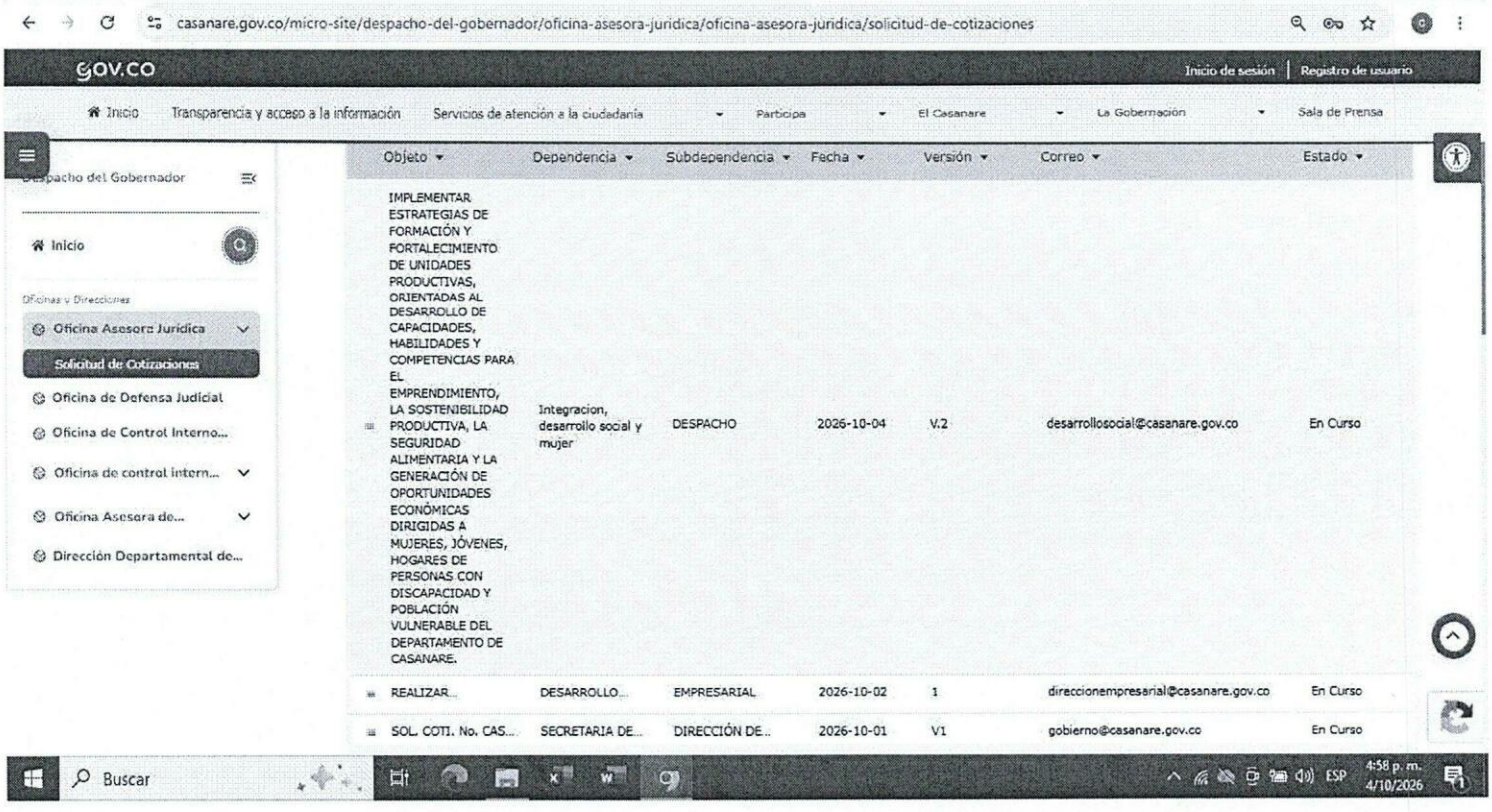

casanare.gov.co
gov.co
Inicio de sesión | Registro de usuario
Gobernación de Casanare
Inicio
Transparencia y acceso a la información
Servicios de atención a la ciudadanía
Participa
El Casanare
La Gobernación
Sala de Prensa
"Casanare transparente: un compromiso de todos"
Programa de
Transparencia y Ética Pública 2026
Descarga y Conoce el documento preliminar que construye tu confianza en el departamento
¡Haz tus aportes! hasta el 28 de ene/2026 ingresando al formulario:
Pausar
Enlaces de Interés
Certificación de Contratos
Gestiona tu certificado de contratación con la Gobernación del Casanare
Sistema de Información Vivienda Departamental
Explora programas y proyectos de vivienda que se ejecutan dentro del departamento del Casanare.
Tramite de Pasaporte
Agenda tu cita y realiza el tramite, gestión y pago de tu pasaporte Colombiano.
https://www.casanare.gov.co


casanare.gov.co/micro-site/despacho-del-gobernador/oficina-asesora-juridica/oficina-asesora-juridica/solicitud-de-cotizaciones
gov.co
Inicio de sesión | Registro de usuario
Inicio
Transparencia y acceso a la información
Servicios de atención a la ciudadanía
Participa
El Casanare
La Gobernación
Sala de Prensa
Despacho del Gobernador
Inicio
Oficinas y Direcciones
Oficina Asesora Jurídica
Solicitud de Cotizaciones
Oficina de Defensa Judicial
Oficina de Control Interno...
Oficina de control intern...
Oficina Asesora de...
Dirección Departamental de...
Objeto
Dependencia
Subdependencia
Fecha
Versión
Correo
Estado
IMPLEMENTAR ESTRATEGIAS DE FORMACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE UNIDADES PRODUCTIVAS, ORIENTADAS AL DESARROLLO DE CAPACIDADES, HABILIDADES Y COMPETENCIAS PARA EL EMPRENDIMIENTO, LA SOSTENIBILIDAD PRODUCTIVA, LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA GENERACIÓN DE OPORTUNIDADES ECONÓMICAS DIRIGIDAS A MUJERES, JÓVENES, HOGARES DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y POBLACIÓN VULNERABLE DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.
Integracion, desarrollo social y mujer
DESPACHO
2026-10-04
V.2
desarrollosocial@casanare.gov.co
En Curso
REALIZAR...
DESARROLLO...
EMPRESARIAL
2026-10-02
1
direccionempresarial@casanare.gov.co
En Curso
SOL. COTI. No. CAS...
SECRETARIA DE...
DIRECCIÓN DE...
2026-10-01
V1
gobierno@casanare.gov.co
En Curso
Buscar
ESP
4:58 p. m.
4/10/2026

Gobernación de Casanare
NIT: 892099216-6

Yopal, 04 de Octubre de 2026

A QUIEN PUEDA INTERESAR

REF: SOLICITUD DE COTIZACIÓN

Cordial saludo,

Mediante la presente, el Departamento de Casanare, entidad de orden público, invita a todos los proveedores a presentar cotización, a todo costo, de los bienes y/o servicios relacionados a continuación, a fin de establecer el presupuesto oficial del proceso que ésta pretende adelantar, cuyo objeto consiste en: "IMPLEMENTAR ESTRATEGIAS DE FORMACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE UNIDADES PRODUCTIVAS, ORIENTADAS AL DESARROLLO DE CAPACIDADES, HABILIDADES Y COMPETENCIAS PARA EL EMPRENDIMIENTO, LA SOSTENIBILIDAD PRODUCTIVA, LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LA GENERACIÓN DE OPORTUNIDADES ECONÓMICAS DIRIGIDAS A MUJERES, JÓVENES, HOGARES DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y POBLACIÓN VULNERABLE DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE."

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	% IVA / INC	VR UNITARIO ANTES DE IMPUESTOS	VALOR TOTAL
1.	**COMPONENTE 1. FORTALECIMIENTO DE UNIDADES PRODUCTIVAS MEDIANTE PROCESOS DE ORIENTACIÓN, FORMACIÓN Y CAPACIDAD OPERATIVA DIRIGIDO MUJERES, JÓVENES, HOGARES DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y POBLACIÓN EN CONDICION DE VULNERABILIDAD DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**						
	ACTIVIDAD 1. FORTALER TRES (3) UNIDADES PRODUCTIVAS MEDIANTE PROCESOS DE ORIENTACIÓN Y FORMACIÓN EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS TIPO GALLETAS Y SNACKS SALUDABLES (DIET BAR) PARA MASCOTAS, DIRIGIDO A TRES (3) PERSONAS VULNERABLES DE LOS MUNICIPIOS DE TAURAMENA, YOPAL Y MANÍ DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE						
1.1	80111620	Garantizar el desarrollo de una formación teórico - práctica en elaboración de productos tipo galletas y snacks saludables (diet - bar), con una duración de ocho (8) días; con una intensidad horaria de cuatro (4) horas diarias y entrega de certificado de participación para tres (3) personas. (Ver anexo 1)	Und	1	19%		
1.2	54101703	Molino Industrial con bandeja superior amplia y sistema de molienda con tornillo sinfín de alta eficiencia, cabezal desmontable. (Ver especificaciones tecnicas)	und	3	19%		
1.3	52141508	Congelador Horizontal Dual 97 Litros en Lamina Galvanizada. (Ver especificaciones tecnicas)	Und	3	19%		
1.4	30162201	Mesón en Acero con patas en tubo en acero de 2 pulgadas. (Ver especificaciones tecnicas)	Und	3	19%		
1.5	40101843	Horno deshidratador de alimentos diseñado para la deshidratación uniforme de alimentos. (Ver especificaciones tecnicas)	und	3	19%		
1.6	52151702	Set de cuchillos profesionales X 3 unidades	Und	3	19%		
1.7	52151606	Tabla para picar y cortar alimentos. (Ver especificaciones tecnicas)	Und	9	19%		
1.8	41111507	Bascula Electrónica de hasta 40 kgs, Sistema de KG/LB. (Ver especificaciones tecnicas)	Und	3	19%		
1.9	24121807	Kit de platones de plastico, con capacidad de 10 y 12 litros.	Und	3	19%		
1.10	48101608	Licuadora con capacidad de 2 litros y cuchillas pica hielo. (Ver especificaciones tecnicas)	Und	3	19%		
1.11	48101613	Laminadora de masa manual de 30 cm. (Ver especificaciones tecnicas)	Und	3	19%		
1.12	44102304	Empacadora al vacío para alimentos con Capacidad de succión mínimo 8 L/min. (Ver especificaciones tecnicas)	und	3	19%		

1.13	48101805	Bowl con diámetro de 32 cm	Und	3	19%		
1.14	52151807	Juego de dos (2) ollas en aluminio cada una con capacidad para 22 litros. (Ver especificaciones tecnicas)	Und	9	19%		
1.15	52141504	Estufa de un (1) puesto en acero inoxidable con patas en tubo redondo de 2 pulgadas. (Ver especificaciones tecnicas)	Und	3	19%		
1.16	48101803	Cucharón grande de de 8 onzas	und	9	19%		
1.17	24121807	Kit de tarros plásticos - vasijas semicuadrado (6 piezas).	und	3	19%		
		SUBTOTAL					
ACTIVIDAD 2. IMPLEMENTAR CUATRO (4) PROCESOS DE FORMACIÓN TEÓRICO-PRÁCTICOS ORIENTADOS A LA ACTUALIZACIÓN DE TÉCNICAS EN PELUQUERÍA, COMPLEMENTADOS CON EL FORTALECIMIENTO DE UNIDADES PRODUCTIVAS A DOS (2) MUJERES Y DOS (2) JÓVENES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.							
2.1	80111620	Garantizar el desarrollo de una formación para la actualización y fortalecimiento de técnicas en peluquería mediante un proceso teórico-práctico enfocado en tendencias, protocolos de atención, técnicas de corte, color y finalización profesional, con una duración de ocho (8) días; con una intensidad horaria de cuatro (4) horas diarias y entrega de certificado de participación para cuatro (4) personas. (Ver Anexo 2)	Und	1	19%		
2.2	56101504	Lavacabezas para peluquería medidas aproximadas largo 100 cm, ancho 93 cm, alto 60 cm, peso 10 kg. (Ver especificaciones tecnicas)	unidad	4	19%		
2.3	56101537	Tocador con espejo rodeado de un marco de luz LED, con capacidad de almacenamiento, incluye una torre lateral. (Ver especificaciones tecnicas)	unidad	4	19%		
2.4	56101530	Mueble auxiliar para peluquería con tres (3) niveles y ruedas.	unidad	4	19%		
2.5	56101502	Sillón para sala de espera para salón de belleza. (Ver especificaciones tecnicas)	unidad	4	19%		
2.6	56111806	Silla de peluquería con asiento y respaldo acolchados, descansa brazos con estructura ergonómica. (Ver especificaciones tecnicas)	unidad	4	19%		
2.7	52151811	Plancha para cabello de 3000 y 450F° (Ver especificaciones tecnicas)	unidad	4	19%		
2.8	52141703	Secador de cabello con motor AC italiano de alto desempeño 2000W-Filtro (Ver especificaciones tecnicas)	unidad	4	19%		
2.9	53131642	Capa de poliéster para adulto	unidad	12	19%		
2.10	53131602	Shampoo reestructurante para cabello de 1000ml	unidad	4	19%		
2.11	53131602	Acondicionador reestruturante x1000ml	unidad	4	19%		
2.12	27112105	Paquete x 5 ganchos para cabello	unidad	4	19%		
2.13	53131604	Brochas para aplicar tinte con mango plástico (Ver especificaciones tecnicas)	unidad	4	19%		
2.14	24121807	Taza plástica mezcladora de tinte 500 ml	unidad	4	19%		
2.15	53131604	Cepillo plano o paleta para desenredar de 23 cm de largo	unidad	4	19%		
2.16	53131602	Laca fijadora extrafuerte 500 ml	unidad	4	19%		
2.17	53131604	Kit peineta carbonada de 10 piezas	unidad	4	19%		
2.18	53131604	Kit de cepillo térmico premium x 4 de diferentes tamaños	unidad	4	19%		
2.19	52121704	Toallas en tela de 50cm x 30 cm x 50 unidadees color blanca, en algodón	unidad	4	19%		
2.20	27111531	Kit Tijeras de peluqueria, (1 tijera entresacadora, 1 tijera deslizante) (Ver especificaciones tecnicas)	Und	4	19%		
2.21	53131604	Peine de carbono resistente a altas temperaturas (Ver especificaciones tecnicas)	Und	4	19%		
2.22	52141703	Pinzas para realizar crespos de recubrimiento en turmalina (Ver especificaciones tecnicas)	unidad	4	19%		
		SUBTOTAL					
TOTAL COMPONENTE 1							
ACTIVIDAD 3. DESARROLLO DE PROCESOS DE FORMACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE UNA (1) UNIDAD PRODUCTIVA EN MANICURE, PEDICURE Y APLICACIÓN DE ESMALTE SEMIPERMANENTE PARA MUJER DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.							
3.1	80111620	Garantizar el desarrollo de una formación de Manicure, Pedicure y Aplicación de Esmalte Semipermanente, con una duración de ocho (8) días;	Und	1	19%		

		con una intensidad horaria de cuatro (4) horas diarias y entrega de certificado de participación para una (1) persona. (Ver Anexo 3)					
3.2	53131638	Esmalte tradicional de 13ml (Ver especificaciones tecnicas)	Und	30	19%		
3.3	53131638	Esmalte semipermanente (Ver especificaciones tecnicas)	Und	30	19%		
3.4	53131638	Esmalte base semipermanente x 8ML	Und	10	19%		
3.5	53131638	Esmalte Brillo semipermanente x 8 ML	Und	10	19%		
3.6	53131618	Set lima de alto gramaje MLS01	Und	1	19%		
3.7	53131618	Pincel liner 20MM	Und	1	19%		
3.8	53131638	Protein boam de 8ML	Und	1	19%		
3.9	53131613	Crema exfoliante tamaño de 1000ml	Und	1	19%		
3.10	53131614	Removedor de callos liquido por 1000 ml	Und	1	19%		
3.11	53131613	Exfoliante tamaño 1000ml.	Und	1	19%		
3.12	53131618	Removedor de Cutícula por 1000 ml	Und	1	19%		
3.13	11121802	Algodón Higienetex 500GR	Und	1	19%		
3.14	31191502	Pulidor de uñas inalambrico profesional SML M211 RPM 45000	Und	1	19%		
3.15	53131640	Removedor de esmalte x1000ml	Und	1	19%		
3.16	53131640	Removedor de acrilico y semipermanente liquido x500ML (Ver especificaciones tecnicas)	Und	1	19%		
3.17	52141703	Lámparas UV LED SML potencia:72W (Ver especificaciones tecnicas)	Und	1	19%		
3.18	53131621	Cortauñas grande de 7cm	Und	2	19%		
3.19	53131621	Cortauñas pequeño de 5cm	Und	2	19%		
3.20	53131617	Cortacuticula merheje de polipropileno	Und	2	19%		
3.21	53131617	Palito de naranjo por 100 unidades	Und	2	19%		
3.22	53131617	Caja de limas x144 unidades	Und	1	19%		
3.23	53131617	Set de lima de alto gramaje x 5 unidades	Und	2	19%		
3.24	53131617	Cubo pulidor de uñas blanco (Ver especificaciones tecnicas)	Und	5	19%		
3.25	53131618	Pulidor de callos eléctrico (Ver especificaciones tecnicas)	Und	1	19%		
3.26	24121807	Tina plegable electrica	Und	1	19%		
3.27	24121807	Taza para manos convensional (Ver especificaciones tecnicas)	Und	1	19%		
3.28	53121701	Maletin manicurista en tela impermeable con diferentes compartimientos, capacidad para hasta 70 esmaltes y accesorios adicionales, diseño ergonomico y de facil transporte. (Ver especificaciones tecnicas)	Und	1	19%		
3.29	53131617	Motor para retiro de esmalte semipermanente (Ver especificaciones tecnicas)	Und	1	19%		
3.30	56101502	Poltrona de Cliente con tapicería en tela tipo terciopelo o microfibra, con poceta de cerámica blanca empotrada. Apoyapiés Ajustable y Silla auxiliar con respaldo (Ver especificaciones tecnicas).	Und	1	19%		
3.31	53131617	Esterilizador con potencia de 120 W (Ver especificaciones tecnicas)	Und	1	19%		
3.32	56101519	Mesa de Manicura con tablero de vidrio transparente, incluye exhibidor vertical; torre superior con 5 niveles diseñada específicamente para organizar y mostrar esmaltes, con rodachines (ruedas) para permitir un desplazamiento fluido. (Ver especificaciones tecnicas)	Und	1	19%		
		SUBTOTAL					
ACTIVIDAD 4. FORTALECER EL DESARROLLO PRODUCTIVO A TRAVES DE LA REALIZACION DE PROCESOS DE FORMACIÓN EN COCINA TÍPICA, COCINA NACIONAL Y PREPARACION DE COMIDAS RAPIDAS DE LOS VEINTISEIS (26) BENEFICIARIOS DE LAS ACTIVIDAD No. 5 UNIDADES PRODUCTIVAS PARA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE RESTAURANTES, ACTIVIDAD No. 6 UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA ELABORACION Y VENTA DE COMIDAS TÍPICAS Y ACTIVIDAD No. 7 UNIDADES PRODUCTIVAS PARA LA PRESTACION DE SERVICIO DE COMIDA RAPIDA.							
4.1	80111620	Garantizar el desarrollo de una formación en comida tradicional, comida típica, cocina para restaurante y preparación de comidas rapidas, con una duración de ocho (8) días; con una intensidad horaria de cuatro (4) horas diarias y entrega de certificado de participación para veintiseis (26) personas. (Ver Anexo 4)	Und	1	19%		
4.2	52121605	Guantes de cocina resistentes resiste a temperaturas hasta de 800ºC	Par	3	19%		
4.3	53102704	Delantales en poliester para cocinar, con detalles en	Und	26	19%		

		cuero					
4.4	53131625	Gorros de forma oruga color blanco por 100 unidades	Caja	1	19%		
4.5	47131502	Paños de limpieza reutilizable y desechable multisusos x 200 unidades	Rollo	3	19%		
4.6	47131603	Esponja tipo sabra rectangular para lavar loza de uso doméstico doble uso	Und	6	19%		
4.7	47131805	Detergente liquido alcalino por 4 litro	Und	1	19%		
4.8	24101510	Contenedor Plástico con tapat de 121 Litros, color Verde para residuos organicos	Und	1	19%		
4.9	50405706	Papa criolla	Kilo	4	0%		
4.10	50405702	Papa sabanera	Kilo	4	0%		
4.11	50405702	Papa pastusa	Kilo	4	0%		
4.12	50402502	Zanahoria	Kilo	4	0%		
4.13	50415804	Habichuela	Kilo	2	0%		
4.14	50402202	Cebolla cabezona	Kilo	3	0%		
4.15	50402209	Cebolla larga	Kilo	2	0%		
4.16	50402209	Cebolla puerro	Kilo	1	0%		
4.17	50402205	Cebolla roja	Kilo	3	0%		
4.18	50307025	Plátano verde	Kilo	2	0%		
4.19	50307025	Platano maduro	Kilo	2	0%		
4.20	50307025	Platano Guineos	Kilo	2	0%		
4.21	50403800	Ajos	Libra	1	0%		
4.22	50405607	Pimentón rojo	Kilo	1	0%		
4.23	50405607	Pimentón de colores verde y amarillo	Kilo	2	0%		
4.24	50407070	Yuca	Kilo	3	0%		
4.25	50407201	Arracacha	Kilo	2	0%		
4.26	50413415	Arveja fresca	Kilo	2	0%		
4.27	50401810	Frijol verde	Kilo	2	0%		
4.28	50403910	Ahuyama	Kilo	2	0%		
4.29	50406319	Calabaza	Kilo	1	0%		
4.30	50406502	Tomate chonto	Kilo	4	0%		
4.31	50403203	Mazorcas	Kilo	3	0%		
4.32	50404603	Lechuga	Kilo	3	0%		
4.33	50406329	Zucchini verde y amarillo	Kilo	2	0%		
4.34	50307024	Pepino cohombro	Kilo	2	0%		
4.35	50402702	Apio	Kilo	1	0%		
4.36	50401702	Aguacates	Kilo	3	0%		
4.37	50404106	Cilantro	Kilo	1	0%		
4.38	10151524	Perejil	Libra	1	0%		
4.39	50304102	Limón Tahiti	Kilo	5	0%		
4.40	50304422	Naranjas Tangelo	Kilo	2	0%		
4.41	50301574	Manzanas	Kilo	2	0%		
4.42	50314514	Mangos	Kilo	2	0%		
4.43	50301701	Bananos	Kilo	2	0%		
4.44	50307024	Pepino de guiso	Kilo	2	0%		
4.45	50402304	Repollo	Kilo	1	0%		
4.46	50305606	Piña	Kilo	3	0%		
4.47	50305201	Curuba	Kilo	1	0%		
4.48	50307035	Guanábana	Kilo	2	0%		
4.49	50424125	Tomillo bolsa x20g	Und	3	19%		
4.50	50424102	Laurel puro bolsa x20g	Und	3	19%		
4.51	50424101	Albahaca Granaroma Deshidratada 16 G	Und	3	19%		
4.52	10151701	Arroz 1000 g	Und	1	0%		
4.53	50401803	Frijol Bola Roja bolsa por 1000g	Und	2	0%		
4.54	50192901	Pasta spaghetti x1000g	Und	1	5%		
4.55	50192901	Pasta Clásica Fideo bolsa por 500g	Und	1	5%		
4.56	50221301	Harina de trigo bolsa por 1000g	Und	4	5%		
4.57	50433515	Arveja Verde Seca bolsa por 1000g	Und	1	0%		
4.58	50407018	Garbanzos bolsa por 1000g	Und	1	19%		
4.59	50151513	Aceite girasol x3000ml	Unid	3	19%		
4.60	50131701	Mantequilla margarina por 500g	Und	4	19%		
4.61	50171902	Condimento Tricompleto bolsa por 55g	Und	6	19%		
4.62	50221301	Harina de maíz blanco x1000g	Und	3	5%		
4.63	50303501	Uvas pasas por 400g	Und	2	19%		
4.64	50131701	Leche de vaca entera natural	Lt	5	0%		
4.65	51131903	Gelatina Sin Sabor x3 Und x30grs	Und	5	19%		
4.66	50171551	Sal común	Kilo	1	0%		

4.67	50171902	Pimienta molida bolsa x60g	Und	5	19%		
4.68	50161509	Azucar refinada blanca	Kilo	3	5%		
4.69	50161509	Panela en bloque por 1 kilo	Und	1	0%		
4.70	50131612	Huevos frescos por cubeta de 30 Unidades	Und	2	0%		
4.71	50112004	Pechuga Con Piel Pollo Blanco Marinado A Granel	Kilo	2	0%		
4.72	50112004	Pierna pernil	Kilo	3	0%		
4.73	50112004	Costillas de Cerdo con piel	Kilo	3	0%		
4.74	50112004	Lomo de cerdo	Kilo	3	0%		
4.75	50112004	Costilla de Res Súper Especial Tradicional	Kilo	1	0%		
4.76	50112004	Carne bola de res	Kilo	4	0%		
4.77	50121539	Mojarra o cachama	Kilo	1	0%		
		SUBTOTAL					
ACTIVIDAD 5: FORTALECER LAS CAPACIDADES PRODUCTIVAS Y OPERATIVAS MEDIANTE EL FORTALECIMIENTO DE SIETE (7) UNIDADES PRODUCTIVAS DEDICADAS A LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURANTE DE CUATRO (4) MUJERES, UN (1) JÓVEN Y DOS (2) HOGARES DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE							
5.1	52141504	Estufa de 5 puestos en acero inoxidables - 4 puestos dobles -1 plancha en hierro - funcionamiento a gas GLP o natural, con válvulas independientes; parrillas superiores elaboradas en varilla de 9 mm de alta resistencia; base estructural estable con sistema de apoyo mediante cauchos internos antideslizantes (sin niveladores), fabricada en medidas estándar.	und	8	19%		
5.2	52141501	Nevera con capacidad de 450 litros brutos (Ver especificaciones tecnicas)	und	8	19%		
5.3	48101608	Licuadora con capacidad de 2 litros y cuchillas pica hielo. (Ver especificaciones tecnicas)	Und	8	19%		
5.4	30162201	Mesón en Acero con patas en tubo en acero de 2 pulgadas. (Ver especificaciones tecnicas)	Und	8	19%		
5.5	52151807	Paila en Aluminio con capacidad de 23.5 lt (Ver especificaciones tecnicas)	Und	16	19%		
5.6	52152004	Set de Platos Hondos X 12 unidades	Und	24	19%		
5.7	52152004	Platos para Seco (Pando) X 12 unidades	Und	24	19%		
5.8	48101801	Set de cucharas X 12 unidades	Und	24	19%		
5.9	48101801	Set de Tenedores X 12 unidades	Und	24	19%		
5.10	48101801	Set de cuchillos de mesa X 12 unidades	Und	24	19%		
5.11	52151702	Set de cuchillos profesionales X 3 unidades	Und	8	19%		
5.12	56101519 56101504	Juego de Mesa y sillas (4 sillas y 1 mesa) (Ver especificaciones tecnicas)	Und	32	19%		
5.13	52151807	Caldero en aluminio de 40 X 40 cm	Und	8	19%		
5.14	52151807	Batería de Ollas de Cocina, de 4 Ollas + Tapa en Acero Inoxidable (Ver especificaciones tecnicas)	Und	8	19%		
5.15	52151807	Olletas chocolateras en aluminio de 2 lt	Und	8	19%		
5.16	52151606	Tabla para picar y cortar alimentos. (Ver especificaciones tecnicas)	Und	24	19%		
5.17	48101803	Set de 4 cucharones en nylon negro y acero inoxidable para cocina	Und	8	19%		
5.18	24121807	Kit de tarros plásticos - vasijas semicuadrado (6 piezas).	Und	8	19%		
5.19	52151801	Caldero en Aluminio Fundido con tapa (Ver especificaciones tecnicas)	Und	8	19%		
5.20	52151801	Juego de Sartenes X 3 (Ver especificaciones tecnicas)	Und	8	19%		
5.21	52152103	Pocillo chocolatero de 240 - 260 ml	Und	192	19%		
5.22	52152004	Plato pequeño para café 12 -- 14 cm (Ver especificaciones tecnicas)	Und	192	19%		
5.23	52152102	Vaso para jugo, de 456 ml en vidrio (Ver especificaciones tecnicas)	Und	192	19%		
		SUBTOTAL					
ACTIVIDAD 6: FORTALECER OCHO (8) UNIDADES PRODUCTIVAS DEDICADAS A LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE GASTRONOMÍA TÍPICA, MEDIANTE ACCIONES ORIENTADAS AL MEJORAMIENTO DE SUS CAPACIDADES OPERATIVAS Y PRODUCTIVAS DE CINCO (5) MUJERES, DOS (2) JOVENES Y UN (1) HOGAR DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD DE LOS MUNICIPIOS DE YOPAL, TAURAMENA, MONTERREY, PAZ DE ARIPORO, AGUAZUL Y VILLANUEVA DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE							
6.1	52141504	Estufa de 2 puestos, elaborada en acero, con válvulas independientes. (Ver especificaciones tecnicas)	und	8	19%		
6.2	24131601	Congelador horizontal 337 Lt, sistema dual de temperaturas (refrigerador y congelador).(Ver especificaciones tecnicas)	Und	8	19%		
6.3	48101608	Licuadora con capacidad de 2 litros y cuchillas pica hielo. (Ver especificaciones tecnicas)	Und	8	19%		

6.4	56101519	Mesón en Acero con patas en tubo en acero de 2 pulgadas. (Ver especificaciones tecnicas)	Und	8	19%		
6.5	52151807	Paila en Aluminio de 46 cm con capacidad de 23.5 lt	Und	16	19%		
6.6	52151702	Set de cuchillos profesionales X 3 unidades (Ver especificaciones tecnicas)	Und	8	19%		
6.7	52151807	Caldero en aluminio capacidad de 75 lts (Ver especificaciones tecnicas)	Und	8	19%		
6.8	52151807	Caldero en aluminio capacidad de 50 lts	Und	8	19%		
6.9	52151807	Batería de Ollas de Cocina, de 4 Ollas + Tapa en Acero Inoxidable (Ver especificaciones tecnicas)	Und	8	19%		
6.10	52151606	Tabla para picar y cortar alimentos. (Ver especificaciones tecnicas)	Und	24	19%		
6.11	48101803	Set utensilios para cocina, incluye: 1 Espumadera y 1 Cucharón (Ver especificaciones tecnicas)	Und	8	19%		
6.12	60123001	Cava nevera - hielera de icopor	Und	16	19%		
6.13	48101803	Set de 4 cucharones (Ver especificaciones tecnicas)	Und	8	19%		
6.14	24121807	Kit de tarros plásticos (Ver especificaciones tecnicas)	Und	8	19%		
6.15	52151801	Caldero en Aluminio de minimo 25 litros (Ver especificaciones tecnicas)	Und	8	19%		
6.16	48101812	Escurridor frituras, en acero de 28cm	Und	8	19%		
6.17	52151604	Colador en acero inoxidable (Ver especificaciones tecnicas)	Und	8	19%		
6.18	46181501	Delantal, Talla Única, en poliéster (Ver especificaciones tecnicas)	Und	8	19%		
6.19	24121807	Kit de platones con capacidad de 10 y 12 litros.	Und	8	19%		
		SUBTOTAL					
ACTIVIDAD 7: FORTALECER DIEZ (10) UNIDADES PRODUCTIVAS DEDICADAS A LA ELABORACIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE COMIDA RÁPIDA, DIRIGIDO A POBLACIÓN EN CONDICIÓN DE VULNERABILIDAD DEL MUNICIPIO DE AGUAZUL DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.							
7.1	52161505	TV 55¨ pulgadas 138 cm 55G315 4K-UHD MAX LED smart TV.	Und	2	19%		
7.2	56101519 56101504	Juego de Mesa y sillas (4 sillas y 1 mesa), en material plástico.	Und	10	19%		
7.3	48101608	Licuadora con capacidad de 2 litros y cuchillas pica hielo.	Und	1	19%		
7.4	48101517	Horno convección 4 parrillas con panel electromecánico.	Und	1	19%		
7.5	23181603	Picadora eléctrica, potencia: 850 W, Material: Acero inoxidable	Und	1	19%		
7.6	56101519 56101504	Mesa y sillas de negocio: mesa material tipo madera RH, sillas en polipropileno.	Und	2	19%		
7.7	52151800	Juego batería de cocina antiadherente con utensilios de cocina: (Incluye: sartén, cacerola, perol, 2 ollas, pala y tapas de vidrio).	Und	1	19%		
7.8	43211503	Computador portátil de 16 pulgadas, X1605VA - MB2667 -INTEL CORE I5-13420H -16GB (Ver especificaciones tecnicas)	Und	1	19%		
7.9	52141501	Vitrina refrigerada de una puerta con medidas de Alto 149.4 cm y ancho 52 cm	Und	1	19%		
7.10	48101509	Freidora a gas, con capacidad 50 L / 26 litros de aceite	Und	1	19%		
7.11	56101504	Silla plástica color Wengue con brazos	Und	21	19%		
7.12	56101519 56101504	Sala de Cuatro Puestos con Apoya Brazos en Material plástico en color Wengue.	Und	1	19%		
7.13	48101612	Formadora de hamburguesa manual 15 cm, tamaño de 30 x 31 x 36 cm	Und	1	19%		
7.14	48101612	Procesador de Vegetales Industrial, potencia 750 watts.	Und	1	19%		
		SUBTOTAL					
ACTIVIDAD 8: FORTALECER DOCE (12) UNIDADES PRODUCTIVAS DEDICADAS A LA PRODUCCIÓN DE HUEVO COMERCIAL MEDIANTE GALLINAS PONEDORAS, CONTRIBUYENDO A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y MEJORAMIENTO DE LAS CONDICIONES PRODUCTIVAS Y ECONÓMICAS DE SIETE (7) HOGARES DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD, UN (1) JÓVEN Y CUATRO (4) PERSONAS PERTENECIENTES A POBLACIÓN VULNERABLE DE LOS MUNICIPIOS DE YOPAL, MONTERREY, TAURAMENA, PAZ DE ARIPORO, OROCUE, MANÍ, AGUAZUL, CHAMEZA Y VILLANUEVA DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.							
8.1	80111620	Garantizar el desarrollo de una formación dirigida a doce (12) personas para el Manejo, Cuidado y	Und	1	19%		

		Producción de Gallinas Ponedoras, con una duración de ocho (8) días; con una intensidad horaria de cuatro (4) horas diarias y entrega de certificado de participación para doce (12) personas. (Ver Anexo 5)					
8.2	10101601	Gallinas ponedoras Isa Brown, Lohman Brown y/o Babcock Brown	Und	1200	0%		
8.3	21101907	Bebedero Plástico para aves por 6 lt	Und	24	19%		
8.4	10121604	Alimento Concentrado para gallinas ponedoras de 40 Kg	Und	120	19%		
8.5	21101907	Comedero Plástico para aves por 7 Kg	Und	48	19%		
8.6	10101601	Cascarilla de arroz por bulto de 50kg	Und	12	19%		
8.7	30191617	Rollo de malla hexagonal por 36 metros	Und	12	19%		
8.8	30191617	Cal Viva Industrial por 10k	Und	12	19%		
		SUBTOTAL					
ACTIVIDAD 9:REALIZAR FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL A UNIDADES PRODUCTIVAS MEDIANTE FORMACION EN ATENCIÓN AL CLIENTE, MANEJO DE COSTOS, RENTABILIDAD Y ORGANIZACIÓN DEL NEGOCIO, DIRIGIDA A TRES (3) BENEFICIARIOS DE LAS ACTIVIDADES No. 10 UNIDADES PRODUCTIVAS DEDICADA A LA PRESTACION DE SERVICIO DE CAFÉ INTERNET Y PAPELERIA, ACTIVIDAD No. 11 UNIDAD PRODUCTIVA DE PRESTACION SE SERVICIO DE (SUPERMERCADO Y TIENDA DE ABASTECIMIENTO) ACTIVIDAD No. 12 UNIDADES PRODUCTIVAS PARA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CAPILARES.								
9.1	80111620	Garantizar el desarrollo de una formación virtual y/o presencial en atención al cliente, manejo de costos, rentabilidady organización de negocio, con una duración de ocho (8) días; con una intensidad horaria de cuatro (4) horas diarias y entrega de certificado de participación para tres (3) personas.	Hrs	32	19%		
		SUBTOTAL					
ACTIVIDAD 10: REALIZAR FORTALECIMIENTO DE LAS CONDICIONES OPERATIVAS Y COMERCIALES DE UNA (1) UNIDAD PRODUCTIVA DEDICADA A LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CAFÉ INTERNET Y PAPELERÍA, DE UNA (1) MUJER EN CONDICION DE VULNERABILIDAD DEL MUNICIPIO DE YOPAL DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE								
10.1	43211507	Computador de escritorio, procesador INTEL Core i3, Sistema operativo Windows, tamaño de la pantalla 23,8 pulgadas aprox.	Und	2	19%		
10.2	52161514	Audífonos tipo diadema, con conectividad USB y compatible con cualquier sistema operativo	Und	2	19%		
10.3	43212110	Impresora multinacional (fotocopias,scaner e impresiones), Tamaño de Papel A4, A5, A6, B5, Carta, Oficio, Tipo de Escaner Cama Plana, Resolucion Escaner 1200x2400 dpi, Tamaño del Escaner A4.	Und	1	19%		
10.4	56101703	Escritorio para equipo de computo y sus accesorios, fabricado en melanina o partículas de madera	Und	2	19%		
10.5	56112104	Sillas con rodachines, con peso Maximo Soportado de 100 Kg,	Und	2	19%		
10.6	56131603	Mostrador en vidrio con protección en aluminio 120 cm	Und	1	19%		
10.7	56101705	Vitrina mostrador fabricada en vidrio de 2 m x 120 cm de alto con bordes de proteccion en aluminio	Und	1	19%		
10.8	24102004	Estante metálico de cinco niveles, dimensiones aproximadas 150 cm de alto x 80 cm de ancho, Peso máximo soportado 60 kg	Und	1	19%		
		SUBTOTAL					
ACTIVIDAD 11: FORTALECER LAS CONDICIONES OPERATIVAS Y COMERCIALES DE UNA (1) UNIDAD PRODUCTIVA (SUPERMERCADO Y TIENDA DE ABASTECIMIENTO), DIRIGIDO A UN (1) HOGAR DE PERSONA CON DISCAPACIDAD DEL MUNICIPIO DE YOPAL DEPARTAMENTO DE CASANARE								
11.1	56101705	Vitrina mostrador fabricada en vidrio de 2 m x 120 cm de alto con bordes de proteccion en aluminio	Und	1	19%		
11.2	24102004	Góndola central inicial, dimensiones: 200 cm alto x 100 cm ancho x 100 cm fondo	Und	1	19%		
11.3	24131601	Congelador horizontal 337 Lt, sistema dual de temperaturas (refrigerador y congelador).	Und	1	19%		
11.4	52141501	Vitrina refrigerada de una puerta con medidas de Alto 149.4 cm y ancho 52 cm	Und	1	19%		
11.5	24102004	Exhibidor de verdura o Gondola de 9 canastas	Und	2	19%		
11.6	41111507	Bascula Electrónica de hasta 40 kgs, Sistema de KG/LB.	Und	1	19%		
		SUBTOTAL					
	ACTIVIDAD 12: IMPLEMENTAR ACCIONES PARA FORTALECER Y MEJORAR LOS PROCESOS PRODUCTIVOS, OPERATIVOS Y COMERCIALES DE UNA (1) UNIDAD PRODUCTIVA DEDICADA A LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS CAPILARES, DE UNA (1) PERSONA EN CONDICION DE VULNERABILIDAD DEL MUNICIPIO DE YOPAL DEL DEPARTAMENTO DE							

	CASANARE.						
12.1	53131602	Aceite esencial de argan refinado	Kilo	5	19%		
12.2	53131602	Aceite de ricino tamaño industrial x25Kl	Garrafa	1	19%		
12.3	53131602	Aceite esencial de coco	Kilo	5	19%		
12.4	53131602	Aceite mineral garrafa x16 Ml	Garrafa	1	19%		
12.5	53131602	Vitamina E alemana natural	Kilo	1	19%		
12.6	53131602	Dehyquart cloruro de certimonio GL X20 LT	Garrafa	1	19%		
12.7	12352104	Alcohol Cetilico bulto x25 KL	Bulto	1	19%		
12.8	53131602	Genapol al 40%	Garrafa	1	19%		
12.9	53131620	Fragancias flores de algodón x galón	Und	1	19%		
12.10	53131602	Glicerina USP	Garrafa	1	19%		
12.11	24121807	Pet bala de 240 cc con tapa flip top o tapa diario	Botella	1000	19%		
12.12	24121807	Pote en plástico de 250 cc para envasar con Válvula	Botella	1000	19%		
12.13	48101608	Licuadora con capacidad de 2 litros y cuchillas pica hielo.	Und	1	19%		
12.14	24131601	Congelador horizontal 337 Lt, sistema dual de temperaturas (refrigerador y congelador).	Und	1	19%		
		SUBTOTAL					
ACTIVIDAD 13: FORTALECER LA CAPACIDAD OPERATIVA DE UNA (1) UNIDAD PRODUCTIVA PARA LA FABRICACIÓN DE DOTACIÓN INDUSTRIAL, MEDIANTE PROCESOS DE ORIENTACIÓN Y FORMACIÓN, DIRIGIDOS A MUJERES, DEL MUNICIPIO DE OROCUE DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.							
13.1	23121614	Máquina fileteadora mecatronica industrial.	Und	1	19%		
13.2	23121614	Máquina cerradora en cadeneta a 2 agujas.	Und	1	19%		
13.3	23121614	Máquina Collarín cubre cama plana de tres (3) agujas y cinco (5) hilos.	Und	1	19%		
13.4	23121614	Máquina de coser plana mecatronica.	Und	1	19%		
13.5	23121604	Máquina cortadora vertical, cortadora móvil con cuchilla vertical	Und	1	19%		
13.6	23121614	Máquina Bordadora 5" x 7"	Und	1	19%		
		SUBTOTAL					
ACTIVIDAD 14: FORTALECER UNA (1) UNIDAD PRODUCTIVA DEDICADA A LA CONFECCIÓN Y ELABORACIÓN DE PRENDAS DE VESTIR, MEDIANTE PROCESOS DE ORIENTACIÓN Y FORMACIÓN, DIRIGIDOS A MUJERES DEL MUNICIPIO DE TÁMARA DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.							
14.1	23121614	Máquina de coser plana mecatronica	Und	1	19%		
14.2	23121614	Máquina cortadora vertical, cortadora móvil con cuchilla vertical	Und	1	19%		
14.3	23121614	Maquina cortadora industrial circular de 4 pulgadas	Und	1	19%		
14.4	23121614	Máquina fileteadora mecatronica industrial	Und	1	19%		
14.5	23121614	Máquina Collarín cubre cama plana de tres (3) agujas y cinco (5) hilos	Und	1	19%		
14.6	23121604	Mesa de corte con base de 1.98m	Und	2	19%		
14.7	47111603	Plancha de vapor coreana de 1000w	Und	2	19%		
14.8	44121618	Tijeras de sastre profesional grande.	Und	5	19%		
14.9	44121618	Tijeras pulidoras plasticas.	Und	10	19%		
14.10	56131504	Maniquies de costura para alfireliar en espuma	Und	3	19%		
14.11	23121600	Set de prensatelas por 19 unidades	Und	5	19%		
14.12	23121600	Set de caja bobina y carretel para maquina plana industrial. Generico	Und	20	19%		
		SUBTOTAL					
ACTIVIDAD 15: GARANTIZAR EL TRANSPORTE TERRESTRE DE UNIDADES PRODUCTIVAS DESDE LAS INSTALACIONES DEL ALMACÉN DEPARTAMENTAL HASTA LOS MUNICIPIOS BENEFICIARIOS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE, INCLUYENDO LAS ACTIVIDADES DE CARGUE, MOVILIZACIÓN, DESCARGUE Y ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DESTINADOS AL FORTALECIMIENTO DE LOS EMPRENDIMIENTOS Y UNIDADES PRODUCTIVAS.							
ITEM	**CÓDIGO UNSPSC**	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANT**	**% IVA / INC**	**VR UNITARIO ANTES DE IMPUESTOS**	**VALOR TOTAL**
15.1	78101802	Garantizar el Transporte en vehículos tipo camión, para la distribución de unidades productivas desde las instalaciones de almacén Departamental hasta los municipios beneficiarios, incluye el cargue y descargue de los elementos. (Ver Anexo 6)	Und	1	19%		

Total Transporte	
Subtotal	
Bases IVA 19%	
IVA 19%	
Bases IVA 5%	

IVA 5%	
Excento o Excluido	
TOTAL	

ANEXO 1

1.1	Garantizar el desarrollo de una formación teórico - práctica en elaboración de productos tipo galletas y snacks saludables (diet - bar), con una duración de ocho (8) días; con una intensidad horaria de cuatro (4) horas diarias y entrega de certificado de participación para tres (3) personas. (Ver anexo 1)					
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD MEDIDA**	**CANTIDAD**	**% IVA / INC**	**VALOR UNITARIO (Sin IVA)**	**TOTAL**
1	Disponer de un espacio adecuado para el desarrollo teorico de la formación de mínimo 63 metros cuadrados (m²). Este item Incluye: un (1) equipo de ayudas audiovisuales computador y/o sonido, un (1) video beam, ayudas didácticas, ayudas pedagógicas y tecnológicas requeridas para el desarrollo de la formación.	hr	20	19%		
2	Disponer de un espacio tipo (cocina) dotado y acondicionado para el desarrollo práctico de la formación en elaboración de productos tipo galletas y snacks saludables (diet-bar), que cuenta con un área por persona: Cada alumno necesita 1.5 a 2 metros cuadrados de espacio de trabajo propio. Estación de trabajo: Cada estación individual debe medir al menos 90 cm a 1.20 metros de ancho, que cuente con adecuadas condiciones de higiene, ventilación: contar con una campana extractora de potencia (mínimo 300 - 500 m³/h) para evitar la acumulación de humo y calor, iluminación y seguridad. El espacio deberá disponer como mínimo de dos (2) mesones de trabajo, una (1) estufa de (4) fuegos, un (1) horno, refrigeración básica (una (1) nevera o (1) congelador), un (1) lavaplatos, utensilios y herramientas necesarias para la preparación, manipulación, cocción y conservación de alimentos, así como capacidad suficiente para el número de participantes programados.	hr	12	19%		
3	Garantizar la entrega de tres (3) certificados impresos en papel kimberly para cada uno de los participantes.	und	3	19%		
4	Garantizar capacitador para la formación teórico - práctica en elaboración de productos tipo galletas y snacks saludables (diet - bar).	hr	32	19%		
5	Kit para un total de tres (3) personas para la realización de la formación teorico práctica, cada kit debe incluir los siguientes ingredientes: (Galletas: Avena molida 500g, Avena en hojuelas 1kg, Hígado de pollo 1,66 kg, Zanahoria 333 gr, (3) Huevos , Aceite de oliva 0.33 oz). (Dieta BARF, Carne de res músculo 1,66 k, Hueso carnoso 525 gr, Vísceras (hígado y otras) 525 gr. (Deshidratados, bofe de res 5000 gr, Patas de Pollo 500gr, Traquea-Res 4,333 gr, Orejas 2,5 kg, Pechuga 1.5 kg)	hr	3	19%		
					Bases IVA 19%	
					IVA 19%	
					TOTAL	

ANEXO 2

2.1 Garantizar el desarrollo de una formación para la actualización y fortalecimiento de técnicas en peluquería mediante un proceso teórico-práctico enfocado en tendencias, protocolos de atención, técnicas de corte, color y finalización profesional, con una duración de ocho (8) días; con una intensidad horaria de cuatro (4) horas diarias y entrega de certificado de participación para cuatro (4) personas. (Ver Anexo 2)

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	% IVA / INC	VALOR UNITARIO (Sin IVA)	TOTAL
1	Disponer de un espacio adecuado para el desarrollo teorico de la formación de mínimo 63 metros cuadrados (m²). Este item Incluye: un (1) equipo de ayudas audiovisuales computador y/o sonido, un (1) video beam, ayudas didácticas, ayudas pedagógicas y tecnológicas requeridas para el desarrollo de la formación.	hr	16	19%		
2	Disponer de un espacio adecuado para el desarrollo práctico de la formación en tendencias, protocolos de atención, técnicas de corte, color y finalización profesional, con capacidad mínima para cuatro (4) personas de mínimo 63 metros cuadrados (m²), que cuente con condiciones adecuadas de iluminación, ventilación y seguridad. El espacio deberá disponer de mínimo cuatro (4) estaciones de trabajo y los equipos, herramientas e implementos necesarios para el desarrollo de las prácticas, incluyendo cuatro (4) sillas, cuatro (4) espejos, conexiones eléctricas, cuatro (4) secadores, cuatro (4) planchas, tijeras y demás elementos requeridos, garantizando condiciones de higiene y bioseguridad durante la formación.	hr	16	19%		
3	Garantizar la entrega de cuatro (4) certificados impresos en papel kimberly para cada uno de los participantes.	und	4	19%		
4	Garantizar capacitador para la formación teórico - práctica en tendencias, protocolos de atención, técnicas de corte, color y finalización profesional.	hr	32	19%		
					VALOR UNITARIO (Sin IVA)	
					IVA 19%	
					TOTAL	

ANEXO 3

3.1	Garantizar el desarrollo de una formación de Manicure, Pedicure y Aplicación de Esmalte Semipermanente, con una duración de ocho (8) días; con una intensidad horaria de cuatro (4) horas diarias y entrega de certificado de participación para una (1) persona. (Ver Anexo 3)					
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD MEDIDA**	**CANTIDAD**	**% IVA / INC**	**VALOR UNITARIO (Sin IVA)**	**TOTAL**

1	Disponer de un espacio adecuado para el desarrollo teórico - práctico de la formación de Manicure, Pedicure y Aplicación de Esmalte Semipermanente con mínimo 63 metros cuadrados (m²), incluye: Para el participante: Una (1) mesa de trabajo para manicura y pedicura, Una (1) silla para el practicante y una (1) silla para el modelo, puntos de conexión eléctrica, lavamanos o acceso a agua, así como los utensilios, herramientas y equipos necesarios para la realización de las prácticas y elementos de desinfección y demás implementos requeridos para garantizar el adecuado desarrollo de la formación y el cumplimiento de las condiciones de bioseguridad.	und	1	19%		
3	Garantizar la entrega de un (1) certificado impreso en papel kimberly para cada uno de los participantes.	und	1	19%		
4	Garantizar capacitador para la formación de Manicure, Pedicure y Aplicación de Esmalte Semipermanente.	hr	32	19%		
					VALOR UNITARIO (Sin IVA)	
					IVA 19%	
					TOTAL	

ANEXO 4

4.1	Garantizar el desarrollo de una formación en comida tradicional, comida típica, cocina para restaurante y preparación de comidas rapidas, con una duración de ocho (8) días; con una intensidad horaria de cuatro (4) horas diarias y entrega de certificado de participación para veintiseis (26) personas. (Ver Anexo 4)					
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD MEDIDA**	**CANTIDAD**	**% IVA / INC**	**VALOR UNITARIO (Sin IVA)**	**TOTAL**

1	Disponer de un espacio adecuado para el desarrollo práctico de formación en comida tradicional, comida típica, cocina para restaurante y preparación de comidas rapidas, dirigido a VEINTICINCO (25) participantes, con un área aproximada de TREINTA (30) m² (5 metros x 6 metros), que permita la distribución de los participantes, la circulación básica y el desarrollo seguro de las actividades de aprendizaje. El espacio deberá contar con tres (3) mesones de trabajo en superficies lavables, resistentes y de fácil desinfección; suministro permanente de agua potable; un (1) lavaplatos; un (1) lavadero; dos (2) lavamanos para el cumplimiento de las condiciones de higiene y manipulación de alimentos; sistema adecuado para evacuación de aguas residuales; iluminación y ventilación suficientes; instalaciones eléctricas y/o de gas seguras; una (1) estufa industrial de cuatro (4) puestos para el desarrollo de las prácticas de preparación de alimentos; área destinada para la manipulación y preparación de ingredientes; y menaje de cocina disponible para la capacitación, incluyendo ollas, sartenes, cuchillos, tablas de corte, recipientes, utensilios de medición, vajilla y demás elementos requeridos para el adecuado desarrollo de las actividades formativas. El área deberá encontrarse en adecuadas condiciones de higiene, limpieza, seguridad y mantenimiento, garantizando la aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos y permitiendo el desarrollo eficiente de los procesos de enseñanza y aprendizaje durante la ejecución de la formación.	Hrs	32	19%		
2	Garantizar la entrega de veintiseis (26) certificados impreso en papel kimberly para cada uno de los participantes.	und	26	19%		
3	Garantizar capacitador para la formación de Cocina típica, cocina nacional y preparación de comidas rapidas.	Hrs	32	19%		
VALOR UNITARIO (Sin IVA)						
IVA 19%						
TOTAL						

ANEXO 5

8.1	Garantizar el desarrollo de una formación dirigida a doce (12) personas para el Manejo, Cuidado y Producción de Gallinas Ponedoras, con una duración de ocho (8) días; con una intensidad horaria de cuatro (4) horas diarias y entrega de certificado de participación para doce (12) personas. (Ver Anexo 5)

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	% IVA / INC	VALOR UNITARIO (Sin IVA)	TOTAL

1	Disponer de un espacio adecuado para el desarrollo de la formación para el Manejo, Cuidado y Producción de Gallinas Ponedoras: Espacio adecuado para el desarrollo práctico dirigido a doce (12) participantes, que incluya galpón o refugio de mínimo VEINTE (20 m²), en buenas condiciones de infraestructura, sin goteras, con una (1) puerta de acceso, ventilación adecuada y fuente de agua potable. El área deberá estar ubicada en zona no inundable, separada de la vivienda y aislada de otras especies animales y aves de traspatio, garantizando condiciones básicas de higiene y bioseguridad para el desarrollo de las actividades formativas.	und	32	19%		
2	Garantizar la entrega de doce (12) certificados impreso en papel kimberly para cada uno de los participantes.	und	12	19%		
3	Garantizar capacitador para la formación de Manejo, Cuidado y Producción de Gallinas Ponedoras	hr	32	19%		
					VALOR UNITARIO (Sin IVA)	
					IVA 19%	
					TOTAL	

ANEXO 6								
15.1	Garantizar el Transporte en vehículos tipo camión, para la distribución de unidades productivas desde las instalaciones de almacén Departamental hasta los municipios beneficiarios, incluye el cargue y descargue de los elementos.							
MUNICIPIO	**No.**	**PUNTOS DE ENCUENTRO**	**DESDE YOPAL AL PUNTO DISTANCIA KM**	**Cantidad de Unidades Productivas**	**No. VIAJES**	**TIPO DE VEHICULO**	**VR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
TAMARA	1	PUNTO URBANO	92	1	1	VEHICULO FURGON O CAMION DE 1 A 3 TONELADAS		
VILLANUEVA	2	PUNTO URBANO	148,4	3	2	VEHICULO FURGON O CAMION DE 1 A 3 TONELADA		

						S		
TAURAMENA	3	PUNTO URBANO	65,6	3	2	VEHICULO FURGON O CAMION DE 1 A 3 TONELADAS		
AGUAZUL	4	PUNTO URBANO	27,8	7	4	VEHICULO FURGON O CAMION DE 1 A 3 TONELADAS		
MONTERREY	5	PUNTO URBANO	104	4	2	VEHICULO FURGON O CAMION DE 1 A 3 TONELADAS		
OROCUE	6	PUNTO URBANO	180,6	3	2	VEHICULO FURGON O CAMION DE 1 A 3 TONELADAS		
PAZ DE ARIPORO	7	PUNTO URBANO	93,2	3	2	VEHICULO FURGON O CAMION DE 1 A 3 TONELADAS		
CHAMEZA	8	PUNTO URBANO	81,2	1	1	VEHICULO FURGON O CAMION DE 1 A 3 TONELADAS		
MANÍ	9	PUNTO URBANO	80,9	2	1	VEHICULO FURGON O CAMION DE 1 A 3 TONELADAS		
YOPAL	10	PUNTO URBANO	PERIMETRO URBANO YOPAL	14	14	VEHICULO FURGON O CAMION DE 1 A 3 TONELADAS		
TOTAL				**41**	**31**			

Plazo de ejecución: Se estima que el plazo para la entrega de los bienes requeridos y servicios prestados será de Quince (15) Días, contado(s) a partir de la suscripción del acta de inicio.

Lugar de entrega de los bienes y/o prestación de los servicios requeridos: Los bienes y/o servicios requeridos serán entregados y/o ejecutados en el Departamento de Casanare.

Costos y gastos en que se incurren para el suministro de los bienes:

El valor unitario cotizado debe incluir todos los gastos en que se incurra para realizar la entrega de los bienes tales como transporte, logística, recurso humano, entre otros.

Adicionalmente deberá tener en cuenta que quien contrata con el estado debe incluir en el valor unitario cotizado lo que se genere por concepto de impuestos, estampillas, tasas, y contribuciones, en razón de la suscripción, legalización y ejecución del contrato, tales como:

<table>
<tr><th colspan="2">ESTAMPILLAS</th></tr>
<tr><td>ADULTO MAYOR</td><td>3%</td></tr>
<tr><td>PROCULTURA</td><td>1%</td></tr>
<tr><td>PRODESARROLLO</td><td>1%</td></tr>
<tr><td>PRODEPORTE</td><td>2,5%</td></tr>
<tr><td>UNITROPICO</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">VALOR DEL CONTRATO EN UVT</th><th rowspan="2">TARIFA</th></tr>
<tr><th>Mayor o Igual a</th><th>Menor o Igual que</th></tr>
<tr><td>0</td><td>100</td><td>0,3%</td></tr>
<tr><td>101</td><td>200</td><td>0,65%</td></tr>
<tr><td>201</td><td>700</td><td>1,25%</td></tr>
<tr><td>700</td><td>En adelante</td><td>1,5%</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Fuente: Ordenanza Departamental No. 027 de 27 dic de 2.023

Se solicita al cotizante que, de acuerdo con su calidad tributaria, realice un desglose del impuesto al valor agregado (IVA) en su cotización, indicando claramente la tarifa aplicable vigente. En caso de que el cotizante sea un No Responsable de IVA, deberá indicarlo en la cotización y por ningún motivo incluir en su valor unitario cotizado lo correspondiente al impuesto al valor agregado (IVA).

Con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones derivadas del proceso de selección y del contrato a celebrar, conforme a la naturaleza y objeto del contrato, las siguientes garantías que se exigirán para amparar los riegos derivados de posibles incumplimientos y deficiencias en la calidad de los bienes y/o servicios a suministrar:

COBERTURA EXIGIBLE	CUANTIA	VIGENCIA
GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA	DIEZ (10%) POR CIENTO DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	TRES (3) MESES A PARTIR DEL CIERRE DEL PROCESO
Cumplimiento general del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan	DIEZ (10%) POR CIENTO DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	DURACIÓN DEL CONTRATO Y CUATRO (4) MESES MÁS
Buen manejo y correcta inversión del anticipo, que ampara la correcta inversión del anticipo, de acuerdo con el propósito acordado en el contrato	CIEN (100%) POR CIENTO DEL VALOR DEL ANTICIPO	DURACIÓN DEL CONTRATO Y CUATRO (4) MESES MÁS
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales del personal que el Contratista haya de utilizar en el territorio nacional para la ejecución del contrato	CINCO (5%) POR CIENTO DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	DURACIÓN DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MÁS
Responsabilidad civil extracontractual	DOSCIENTOS (200) SMMLV, DECRETO 1082 DE 2015, ARTÍCULO 2.2.1.2.3.1.17. Y 2.2.1.2.3.2.9.	DURACIÓN DEL CONTRATO Y DOS (2) AÑOS MÁS
Estabilidad y calidad de las obras ejecutadas	N/A	N/A

entregadas a satisfacción		
Calidad del servicio de los productos y/o servicios a entregar	DIEZ (10%) POR CIENTO DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	DURACIÓN DEL CONTRATO Y CUATRO (4) MESES MÁS
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes. Este amparo cubrirá a la entidad de los perjuicios imputables al contratista derivados de la mala calidad o deficiencias técnicas de los bienes por él suministrados, de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas en el contrato	DIEZ (10%) POR CIENTO DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO	DURACIÓN DEL CONTRATO Y HASTA SU LIQUIDACIÓN

Nota 1: La Cotización puede dirigirse al correo institucional de la Secretaria de Integración, Desarrollo Social y Mujer - desarrollosocial@casanare.gov.co El plazo para la recepción de cotizaciones es de tres (3) días hábiles, contados a partir del día siguiente de la fecha de publicación de la presente solicitud.

Nota 2: En el caso del servicio de transporte, si no se cuenta con la Resolución de Habilitación Vigente por parte del Ministerio de Transporte, favor abstenerse de cotizar este servicio; en caso de cotizarlo sin este requisito la misma no se tendrá en cuenta para el estudio de mercado.
La cotización debe ser presentada conforme al "**Anexo Formato de cotización",** adjuntando los siguientes documentos:

1. Certificado de Existencia y Representación Legal (Persona Jurídica) o Certificado de Matricula Mercantil (Persona Natural). No se acepta como equivalente el certificado de matricula mercantil del establecimiento de comercio.
2. Copia del Registro Único Tributario.
3. Copia de la cedula de ciudadanía del representante legal.
4. Resolución de habilitación por el Ministerio de Transporte (Cuando Aplique)

Atentamente,

ADRIANA PATRICIA ALFONSO SAENZ
Secretaria de Integración, Desarrollo Social y Mujer

Revisó: Mayra Ramírez S.
MAYRA ALEJANDRA RAMIREZ SOLER
Directora Técnica de Inclusión y Desarrollo social

Elaboró:
Cristhian Humberto Serrano Quintero
Profesional Contratado

Elaboró:
Nasly Jineth Alejandra Bustamante Suarez
Profesional Contratada

Gobernación de Casanare
NIT:892099216-6

Anexo FORMATO DE COTIZACIÓN (Papel Membretado)

Ciudad, (Día) ____ (Mes) _____ (Año) _____

Señores:
GOBERNACIÓN DE CASANARE
Secretaria de Integración, Desarrollo Social y Mujer
At. Dirección Técnica de Inclusión y Desarrollo social
Calle 12 No. 25-46
Yopal (Casanare)

REF: COTIZACIÓN

Cordial saludo,

El(La) suscrito(a) _____, identificado(a) con la cédula de ciudadanía No._____ expedida en _____, en calidad de representante legal de _____ me permito presentar cotización, a todo costo de los siguientes bienes y servicios de acuerdo a la solicitud de cotización enviada por la entidad.

ITEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE PRODUCTO	BIEN O SERVICIO	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	% IVA/INC	VR UNITARIO ANTES DE IMPUESTOS	IVA / IPOCONSUMO VR UNITARIO	VALOR UNITARIO	SUBTOTAL	IVA / IPOCONSUMO	VALOR TOTAL

Los valores cotizados incluyen todos los gastos, costos, impuestos, estampillas, tasas, contribuciones que se causen con ocasión de la presentación de la oferta, suscripción, legalización y ejecución del contrato y demás variables que se requieran en la contratación pública.

Se anexan los siguientes documentos:
1. Certificado de Existencia y Representación Legal o Certificado de Matricula Mercantil con vigencia de expedición no mayor a 30 días.
2. Copia del RUT.
3. Copia de la cedula de ciudadanía del representante legal.
4. Resolución vigente de Habilitación por parte del Ministerio de Transporte (Cuando aplique)

Atentamente,

Nombre: _____
C.C: _____
Cargo: _____