o física (estantería con libros y material de consulta).	UNIDAD	1	1.275.750	242.392	1.518.143	1.518.143
3	8523	56121506	pupitres unipersonales tipo universitario, adecuados ergonómicamente para jornadas escolares prolongadas.	UNIDAD	42	25.000	4.750	29.750	1.249.500
4	8523	45111616	video beam, con funcionalidad mínima de 3.500 lúmenes, resolución HD o superior, y conexión HDMI/VGA.	UNIDAD	2	269.730	51.249	320.979	641.957
5	4644	32101514	equipo de sonido con capacidad para amplificar la voz y reproducir contenido multimedia de manera eficiente dentro del aula	UNIDAD	2	315.900	60.021	375.921	751.842
6	6110	81112100	Conexión a Internet de banda ancha estable, disponible durante el horario de funcionamiento del aula	MEGAS	500	1.154	219	1.374	686.779
Etapa: Formativa - Práctica 2026									
PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS									
7	2825	23181509	DESCREMADORA: capacidad: máx. 20 litros de procesamiento, material: tolva de llenado en acero inoxidable, platos en aluminio, válvula en plástico, tornillo: para ajuste del porcentaje de grasa, alimentación eléctrica: 110 voltios, empotramiento a mesón, de fácil limpieza y desinfección.	UNIDAD	1	600.600	114.114	714.714	714.714
8	2825	48101809	MARMITA AUTOGENERADORA (A GAS) CON AGITADOR: Marmita capacidad máx. 100 litros volcable/agitación, construido en acero inoxidable camisa para enfriamiento y calentamiento, Sistema de calentamiento a gas, motorreductor con variador de velocidad con su correspondiente agitador, válvula de seguridad, raspadores en teflón medidor de nivel de agua de calentamiento.	UNIDAD	1	2.340.000	444.600	2.784.600	2.784.600
9	2825	24111809	TINA QUESERA: Capacidad : 100 Lts. Material : Acero Inox. Doble camisa para calentamiento o enfriamiento . Pasaje inferior para evacuación con inclinación a la salida.	UNIDAD	1	481.140	91.417	572.557	572.557
10	2825	23151805	DOSIFICADORA MANUAL: Tanque de 10 a 20 Lts, válvula de descarga y mesa de apoyo, Estructura en tubería de 1 pulgada de acero inoxidable.	UNIDAD	1	322.583	61.291	383.873	383.873
11	2825	23152903	EMPACADORA AL VACÍO: materiales acero inoxidable, capacidad: capacidad para dos bolsas hasta de 1 kilo, función equipo diseñado para empacar al vacío, posee un vacuometro y perillas para control de tiempo de vacío y tiempo de sellado, útil para empacar al vacío diferentes productos alimenticios tales como: carnes, verduras, frutas, pescado, lácteos, etc. entre otros productos de línea farmacéutica y demás sólidos. especificaciones electricas, monofásico.	UNIDAD	1	481.140	91.417	572.557	572.557
12	2310	52151904	MOLDES DE QUESO Juego de 4 unidades Construidos en acero inoxidable. Capacidades de : 250 gr, 500 gr, 1000 gr, 5000 gr.	GLOBAL	1	65.610	12.466	78.076	78.076
13	2529	24131501	REFRIGERADOR Y CONGELADOR HORIZONTAL: Capacidad: 725 Litros . Con dos compartimentos. Terminación lamina acerada.	UNIDAD	2	850.500	161.595	1.012.095	2.024.190

14	2825	23152900	EMPACADORA SEMIAUTOMÁTICA DE LÍQUIDOS Y VISCOSOS: Tipo de operación: Semiautomática. Rango de llenado: 100 – 500 cc. Alimentación: Tolva de alimentación. Tipo de producto: Líquidos viscosos y cremas. Rendimiento: 12 – 18 dosis/min. Potencia requerida: Neumática 5.7 cfm -90 psi (No Incluye Compresor). Eléctrica 220V, 1Ph, 60HZ. Dimensiones: 110 X 55 X 160 cm. Precisión: 1%. Peso: 45 kg.	UNIDAD	1	657.685	124.960	782.645	782.645
15	2825	48101608	LICUADORA INDUSTRIAL. Capacidad: 2 - 5 litros vaso fabricado en acero inoxidable, alimentación 110 Voltios. Vaso cónico que forma perfecto remolino hacia las cuchillas, con lo cual todo el producto pasa por ellas. Motor y vaso montados sobre una estructura firme, con bloqueo antivibración del vaso y ruedas. Sistema volcable para fácil evacuación del producto.	UNIDAD	1	427.680	81.259	508.939	508.939
16	3110	561119	MESAS DE TRABAJO: en acero inoxidable 304 Largo 2,0 Metros, Ancho 1,05 metros modulo con 3 cajones incluidos.	UNIDAD	2	227.813	43.284	271.097	542.194
17	2825	52151636	PALA MEZCLADORA con mango en tubo inoxidable y punta circular en lámina de acero inoxidable con perforaciones que faciliten la mezcla de líquidos.	UNIDAD	1	236.925	45.016	281.941	281.941
18	2825	52151636	PALA AGITADORA: con mango en tubo de acero inoxidable y punta en resina plástica termoresistente, longitud de la pala 1 mt.	UNIDAD	1	177.694	33.762	211.456	211.456
19	2825	52151630	LIRAS DE CORTE DE CUAJO en acero inoxidable para el corte de cuajada con diferentes figuras.	UNIDAD	3	382.725	72.718	455.443	1.366.328
20	2825	48101814	PAILA PARA HILADO Y CONCENTRADO: Paila semiesférica construida en lámina inox. Diámetro 70 centímetros, Alto: 80 centímetro Acero Inox 304, Quemador a gas.	UNIDAD	1	315.900	60.021	375.921	375.921
21	2825	24112100	CANTINAS: acero inoxidable calibre 18 ref 304 con tapa, capacidad 40 litros aproximadamente.	UNIDAD	2	194.400	36.936	231.336	462.672
22	2825	24131506	TANQUE DE RECIBO DE LECHE CRUDA: Capacidad de 100 Litros en acero inoxidable.	UNIDAD	1	223.560	42.476	266.036	266.036
23	2825	24131506	PASTEURIZADOR: Tanque interno fabricado en acero inoxidable calibre 12 referencia 304 parte externa acero inoxidable calibre 16 304 motor reductor 1/2 hp capacidad 120 litros, aislamiento térmico en lana de vidrio, funcionamiento por agua tipo bañomaria, con indicador del nivel de agua de la camisa. Unidad de enfriamiento de 1/2 hp. Funcionamiento a gas. Válvula 1/4" de entrada y salida en acero inoxidable, válvula paravapor y presión tipo clamp de 2" indicador y controladores.	UNIDAD	1	1.190.700	226.233	1.416.933	1.416.933
24	2651	41112220	TERMÓMETRO PLEGABLE TIPO PUNZÓN: Rango de medición -50°C a 300°C ± 0.4 °C Precisión: (-50.0 a -30.0 °C): ±0.2 °C (-30.0 a 170.0 °C) ± 0.4 °C (170.0 a 199.9 °C): ± 1.0 °C ± 1 dígito (200.0 a 300.0 °C) ±0.6 °F (-58.0 a -22.0 °F): ±0.4 °F (-22.0 a 199.9 °F) ±1.0 °F (200.0 a 392.0 °F): ±2.0 °F ± 1 dígito (392.0 to 572.0 °F) Medida: 165 x 45 x 24 mm.	UNIDAD	1	54.675	10.388	65.063	65.063
25	7120	41115603	PH METRO: El electrodo de pH cuenta con un cuerpo de titanio, punta sensitiva plana y con unión de tela renovable. El cuerpo de titanio ofrece protección aldaño mientras que la punta plana permite limpiar fácilmente cualquier impureza que pueda almacenarse en la superficie sensitiva del sensor. La unión de tela extraíble permitela limpieza de cualquier taponamiento por sólidos, esto evita las lecturas erráticas. Simplemente empuje 1/8" (0.3cm) para exponer una superficie fresca de la unión, dando como resultado lecturas rápidas y estables. Los tres componentes del electrodo de pH dan como resultado un medidor duradero que provee medidas confiables y una larga vida útil. Incluye solución de Ph 7.01 de 500 ml., solución de Ph 4.01 de 500 ml., solución de almacenamiento de electrodos 500 ml., solución de limpieza de electrodos botellado 500 ml.	UNIDAD	1	54.675	10.388	65.063	65.063
26	7120	41112239	LACTODENSIMETRO: Densímetros de vidrio de inmersión para laboratorio Lactodensímetros Con Termómetro Tipo Quevenne Termolactodensímetro, 1.015-1.040 g/ml, 0.001 g/ml, 15°C, Columna de Alcohol Rojo no tóxico. Termómetro superior Con perdigones, 280x23mm.	UNIDAD	1	150.660	28.625	179.285	179.285

27	7120	24141704	KIT DE TITULACIÓN Fenoltaleína (300 mililitros), Hidróxido de sodio 0,1 N (1000 mililitros), Vaso precipitado de 100ml en policarbonato, Pipeta de 10 ml graduada marca Brand,material de vidrio pyrex.	UNIDAD	1	208.980	39.706	248.686	248.686
28	7120	41113042	ANALIZADOR DE LECHE: Contenido de grasa, Sólidos no grasos, Proteínas, Conductividad, pH, Agua Agregada, Sistemade recolección de datos	UNIDAD	1	145.800	27.702	173.502	173.502
29	2599	30181504	LAVAMANOS DE PEDAL: con accionamiento de pie construido en lámina acero inoxidable y dispensador de jabón. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado	UNIDAD	1	382.725	72.718	455.443	455.443
30	2599	47121807	MESÓN LAVAPLATOS: Acero inoxidable, mínimo de dimensión 1.55 cm x 65 cm. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNIDAD	1	317.115	60.252	377.367	377.367
31	2229	2411	RECIPIENTES Y UTENSILIOS: Menaje convencional de diferentes tamaños y materiales para dosificar, medir, revolver, mezclar, etc. Incluye además repasadores y guantes para manipular recipientes calientes.	GLOBAL	1	314.381	59.732	374.114	374.114
32	4620	50131700	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, para crear: Un (1) prototipo de producto lácteo con enfoque innovador, elaborado a partir de cualquier técnica de producción: evaporación, maduración, fermentación o de separación de sólidos, el prototipo debe contar con empaque esterilizado no etiquetado, de acuerdo al prototipo de producto escogido y elaborado, cuyo contenido no supere las unidades de medida: litro o libra.	GLOBAL	1	1.503.563	285.677	1.789.239	1.789.239
33	4620	50131700	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de prototipos de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, para desarrollar un (1) proyecto productivo, basado en la elaboración de un (1) prototipo de yogur afianado, a partir del procesamiento semi industrial de cinco (5) litros de leche y un (1) prototipo de queso, a partir del procesamiento semi industrial de diez (10) litros de leche.	GLOBAL	1	1.366.875	259.706	1.626.581	1.626.581
PROCESAMIENTOCÁRNICOS									
34	2825	23181602	TAJADORA: Capacidad: ancho de corte 0 a 25 ó 0 a 20 milímetros. materiales: acero inoxidable y aluminio anodizado, motor:, monofásico, función: tajar o rebanar todo tipo de productos (quesos, carnes frías y hasta carnes rojas sin hueso, especificaciones eléctricas: 110 voltios,	UNIDAD	1	510.300	96.957	607.257	607.257
35	2529	24131501	REFRIGERADOR Y CONGELADOR HORIZONTAL: Capacidad: 725 Litros . Con dos compartimientos. Terminación lamina acerada.	UNIDAD	1	850.500	161.595	1.012.095	1.012.095
36	2821	52141542	MOLINO: Capacidad de procesamiento: Entre de 5 kg/ hora a 10 kg/Hora. Alimentación eléctrica monofásico, debe incluir empujador, cuchillas y juego de discos.	UNIDAD	1	456.840	86.800	543.640	543.640
37	2825	48101616	CUTTER: Capacidad de procesamiento: Entre de 5 kg/ hora a 10 kg. Monofásico. Eje con 3 cuchillas de fácil cambio e instalación para mejor limpieza.	UNIDAD	1	461.700	87.723	549.423	549.423
38	2825	23181510	AMARRADORA: Diámetro máximo de 4 cm. Transmisión en piñones de larga duración.	UNIDAD	1	322.583	61.291	383.873	383.873
39	2750	48101521	ESTUFA INDUSTRIAL: de 2 puestos con quemador doble y válvulas individuales. Construida en tubo cuadrado de 1 ½" y lámina inox cal. 18.	UNIDAD	1	510.300	96.957	607.257	607.257

[illegible]

51	2825	48101519	HORNO DE 2 CÁMARAS: Horno de piso sin inyección de vapor, ideal para pastelería (empanadas, etc). Alta tecnología y un 70% de ahorro de gas en comparación con hornos similares. Funcionamiento con Gas Licuado o suministro eléctrico trifásico (a pedido). Estructura exterior de acero inoxidable y excelente presentación. Piso de piedra refractaria, distribuido en 4 losas al interior de cada cámara. PESO 480 kg. Dimensiones: 135.5 x 96 x 137.5 cm. Corriente Eléctrica: 220v/1/50hz.	UNIDAD	1	847.463	161.018	1.008.480	1.008.480
52	2825	48101613	AMASADORA: especial para la industria panificadora, para mojar masas para la elaboración de los siguientes productos principalmente: Panes, masas de pizza, pastelería, repostería y productos de queso (productos con una humedad del 55%)Equipo enfocado en la mediana y pequeña industria Dimensiones Ancho 380 m x Alto 535 mx Largo 678 m. CAPACIDAD DEL TAZÓN EN HARINA = 4.5 KILOS. CAPACIDAD DEL TAZÓN EN AMASADO: 8 KILOS. VELOCIDAD DE AMASADO: 185 rpm. VELOCIDAD DEL BOWL: 15 rpm. VELOCIDAD DEL ESPIRAL: 185 rpm. VELOCIDAD DEL BOWL: 15 rpm. VOLTIOS: 110V monofásico 60 Hz, 0,75 KW.	UNIDAD	1	574.088	109.077	683.164	683.164
53	2825	52151641	BATIDORA INDUSTRIAL: especial para trabajo continuo en pastelerías, panaderías e incluso en laboratorios. Cuenta con tres velocidades cada una para un implemento distinto. Voltaje: 110V/60Hz. Potencia: 1500W. Número de velocidades: 3 primera velocidad el Gancho para mezclas de máximo 9 libras de harina (nunca de panadería), en esta se pueden mezclar buñuelos, almojabanas, etc. segunda velocidad con la paleta para mezclas como galleta, mantecada y ponqué y la tercera velocidad se utiliza exclusivamente para el globo (batidos para levantar cremas y merengues).	UNIDAD	1	464.738	88.300	553.038	553.038
54	2825	48101608	LICUADORA INDUSTRIAL. Capacidad: 2 - 5 litros vaso fabricado en acero inoxidable, alimentación 110 Voltios, Vaso cónico que forma perfecto remolino hacia las cuchillas, con lo cual todo el producto pasa por ellas. Motor y vaso montados sobre una estructura firme, con bloqueo antivibración del vaso y ruedas. Sistema volcable para fácil evacuación del producto.	UNIDAD	1	427.680	81.259	508.939	508.939
55	2825	23181604	OVILLADORA: Cortadora manual para masa, elaborada en hierro y acero inoxidable con mesa resistente en hierro.	UNIDAD	1	246.038	46.747	292.785	292.785
56	2819	52151646	BALANZA ELECTRÓNICA: Capacidad: 4 kg - 6 kg / 0.5 g, dimensiones de la bandeja (cm): frente 28- 35 x fondo 19 - 25, dimensiones de la balanza (cm): frente 29 - 35 x fondo 31 - 35 x alto 13 - 15, adaptador incluido. Incluye batería. Voltaje de alimentación: 110 v. Ajuste manual de cero y tara. Manuales de manejo y mantenimiento en idioma español.	UNIDAD	1	109.350	20.777	130.127	130.127
57	2819	44102304	SELLADORA AUTOMÁTICA: selladora, bolsa, grafiladora. continua, grafilado Operación: Automática con alimentación manual Velocidad: de 0 a 7 mts. / Minuto. Eficiencia: entre 15 a 25 bolsas de por minuto. Materiales a sellar: PE, PP, Laminados, termosellables, etc. Tipo de selle: Grafilado de 10 m.m. de ancho. Tipo Horizontal Imprime: Fecha de vencimiento o lote, en el empaque.	UNIDAD	1	601.425	114.271	715.696	715.696
58	2599	52151905	ESCABILADERO: Elaborado en acero inoxidable con rodachines y capacidad para 20 bandejas.	UNIDAD	1	273.375	51.941	325.316	325.316
59	2599	52151905	BANDEJAS: Elaboradas en aluminio para escabiladero	UNIDAD	20	34.628	6.579	41.207	824.135

60	2825	48101519	HORNO ROTATORIO: de 12 bandejas, Altura (m) 1,80 Frente (m): 1,17 Ancho (m): 1,48 Potencia: 1 ¼ Consumo promedio: 120.000 con tablero digital programable o análogo, cocción homogénea de sus diversos productos, optimización de tiempos de inicio y recuperación de temperaturas; garantizamos un trabajo continuo de 24 horas con gran ahorro energético y de combustible.	UNIDAD	1	1 330.000	252 700	1 582.700	1 582.700
61	2229	24131500	REFRIGERADOR VERTICAL: Capacidad: 540 Lts, Puertas: 1, Parrillas: 4, Rodachines, Voltaje: 110/60Hz.	UNIDAD	1	492.075	93 494	585.569	585.569
62	3110	561119	MESAS DE TRABAJO: en acero inoxidable 304 Largo 2,0 Metros, Ancho 1,05 metros modulo con 3 cajones incluidos.	UNIDAD	1	410.063	77.912	487.974	487.974
63	2599	30181504	LAVAMANOS DE PEDAL: con accionamiento de pie construido en lámina acero inoxidable y dispensador de jabón. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNIDAD	1	382.725	72 718	455.443	455.443
64	2599	47121807	MESÓN LAVAPLATOS: Acero inoxidable, mínimo de dimensión 1,55 cm x 65 cm. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNIDAD	1	317.115	60.252	377.367	377.367
65	2229	2411	RECIPIENTES Y UTENSILIOS: Menaje convencional de diferentes tamaños y materiales para dosificar, medir, revolver, mezclar, etc. Incluye además repasadores y guantes para manipular recipientes calientes.	GLOBAL	1	314.381	59.732	374.114	374.114
66	4620	50181709	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, Un (1) prototipo de producto de panificación con enfoque innovador, elaborado a partir de cualquier técnica de producción de homeado, que puede ser a partir de masas fermentadas, laminadas, batidas, secas o quebradas, azucaradas, escaldadas o amasijos. el prototipo debe contar con empaque esterilizado no etiquetado, de acuerdo al prototipo de producto escogido y elaborado, cuyo contenido no supere las unidades de medida: litro o libra.	GLOBAL	1	1.103.220	209.612	1.312.832	1.312.832
67	4620	50181709	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de prototipos de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, para desarrollar un (1) proyecto productivo, basado en la elaboración de un (1) prototipo de torta de chocolate, a partir del procesamiento semi industrial de cuatro (4) kilos de harina y un (1) prototipo de pan de yuca, a partir del procesamiento semi industrial de dos (2) kilos de harina,	GLOBAL	1	1 190.700	226 233	1 416.933	1 416.933
PROCESAMIENTOS DE FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS									
68	2825	73131700	DESPELUPADORA: Capacidad de procesamiento: Entre de 20 kg/ hora a 50 kg/Hora. Alimentación eléctrica monofásico, motor raspadores para los tamices en caucho sanitario. Ducto para salida de semilla en acero inoxidable. Cuatro tamices para diferentes tipos de frutas, pulsador on-off de parada de emergencia. Aplicable a la docencia, investigación y apoyo a la industria de alimentos. Manuales de manejo y mantenimiento en idioma español.	UNIDAD	1	1.913.625	363.589	2.277.214	2.277.214
69	2825	48101608	LICUADORA INDUSTRIAL. Capacidad: 2 - 5 litros vaso fabricado en acero inoxidable, alimentación 110 Voltios, Vaso cónico que forma perfecto remolino hacia las cuchillas, con lo cual todo el producto pasa por ellas. Motor y vaso montados sobre una estructura firme, con bloqueo antivibración del vaso y ruedas. Sistema volcable para fácil evacuación del producto.	UNIDAD	1	427.680	81.259	508.939	508.939

70	2825	23181505	HORNO DESHIDRATADOR: Capacidad 10 a 15 Kgms/batch de fruta fresca. Material Acero inoxidable. Acabado: Pulido sanitario, de Quince Bandejas en lámina de acero inoxidable para 2 kg cada una. Aislamiento en lana de vidrio y poliuretano y cubierta en acero inoxidable. Ventilador con turbina centrífuga Difusor de aire con motor ventilador 110 V. Recirculación forzada de aire caliente. Resistencia eléctrica para calentamiento de aire. Control de temperatura por termostato de bulbo. Termocupla y pirometro digital soporte en mesa mueble en acero inoxidable.	UNIDAD	1	1 612.913	306.453	1 919.366	1 919.366
71	2599	52151905	BANDEJAS: Elaboradas en aluminio para escaladerero.	UNIDADES	15	34.628	6.579	41.207	618.101
72	2819	52151646	BALANZA ELECTRÓNICA: Capacidad: 4 kg - 6 kg / 0.5 g, dimensiones de la bandeja (cm): frente 28- 35 x fondo 19 - 25, dimensiones de la balanza (cm): frente 29 - 35 x fondo 31 - 35 x alto 13 - 15, adaptador incluido. Incluye batería. Voltaje de alimentación: 110 v. Ajuste manual de cero y tara. Manuales de manejo y mantenimiento en idioma español.	UNIDADES	2	189.350	35.976	225.326	450.652
73	2819	52151646	BÁSCULA: Carga máxima entre 50 - 60 Kg. Precisión 1 - 5 g. Plataforma en acero inoxidable entre 25 a 30cm x 35 a 40 (cm), base en aluminio fundido Indicador PSL, con batería interna para casos de racionamiento eléctrico. Display fluorescente, conexión a PC. Manuales de manejo y mantenimiento en idioma español.	UNIDADES	1	145.800	27.702	173.502	173.502
74	2229	24131500	REFRIGERADOR VERTICAL: Capacidad: 540 Lts, Puertas: 1, Parrillas: 4, Rodachines, Voltaje: 110/60Hz.	UNIDADES	1	492.075	93.494	585.569	585.569
75	2750	48101521	ESTUFA INDUSTRIAL: de 2 puestos con quemador doble y válvulas individuales. Construida en tubo cuadrado de 1 1/2" y lámina inox cal. 18.	UNIDADES	1	510.300	96.957	607.257	607.257
76	1020	48101612	PROCESADOR DE ALIMENTOS: Capacidad entre 20 y 50 kg/hora. Con discos para cortar en palitos, rayar, cubicar etc. Monofásico. Material: construido en aluminio anodizado.	UNIDADES	1	510.300	96.957	607.257	607.257
77	2825	52141540	ENVASADOR Y SELLADOR DE PULPAS AUTOMATICO ELECTRONEUMATICO: Fabricado en acero inoxidable calibre 18 tolva para 50 litros. Incluye compresor de AIRE italiano de 150 Psi 13,6 CFM manguera y acoples rapidos.	UNIDADES	1	557.685	105.960	663.645	663.645
78	2825	48101607	EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS: 1/4 HP capacidad 10 a 12 galones en una hora Alojamiento de acero cromado.Domo, canal y soporte del tazón de plástico, resistentes a la corrosión	UNIDADES	1	902.138	171.406	1.073.544	1.073.544
79	2599	30181504	LAVAMANOS DE PEDAL: con accionamiento de pie construido en lámina acero inoxidable y dispensador de jabón. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNIDADES	1	382.725	72.718	455.443	455.443
80	2599	47121807	MESÓN LAVAPLATOS: Acero inoxidable, mínimo de dimensión 1.55 cm x 65 cm. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado	UNIDADES	1	317.115	60.252	377.367	377.367
81	2229	2411	RECIPIENTES Y UTENSILIOS: Menaje convencional de diferentes tamaños y materiales para dosificar, medir, revolver, mezclar, etc. Incluye además repasadores y guantes para manipular recipientes calientes.	GLOBAL	1	314.381	59.732	374.114	374.114
82	4620	5032	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje. Un (1) prototipo de producto de frutas, hortalizas o verduras con enfoque innovador, elaborado a partir de cualquier técnica de producción: escaldado, despulpado o conservas, bajo efectos de calor, refrigeración, salmuera, azúcar, acidificación, fermentación o deshidratación.	GLOBAL	1	1 064.340	202.225	1 266.565	1.266.565

83	4620	5032	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de prototipos de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, para desarrollar un (1) proyecto productivo, basado en la elaboración de un (1) prototipo de mermelada, a partir del procesamiento semi industrial de quince (15) kilos de frutas y un (1) prototipo de pulpa de fruta de cosecha de la región de yuca, a partir del procesamiento semi industrial de veinte (20) kilos de frutas.	GLOBAL	1	2.250.000	427.500	3.105.000	3.105.500										
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN DE LA SALUD Y AUTOCUIDADO																			
84	2023	47131702	Disponer de por lo menos cuatro (4) sanitarios de materiales seguros, higiénicos, que garanticen la limpieza permanente y el fácil acceso. Deben contar con suministro de elementos fungibles como: papel higiénico por cada sanitario, jabón antibacterial, toallas desechables.	GLOBAL	1	4.107.915	780.504	4.888.419	4.888.419										
85	4320	3	Suministro de elementos de aseo para la garantizar la limpieza e higiene permanente del espacio de práctica en la unidad de agroindustria alimentaria. Dentro de los cuales se pueden mencionar: elementos fungibles como: jabón neutro, toallas desechables, jabón antibacterial, eliminador de grasa, hipoclorito. Elementos no fungibles como: escobas, traperos, repasadores, abrasivos, esponjas, recipientes para la recolección de residuos sólidos con plan ambiental de m.	GLOBAL	1	3.010.770	572.046	3.582.816	3.582.816										
EL COTIZANTE DEBERA TENER EN CUENTA LA FICHA TECNICA ADJUNTA, LA CUAL DESCRIBE LA NECESIDAD DE CADA ITEM																			
VALOR COTIZACION								\$ 70.466.851											
CUMPLE CON LA FICHA TECNICA SI ☐ NO ☐																			
NOTA: SI MARCA (X) EN LA CASILLA CUMPLE. SE ENTIENDE QUE AL MOMENTO DE COTIZAR LA FIRMA, HA LEÍDO, ANALIZADO Y ACEPTANDO EL CUMPLIMIENTO TOTAL DE LAS CONDICIONES DESCRITAS EN LA SOLICITUD DE LA COTIZACIÓN. SI EXISTE ALGUNA VARIACIÓN SOBRE LO EXIGIDO POR LA ENTIDAD, LA FIRMA COTIZANTE DEBERÁ ACLARAR CUÁLES SON LAS VARIACIONES OFRECIDAS EN EL CAMPO DE OBSERVACIONES DEL PRESENTE FORMATO.																			
ESPECIFICACIONES PARA LA COTIZACIÓN																			
* El oferente deberá certificar que los elementos cumplen con las condiciones técnicas establecidas																			
* El oferente debe comprometerse a sostener los precios ofertados durante el desarrollo y ejecución del contrato, los precios deben ser firmes y fijos.																			
* El oferente debe tener en cuenta que estos valores deben incluir los gastos de estampilla, retenciones y demás impuestos de orden nacional, tal como se evidencia a continuación:																			
<table><thead><tr><th>GRAVAMEN</th><th>PORCENTAJE</th></tr></thead><tbody><tr><td>ESTAMPILLA PRO-ANCIANO</td><td>4%</td></tr><tr><td>ESTAMPILLA PRO-CULTURA</td><td>2%</td></tr><tr><td>ESTAMPILLA PRO-JUSTICIA</td><td>2%</td></tr><tr><td>ESTAMPILLA PRO-DEPORTE</td><td>1%</td></tr></tbody></table>										GRAVAMEN	PORCENTAJE	ESTAMPILLA PRO-ANCIANO	4%	ESTAMPILLA PRO-CULTURA	2%	ESTAMPILLA PRO-JUSTICIA	2%	ESTAMPILLA PRO-DEPORTE	1%
GRAVAMEN	PORCENTAJE																		
ESTAMPILLA PRO-ANCIANO	4%																		
ESTAMPILLA PRO-CULTURA	2%																		
ESTAMPILLA PRO-JUSTICIA	2%																		
ESTAMPILLA PRO-DEPORTE	1%																		
OBSERVACIONES DEL PROVEEDOR																			
INFORMACIÓN ADICIONAL																			
LUGARES DE ENTREGA																			
<table><thead><tr><th>No</th><th></th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>En el Municipio de Purificación Tolima</td></tr></tbody></table>										No		1	En el Municipio de Purificación Tolima						
No																			
1	En el Municipio de Purificación Tolima																		
<table><thead><tr><th>TIEMPO DE EJECUCIÓN</th><th></th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td>El plazo de ejecución será a partir de la suscripción del acta de inicio hasta el treinta (30) de noviembre de dos mil veintiseis (2026).</td></tr></tbody></table>										TIEMPO DE EJECUCIÓN			El plazo de ejecución será a partir de la suscripción del acta de inicio hasta el treinta (30) de noviembre de dos mil veintiseis (2026).						
TIEMPO DE EJECUCIÓN																			
	El plazo de ejecución será a partir de la suscripción del acta de inicio hasta el treinta (30) de noviembre de dos mil veintiseis (2026).																		
El suscrito representante legal hace constar que conoce y acepta los términos de la presente solicitud de cotización y en especial que los elementos cotizados cumplen con las especificaciones técnicas y las unidades de medida requeridas por la alcaldía municipal de Purificación.																			
INSTRUCCIONES:																			
1. La cotización deberá entregarse EN EL FORMATO ADJUNTO Y EN FORMATO PDF																			
2. El Representante Legal debe ser quien firme la Cotización.																			
3. Diligenciar los cuadros de Especificaciones Técnicas, adjuntas al presente formato. Cuando aplique.																			
4. Tener en cuenta las fichas tecnicas de producto adjuntas a la presente solicitud de cotización.																			
5. Cualquier observación o aclaración a la cotización, plasmarlo en el cuadro "Observaciones".																			

NOTA: El oferente no debe cambiar el orden de los ítems, solo deberá diligenciar los campos requeridos en la cotización.

Adolfo Alarín G

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL

El suscrito representante Legal hace constar que conoce y acepta los términos de la presente solicitud de cotización y en especial que la Alcaldía Municipal de Purificación no se obliga con la recepción de esta cotización a efectuar invitación a proceso contractual.

SOLICITUD DE COTIZACIÓN PARA ESTUDIO DE MERCADO									
FECHA:			25 de septiembre de 2026						
EMPRESA			COPROCULTEC						
REPRESENTANTE LEGAL			ERNEY FERIA VALDES						
NIT:			900.545.950-6						
DIRECCION			Calle 44BIS N° 2 -92 Piedra Pintada Alta - Ibagué						
TELEFONOS Y FAX			3168339352						
E-MAIL			erneyf@hotmail.com						
VIGENCIA COTIZACIÓN			3 meses						
POR FAVOR COTIZAR VALOR DEL IVA SEGUN NORMATIVIDAD VIGENTE PARA CADA ELEMENTO									
ITEM	CÓDIGO DANE	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN ELEMENTOS	UN/MED	NECESIDAD	VALOR UNITARIO	IVA (SI APLICA)	VALOR UNITARIO/ INCLUIDO IVA	V/R TOTAL INCLUIDO IVA
Etapa: Formativa - Lectiva 2026									
1	8523	95121903	Aula convencional con capacidad para 30 personas de tal manera que guarde la proporción de espacio de 1.20 a 1.60 mts para 42 personas.	UNIDAD	2	898.720	170.757	1.069.477	2.138.954
2	9101	95121904	Espacio habilitado para consulta bibliográfica, ya sea de forma digital (computadores, bases de datos en línea, etc.) o física (estantería con libros y material de consulta).	UNIDAD	1	1.326.000	251.940	1.577.940	1.577.940
3	8523	56121506	pupitres unipersonales tipo universitario, adecuados ergonómicamente para jornadas escolares prolongadas.	UNIDAD	42	27.501	5.225	32.726	1.374.492
4	8523	45111616	video beam, con funcionalidad mínima de 3.500 lúmenes, resolución HD o superior, y conexión HDMI/VGA.	UNIDAD	2	280.800	53.352	334.152	668.304
5	4644	32101514	equipo de sonido con capacidad para amplificar la voz y reproducir contenido multimedia de manera eficiente dentro del aula	UNIDAD	2	322.400	61.256	383.656	767.312
6	6110	81112100	Conexión a Internet de banda ancha estable, disponible durante el horario de funcionamiento del aula	MEGAS	500	1.248	237	1.485	742.560
Etapa: Formativa – Práctica 2026									
PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS									
7	2825	23181509	DESCREMADORA: capacidad: máx. 20 litros de procesamiento, material: tolva de llenado en acero inoxidable, platos en aluminio, válvula en plástico, tornillo: para ajuste del porcentaje de grasa, alimentación eléctrica: 110 voltios, empotramiento a mesón, de fácil limpieza y desinfección.	UNIDAD	1	656.400	124.716	781.116	781.116
8	2825	48101809	MARMITA AUTOGENERADORA (A GAS) CON AGITADOR: Marmita capacidad máx. 100 litros volcable/agitación, construido en acero inoxidable, camisa para enfriamiento y calentamiento, Sistema de calentamiento a gas, motorreductor con variador de velocidad con su correspondiente agitador, válvula de seguridad, raspadores en teflón medidor de nivel de agua de calentamiento.	UNIDAD	1	2.317.600	440.344	2.757.944	2.757.944
9	2825	24111809	TINA QUESERA: Capacidad : 100 Lts, Material : Acero Inox. Doble camisa para calentamiento o enfriamiento . Pasaje inferior para evacuación con inclinación a la salida	UNIDAD	1	494.000	93.860	587.860	587.860
10	2825	23151805	DOSIFICADORA MANUAL: Tanque de 10 a 20 Lts, válvula de descarga y mesa de apoyo, Estructura en tubería de 1 pulgada de acero inoxidable.	UNIDAD	1	332.800	63.232	396.032	396.032
11	2825	23152903	EMPACADORA AL VACIO: materiales acero inoxidable, capacidad: capacidad para dos bolsas hasta de 1 kilo, función equipo diseñado para empacar al vacío, posee un vacuometro y perillas para control de tiempo de vacío y tiempo de sellado, útil para empacar al vacío diferentes productos alimenticios tales como: carnes, verduras, frutas, pescado, lácteos, etc. entre otros productos de línea farmacéutica y demás sólidos. especificaciones electricas, monofásico.	UNIDAD	1	499.200	94.848	594.048	594.048
12	2310	52151904	MOLDES DE QUESO: Juego de 4 unidades Construidos en acero inoxidable, Capacidades de : 250 gr, 500 gr, 1000 gr, 5000 gr.	GLOBAL	1	67.080	12.745	79.825	79.825
13	2529	24131501	REFRIGERADOR Y CONGELADOR HORIZONTAL: Capacidad: 725 Litros . Con dos compartimientos. Terminación lamina acerada.	UNIDAD	2	986.080	187.355	1.173.435	2.346.870
14	2825	23152900	EMPACADORA SEMIAUTOMATICA DE LIQUIDOS Y VISCOSOS: Tipo de operación: Semiautomática. Rango de llenado: 100 – 500 cc. Alimentación: Tolva de alimentación. Tipo de producto: Líquidos viscosos y cremas. Rendimiento: 12 – 18 dosis/min. Potencia requerida: Neumática 5.7 cfm -90 psi (No Incluye Compresor) Eléctrica 220V, 1Ph, 60HZ. Dimensiones: 110 X 55 X 160 cm. Precisión: 1%. Peso: 45 kg.	UNIDAD	1	777.200	147.668	924.868	924.868
15	2825	48101608	LICUADORA INDUSTRIAL: Capacidad: 2 - 5 litros vaso fabricado en acero inoxidable, alimentación 110 Voltios, Vaso cónico que forma perfecto remolino hacia las cuchillas, con lo cual todo el producto pasa por ellas. Motor y vaso montados sobre una estructura firme, con bloqueo antivibración del vaso y ruedas. Sistema volcable para fácil evacuación del producto.	UNIDAD	1	447.200	84.968	532.168	532.168

16	3110	561119	MESAS DE TRABAJO: en acero inoxidable 304 Largo 2,0 Metros, Ancho 1,05 metros modulo con 3 cajones incluidos.	UNIDAD	2	237.120	45.053	282.173	564.346
17	2825	52151636	PALA MEZCLADORA: con mango en tubo inoxidable y punta circular en lámina de acero inoxidable con perforaciones que faciliten la mezcla de líquidos.	UNIDAD	1	244.400	46.436	290.836	290.836
18	2825	52151636	PALA AGITADORA: con mango en tubo de acero inoxidable y punta en resina plástica termoresistente, longitud de la pala 1 mt.	UNIDAD	1	182.000	34.580	216.580	216.580
19	2825	52151630	LIRAS DE CORTE DE CUAJO: en acero inoxidable para el corte de cuajada con diferentes figuras.	UNIDAD	3	393.120	74.693	467.813	1.403.438
20	2825	48101814	PAILA PARA HILADO Y CONCENTRADO: Paila semiesférica construida en lámina inox, Diámetro 70 centímetros, Alto: 80 centímetro Acero Inox 304, Quemador a gas	UNIDAD	1	332.800	63.232	396.032	396.032
21	2825	24112100	CANTINAS: acero inoxidable calibre 18 ref 304 con tapa, capacidad 40 litros aproximadamente.	UNIDAD	2	197.600	37.544	235.144	470.288
22	2825	24131506	TANQUE DE RECIBO DE LECHE CRUDA: Capacidad de 100 Litros en acero inoxidable.	UNIDAD	1	228.800	43.472	272.272	272.272
23	2825	24131506	PASTEURIZADOR: Tanque interno fabricado en acero inoxidable calibre 12 referencia 304 parte externa acero inoxidable calibre 16 304 motor reductor 1/2 hp capacidad 120 litros, aislamiento térmico en lana de vidrio, funcionamiento por agua tipo bañomaria, con indicador del nivel de agua de la camisa. Unidad de enfriamiento de 1/2 hp. Funcionamiento a gas, Válvula 1/4" de entrada y salida en acero inoxidable, válvula paravapor y presión tipo clamp de 2" indicador y controladores.	UNIDAD	1	1.240.720	235.737	1.476.457	1.476.457
24	2651	41112220	TERMÓMETRO PLEGABLE TIPO PUNZÓN: Rango de medición -50°C a 300°C ± 0.4 °C Precisión: (-50.0 a -30.0 °C); ± 0.2 °C (-30.0 a 170.0 °C) ± 0.4 °C (170.0 a 199.9 °C); ± 1.0 °C ± 1 dígito (200.0 a 300.0 °C) ± 0.8 °F (-58.0 a -22.0 °F); ± 0.4 °F (-22.0 a 199.9 °F) ± 1.0 °F (200.0 a 392.0 °F); ± 2.0 °F ± 1 dígito (392.0 to 572.0 °F) Medida: 165 x 45 x 24 mm.	UNIDAD	1	57.200	10.868	68.068	68.068
25	7120	41115603	PH METRO: El electrodo de pH cuenta con un cuerpo de titanio, punta sensitiva plana y con unión de tela renovable El cuerpo de titanio ofrece protección al dafio mientras que la punta plana permite limpiar fácilmente cualquier impureza que pueda almacenarse en la superficie sensitiva del sensor. La unión de tela extraíble permite la limpieza de cualquier taponamiento por sólidos, esto evita las lecturas erráticas. Simplemente empuje 1/8" (0,3cm) para exponer una superficie fresca de la unión, dando como resultado lecturas rápidas y estables. Los tres componentes del electrodo de pH dan como resultado un medidor duradero que provee medidas confiables y una larga vida útil. Incluye solución de Ph 7,01 de 500 ml., solución de Ph 4,01 de 500 ml., solución de almacenamiento de electrodos 500 ml., solución de limpieza de electrodos botellada 500 ml.	UNIDAD	1	57.200	10.868	68.068	68.068
26	7120	41112239	LACTODENSIMETRO: Densímetros de vidrio de inmersión para laboratorio Lactodensímetros Con Termómetro Tipo Quevenne Termolactodensímetro, 1.015-1.040 g/ml, 0.001 g/ml, 15°C, Columna de Alcohol Rojo no tóxico, Termómetro superior Con perdigones, 280x23mm.	UNIDAD	1	157.040	29.838	186.878	186.878
27	7120	24141704	KIT DE TITULACIÓN Fenolftaleína (300 mililitros), Hidróxido de sodio 0,1 N (1000 mililitros), Vaso precipitado de 100ml en policarbonato, Pipeta de 10 ml graduada marca Brand, material de vidrio pyrex.	UNIDAD	1	218.920	41.595	260.515	260.515
28	7120	41113042	ANALIZADOR DE LECHE: Contenido de grasa, Sólidos no grasos, Proteínas, Conductividad, pH, Agua Agregada, Sistema de recolección de datos	UNIDAD	1	151.320	28.751	180.071	180.071
29	2599	30181504	LAVAMANOS DE PEDAL: con accionamiento de pie construido en lámina acero inoxidable y dispensador de jabón. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNIDAD	1	395.928	75.226	471.154	471.154
30	2599	47121807	MESÓN LAVAPLATOS: Acero inoxidable, mínimo de dimensión 1 55 cm x 65 cm. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNIDAD	1	327.600	62.244	389.844	389.844
31	2229	2411	RECIPIENTES Y UTENSILIOS: Menaje convencional de diferentes tamaños y materiales para dosificar, medir, revolver, mezclar, etc. Incluye además repasadores y guantes para manipular recipientes calientes.	GLOBAL	1	327.600	62.244	389.844	389.844

32	4620	50131700	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, para crear: Un (1) prototipo de producto lácteo con enfoque innovador, elaborado a partir de cualquier técnica de producción: evaporación, maduración, fermentación o de separación de sólidos, el prototipo debe contar con empaque esterilizado no etiquetado, de acuerdo al prototipo de producto escogido y elaborado, cuyo contenido no supere las unidades de medida: litro o libra.	GLOBAL	1	1 570.400	298.376	1.868.776	1.868.776
33	4620	50131700	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de prototipos de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, para desarrollar un (1) proyecto productivo, basado en la elaboración de un (1) prototipo de yogur afianado, a partir del procesamiento semi industrial de cinco (5) litros de leche y un (1) prototipo de quesoillo, a partir del procesamiento semi industrial de diez (10) litros de leche.	GLOBAL	1	1 424.800	270.712	1.695.512	1.695.512
PROCESAMIENTO CÁRNICOS									
34	2825	23181602	TAJADORA: Capacidad: ancho de corte 0 a 25 ó 0 a 20 milímetros. materiales: acero inoxidable y aluminio anodizado. motor: monofásico, función: tajar o rebanar todo tipo de productos (quesos, carnes frías y hasta carnes rojas sin hueso. especificaciones eléctricas: 110 voltios,	UNIDAD	1	530.920	100.875	631.795	631.795
35	2529	24131501	REFRIGERADOR Y CONGELADOR HORIZONTAL: Capacidad: 725 Litros. Con dos compartimientos. Terminación lamina acerada.	UNIDAD	1	884.520	168.059	1.052.579	1.052.579
36	2821	52141542	MOLINO: Capacidad de procesamiento: Entre de 5 kg/ hora a 10 kg/Hora. Alimentación eléctrica monofásico, debe incluir empujador, cuchillas y juego de discos.	UNIDAD	1	473.200	89.908	563.108	563.108
37	2825	48101616	CUTTER: Capacidad de procesamiento: Entre de 5 kg/ hora a 10 kg. Monofásico. Eje con 3 cuchillas de fácil cambio e instalación para mejor limpieza.	UNIDAD	1	473.200	89.908	563.108	563.108
38	2825	23181510	AMARRADORA: Diámetro máximo de 4 cm. Transmisión en piñones de larga duración.	UNIDAD	1	343.200	65.208	408.408	408.408
39	2750	48101521	ESTUFA INDUSTRIAL: de 2 puestos con quemador doble y válvulas individuales. Construida en tubo cuadrado de 1 1/2" y lámina inox cal. 18.	UNIDAD	1	520.000	98.800	618.800	618.800
40	2825	23181501	EMBUTIDORA: Capacidad Embutidora hidráulica H31PA fabricada en acero inoxidable, motor de 2HP, 3 fases, embudos para 3 calibres de tripa, volumen del depósito 31LT. Capacidad aproximada aproximada depósito: +38 KG. ESPECIFICACIONES, Peso Equipo 131KG. Dimensiones del Equipo ALTO:120CM. ANCHO:73CM. PROF:47CM.	UNIDAD	1	598.000	113.620	711.620	711.620
41	2819	52151646	BALANZA ELECTRÓNICA: Capacidad: 4 kg - 6 kg / 0.5 dimensiones de la bandeja (cm): frente 28 - 35 x fondo 19 - 25, dimensiones de la balanza (cm): frente 29 - 35 x fondo 31 - 35 x alto 13 - 15, adaptador incluido. Incluye batería. Voltaje de alimentación: 110 v. Ajuste manual de cero y tara. Manuales de manejo y mantenimiento en idioma español.	UNIDAD	1	114.400	21.736	136.136	136.136
42	2819	52151646	BÁSCULA: Carga máxima entre 50 - 60 Kg. Precisión 1 - 5 g. Plataforma en acero inoxidable entre 25 a 30cm x 35 a 40 (cm), base en aluminio fundido Indicador PSL, con batería interna para casos de racionamiento eléctrico. Display fluorescente, conexión a PC. Manuales de manejo y mantenimiento en idioma español.	UNIDAD	1	151.632	28.810	180.442	180.442
43	3110	561119	MESAS DE TRABAJO: en acero inoxidable 304 Largo 2,0 Metros, Ancho 1,05 metros modulo con 3 cajones incluidos.	UNIDAD	1	426.466	81.029	507.495	507.495
44	1410	46181536	GUANTES: En Acero Inoxidable 100% , de Fácil ajuste y sistema de agarre. Fácil de limpiar, liviano y ligero para minimizar la fatiga.	UNIDAD	1	50.544	9.603	60.147	60.147
45	2651	41112220	TERMÓMETRO PLEGABLE TIPO PUNZÓN: Rango de medición -50°C a 300°C ± 0.4 °C Precisión: (-50.0 a -30.0 °C): ±0.2 °C (-30.0 a 170.0 °C) ± 0.4 °C (170.0 a 199.9 °C): ± 1.0 °C ± 1 dígito (200.0 a 300.0 °C) ± 0.8 °F (-58.0 a -22.0 °F): ±0.4 °F (-22.0 a 199.9 °F) ±1.0 °F (200.0 a 392.0 °F): ±2.0 °F ± 1 dígito (392.0 to 572.0 °F) Medida: 165 x 45 x 24 mm	UNIDAD	1	56.862	10.803	67.666	67.666
46	2599	30181504	LAVAMANOS DE PEDAL: con accionamiento de pie construido en lámina acero inoxidable y dispensador de jabón. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado	UNIDAD	1	398.034	75.626	473.660	473.660

47	2599	47121807	MESÓN LAVAPLATOS: Acero inoxidable, mínimo de dimensión 1.55 cm x 65 cm. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNIDAD	1	329.800	62.662	392.462	392.462
48	2229	2411	RECIPIENTES Y UTENSILIOS: Menaje convencional de diferentes tamaños y materiales para dosificar, medir, revolver, mezclar, etc. Incluye además repasadores y guantes para manipular recipientes calientes.	GLOBAL	1	326.956	62.122	389.078	389.078
49	4620	50111500	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, para crear: Un (1) prototipo de producto cárnico con enfoque innovador, elaborado a partir de cualquier técnica de producción: salazón y curado, ahumado, fermentación o cocción, el prototipo debe contar con empaque esterilizado no etiquetado, de acuerdo al prototipo de producto escogido y elaborado, cuyo contenido no supere las unidades de medida: litro o libra.	GLOBAL	1	1.288.872	244.886	1.533.758	1.533.758
50	4620	50111500	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de prototipos de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, para desarrollar un (1) proyecto productivo, basado en la elaboración de un (1) prototipo de carne de hamburguesa apanada, a partir del procesamiento semi industrial de tres (3) kilos de carne.	GLOBAL	1	1.491.048	283.299	1.774.347	1.774.347
PROCESAMIENTOS DE PANIFICIÓN									
51	2825	48101519	HORNO DE 2 CÁMARAS: Horno de piso sin inyección de vapor, ideal para pastelería (empanadas, etc). Alta tecnología y un 70% de ahorro de gas en comparación con hornos similares. Funcionamiento con Gas Licuado o suministro eléctrico trifásico (a pedido). Estructura exterior de acero inoxidable y excelente presentación. Piso de piedra refractaria, distribuido en 4 losas al interior de cada cámara. PESO 480 kg. Dimensiones: 135.5 x 96 x 137.5 cm, Corriente Eléctrica: 220v/1/50hz.	UNIDAD	1	881.362	167.459	1.048.821	1.048.821
52	2825	48101613	AMASADORA: especial para la industria panificadora, para mojar masas para la elaboración de los siguientes productos principalmente: Panes, masas de pizza, pastelería, repostería y productos de queso (productos con una humedad del 55%). Equipo enfocado en la mediana y pequeña industria. Dimensiones Ancho 380 mm x Alto 535 mm x Largo 678 mm, CAPACIDAD DEL TAZÓN EN HARINA = 4.5 KILOS. CAPACIDAD DEL TAZÓN EN AMASADO: 8 KILOS. VELOCIDAD DE AMASADO: 185 rpm. VELOCIDAD DEL BOWL: 15 rpm. VELOCIDAD DEL ESPIRAL: 185 rpm. VELOCIDAD DEL BOWL: 15 rpm. VOLTIOS: 110V monofásico 60 Hz, 0,75 KW.	UNIDAD	1	597.052	113.440	710.491	710.491
53	2825	52151641	BATIDORA INDUSTRIAL, especial para trabajo continuo en pastelerías, panaderías e incluso en laboratorios. Cuenta con tres velocidades cada una para un implemento distinto: Voltaje: 110V/60Hz. Potencia: 1500W. Número de velocidades: 3 primera velocidad el Gancho para mezclas de máximo 9 libras de harina (nunca de panadería), en esta se pueden mezclar buñuelos, almojabanas, etc. segunda velocidad con la paleta para mezclas como galleta, mantecada y ponqué y la tercera velocidad se utiliza exclusivamente para el globo (batidos para levantar cremas y merengues).	UNIDAD	1	483.328	91.832	575.160	575.160
54	2825	48101608	LICUADORA INDUSTRIAL: Capacidad: 2 - 5 litros vaso fabricado en acero inoxidable, alimentación 110 Voltios, Vaso cónico que forma perfecto remolino hacia las cuchillas, con lo cual todo el producto pasa por ellas. Motor y vaso montados sobre una estructura firme, con bloqueo antivibración del vaso y ruedas. Sistema volcable para fácil evacuación del producto.	UNIDAD	1	444.787	84.510	529.296	529.296
55	2825	23181604	OVILLADORA: Cortadora manual para masa, elaborada en hierro y acero inoxidable con mesa resistente en hierro.	UNIDAD	1	255.880	48.617	304.497	304.497
56	2819	52151646	BALANZA ELECTRÓNICA: Capacidad: 4 kg - 6 kg / 0.5 g, dimensiones de la bandeja (cm): frente 28- 35 x fondo 19 - 25, dimensiones de la balanza (cm): frente 29 - 35 x fondo 31 - 35 x alto 13 - 15, adaptador incluido. Incluye batería. Voltaje de alimentación: 110 v. Ajuste manual de cero y tara. Manuales de manejo y mantenimiento en idioma español.	UNIDAD	1	113.724	21.608	135.332	135.332

57	2819	44102304	SELLADORA AUTOMATICA: selladora, bolsa, grafiadora, continua, grafiado Operación: Automática con alimentación manual Velocidad: de 0 a 7 mts. / Minuto. Eficiencia: entre 15 a 25 bolsas de por minuto. Materiales a sellar: PE, PP, Laminados, termosellables, etc. Tipo de selle: Grafiado de 10 m.m. de ancho. Tipo: Horizontal Imprime: Fecha de vencimiento o lote, en el empaque.	UNIDAD	1	625.482	118.842	744.324	744.324
58	2599	52151905	ESCABILADERO: Elaborado en acero inoxidable con rodachines y capacidad para 20 bandejas.	UNIDAD	1	284.310	54.019	338.329	338.329
59	2599	52151905	BANDEJAS: Elaboradas en aluminio para escabiladero.	UNIDAD	20	36.013	6.842	42.855	857.109
60	2825	48101519	HORNO ROTATORIO: de 12 bandejas. Altura (m): 1,80 Frente (m): 1,17 Ancho (m): 1,48 Potencia: 1 ¼ Consumo promedio: 120.000 con tablero digital programable o análogo, cocción homogénea de sus diversos productos, optimización de tiempos de inicio y recuperación de temperaturas, garantizamos un trabajo continuo de 24 horas con gran ahorro energético y de combustible.	UNIDAD	1	1.536.258	291.889	1.828.147	1.828.147
61	2229	24131500	REFRIGERADOR VERTICAL: Capacidad: 540 Lts. Puertas: 1, Parrillas: 4, Rodachines, Voltaje: 110/60Hz.	UNIDAD	1	511.758	97.234	608.992	608.992
62	3110	561119	MESAS DE TRABAJO: en acero inoxidable 304 Largo 2,0 Metros. Ancho 1,05 metros modulo con 3 cajones incluidos.	UNIDAD	1	426.466	81.029	507.495	507.495
63	2599	30181504	LAVAMANOS DE PEDAL: con accionamiento de pie construido en lámina acero inoxidable y dispensador de jabón. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNIDAD	1	398.034	75.626	473.660	473.660
64	2599	47121807	MESÓN LAVAPLATOS: Acero inoxidable, mínimo de dimensión 1.55 cm x 65 cm. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNIDAD	1	329.800	62.662	392.462	392.462
65	2229	2411	RECIPIENTES Y UTENSILIOS: Menaje convencional de diferentes tamaños y materiales para dosificar, medir, revolver, mezclar, etc. Incluye además repasadores y guantes para manipular recipientes calientes.	GLOBAL	1	326.956	62.122	389.078	389.078
66	4620	50181709	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, Un (1) prototipo de producto de panificación con enfoque innovador, elaborado a partir de cualquier técnica de producción de hornado, que puede ser a partir de masas fermentadas, laminadas, batidas, secas o quebradas, azucaradas, escaldadas o amasijos. el prototipo debe contar con empaque esterilizado no etiquetado, de acuerdo al prototipo de producto escogido y elaborado, cuyo contenido no supere las unidades de medida: litro o libra.	GLOBAL	1	1.147.349	217.996	1.365.345	1.365.345
67	4620	50181709	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de prototipos de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, para desarrollar un (1) proyecto productivo, basado en la elaboración de un (1) prototipo de torta de chocolate, a partir del procesamiento semi industrial de cuatro (4) kilos de harina y un (1) prototipo de pan de yuca, a partir del procesamiento semi industrial de dos (2) kilos de harina,	GLOBAL	1	1.238.328	235.282	1.473.610	1.473.610
PROCESAMIENTOS DE FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS									
68	2825	73131700	DESPULPADORA: Capacidad de procesamiento: Entre de 20 kg/ hora a 50 kg/Hora. Alimentación eléctrica monofásico, motor raspadores para los tamices en caucho sanitario. Ducto para salida de semilla en acero inoxidable. Cuatro tamices para diferentes tipos de frutas, pulsador on-off de parada de emergencia. Aplicable a la docencia, investigación y apoyo a la industria de alimentos. Manuales de manejo y mantenimiento en idioma español.	UNIDAD	1	1.990.170	378.132	2.368.302	2.368.302
69	2825	48101608	LICUADORA INDUSTRIAL: Capacidad: 2 - 5 litros vaso fabricado en acero inoxidable, alimentación 110 Voltios, Vaso cónico que forma perfecto remolino hacia las cuchillas, con lo cual todo el producto pasa por ellas. Motor y vaso montados sobre una estructura firme, con bloqueo antivibración del vaso y ruedas. Sistema volcable para fácil evacuación del producto.	UNIDAD	1	444.787	84.510	529.297	529.297

70	2825	23181505	HORNO DESHIDRATADOR: Capacidad 10 a 15 Kgms/batch de fruta fresca. Material Acero inoxidable Acabado: Pulido sanitario. de Quince Bandejas en lamina de acero inoxidable para 2 kg cada una. Aislamiento en lana de vidrio y poliuretano y cubierta en acero inoxidable. Ventilador con turbina centrífuga Difusor de aire con motoventilador 110 V. Recirculación forzada de aire caliente. Resistencia eléctricas para calentamiento de aire. Control de temperatura por termostato de bulbo. Termocupla y pirometro digital soporte en mesa mueble en acero inoxidable.	UNIDAD	1	1.677.430	318.712	1.996.141	1.996.141
71	2599	52151905	BANDEJAS: Elaboradas en aluminio para escaladero.	UNIDADES	15	36.013	6.842	42.855	642.825
72	2819	52151646	BALANZA ELECTRÓNICA: Capacidad: 4 kg - 6 kg / 0.5 g, dimensiones de la bandeja (cm): frente 28- 35 x fondo 19 - 25, dimensiones de la balanza (cm): frente 29 - 35 x fondo 31 - 35 x alto 13 - 15, adaptador incluido. Incluye batería. Voltaje de alimentación: 110 v. Ajuste manual de cero y tara. Manuales de manejo y mantenimiento en idioma español.	UNIDADES	2	220.724	41.937	262.661	525.322
73	2819	52151646	BÁSCULA: Carga máxima entre 50 - 60 Kg. Precisión 1 - 5 g. Plataforma en acero inoxidable entre 25 a 30cm x 35 a 40 (cm), base en aluminio fundido Indicador PSL, con batería interna para casos de racionamiento eléctrico. Display fluorescente, conexión a PC. Manuales de manejo y mantenimiento en idioma español.	UNIDADES	1	151.632	28.810	180.442	180.442
74	2229	24131500	REFRIGERADOR VERTICAL: Capacidad: 540 Lts. Puertas: 1, Pantillas: 4, Rodachines, Voltaje: 110/60Hz.	UNIDADES	1	511.758	97.234	608.992	608.992
75	2750	48101521	ESTUFA INDUSTRIAL: de 2 puestos con quemador doble y válvulas individuales. Construida en tubo cuadrado de 1 1/2" y lámina inox cal. 18.	UNIDADES	1	530.712	100.835	631.547	631.547
76	1020	48101612	PROCESADOR DE ALIMENTOS: Capacidad entre 20 y 50 kg/hora. Con discos para cortar en palitos, rayar, cubicar etc. Monofásico. Material: construido en aluminio anodizado.	UNIDADES	1	530.712	100.835	631.547	631.547
77	2825	52141540	ENVASADOR Y SELLADOR DE PULPAS AUTOMATICO ELECTRONEUMATICO Fabricado en acero inoxidable calibre 18 tolva para 50 litros. Incluye compresor de AIRE italianode 150 Psi 13,6 CFM manguera y acoples rapidos	UNIDADES	1	579.992	110.198	690.190	690.190
78	2825	48101607	EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS 1/4 HP capacidad 10 a 12 galones en una hora Alojamiento de acero cromado Domo, canal y soporte del tazón de plástico, resistentes a la corrosión	UNIDADES	1	938.224	178.263	1.116.487	1.116.487
79	2599	30181504	LAVAMANOS DE PEDAL: con accionamiento de pie construido en lámina acero inoxidable y dispensador de jabón. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNIDADES	1	398.034	75.626	473.660	473.660
80	2599	47121807	MESÓN LAVAPLATOS: Acero inoxidable, mínimo de dimensión 1.55 cm x 65 cm. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado	UNIDADES	1	329.800	62.662	392.462	392.462
81	2229	2411	RECIPIENTES Y UTENSILIOS: Menaje convencional de diferentes tamaños y materiales para dosificar, medir, revolver, mezclar, etc. Incluye además repasadores y guantes para manipular recipientes calientes.	GLOBAL	1	326.956	62.122	389.078	389.078
82	4620	5032	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, Un (1) prototipo de producto de frutas, hortalizas o verduras con enfoque innovador, elaborado a partir de cualquier técnica de producción: escaldado, despulpado o conservas, bajo efectos de calor, refrigeración, salmuera, acidificación, fermentación o deshidratación.	GLOBAL	1	1.106.914	210.314	1.317.228	1.317.228
83	4620	5032	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de prototipos de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, para desarrollar un (1) proyecto productivo, basado en la elaboración de un (1) prototipo de mermelada, a partir del procesamiento semi industrial de quince (15) kilos de frutas y un (1) prototipo de pulpa de fruta de cosecha de la región de yuca, a partir del procesamiento semi industrial de veinte (20) kilos de frutas,	GLOBAL	1	2.800.000	532.000	3.332.000	3.332.000

PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN DE LA SALUD Y AUTOCUIDADO

84	2023	47131702	Disponer de por lo menos cuatro (4) sanitarios de materiales seguros, higiénicos, que garanticen la limpieza permanente y el fácil acceso. Deben contar con suministro de elementos fungibles como: papel higiénico por cada sanitario, jabón antibacterial, toallas desechables.	GLOBAL	1	4.272.232	811.724	5.083.956	\$ 5.083.956										
85	4320	3	Suministro de elementos de aseo para la garantizar la limpieza e higiene permanente del espacio de práctica en la unidad de agroindustria alimentaria. Dentro de los cuales se pueden mencionar: elementos fungibles como: jabón neutro, toallas desechables, jabón antibacterial, eliminador de grasa, hipoclorito Elementos no fungibles como: escobas, traperos, repasadores, abrasivos, esponjas, recipientes para la recolección de residuos sólidos con plan ambiental de m.	GLOBAL	1	3.131.201	594.928	3.726.129	3.726.129										
EL COTIZANTE DEBERA TENER EN CUENTA LA FICHA TECNICA ADJUNTA, LA CUAL DESCRIBE LA NECESIDAD DE CADA ITEM																			
VALOR COTIZACIÓN									\$ 73.921.634										
CUMPLE CON LA FICHA TECNICA SI ☒ NO ☐																			
NOTA: SI MARCA (X) EN LA CASILLA CUMPLE, SE ENTIENDE QUE AL MOMENTO DE COTIZAR LA FIRMA, HA LEÍDO, ANALIZADO Y ACEPTANDO EL CUMPLIMIENTO TOTAL DE LAS CONDICIONES DESCRITAS EN LA SOLICITUD DE LA COTIZACIÓN. SI EXISTE ALGUNA VARIACIÓN SOBRE LO EXIGIDO POR LA ENTIDAD, LA FIRMA COTIZANTE DEBERÁ ACLARAR CUÁLES SON LAS VARIACIONES OFRECIDAS EN EL CAMPO DE OBSERVACIONES DEL PRESENTE FORMATO																			
ESPECIFICACIONES PARA LA COTIZACIÓN																			
* El oferente deberá certificar que los elementos cumplen con las condiciones técnicas establecidas																			
* El oferente debe comprometerse a sostener los precios ofertados durante el desarrollo y ejecución del contrato, los precios deben ser firmes y fijos.																			
* El oferente debe tener en cuenta que estos valores deben incluir los gastos de estampilla, retenciones y demás impuestos de orden nacional, tal como se evidencia a continuación:																			
<table><thead><tr><th>GRAVAMEN</th><th>PORCENTAJE</th></tr></thead><tbody><tr><td>ESTAMPILLA PRO-ANCIANO</td><td>4%</td></tr><tr><td>ESTAMPILLA PRO-CULTURA</td><td>2%</td></tr><tr><td>ESTAMPILLA PRO-JUSTICIA</td><td>2%</td></tr><tr><td>ESTAMPILLA PRO-DEPORTE</td><td>1%</td></tr></tbody></table>										GRAVAMEN	PORCENTAJE	ESTAMPILLA PRO-ANCIANO	4%	ESTAMPILLA PRO-CULTURA	2%	ESTAMPILLA PRO-JUSTICIA	2%	ESTAMPILLA PRO-DEPORTE	1%
GRAVAMEN	PORCENTAJE																		
ESTAMPILLA PRO-ANCIANO	4%																		
ESTAMPILLA PRO-CULTURA	2%																		
ESTAMPILLA PRO-JUSTICIA	2%																		
ESTAMPILLA PRO-DEPORTE	1%																		
OBSERVACIONES DEL PROVEEDOR																			
INFORMACIÓN ADICIONAL																			
LUGARES DE ENTREGA																			
<table><thead><tr><th>No</th><th></th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>En el Municipio de Purificación Tolima</td></tr></tbody></table>										No		1	En el Municipio de Purificación Tolima						
No																			
1	En el Municipio de Purificación Tolima																		
<table><thead><tr><th>TIEMPO DE EJECUCIÓN</th><th></th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td>El plazo de ejecución será a partir de la suscripción del acta de inicio hasta el treinta (30) de noviembre de dos mil veintiseis (2026).</td></tr></tbody></table>										TIEMPO DE EJECUCIÓN			El plazo de ejecución será a partir de la suscripción del acta de inicio hasta el treinta (30) de noviembre de dos mil veintiseis (2026).						
TIEMPO DE EJECUCIÓN																			
	El plazo de ejecución será a partir de la suscripción del acta de inicio hasta el treinta (30) de noviembre de dos mil veintiseis (2026).																		
El suscrito representante legal hace constar que conoce y acepta los términos de la presente solicitud de cotización y en especial que los elementos cotizados cumplen con las especificaciones técnicas y las unidades de medida requeridas por la alcaldía municipal de Purificación.																			
INSTRUCCIONES																			
1. La cotización deberá entregarse EN EL FORMATO ADJUNTO Y EN FORMATO PDF																			
2. El Representante Legal debe ser quien firme la Cotización																			
3. Diligenciar los cuadros de Especificaciones Técnicas, adjuntas al presente formato. Cuando aplique.																			
4. Tener en cuenta las fichas técnicas de producto adjuntas a la presente solicitud de cotización.																			
5. Cualquier observación o aclaración a la cotización, plasmarlo en el cuadro "Observaciones".																			
NOTA: El oferente no debe cambiar el orden de los ítems, solo deberá diligenciar los campos requeridos en la cotización.																			
<table><tr><td>FIRMA REPRESENTANTE LEGAL</td><td> ERNERY ERIA VALDES</td></tr></table>										FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	 ERNERY ERIA VALDES								
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL	 ERNERY ERIA VALDES																		
El suscrito representante Legal hace constar que conoce y acepta los términos de la presente solicitud de cotización y en especial que la Alcaldía Municipal de Purificación no se obliga con la recepción de esta cotización a efectuar invitación a proceso contractual																			

SOLICITUD DE COTIZACIÓN PARA ESTUDIO DE MERCADO									
FECHA:			25 de septiembre de 2026			 CORPORACIÓN PARA NUESTRA COLOMBIA			
EMPRESA			CORPORACIÓN PARA NUESTRA COLOMBIA						
REPRESENTANTE LEGAL			NICER MARELVI MEDINA GALLEG0						
NIT:			900.586.244-1						
DIRECCION			Carrera 3B N° 48-64 Piedra Pintada Alta - Ibagué						
TELEFONOS Y FAX			3107509480						
E-MAIL			corporacionparanuestracolombia@hotmail.com						
VIGENCIA COTIZACIÓN			3 meses						
POR FAVOR COTIZAR VALOR DEL IVA SEGUN NORMATIVIDAD VIGENTE PARA CADA ELEMENTO									
ITEM	CÓDIGO DANE	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN ELEMENTOS	UN/MED	NECESIDAD	VALOR UNITARIO	IVA (SI APLICA)	VALOR UNITARIO/ INCLUIDO IVA	V/R TOTAL INCLUIDO IVA
Etapa: Formativa - Lectiva 2026									
1	8523	95121903	Aula convencional con capacidad para 30 personas de tal manera que guarde la proporción de espacio de 1.20 a 1.60 mts para 42 personas.	UNIDAD	2	852.640	162.002	1.014.642	2.029.284
2	9101	95121904	Espacio habilitado para consulta bibliográfica, ya sea de forma digital (computadores, bases de datos en línea, etc.) o física (estantería con libros y material de consulta).	UNIDAD	1	1.200.000	228.000	1.428.000	1.428.000
3	8523	56121506	pupitres unipersonales tipo universitario, adecuados ergonómicamente para jornadas escolares prolongadas.	UNIDAD	42	31.000	5.890	36.890	1.549.380
4	8523	45111616	video beam, con funcionalidad mínima de 3.500 lúmenes, resolución HD o superior, y conexión HDMI/VGA.	UNIDAD	2	264.600	50.274	314.874	629.748
5	4644	32101514	equipo de sonido con capacidad para amplificar la voz y reproducir contenido multimedia de manera eficiente dentro del aula	UNIDAD	2	303.800	57.722	361.522	723.044
6	6110	81112100	Conexión a Internet de banda ancha estable, disponible durante el horario de funcionamiento del aula	MEGAS	500	1.176	223	1.399	699.720
Etapa: Formativa – Práctica 2026									
PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS									
7	2825	23181509	DESCREMADORA: capacidad: máx. 20 litros de procesamiento, material: tolva de llenado en acero inoxidable, platos en aluminio, válvula en plástico, tornillo: para ajuste del porcentaje de grasa, alimentación eléctrica: 110 voltios, empotramiento a mesón, de fácil limpieza y desinfección.	UNIDAD	1	624.300	118.617	742.917	742.917
8	2825	48101809	MARMITA AUTOGENERADORA (A GAS) CON AGITADOR: Marmita capacidad máx. 100 litros volcable/agitación, construido en acero inoxidable, camisa para enfriamiento y calentamiento, Sistema de calentamiento a gas, motorreductor con variador de velocidad con su correspondiente agitador, válvula de seguridad, raspadores en teflón medidor de nivel de agua de calentamiento	UNIDAD	1	2.300.000	437.000	2.737.000	2.737.000
9	2825	24111809	TINA QUESERA: Capacidad : 100 Lts, Material : Acero Inox. Doble camisa para calentamiento o enfriamiento . Pasaje inferior para evacuación con inclinación a la salida.	UNIDAD	1	465.500	88.445	553.945	553.945
10	2825	23151805	DOSIFICADORA MANUAL: Tanque de 10 a 20 Lts, válvula de descarga y mesa de apoyo, Estructura en tubería de 1 pulgada de acero inoxidable.	UNIDAD	1	313.600	59.584	373.184	373.184
11	2825	23152903	EMPACADORA AL VACIO: materiales acero inoxidable, capacidad: capacidad para dos bolsas hasta de 1 kilo, función equipo diseñado para empacar al vacío, posee un vacuometro y perillas para control de tiempo de vacío y tiempo de sellado, útil para empacar al vacío diferentes productos alimenticios tales como: carnes, verduras, frutas, pescado, lácteos, etc. entre otros productos de línea farmacéutica y demás sólidos. especificaciones electricas. monofásico.	UNIDAD	1	470.400	89.376	559.776	559.776
12	2310	52151904	MOLDES DE QUESO: Juego de 4 unidades Construidos en acero inoxidable, Capacidades de : 250 gr, 500 gr, 1000 gr, 5000 gr.	GLOBAL	1	63.210	12.010	75.220	75.220
13	2529	24131501	REFRIGERADOR Y CONGELADOR HORIZONTAL: Capacidad: 725 Litros . Con dos compartimientos. Terminación lamina acerada.	UNIDAD	2	934.960	177.642	1.112.602	2.225.204
14	2825	23152900	EMPACADORA SEMIAUTOMÁTICA DE LÍQUIDOS Y VISCOSOS: Tipo de operación: Semiautomática. Rango de llenado: 100 – 500 cc. Alimentación: Tolva de alimentación. Tipo de producto: Líquidos viscosos y cremas. Rendimiento: 12 – 18 dosis/min. Potencia requerida: Neumática 5.7 cfm -90 psi (No Incluye Compresor) Eléctrica 220V, 1Ph, 60HZ. Dimensiones: 110 X 55 X 160 cm. Precisión: 1%. Peso: 45 kg	UNIDAD	1	743.900	141.341	885.241	885.241
15	2825	48101608	LICUADORA INDUSTRIAL: Capacidad: 2 - 5 litros vaso fabricado en acero inoxidable, alimentación 110 Voltios, Vaso cónico que forma perfecto remolino hacia las cuchillas, con lo cual todo el producto pasa por ellas. Motor y vaso montados sobre una estructura firme, con bloqueo antivibración del vaso y ruedas. Sistema volcable para fácil evacuación del producto.	UNIDAD	1	395.600	75.164	470.764	470.764
16	3110	561119	MESAS DE TRABAJO: en acero inoxidable 304 Largo 2,0 Metros. Ancho 1,05 metros modulo con 3 cajones incluidos.	UNIDAD	2	209.760	39.854	249.614	499.229

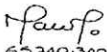
17	2825	52151636	PALA MEZCLADORA con mango en tubo inoxidable y punta circular en lámina de acero inoxidable con perforaciones que faciliten la mezcla de líquidos.	UNIDAD	1	216.200	41.078	257.278	257.278
18	2825	52151636	PALA AGITADORA: con mango en tubo de acero inoxidable y punta en resina plástica termoresistente, longitud de la pala 1 mt.	UNIDAD	1	161.000	30.590	191.590	191.590
19	2825	52151630	LIRAS DE CORTE DE CUAJO: en acero inoxidable para el corte de cuajada con diferentes figuras.	UNIDAD	3	347.760	66.074	413.834	1.241.503
20	2825	48101814	PAILA PARA HILADO Y CONCENTRADO: Paila semiesférica construida en lámina inox. Diámetro 70 centímetros, Alto: 80 centímetro Acero Inox 304, Quemador a gas	UNIDAD	1	294.400	55.936	350.336	350.336
21	2825	24112100	CANTINAS: acero inoxidable calibre 18 ref 304 con tapa, capacidad 40 litros aproximadamente.	UNIDAD	2	168.500	32.015	200.515	401.030
22	2825	24131506	TANQUE DE RECIBO DE LECHE CRUDA: Capacidad de 100 Litros en acero inoxidable.	UNIDAD	1	202.400	38.456	240.856	240.856
23	2825	24131506	PASTEURIZADOR: Tanque interno fabricado en acero inoxidable calibre 12 referencia 304 parte externa acero inoxidable calibre 16 304 motor reductor 1/2 hp capacidad 120 litros, aislamiento térmico en lana de vidrio, funcionamiento por agua tipo bañomaria, con indicador del nivel de agua de la camisa. Unidad de enfriamiento de 1/2 hp. Funcionamiento a gas. Válvula 1/4" de entrada y salida en acero inoxidable, válvula paravapor y presión tipo clamp de 2" indicador y controladores.	UNIDAD	1	1.097.560	208.536	1.306.096	1.306.096
24	2651	41112220	TERMÓMETRO PLEGABLE TIPO PUNZÓN: Rango de medición -50°C a 300°C $\pm 0.4^\circ\text{C}$ Precisión: (-50.0 a -30.0 °C): $\pm 0.2^\circ\text{C}$ (-30.0 a 170.0 °C) $\pm 0.4^\circ\text{C}$ (170.0 a 199.9 °C): $\pm 1.0^\circ\text{C}$ ± 1 dígito (200.0 a 300.0 °C) $\pm 0.8^\circ\text{F}$ (-58.0 a -22.0 °F): $\pm 0.4^\circ\text{F}$ (-22.0 a 199.9 °F) $\pm 1.0^\circ\text{F}$ (200.0 a 392.0 °F): $\pm 2.0^\circ\text{F}$ ± 1 dígito (392.0 to 572.0 °F) Medida: 165 x 45 x 24 mm.	UNIDAD	1	50.600	9.614	60.214	60.214
25	7120	41115603	PH METRO: El electrodo de pH cuenta con un cuerpo de titanio, punta sensitiva plana y con unión de tela renovable El cuerpo de titanio ofrece protección aldaño mientras que la punta plana permite limpiar fácilmente cualquier impureza que pueda almacenarse en la superficie sensitiva del sensor. La unión de tela extraíble permitela limpieza de cualquier taponamiento por sólidos, esto evita las lecturas erráticas. Simplemente empuje 1/8" (0.3cm) para exponer una superficie fresca de la unión, dando como resultado lecturas rápidas y estables. Los tres componentes del electrodo de pH dan como resultado un medidor duradero que provee medidas confiables y una larga vida útil. Incluye solución de Ph 7,01 de 500 ml., solución de Ph 4,01 de 500 ml., solución de almacenamiento de electrodos 500 ml., solución de limpieza de electrodos botellada 500 ml.	UNIDAD	1	50.600	9.614	60.214	60.214
26	7120	41112239	LACTODENSIMETRO: Densímetros de vidrio de inmersión para laboratorio Lactodensímetros Con Termómetro Tipo Quevenne Termolactodensímetro, 1.015-1.040 g/ml, 0.001 g/ml, 15°C, Columna de Alcohol Rojo no tóxico, Termómetro superior Con perdigones, 280x23mm.	UNIDAD	1	138.920	26.395	165.315	165.315
27	7120	24141704	KIT DE TITULACIÓN Fenolftaleína (300 mililitros), Hidróxido de sodio 0,1 N (1000 mililitros), Vaso precipitado de 100ml en policarbonato, Pipeta de 10 ml graduada marca Brand, material de vidrio pyrex.	UNIDAD	1	193.660	36.795	230.455	230.455
28	7120	41113042	ANALIZADOR DE LECHE: Contenido de grasa, Sólidos no grasos, Proteínas, Conductividad, pH, Agua Agregada, Sistema de recolección de datos	UNIDAD	1	133.860	25.433	159.293	159.293
29	2599	30181504	LAVAMANOS DE PEDAL: con accionamiento de pie construido en lámina acero inoxidable y dispensador de jabón. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNIDAD	1	350.244	66.546	416.790	416.790
30	2599	47121807	MESÓN LAVAPLATOS: Acero inoxidable, mínimo de dimensión 1.55 cm x 65 cm. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNIDAD	1	289.800	55.062	344.862	344.862
31	2229	2411	RECIPIENTES Y UTENSILIOS: Menaje convencional de diferentes tamaños y materiales para dosificar, medir, revolver, mezclar, etc. Incluye además repasadores y guantes para manipular recipientes calientes.	GLOBAL	1	289.800	55.062	344.862	344.862
32	4620	50131700	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, para crear: Un (1) prototipo de producto lácteo con enfoque innovador, elaborado a partir de cualquier técnica de producción: evaporación, maduración, fermentación o de separación de sólidos. el prototipo debe contar con empaque esterilizado no etiquetado, de acuerdo al prototipo de producto escogido y elaborado, cuyo contenido no supere las unidades de medida: litro o libra.	GLOBAL	1	1.389.200	263.948	1.653.148	1.653.148

33	4620	50131700	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de prototipos de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, para desarrollar un (1) proyecto productivo, basado en la elaboración de un (1) prototipo de yogur afianado, a partir del procesamiento semi industrial de cinco (5) litros de leche y un (1) prototipo de quesillo, a partir del procesamiento semi industrial de diez (10) litros de leche.	GLOBAL	1	1.260.400	239.476	1.499.876	1.499.876
PROCESAMIENTO CÁRNICOS									
34	2825	23181602	TAJADORA: Capacidad: ancho de corte 0 a 25 ó 0 a 20 milímetros. materiales: acero inoxidable y aluminio anodizado. motor: monofásico, función: tajar o rebanar todo tipo de productos (quesos, carnes frías y hasta carnes rojas sin hueso. especificaciones eléctricas: 110 voltios.	UNIDAD	1	500.290	95.055	595.345	595.345
35	2529	24131501	REFRIGERADOR Y CONGELADOR HORIZONTAL: Capacidad: 725 Litros. Con dos compartimentos. Terminación lamina acerada.	UNIDAD	1	782.460	148.667	931.127	931.127
36	2821	52141542	MOLINO: Capacidad de procesamiento: Entre de 5 kg/ hora a 10 kg/Hora. Alimentación eléctrica monofásico, debe incluir empujador, cuchillas y juego de discos.	UNIDAD	1	418.600	79.534	498.134	498.134
37	2825	48101616	CUTTER: Capacidad de procesamiento: Entre de 5 kg/ hora a 10 kg. Monofásico. Eje con 3 cuchillas de fácil cambio e instalación para mejor limpieza.	UNIDAD	1	418.600	79.534	498.134	498.134
38	2825	23181510	AMARRADORA: Diámetro máximo de 4 cm. Transmisión en piñones de larga duración.	UNIDAD	1	303.600	57.684	361.284	361.284
39	2750	48101521	ESTUFA INDUSTRIAL: de 2 puestos con quemador doble y válvulas individuales. Construida en tubo cuadrado de 1 1/2" y lámina inox cal. 18.	UNIDAD	1	460.000	87.400	547.400	547.400
40	2825	23181501	EMBUTIDORA: Capacidad Embutidora hidráulica H31PA fabricada en acero inoxidable, motor de 2HP, 3 fases, embudos para 3 calibres de tripa, volumen del depósito 31LT. Capacidad aproximada aproximada depósito: +38 KG. ESPECIFICACIONES, Peso Equipo 131KG. Dimensiones del Equipo ALTO 120CM. ANCHO:73CM. PROF:47CM.	UNIDAD	1	529.000	100.510	629.510	629.510
41	2819	52151646	BALANZA ELECTRÓNICA: Capacidad: 4 kg - 6 kg / 0.5 dimensiones de la bandeja (cm): frente 28 - 35 x fondo 19 - 25, dimensiones de la balanza (cm): frente 29 - 35 x fondo 31 - 35 x alto 13 - 15, adaptador incluido. Incluye batería. Voltaje de alimentación: 110 v. Ajuste manual de cero y tara. Manuales de manejo y mantenimiento en idioma español.	UNIDAD	1	101.200	19.228	120.428	120.428
42	2819	52151646	BÁSCULA: Carga máxima entre 50 - 60 Kg. Precisión 1 - 5 g. Plataforma en acero inoxidable entre 25 a 30cm x 35 a 40 (cm), base en aluminio fundido Indicador PSL, con batería interna para casos de racionamiento eléctrico. Display fluorescente, conexión a PC. Manuales de manejo y mantenimiento en idioma español.	UNIDAD	1	134.136	25.486	159.622	159.622
43	3110	561119	MESAS DE TRABAJO: en acero inoxidable 304 Largo 2,0 Metros. Ancho 1,05 metros modulo con 3 cajones incluidos.	UNIDAD	1	377.258	71.679	448.937	448.937
44	1410	46181536	GUANTES: En Acero Inoxidable 100%, de Fácil ajuste y sistema de agarre, Fácil de limpiar, liviano y ligero para minimizar la fatiga.	UNIDAD	1	44.712	8.495	53.207	53.207
45	2651	41112220	TERMÓMETRO PLEGABLE TIPO PUNZÓN: Rango de medición -50°C a 300°C ± 0.4 °C Precisión: (-50.0 a -30.0 °C): ±0.2 °C (-30.0 a 170.0 °C) ± 0.4 °C (170.0 a 199.9 °C): ± 1.0 °C ± 1 dígito (200.0 a 300.0 °C) ±0.8 °F (-58.0 a -22.0 °F), ±0.4 °F (-22.0 a 199.9 °F) ±1.0 °F (200.0 a 392.0 °F); ±2.0 °F ± 1 dígito (392.0 to 572.0 °F) Medida: 165 x 45 x 24 mm	UNIDAD	1	50.301	9.557	59.858	59.858
46	2599	30181504	LAVAMANOS DE PEDAL: con accionamiento de pie construido en lámina acero inoxidable y dispensador de jabón. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNIDAD	1	352.107	66.900	419.007	419.007
47	2599	47121807	MESÓN LAVAPLATOS: Acero inoxidable, mínimo de dimensión 1.55 cm x 65 cm. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNIDAD	1	291.746	55.432	347.178	347.178
48	2229	2411	RECIPIENTES Y UTENSILIOS: Menaje convencional de diferentes tamaños y materiales para dosificar, medir, revolver, mezclar, etc. Incluye además repasadores y guantes para manipular recipientes calientes.	GLOBAL	1	289.231	54.954	344.185	344.185

49	4620	50111500	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, para crear: Un (1) prototipo de producto cárnico con enfoque innovador, elaborado a partir de cualquier técnica de producción: salazón y curado, ahumado, fermentación o cocción., el prototipo debe contar con empaque esterilizado no etiquetado, de acuerdo al prototipo de producto escogido y elaborado, cuyo contenido no supere las unidades de medida: litro o libra.	GLOBAL	1	1,140.156	216.630	1,356.786	1,356.786
50	4620	50111500	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de prototipos de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, para desarrollar un (1) proyecto productivo, basado en la elaboración de un (1) prototipo de carne de hamburguesa apanada, a partir del procesamiento semi industrial de tres (3) kilos de carne.	GLOBAL	1	1,319.004	250.611	1,569.615	1,569.615
PROCESAMIENTOS DE PANIFICIÓN									
51	2825	48101519	HORNO DE 2 CÁMARAS: Horno de piso sin inyección de vapor, ideal para pastelería (empanadas, etc). Alta tecnología y un 70% de ahorro de gas en comparación con hornos similares. Funcionamiento con Gas Licuado o suministro eléctrico trifásico (a pedido) Estructura exterior de acero inoxidable y excelente presentación. Piso de piedra refractaria, distribuido en 4 losas al interior de cada cámara. PESO 480 kg. Dimensiones: 135.5 x 96 x 137.5 cm, Corriente Eléctrica 220v/1/50hz.	UNIDAD	1	830.514	157.798	988.312	988.312
52	2825	48101613	AMASADORA: especial para la industria panificadora, para mojar masas para la elaboración de los siguientes productos principalmente: Panes, masas de pizza, pastelería, repostería y productos de queso (productos con una humedad del 55%)Equipo enfocado en la mediana y pequeña industria Dimensiones Ancho 380 m x Alto 535 mx Largo 678 m, CAPACIDAD DEL TAZÓN EN HARINA = 4.5 KILOS. CAPACIDAD DEL TAZÓN EN AMASADO: 8 KILOS. VELOCIDAD DE AMASADO: 185 rpm. VELOCIDAD DEL BOWL: 15 rpm. VELOCIDAD DEL ESPIRAL: 185 rpm VELOCIDAD DEL BOWL: 15 rpm. VOLTIOS: 110V monofásico 60 Hz, 0,75 KW.	UNIDAD	1	597.052	113.440	710.491	710.491
53	2825	52151641	BATIDORA INDUSTRIAL: especial para trabajo continuo en pastelerías, panaderías e incluso en laboratorios. Cuenta con tres velocidades cada una para un implemento distinto: Voltaje: 110V/60Hz. Potencia: 1500W. Número de velocidades: 3 primera velocidad el Gancho para mezclas de máximo 9 libras de harina (nunca de panadería), en esta se pueden mezclar buñuelos, almojabanas, etc. segunda velocidad con la paleta para mezclas como galleta, mantecada y ponqué y la tercera velocidad se utiliza exclusivamente para el globo (batidos para levantar cremas y merengues).	UNIDAD	1	444.787	84.510	529.297	529.297
54	2825	48101608	LICUADORA INDUSTRIAL: Capacidad: 2 - 5 litros vaso fabricado en acero inoxidable, alimentación 110 Voltios, Vaso cónico que forma perfecto remolino hacia las cuchillas, con lo cual todo el producto pasa por ellas. Motor y vaso montados sobre una estructura firme, con bloqueo antivibración del vaso y ruedas. Sistema volcable para fácil evacuación del producto.	UNIDAD	1	255.880	48.617	304.497	304.497
55	2825	23181604	OVILLADORA: Cortadora manual para masa, elaborada en hierro y acero inoxidable con mesa resistente en hierro.	UNIDAD	1	113.724	21.608	135.332	135.332
56	2819	52151646	BALANZA ELECTRÓNICA: Capacidad: 4 kg - 6 kg / 0.5 g, dimensiones de la bandeja (cm). frente 28- 35 x fondo 19 - 25, dimensiones de la balanza (cm) frente 29 - 35 x fondo 31 - 35 x alto 13 - 15, adaptador incluido. Incluye batería. Voltaje de alimentación: 110 v. Ajuste manual de cero y tara. Manuales de manejo y mantenimiento en idioma español.	UNIDAD	1	113.724	21.608	135.332	135.332
57	2819	44102304	SELLADORA AUTOMÁTICA: selladora, bolsa, grafiadora, continua, grafilado Operación: Automática con alimentación manual Velocidad: de 0 a 7 mts. / Minuto. Eficiencia: entre 15 a 25 bolsas de por minuto. Materiales a sellar: PE, PP, Laminados, termosellables, etc. Tipo de selle: Grafilado de 10 m.m. de ancho. Tipo: Horizontal Imprime: Fecha de vencimiento o lote, en el empaque.	UNIDAD	1	625.482	118.842	744.324	744.324

58	2599	52151905	ESCABILADERO: Elaborado en acero inoxidable con rodachines y capacidad para 20 bandejas.	UNIDAD	1	284.310	54.019	338.329	338.329
59	2599	52151905	BANDEJAS: Elaboradas en aluminio para escabiladero.	UNIDAD	20	34.500	6.555	41.055	821.100
60	2825	48101519	HORNO ROTATORIO: de 12 bandejas, Altura (m) 1,80 Frente (m): 1,17 Ancho (m) 1,48 Potencia: 1 ½ Consumo promedio: 120.000 con tablero digital programable o análogo, cocción homogénea de sus diversos productos, optimización de tiempos de inicio y recuperación de temperaturas; garantizamos un trabajo continuo de 24 horas con gran ahorro energético y de combustible.	UNIDAD	1	1.690.000	321.100	2.011.100	2.011.100
61	2229	24131500	REFRIGERADOR VERTICAL: Capacidad: 540 Lts, Puertas: 1, Parrillas: 4, Rodachines, Voltaje: 110/50Hz	UNIDAD	1	511.758	97.234	608.992	608.992
62	3110	561119	MESAS DE TRABAJO: en acero inoxidable 304 Largo 2,0 Metros, Ancho 1,05 metros modulo con 3 cajones incluidos.	UNIDAD	1	426.466	81.029	507.495	507.495
63	2599	30181504	LAVAMANOS DE PEDAL: con accionamiento de pie construido en lámina acero inoxidable y dispensador de jabón. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNIDAD	1	398.034	75.626	473.660	473.660
64	2599	47121807	MESÓN LAVAPLATOS: Acero inoxidable, mínimo de dimensión 1.55 cm x 65 cm. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNIDAD	1	329.800	62.662	392.462	392.462
65	2229	2411	RECIPIENTES Y UTENSILIOS: Menaje convencional de diferentes tamaños y materiales para dosificar, medir, revolver, mezclar, etc. Incluye además repasadores y guantes para manipular recipientes calientes.	GLOBAL	1	326.956	62.122	389.078	389.078
66	4620	50181709	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, Un (1) prototipo de producto de panificación con enfoque innovador, elaborado a partir de cualquier técnica de producción de hornado, que puede ser a partir de masas fermentadas, laminadas, batidas, secas o quebradas, azucaradas, escaldadas o amasijos. el prototipo debe contar con empaque esterilizado no etiquetado, de acuerdo al prototipo de producto escogido y elaborado, cuyo contenido no supere las unidades de medida: litro o libra.	GLOBAL	1	1.100.000	209.000	1.309.000	1.309.000
67	4620	50181709	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de prototipos de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, para desarrollar un (1) proyecto productivo, basado en la elaboración de un (1) prototipo de torta de chocolate, a partir del procesamiento semi industrial de cuatro (4) kilos de harina y un (1) prototipo de pan de yuca, a partir del procesamiento semi industrial de dos (2) kilos de harina,	GLOBAL	1	1.238.328	235.282	1.473.610	1.473.610
PROCESAMIENTOS DE FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS									
68	2825	73131700	DESPULPADORA: Capacidad de procesamiento: Entre de 20 kg/ hora a 50 kg/Hora. Alimentación eléctrica monofásico, motor raspadores para los tamices en caucho sanitario. Ducto para salida de semilla en acero inoxidable. Cuatro tamices para diferentes tipos de frutas, pulsador on-off de parada de emergencia. Aplicable a la docencia, investigación y apoyo a la industria de alimentos. Manuales de manejo y mantenimiento en idioma español.	UNIDAD	1	1.870.000	355.300	2.225.300	2.225.300
69	2825	48101608	LICUADORA INDUSTRIAL: Capacidad: 2 - 5 litros vaso fabricado en acero inoxidable, alimentación 110 Voltios, Vaso cónico que forma perfecto remolino hacia las cuchillas, con lo cual todo el producto pasa por ellas. Motor y vaso montados sobre una estructura firme, con bloqueo antivibración del vaso y ruedas. Sistema volcable para fácil evacuación del producto.	UNIDAD	1	419.126	79.634	498.760	498.760
70	2825	23181505	HORNO DESHIDRATADOR: Capacidad 10 a 15 Kgms/batch de fruta fresca. Material Acero inoxidable. Acabado: Pulido sanitario, de Quince Bandejas en lámina de acero inoxidable para 2 kg cada una. Aislamiento en lana de vidrio y poliuretano y cubierta en acero inoxidable. Ventilador con turbina centrífuga Difusor de aire con motoventilador 110 V. Recirculación forzada de aire caliente. Resistencia eléctricas para calentamiento de aire. Control de temperatura por termostato de bulbo. Termocupla y pirometro digital soporte en mesa mueble en acero inoxidable.	UNIDAD	1	1.575.000	299.250	1.874.250	1.874.250

71	2599	52151905	BANDEJAS: Elaboradas en aluminio para escaladero.	UNIDADES	15	32.450	6 166	38 616	579.233
72	2819	52151648	BALANZA ELECTRÓNICA: Capacidad: 4 kg - 6 kg / 0.5 g, dimensiones de la bandeja (cm): frente 28- 35 x fondo 19 - 25, dimensiones de la balanza (cm): frente 29 - 35 x fondo 31 - 35 x alto 13 - 15, adaptador incluido. Incluye batería. Voltaje de alimentación: 110 v. Ajuste manual de cero y tara. Manuales de manejo y mantenimiento en idioma español.	UNIDADES	2	227.000	43 130	270.130	540.260
73	2819	52151646	BÁSCULA: Carga máxima entre 50 - 60 Kg. Precisión 1 - 5 g. Plataforma en acero inoxidable entre 25 a 30cm x 35 a 40 (cm), base en aluminio fundido Indicador PSL, con batería interna para casos de racionamiento eléctrico. Display fluorescente, conexión a PC. Manuales de manejo y mantenimiento en idioma español.	UNIDADES	1	142.884	27.148	170.032	170.032
74	2229	24131500	REFRIGERADOR VERTICAL: Capacidad: 540 Lts. Puertas: 1, Parrillas: 4, Rodachines, Voltaje: 110/60Hz.	UNIDADES	1	482.234	91.624	573.858	573.858
75	2750	48101521	ESTUFA INDUSTRIAL: de 2 puestos con quemador doble y válvulas individuales. Construida en tubo cuadrado de 1 1/2" y lámina inox cal. 18.	UNIDADES	1	500.094	95 018	595.112	595.112
76	1020	48101612	PROCESADOR DE ALIMENTOS: Capacidad entre 20 y 50 kg/hora. Con discos para cortar en palitos, rayar, cubicar etc. Monofásico. Material: construido en aluminio anodizado.	UNIDADES	1	500.094	95 018	595.112	595.112
77	2825	52141540	ENVASADOR Y SELLADOR DE PULPAS AUTOMÁTICO ELECTRONEUMÁTICO. Fabricado en acero inoxidable calibre 18 tolva para 50 litros. Incluye compresor de AIRE italiano de 150 Psi 13,6 CFM manguera y acoples rápidos.	UNIDADES	1	540.000	102.600	642.600	642.600
78	2825	48101607	EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS: 1/4 HP capacidad 10 a 12 galones en una hora Alojamiento de acero cromado Domo, canal y soporte del tazón de plástico, resistentes a la corrosión	UNIDADES	1	884.095	167 978	1 052.073	1 052.073
79	2599	30181504	LAVAMANOS DE PEDAL: con accionamiento de pie construido en lámina acero inoxidable y dispensador de jabón. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado	UNIDADES	1	375.071	71.263	446.334	446.334
80	2599	47121807	MESÓN LAVAPLATOS: Acero inoxidable, mínimo de dimensión 1.55 cm x 65 cm. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado	UNIDADES	1	310.773	59 047	369.820	369.820
81	2229	2411	RECIPIENTES Y UTENSILIOS: Menaje convencional de diferentes tamaños y materiales para dosificar, medir, revolver, mezclar, etc. Incluye además repasadores y guantes para manipular recipientes calientes.	GLOBAL	1	308.093	58 538	366.631	366.631
82	4620	5032	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje. Un (1) prototipo de producto de frutas, hortalizas o verduras con enfoque innovador, elaborado a partir de cualquier técnica de producción: escaldado, desulpado o conservas, bajo efectos de calor, refrigeración, salmuera, azúcar, acidificación, fermentación o deshidratación.	GLOBAL	1	1 000.000	190.000	1.190.000	1.190.000
83	4620	5032	Suministro de materias primas, ingredientes e insumos para la elaboración de prototipos de productos alimenticios procesados de manera semi industrial, haciendo uso de procesos técnicos adecuados en la unidad agroindustrial, bajo estándares de calidad y buenas prácticas de higiene y manufactura, durante el proceso de enseñanza aprendizaje, para desarrollar un (1) proyecto productivo, basado en la elaboración de un (1) prototipo de mermelada, a partir del procesamiento semi industrial de quince (15) kilos de frutas y un (1) prototipo de pulpa de fruta de cosecha de la región de yuca, a partir del procesamiento semi industrial de veinte (20) kilos de frutas,	GLOBAL	1	3.015.200	572.888	3.588.088	3.588.088
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN DE LA SALUD Y AUTOCUIDADO									
84	2023	47131702	Disponer de por lo menos cuatro (4) sanitarios de materiales seguros, higiénicos, que garanticen la limpieza permanente y el fácil acceso. Deben contar con suministro de elementos fungibles como: papel higiénico por cada sanitario, jabón antibacterial, toallas desechables.	GLOBAL	1	4 000.000	760.000	4 760.000	4 760.000

85	4320	3	Suministro de elementos de aseo para la garantizar la limpieza e higiene permanente del espacio de práctica en la unidad de agroindustria alimentaria. Dentro de los cuales se pueden mencionar: elementos fungibles como: jabón neutro, toallas desechables, jabón antibacterial, eliminador de grasa, hipoclorito. Elementos no fungibles como: escobas, traperos, repasadores, abrasivos, esponjas, recipientes para la recolección de residuos sólidos con plan ambiental de m.	GLOBAL	1		2.950.000	560.500	3.510.500	3.510.500										
EL COTIZANTE DEBERA TENER EN CUENTA LA FICHA TECNICA ADJUNTA, LA CUAL DESCRIBE LA NECESIDAD DE CADA ITEM																				
VALOR COTIZACIÓN										\$ 69.935.333										
CUMPLE CON LA FICHA TECNICA SI <u>X</u> NO <u> </u>																				
NOTA: SI MARCA (X) EN LA CASILLA CUMPLE, SE ENTIENDE QUE AL MOMENTO DE COTIZAR LA FIRMA, HA LEÍDO, ANALIZADO Y ACEPTANDO EL CUMPLIMIENTO TOTAL DE LAS CONDICIONES DESCRITAS EN LA SOLICITUD DE LA COTIZACIÓN. SI EXISTE ALGUNA VARIACIÓN SOBRE LO EXIGIDO POR LA ENTIDAD, LA FIRMA COTIZANTE DEBERÁ ACLARAR CUÁLES SON LAS VARIACIONES OFRECIDAS EN EL CAMPO DE OBSERVACIONES DEL PRESENTE FORMATO																				
ESPECIFICACIONES PARA LA COTIZACIÓN																				
* El oferente deberá certificar que los elementos cumplen con las condiciones técnicas establecidas * El oferente debe comprometerse a sostener los precios ofertados durante el desarrollo y ejecución del contrato, los precios deben ser firmes y fijos. * El oferente debe tener en cuenta que estos valores deben incluir los gastos de estampilla, retenciones y demás impuestos de orden nacional, tal como se evidencia a continuación:																				
<table><thead><tr><th>GRAVAMEN</th><th>PORCENTAJE</th></tr></thead><tbody><tr><td>ESTAMPILLA PRO-ANCIANO</td><td>4%</td></tr><tr><td>ESTAMPILLA PRO-CULTURA</td><td>2%</td></tr><tr><td>ESTAMPILLA PRO-JUSTICIA</td><td>2%</td></tr><tr><td>ESTAMPILLA PRO-DEPORTE</td><td>1%</td></tr></tbody></table>											GRAVAMEN	PORCENTAJE	ESTAMPILLA PRO-ANCIANO	4%	ESTAMPILLA PRO-CULTURA	2%	ESTAMPILLA PRO-JUSTICIA	2%	ESTAMPILLA PRO-DEPORTE	1%
GRAVAMEN	PORCENTAJE																			
ESTAMPILLA PRO-ANCIANO	4%																			
ESTAMPILLA PRO-CULTURA	2%																			
ESTAMPILLA PRO-JUSTICIA	2%																			
ESTAMPILLA PRO-DEPORTE	1%																			
OBSERVACIONES DEL PROVEEDOR																				
INFORMACIÓN ADICIONAL																				
LUGARES DE ENTREGA																				
<table><thead><tr><th>No</th><th></th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>En el Municipio de Purificación Tolima</td></tr></tbody></table>											No		1	En el Municipio de Purificación Tolima						
No																				
1	En el Municipio de Purificación Tolima																			
<table><tr><td>TIEMPO DE EJECUCIÓN</td><td>El plazo de ejecución será a partir de la suscripción del acta de inicio hasta el treinta (30) de noviembre de dos mil veintiseis (2026).</td></tr></table>											TIEMPO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución será a partir de la suscripción del acta de inicio hasta el treinta (30) de noviembre de dos mil veintiseis (2026).								
TIEMPO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución será a partir de la suscripción del acta de inicio hasta el treinta (30) de noviembre de dos mil veintiseis (2026).																			
El suscrito representante legal hace constar que conoce y acepta los términos de la presente solicitud de cotización y en especial que los elementos cotizados cumplen con las especificaciones técnicas y las unidades de medida requeridas por la alcaldía municipal de Purificación.																				
INSTRUCCIONES: 1. La cotización deberá entregarse EN EL FORMATO ADJUNTO Y EN FORMATO PDF 2. El Representante Legal debe ser quien firme la Cotización. 3. Diligenciar los cuadros de Especificaciones Técnicas, adjuntas al presente formato. Cuando aplique. 4. Tener en cuenta las fichas técnicas de producto adjuntas a la presente solicitud de cotización. 5. Cualquier observación o aclaración a la cotización, plasmarlo en el cuadro "Observaciones". NOTA: El oferente no debe cambiar el orden de los ítems, solo deba diligenciar los campos requeridos en la cotización.																				
FIRMA REPRESENTANTE LEGAL  65.740.340 Ibague																				
El suscrito representante Legal hace constar que conoce y acepta los términos de la presente solicitud de cotización y en especial que la Alcaldía Municipal de Purificación no se obliga con la recepción de esta cotización a efectuar invitación a proceso contractual																				