

COMPARATIVO COTIZACIONES- PRESUPUESTO OFICIAL



				COTIZACION 1: INNOVAR SURORIENTE NIT: 809008400-4				COTIZACION 2: COPROCLITEC. NIT: 900545950-6				COTIZACION 3: CORPORACION PARA NUESTRA COLOMBIA. NIT: 900586244-1				VALOR PROMEDIO			
ITEM	DESCRIPCION	UNID.	CANT.	VALOR UNITARIO	IVA (SI APLICA)	VALOR UNITARIO/ INCLUIDO IVA	VIR TOTAL INCLUIDO IVA	VALOR UNITARIO	IVA (SI APLICA)	VALOR UNITARIO/ INCLUIDO IVA	VIR TOTAL INCLUIDO IVA	VALOR UNITARIO	IVA (SI APLICA)	VALOR UNITARIO/ INCLUIDO IVA	VIR TOTAL INCLUIDO IVA	VALOR UNITARIO	IVA (SI APLICA)	VALOR UNITARIO/ INCLUIDO IVA	VIR TOTAL INCLUIDO IVA
Etapas: Formativa - Lectiva 2026																			
1	Aula convencional con capacidad para 30 personas de tal manera que guarde la proporción de espacio de 1.20 a 1.50 mts para 42 personas.	UNIDAD	2	865.450	164.435	1.029.885	2.059.770	898.720	170.757	1.069.477	2.138.954	852.640	162.002	1.014.642	2.029.284	872.270	165.731	1.038.001	2.076.002
2	Espacio habilitado para consulta bibliográfica, ya sea de forma digital (computadores, base 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	1.326.000	251.940	1.577.940	1.577.940	1.200.000	228.000	1.428.000	1.428.000	1.267.255	240.777	1.508.028	1.508.028
3	Pupitres unipersonales tipo universitario adecuados ergonómicamente para jornadas escolar prolongadas.	UNIDAD	42	25.000	4.750	29.750	1.249.500	27.501	5.225	32.726	1.374.492	31.000	5.800	36.800	1.549.300	27.834	5.260	33.122	1.391.124
4	Video beam con funcionalidad mínima de 3500 lúmenes, resolución HD o superior y conexión HD MI / VGA.	UNIDAD	2	269.730	51.249	320.979	641.957	280.800	53.352	334.152	668.304	264.600	50.274	314.874	629.748	271.710	51.520	323.355	646.670
5	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	322.400	61.256	383.656	767.312	303.800	67.722	361.522	723.044	314.533	59.898	374.700	747.399
6	Conexión a Internet de banda ancha estable, disponible durante el horario de funcionamiento del aula.	MEGAS	500	1.154	219	1.374	686.779	1.248	237	1.485	742.560	1.176	223	1.399	699.720	1.193	226	1.419	709.656
Etapas: Formativa – Práctica 2026																			
PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS																			
7	DESCREMADORA: capacidad: max 20 litros de procesamiento material toiva de llenado en acero inoxidable, platos en aluminio, válvula en plástico, tornillo para ajuste del porcentaje de grasa, alimentación eléctrica 110 voltios, empotramiento a meson, de fácil limpieza y desinfección.	UNIDAD	1	600.600	114.114	714.714	714.714	656.400	124.716	781.116	781.116	824.300	118.617	742.917	742.917	627.100	119.149	746.249	746.249
8	MARMITA AUTOGENERADORA (A GAS) CON AGITADOR: marmita capacidad max 100 litros volcable/agitación contruido en acero inoxidable, camisa para enfriamiento calentamiento, sistema de calentamiento a gas, motorreductor con variador de velocidad con su correspondiente agitador, válvula de seguridad, raspadores en teflon medidor de nivel de agua de calentamiento.	UNIDAD	1	2.340.000	444.000	2.784.000	2.784.000	2.317.600	440.344	2.757.944	2.757.944	2.309.000	437.000	2.737.000	2.737.000	2.319.200	440.540	2.759.840	2.759.840
9	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	494.000	93.860	587.860	587.860	465.500	88.445	553.945	553.945	480.213	91.241	571.454	571.454
10	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	332.600	63.232	395.832	395.832	313.600	59.564	373.164	373.164	322.594	61.369	384.363	384.363
11	EMPACADORA AL VACÍO: materiales acero inoxidable, capacidad: capacidad para dos bolsas hasta de 1 kilo, función equipo diseñado para empacar al vacío, posee un vacíometro 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 eléctricas monofásico.	UNIDAD	1	481.140	91.417	572.557	572.557	499.200	94.848	594.048	594.048	470.400	89.376	559.776	559.776	483.580	91.680	575.460	575.460

12	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	12.486	78.078	78.076	67.080	12.745	79.825	79.825	63.210	12.010	75.220	75.220	65.300	12.497	77.707	77.707
13	REFRIGERADOR Y CONGELADOR HORIZONTAL. Capacidad: 725 Litros. Con dos compartimientos. Terminación lamina acerada.	UNIDAD	2	850.500	161.595	1.012.095	2.024.190	986.080	187.355	1.173.435	2.346.870	934.960	177.642	1.112.602	2.225.204	923.847	175.531	1.099.377	2.198.755
14	EMPACADORA SEMIAUTOMÁTICA DE LÍQUIDOS Y VISCOSOS. Tipo de operación Semiautomática. Rango de llenado: 100 - 500 cc. Alimentación: Tolla de alimentación. Tipo de producto: Líquidos viscosos y cremas. Rendimiento: 12 - 18 dosismín. Potencia requerida: Neumática 5.7 cfm -80 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	777.200	147.666	924.866	924.866	743.900	141.341	885.241	885.241	726.262	137.900	864.251	864.251
15	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 volteable para fácil evacuación del producto.	UNIDAD	1	427.680	81.259	508.939	508.939	447.200	84.965	532.165	532.165	395.500	75.164	470.764	470.764	423.492	80.464	503.957	503.957
16	MESAS DE TRABAJO: en acero inoxidable 304 Largo 2.0 Metros, Ancho 1.05 metros módulo con 3 cajones incluidos.	UNIDAD	2	227.813	43.294	271.097	542.194	237.120	45.052	282.172	564.346	209.760	39.854	249.614	499.229	224.856	42.730	267.626	535.256
17	PALA MEZCLADORA: con mango en tubo inoxidable y punta circular en lamina de acero inoxidable con perforaciones que faciliten la mezcla de líquidos.	UNIDAD	1	236.925	45.016	281.941	281.941	244.400	48.436	290.836	290.836	216.200	41.078	257.278	257.278	232.504	44.177	276.683	276.683
18	PALA AGITADORA: con mango en tubo de acero inoxidable y punta en resina plástica temperresistente, longitud de la pala 1 mt.	UNIDAD	1	177.694	33.762	211.456	211.456	182.000	34.560	216.560	216.560	161.000	30.590	191.590	191.590	173.585	32.977	206.562	206.562
19	LIRAS DE CORTE DE CUAJAO: en acero inoxidable para el corte de cuajada con diferentes figuras.	UNIDAD	3	382.725	72.718	455.443	1.366.328	393.120	74.692	467.812	1.403.438	347.760	66.074	413.834	1.241.503	374.535	71.162	445.697	1.337.090
20	PAILA PARA HILADO Y CONCENTRADO: Paila semiesférica construida en lamina inox. Diámetro 70 centímetros. Alto: 80 centímetro. Acero inox 304. Quemador a gas.	UNIDAD	1	315.900	60.021	375.921	375.921	332.800	63.232	396.032	396.032	294.400	55.936	350.336	350.336	314.367	59.730	374.096	374.096
21	CANTINAS: acero inoxidable calibre 18 ref 304 con tapa, capacidad 40 litros aproximadamente.	UNIDAD	2	194.400	36.936	231.336	462.672	197.600	37.544	235.144	470.288	168.500	32.015	200.515	401.030	186.835	35.465	222.302	444.663
22	TANQUE DE RECIBO DE LECHE CRUDA. Capacidad de 100 Litros en acero inoxidable.	UNIDAD	1	223.560	42.476	266.036	266.036	228.600	43.472	272.272	272.272	202.400	38.456	240.856	240.856	219.253	41.465	259.721	259.721
23	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. Válvulas 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	1.240.720	235.737	1.476.457	1.476.457	1.097.560	208.536	1.306.096	1.306.096	1.176.327	223.502	1.399.829	1.399.829
24	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	54.676	10.388	65.063	65.063	57.200	10.860	68.060	68.060	50.500	9.614	60.114	60.114	54.150	10.290	64.440	64.440

25	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 daño 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 botellado 500 ml.	UNIDAD	1																
				54.675	10.388	65.063	65.063	57.200	10.858	68.068	68.068	50.600	9.614	60.214	60.214	54.158	15.290	64.448	64.448
26	LACTODENSIMETRO: Densímetros de vidrio de inmersión para laboratorio. Lactodensímetros Con Termómetro Tipo Quevenne Termolactodensimetro. 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																
				150.860	28.625	179.285	179.285	157.040	29.838	189.878	189.878	138.920	26.395	165.315	165.315	148.673	25.296	177.159	177.159
27	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																
				208.980	39.706	248.686	248.686	218.920	41.595	260.515	260.515	193.660	36.795	230.455	230.455	207.167	39.385	246.552	246.552
28	ANALIZADOR DE LECHE: Contenido de grasa, Sólidos no grasos, Proteínas, Conductividad, pH, Agua Agregada, Sistema de recolección de datos	UNIDAD	1																
				145.600	27.702	173.502	173.502	151.320	28.751	180.071	180.071	133.660	25.433	159.293	159.293	143.650	27.295	170.935	170.935
29	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																
				352.725	72.718	455.443	455.443	395.928	75.226	471.154	471.154	350.244	68.546	416.790	416.790	378.269	71.497	447.796	447.796
30	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	327.600	62.244	389.844	389.844	289.600	55.062	344.662	344.662	311.505	59.180	370.685	370.685
31	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	327.600	62.244	389.844	389.844	289.600	55.062	344.662	344.662	310.594	59.013	369.607	369.607
32	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	1.570.400	298.376	1.868.776	1.868.776	1.389.200	263.946	1.653.146	1.653.146	1.487.721	282.667	1.770.388	1.770.388

33	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	1.424.800	270.712	1.695.512	1.695.512	1.260.400	239.476	1.499.876	1.499.876	1.350.692	256.631	1.607.323	1.607.323
PROCESAMIENTO DE CÁRNICOS																			
34	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	530.920	100.875	631.795	631.795	500.290	95.050	595.345	595.345	513.837	97.629	611.466	611.466
35	REFRIGERADOR Y CONGELADOR HORIZONTAL: Capacidad 725 Litros. Con dos compartimientos. Terminación lamina acerada.	UNIDAD	1	850.500	161.596	1.012.095	1.012.095	884.520	148.059	1.032.579	1.032.579	782.460	140.667	931.127	931.127	839.150	150.440	990.600	990.600
36	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	450.540	86.800	543.940	543.940	473.200	89.908	563.108	563.108	418.600	79.534	498.134	498.134	449.547	85.414	534.961	534.961
37	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	473.200	89.908	563.108	563.108	418.600	79.534	498.134	498.134	451.167	85.722	536.888	536.888
38	AMARRADORA: Diámetro máximo de 4 cm. Transmisión en piones de larga duración.	UNIDAD	1	322.983	61.291	383.873	383.873	343.200	65.208	408.498	408.498	303.600	57.684	361.284	361.284	323.126	61.304	384.522	384.522
39	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	510.300	96.957	607.257	607.257	520.000	98.800	618.800	618.800	460.000	87.400	547.400	547.400	468.767	84.390	591.152	591.152
40	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	574.088	107.077	683.164	683.164	598.000	113.620	711.620	711.620	529.000	100.510	629.510	629.510	567.026	107.060	674.763	674.763
41	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	109.350	20.777	130.127	130.127	114.400	21.736	136.136	136.136	101.200	19.228	120.428	120.428	108.217	20.580	128.897	128.897
42	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	145.600	27.702	173.502	173.502	151.632	28.810	180.442	180.442	134.136	25.486	159.622	159.622	143.856	27.133	171.189	171.189
43	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	426.466	81.029	507.495	507.495	377.258	71.679	448.937	448.937	404.566	76.873	481.469	481.469
44	GUANTES: En Acero inoxidable 100% , de Fácil ajuste y sistema de agarre, Fácil de limpiar, liviano y ligero para minimizar la fatiga.	UNIDAD	1	48.600	9.234	57.834	57.834	50.544	9.603	60.147	60.147	44.712	8.495	53.207	53.207	47.952	9.111	57.063	57.063

45	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	54.675	10.388	65.063	65.063	56.852	10.803	67.666	67.666	50.301	9.557	59.858	59.858	53.946	10.249	64.196	64.196
46	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	398.034	75.626	473.660	473.660	352.107	66.900	419.007	419.007	377.620	71.743	449.370	449.370
47	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	329.800	62.662	392.462	392.462	291.746	55.432	347.178	347.178	312.867	50.449	372.336	372.336
48	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	326.956	62.122	389.078	389.078	289.231	54.954	344.185	344.185	310.169	50.930	369.126	369.126
49	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	1.239.300	235.467	1.474.767	1.474.767	1.268.872	244.886	1.533.758	1.533.758	1.140.156	216.630	1.356.786	1.356.786	1.222.776	232.328	1.455.104	1.455.104
50	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	1.433.700	272.403	1.706.103	1.706.103	1.491.648	283.299	1.774.947	1.774.947	1.319.004	250.611	1.569.615	1.569.615	1.414.584	268.771	1.683.355	1.683.355
PROCESAMIENTOS DE PANIFICIÓN																			
51	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	881.362	167.459	1.048.821	1.048.821	830.514	157.798	988.312	988.312	853.112	162.002	1.015.204	1.015.204

52	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 m x 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 50 Hz, 0.75 KW.	UNIDAD	1	574.068	109.077	683.164	683.164	597.052	113.440	710.491	710.491	597.052	113.440	710.491	710.491	585.357	111.986	701.382	701.382
53	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 pastelería), en esta se pueden mezclar bufuños, 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	68.306	553.038	553.038	493.326	91.832	575.160	575.160	493.326	91.832	575.160	575.160	477.121	90.656	567.786	567.786
54	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	81.250	508.939	508.939	444.787	84.510	529.297	529.297	444.787	84.510	529.297	529.297	429.085	83.426	522.511	522.511
55	OVILLADORA: Cortadora manual para masa, elaborada en hierro y acero inoxidable con mesa resistente en hierro.	UNIDAD	1	246.036	46.747	292.783	292.783	255.680	48.617	304.497	304.497	255.680	48.617	304.497	304.497	252.599	47.994	300.593	300.593
56	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	113.724	21.608	135.332	135.332	113.724	21.608	135.332	135.332	112.266	21.331	133.597	133.597
57	SELLADORA AUTOMÁTICA: 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 sellado: Grafiado 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	625.482	118.642	744.324	744.324	625.482	118.642	744.324	744.324	617.463	117.318	734.781	734.781
58	ESCABILADERO: Elaborado en acero inoxidable con rodachines y capacidad para 20 bandejas.	UNIDAD	1	273.375	51.841	325.316	325.316	284.310	54.019	338.329	338.329	284.310	54.019	338.329	338.329	280.665	53.326	333.991	333.991
59	BANDEJAS: Elaboradas en aluminio para escabiladero.	UNIDAD	20	34.628	6.579	41.207	824.135	36.013	6.842	42.855	857.109	34.500	6.556	41.055	821.100	35.047	6.659	41.706	834.115

[illegible]

68	DESPLUPADORA: Capacidad de procesamiento: Entre de 20 kg/ hora a 50 kg/hora. Alimentación eléctrica monofásica, 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	1.990.170	378.132	2.368.302	2.368.302	1.870.000	355.300	2.225.300	2.225.300	1.924.598	365.674	2.290.272	2.290.272
69	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 bloque antivibración del vaso y ruedas. Sistema volcable para fácil evacuación del producto.	UNIDAD	1	427.680	81.258	508.938	508.938	444.787	84.510	529.297	529.297	419.129	79.634	498.760	498.760	430.531	81.501	512.332	512.332
70	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 motor ventilador 110 V. Recirculación forzada de aire caliente. Resistencia eléctrica para calentamiento del	UNIDAD	1	1.612.912	308.453	1.919.366	1.919.366	1.677.430	318.712	1.996.141	1.996.141	1.575.000	299.250	1.874.250	1.874.250	1.621.701	309.135	1.929.919	1.929.919
71	BANDEJAS: Elaboradas en aluminio para escalafonado.	UNIDADES	10	34.628	6.579	41.207	412.071	36.013	6.042	42.055	420.551	32.450	6.106	38.556	385.531	34.254	6.529	40.893	408.931
72	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	189.360	35.876	225.328	450.652	220.724	41.937	262.661	525.322	227.000	43.130	270.130	540.260	212.358	43.348	252.706	505.411
73	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 PGL, 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	151.632	28.810	180.442	180.442	142.854	27.148	170.032	170.032	148.772	27.887	174.659	174.659
74	REFRIGERADOR VERTICAL: Capacidad: 540 Lts. Puertas: 1. Parrillas: 4. Rodachines, Voltaje: 110/60Hz.	UNIDADES	1	492.075	93.494	585.569	585.569	511.758	97.234	608.992	608.992	482.234	91.624	573.858	573.858	495.356	94.117	589.473	589.473
75	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	530.712	100.836	631.547	631.547	500.094	95.018	595.112	595.112	513.702	97.603	611.305	611.305
76	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	530.712	100.836	631.547	631.547	500.094	95.018	595.112	595.112	513.702	97.603	611.305	611.305
77	ENVASADOR Y SELLADOR DE PULPAS AUTOMÁTICO ELECTRONEUMÁTICO: Fabricado en acero inoxidable calibre 18 tova para 50 litros. Incluye compresor de AIRE italiano de 150 Psi 13.6 CFM manguera y acoples rápidos.	UNIDADES	1	557.685	105.960	663.645	663.645	578.992	110.196	689.190	689.190	540.000	102.600	642.600	642.600	559.226	106.253	665.478	665.478
78	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	939.224	178.263	1.116.487	1.116.487	884.095	167.978	1.052.073	1.052.073	908.152	172.549	1.080.701	1.080.701

79	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	398.034	75.625	473.660	473.660	375.071	71.263	446.334	446.334	385.277	73.202	458.479	458.479
80	MESÓN LAVAPLATOS: Acero inoxidable, mínimo de dimensión 1.55 cm x 85 cm. Conexión a agua potable y evacuación a alcantarillado.	UNIDADES	1	317.115	60.252	377.367	377.367	329.800	62.662	392.462	392.462	310.773	59.047	369.820	369.820	319.229	60.654	379.883	379.883
81	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	326.956	62.122	389.078	389.078	308.093	58.538	366.631	366.631	315.477	60.131	376.608	376.608
82	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, despulrado 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	1.106.914	210.314	1.317.228	1.317.228	1.000.000	180.000	1.180.000	1.180.000	1.057.085	200.840	1.257.931	1.257.931
83	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	3.105.000	2.800.000	532.000	3.332.000	3.332.000	3.015.200	572.888	3.588.088	3.588.088	2.888.400	510.700	3.341.696	3.341.696
PROMOCION Y PREVENION DE LA SALUD Y AUTOCUIDADO																			
84	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	4.272.232	611.724	5.083.956	5.083.956	4.000.000	760.000	4.760.000	4.760.000	4.126.716	784.076	4.910.792	4.910.792
85	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	3.131.201	594.926	3.726.129	3.726.129	2.950.000	560.500	3.510.500	3.510.500	3.030.857	575.825	3.606.482	3.606.482
VALOR TOTAL PROMEDIO							70.466.851				73.921.634				69.935.333				
																	5	71.441.272.00	

Diego Lora Vasquez
 DIEGO FERNANDO LORA VASQUEZ
 SECRETARIO DE EDUCACIÓN