

PRESUPUESTO ESTIMADO						
SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE EQUIPOS DE AGROINDUSTRIA PARA 5 AMBIENTES DE FORMACIÓN: 1 TALLER DE CORTE Y PROCESAMIENTO DE CARNES, 1 TALLER PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS, 1 TALLER PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS, 1 TALLER PANADERÍA, Y 1 LABORATORIO FÍSICO - QUÍMICO PARA EL CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS EN LA SUBSEDE DEL CENTRO AGROINDUSTRIAL Y DE FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DEL SENA - REGIONAL CASANARE, EN EL MUNICIPIO DE MONTERREY EN EL MARCO DEL MECANISMO DE OBRAS POR IMPUESTOS AÑO GRAVABLE 2020						
ANEXO No. 3- PRESUPUESTO ESTIMADO						
Ítem	Ambientes y/o Categoría	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor Unitario Incluye IVA	Valor Total
1	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Afilador de Cuchillos Manual : Con rodillos diamantados de alta capacidad de afiladura y durabilidad. Permite la afiladura en dos sentidos. dos opciones de afiladura: desbaste y acabado, recupera el filo con rapidez y precisión. Soporte en ABS con detalles en acero inoxidable. Base antideslizante. Dimensiones equipo: Alto: 7 cm. Ancho: 5 cm. Profundidad: 20 cm. Peso	UNIDAD	4	\$ 162.344	\$ 649.376
2	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Agitador Magnético: Capacidad de agitación mínima 1 litro (0.26 galones) Rango de Velocidad Mínima 100 rpm o menor Rango de Velocidad Máxima, 1000 rpm o mayor Rango mínimo de Temperatura: 50°C a 350°C Suministro de Poder 110/115 VAC , 50/60Hz Plancha en Aluminio o Acero inoxidable diámetro mínimo de plancha 200 mm. Con certificado de calibración y garantía de 12 meses o mas. Dimensiones Mínimas (CM): (Largo x Frente x Alto) 20 x 5 x 7	UNIDAD	1	\$ 4.790.373	\$ 4.790.373
3	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Amarradora Manual de Embutidos: Amanra hasta 60 chorizos por minuto. fabricada en acero inoxidable AISI 304, diámetro máximo del embutido 4cm (o superior) Incluye abrazaderas para fijación en mesa de trabajo dimensiones mínimas del equipo: alto:25 cm, ancho:37 cm, profundidad: 62 cm,peso mínimo del equipo: 5 kg.	UNIDAD	1	\$ 4.790.373	\$ 4.790.373
4	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Congelador Vertical Industrial: (requiere ventilación) 110 V- 1/3 HP Congelador vertical o nevera industrial para refrigeración para un rango mínimo de temperatura de -15°C a los +4°C de una puerta ciega capacidad mínima de 580 litros (20.5 FT3).Paredes con espuma de poliestireno expandido, Control digital de temperatura LED de fácil lectura, Ruedas fáciles de instalar y con freno , Rejillas de metal recubiertas de pintura epóxica o en acero inoxidable, ajustables y resistentes . Construcción exterior e interior en acero inoxidable, piso en acero inoxidable y techo en aluminio pintado o acero inoxidable . dimensiones mínimas ; alto:209 cm, ancho:68 cm, profundidad: 79 cm, peso mínimo del equipo: 100 kg.	UNIDAD	3	\$ 8.934.125	\$ 26.802.375
5	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Cuarto frio cuarto reforzado con acero inoxidable; puertas de cierre hermético. De material acero inoxidable refrigeración ecológica. <input type="checkbox"/> Paneles inyectados en poliestireno. <input type="checkbox"/> Puerta isotérmica forrada en acero inoxidable, cortina havebalas <input type="checkbox"/> Capacidad: 1/2 tonelada. <input type="checkbox"/> Control de temperatura. <input type="checkbox"/> Control de humedad relativa. <input type="checkbox"/> Rangos de temperatura de 0 a 10°C <input type="checkbox"/> Alimentación eléctrica monofásica y/o trifásica. <input type="checkbox"/> Accesorios: cerradura, candado de seguridad, material lavable, Dimensiones Alto: 2.54 m. Frente: 2.20 m Fondo: 3.0 m	UNIDAD	1	\$ 27.370.000	\$ 27.370.000
6	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Refrigerador Vertical Industrial: (requiere ventilación) 110 V - 1/3 HP Refrigerador vertical o nevera industrial para refrigeración, Rango de temperatura mínimo de 0 °C a +4°C de dos puertas ciegas, a capacidad mínima de 1260 litros (44 FT3). Control digital de temperatura LED, Ruedas giratorias de 5" con 2 frenos delanteros, Manijas de fácil agarra, Sistema completo de auto contenido, Refrigeración con aire, Sistema automático de descongelamiento, Sistema ajustable de repisas, Interior y exterior de acero inoxidable o ABS. DIMENSIONES MÍNIMO EQUIPO: ALTO:210 CM. ANCHO:137 CM. PROFUNDIDAD: 83 CM. PESO EQUIPO: 168 KG.	UNIDAD	4	\$ 10.205.717	\$ 40.822.868
7	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Balanza Analítica de Precisión 0.01g: Capacidad mínima : 4000g (o superior), Lectura: 0.01g (o menor) , Unidades De Pesaje: gramos y otras, Fuente De Alimentación: Adaptador DC 50/60Hz , Pantalla digital de lectura LCD, con sistema de calibración automática Construcción: Base de aluminio o acero inoxidable , Interface: RS-232, USB, Permite conexión a impresora para generar reportes, cuenta piezas, Indicación porcentual y acumulación de pesadas. garantía de 12 meses o mas. 110 v - 150 VATIOS	UNIDAD	3	\$ 6.443.855	\$ 19.331.565
8	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Balanza digital de precisión: Capacidad: 6 kg (o superior) precisión 0.5g, (1gr margen de Error) con autonomía de 8 horas, en acero inoxidable y ABS Display para visualizar lecturas , 6V (autonomía de 12 hrs) garantía de 12 meses o mas. ALTO:11 CM. , ANCHO:28 CM. , PROFUNDIDAD: 31 CM. , PESO EQUIPO: 3 KG. 110 V - 150 VATIOS Balanza digital de precisión: capacidad: 5 kg (mínimo) precisión 0.5g, (1gr margen de Error) con autonomía de 8 horas, Display con retroiluminación, Dimensiones mínimas equipo: Alto: 11 cm., ancho: 28 cm., profundidad: 31 cm., peso mínimo de equipo: 3 kg. , 6V (autonomía de 12 hrs) Comunicación serie (Norma RS 232) para conexión a PC o impresora Bandaje de acero inoxidable con o sin aletas Con certificado de calibración y garantía de 12 meses o mas.	UNIDAD	4	\$ 787.718	\$ 3.150.872
9	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Becuta de Torre : Voltaje : 110 V- 150 VATIOS Cubierta en acero inoxidable, carga máxima 150 kg, precisión 50 g o menor, indicador electrónico , incluye batería, dimensiones mínimas equipo: alto: 15 cm, ancho: 40 cm, profundidad: 50 cm, alimentación dc 6v, batería recargable 4v garantía de 12 meses o mas.	UNIDAD	4	\$ 1.486.400	\$ 5.945.600
10	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Campana extractora adosada 3.0 x 0.9 x 0.7 Fabricada en acero inoxidable tipo 304 calibre 20 Para Extracción de humos, vapores, olores y grasas. Incluye filtros, extractores, cajos y canales recoge grasas. Iluminación con lámparas tipo marino. Diseño tipo pirámide Campana extractora adosada 3.0 x 0.9 x 0.7 Fabricada en acero inoxidable aisi 304 2b cal 20, con filtros de grasa desmontables, 2 lámparas de iluminación. nota: no incluye ducto de extracción ni incluye Extractor tipo centrifugo de tejado tpo hongos, modelo crvt-24 con rotor tipo aleta retracada en aluminio. Balanceada estática y dinámicamente. Montado sobre chumaceras autoalineables e impulsado por medio de poleas en fundición de hierro y correas trapezoidales con motor eléctrico de 3.0hp a 220 V trifásico 1.800 rpm causal: Rango de 4800 a 6500 cfm presión: 2" ca. Incluye: Guarda motor y cables de conexión. Incluye Ducto de extracción de Dimensiones equipo: Alto: 800 cm Ancho: 61 cm Profundidad: 61 cm. Fabricado en lámina galvanizada cal. 24 constituidos con uniones marco de ángulo de hierro con sus empaques de caucho para impedir fugas de grasas. Electricidad: 220 V Trifásico , Caja de Switch Automático, 1.6 m para derivar al extractor. 110 V Monofásico Iluminación. Gas natural: 420.000 BTU /HORA Requiere un ducto de 24 x 24	UNIDAD	4	\$ 16.933.726	\$ 67.734.904

11	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Carro de transporte Acero inoxidable AISI 304 Carro de transporte 3 niveles: Carro de servicio construido en acero inoxidable. Estantes robustos, estructura soldada. 4 ruedas de 125mm de diámetro. Capacidad máxima de carga 70 kg. Por estante. Fabricación en acero inoxidable aisi 304. Dimensiones equipo: Alto: 95 cm. Ancho: 100 cm. Profundidad: 60 cm.	UNIDAD	4	\$ 1.714.984	\$ 6.859.936
12	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Cava de maduración de quesos dimensiones mínimas: frente: 1.10 mts fondo: 1.10 mts altura: 2.20 mts características: acabado en acero inoxidable - escabilladero con ruedas para fácil movimiento y limpieza - entrapados en bandejas full size 53x22 de Zcm - voltaje 110 V Monofásico - unidad de ¼ hp - freín F-22 - tablero de control digital. - incluye las bandejas full size.	UNIDAD	1	\$ 26.802.231	\$ 26.802.231
13	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Clipadora Manual De Acero Inoxidable Máquina de accionamiento manual para cerrar bolsas, fundas con embutidos, mallas etc., con clip de aluminio, clip que abraza, recoge y aprieta al mismo tiempo, componentes son inoxidable. Dimensiones Mínimas: ALTO:60 CM. ANCHO:20 CM. PROFUNDIDAD: 35 CM.	UNIDAD	1	\$ 6.747.528	\$ 6.747.528
14	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Cortadora eléctrica de gravedad Para Jamón y Queso Acero inoxidable AISI 304 Dimensiones: 500 mm Ancho x 400mm Profundo x 370mm (mínimo) Alto. Peso: 10 Kilogramos (mínimo) Especificaciones de instalación: Conexión Eléctrica Alimentación: Eléctrica. VOLTAJE: 110V Monofásico, 60Hz, Potencia mínima: 1/4 HP, 1 0.5 Amperios.	UNIDAD	4	\$ 2.640.551	\$ 10.562.204
15	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Cava de maduración y fermentados en acero inoxidable Anaqueles desmontables, lavables fabricados en acero inoxidable 304 calibre 22 con piso y soporte en vanilleros desmontable para colgar embutidos. Control de temperatura 14 A 35 °C • Control de humedad 10 - 90% • Puerta en acero inoxidable • Bisagras de pivote • Circulación de aire a temperatura seleccionada • Control de temperatura y humedad digital Cámara des aireadora por medio de aire filtrado para evitar contaminación con humedad y temperatura controlada. Sistema para programar ciclos de fermentación, maduración y secado. Voltaje 220 V Trifásico. 50 cm 1000 vatios Voltaje 110 V Monofásico 50 cm 200 vatios Punto De Agua 1 / 2 altura 50 cm separado del punto eléctrico dimensiones mínimas: frente: 1.10 mts fondo: 1.10 mts altura: 2. mts características: acabado en acero inoxidable - escabilladero con ruedas para fácil movimiento y limpieza -	UNIDAD	1	\$ 29.842.500	\$ 29.842.500
16	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Cúter Para cortar, moler, mezclar, amasar, emulsionar cualquier producto capacidad de 5 litros o superior en Acero inoxidable AISI 3042B. Para carne y verduras , bloque de motor en aluminio anodizado, olla de acero inoxidable de 5lt de capacidad mínima. con velocidad variable hasta 3000 rpm Potencia mínima 0,5 hp o 370 vatios , 110 V , 1 fase, dimensiones mínimas del equipo: alto: 41 cm, ancho: 71 cm, profundidad: 54 cm	UNIDAD	1	\$ 13.029.493	\$ 13.029.493
17	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Descremadora Capacidad 80 litros hora o superior. Capacidad de separación. Cámara y discos en acero inoxidable. Artesa en aluminio anodizado o acero inoxidable, 2 salidas, una para la crema y otra para la leche descremada. . Dimensiones Generales, mm: 40 x 40 o superior D 17 mm o superior, 5 kg Peso, 110 v Mono fase - 60 vatios	UNIDAD	2	\$ 7.800.923	\$ 15.601.846
18	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Despulpadora Construcción: Acero inoxidable AISI 304. Capacidad de producción mínima : 200 kg/h , Potencia 2 HP, dimensiones mínimas equipo: alto:117 cm,ancho:50 cm, profundidad: 60 cm, peso mínimo equipo: 60 kg, 110V Monofásico 1,5 KW	UNIDAD	1	\$ 7.148.818	\$ 7.148.818
19	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Tostador para cacao máquina para el tostado de cacao y fruta seca. Capacidad de carga 10kg. Alimentación GLP/metano. Un aspirador con temporizador permite la evacuación del calor y los humos del tostado que forman dentro del cilindro. Control de rotación de dirección por invertir. Inversión temporizada de la dirección de rotación para un tostado uniforme. la gestión del proceso esta regulada por el control electrónico de la temperatura y del quemador. 3fases de tostado. Control con PLC y touch Screen. Nebulización automática de agua para la des germinación de la semilla de cacao Potencia instalada: 1,7 kW. Voltaje: 220	UNIDAD	1	\$ 124.950.000	\$ 124.950.000
20	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Molino de piedras molinillo de chocolate diseñado para moler semillas de cacao en licor de chocolate o nueces en mantequillas de nueces, capacidad 8 a 12 libras de semillas de cacao en un solo lote	UNIDAD	1	\$ 7.140.000	\$ 7.140.000

21	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Descascarrillador separador y eliminador de cáscara de las semillas en una sola pasada, capacidad 10 kg (22 lbs) de granos de cacao partidos aprox.	UNIDAD	1	\$ 120.904.000	\$ 120.904.000
22	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Guillotina para Corte de Granos de Cacao Corte estándar de 50 granos en la caja. Guillotina en acero inoxidable. Usado para verificar calidad de grano previa al proceso de producción o en gestión de exportación	UNIDAD	3	\$ 28.560.000	\$ 85.680.000
23	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Prensa para cacao prensa para la producción de manteca de cacao procesamiento hidráulico, capacidad 6 kg	UNIDAD	1	\$ 163.030.000	\$ 163.030.000
24	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Medidor digital de humedad mide la humedad de granos de cacao	UNIDAD	1	\$ 3.570.000	\$ 3.570.000
25	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Refractómetro digital Rango : 0 hasta 90% Brix / 0 hasta 80 °C (32 to 175 °F) Resolución : 0.1% Brix / 0.1 °C (0.1 °F) precisión : ± 0.2% Brix / ± 0.3 °C (± 0.5 °F) Tiempo de medición aprox. 1,5 segundo Compensación automática de temperatura entre 10 y 40 °C	UNIDAD	1	\$ 357.000	\$ 357.000
26	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Cuenta colonial digital Registrador Electrónico. Operando A Través de marcas. sistema de sensor de presión botón restea el contador poniéndolo en cero. flexible a cápsulas de pti e 10 a 15cm brazo ajustable campo de iluminación uniforme en todo el área de trabajo. registro 4 dígitos y ser visualizado en un visor LED	UNIDAD	1	\$ 13.090.000	\$ 13.090.000
27	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	destilador para determinación de proteínas Destilador de Nitrógeno (método Kjeldahl) automático para análisis de nitrógeno proteico en muestras de materia prima y procesada para la industria alimentaria. Valorador por titulación pH incluido. Resultados en N o proteína total. Métodos específicos disponibles. Control de funcionamiento del destilador, mediante microprocesador con pantalla LCD. Valoración automática del destilado. Test amonio sulfato. Pre calentamiento del sistema. Lavado. Valorador automático incluido.	UNIDAD	1	\$ 3.570.000	\$ 3.570.000
28	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	cabina de flujo laminar Control por switches para encendido y apagado de la luz Sistema de iluminación > 780 lux con balastro, que permite un encendido electrónico inmediato (instant-start). BASE CON ALMACENAMIENTO	UNIDAD	1	\$ 9.758.000	\$ 9.758.000
29	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Ducha de seguridad Ducha de accionamiento con válvula de accionamiento manual mediante tirador rígido triangular y lavajos de apertura lateral o también con pedal, accionable mediante simple presión. Difusor y boca de ABS y tubería de acero galvanizado. Válvula lavajos y atomizadores cromados. Tirador de acero inoxidable	UNIDAD	1	\$ 2.380.000	\$ 2.380.000
30	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Dosificadora y selladora de líquidos en bolsa Dosificadora, empacadora, selladora semiautomática para productos líquidos, empacados en polietileno, o material similar tipo película de sellado térmico, Dosificación volumétrica por sistema graduable para dosificar en el rango de 100 a 10000 cm cúbicos. Sistema de sellado mediante impulso electrónico con velocidad graduable. Ancho de sellado hasta 30 cm. Equipo consta de tanque con muelle en acero inoxidable, sistema de sellado, rendimiento aproximado 15 A 20 bolsas por minuto. Dimensiones mínimas de equipo: alto:210 cm, ancho: 50 cm, profundidad: 130 cm. Voltaje 110V Monofásico para la selladora	UNIDAD	1	\$ 37.367.070	\$ 37.367.070

31	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Compresor 250 LBS 60 GLS para dosificador y selladora de líquidos en bolsa Compresor de 250 lb 60 galones, tanque calibre en 3/16, cabezote 30-65 w tipo a guarda polea doble, salida de 1/2 hp ,motor de 3 hp, trifásico y arrancador.	UNIDAD	1	\$ 3.917.567	\$ 3.917.567
32	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Embutidora Manual Vertical Capacidad Mínima :10 Litros para tres calibres de embudidos. Fabricada en acero inoxidable 304 Permite fabricar: Chorizos, salchicha, rellena, longaniza, butifarra Incluye: Soporte (MESA BASE PARA EMBUTIDORA EN Acero Inoxidable 304 ALTO:50 CM. ANCHO:60 CM. PROFUNDIDAD: 70 CM.) Dimensiones Mínimas del Equipo: Alto 90 cm, Ancho 35 cm, Profundidad 35 cm. Peso mínimo 25 Kg	UNIDAD	1	\$ 2.690.112	\$ 2.690.112
33	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Empacadora al Vacío. Fabricada en acero inoxidable ASI 304, tapa en acrílico transparente . modelo de sobremesa, Control digital, bomba Busch de 16 m ³ /h (mínimo), 220 voltios (2 fases) 750 vatios (requiere tacho independiente 10 amperios) Dos barras paralelas de sellado de 490 mm (mínimo), distancia máxima entre barras 300mm. Dimensiones mínima equipo: alto:50 cm,ancho:50 cm, profundidad: 60 cm, peso equipo mínimo: 50 kg.	UNIDAD	3	\$ 13.600.802	\$ 40.802.406
34	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Termo selladora de Bandejas Fabricada en acero inoxidable, resistencia de corte y de sellado. Control de temperatura de la resistencia de sellado, Potencia 0.3 hp, 110 voltios, Monofásico. Dimensiones mínimas del equipo: Alto:15 cm,ancho:58 cm, profundidad: 62 cm, peso mínimo equipo: 6 kg.	UNIDAD	1	\$ 23.186.128	\$ 23.186.128
35	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Carro escalador para 16 bandejas (mínimo) de 65 x 45 cm (mínimo) Acero Inoxidable Fabricado en tubo de acero inoxidable de 1", guías de bandejas en lamina de acero inoxidable de 3/4" x 3/4" cal 20 . Con ruedas de 3" con freno alto:160 cm,ancho:73 cm, profundidad: 54 cm.	UNIDAD	3	\$ 1.927.907	\$ 5.783.721
36	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Lavadora escaladora de banda Rango de Capacidad mínima: 400 kg hora, lavadora de inmersión escaladora con termostato para seleccionar temperatura, material: acero inoxidable 304 calibre 14, potencia del motor reductor: 1/4 hp 220 v, tipo de reductor: corona sin fin, soplador: uno (1), potencia del soplador: 0.5 hp tipo de bandas: sanitaria con perfiles vulcanizados de 30 mm de altura cada 300mm, quemador a gas: 1 tipo de gas: propano o natural dimensiones mínimas de equipo: alto: 130 cm, ancho: 180 cm, profundidad: 60 cm. Punto de Gas 3/4 Punto eléctrico Voltaje 220 trifásico Punto de Agua 3/4	UNIDAD	1	\$ 31.505.436	\$ 31.505.436
37	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Estufa Industrial de tres puestos: Estufa a gas con base de 3 fogones de 27297 Btu/h (8-kilowatts) c/u, potencia total 81891 Btu/h (24 kilovatios), el equipo lleva sus patas correspondientes. Dimensiones mínimas equipo: alto:85 cm, ancho: 120 cm, profundidad: 55 cm, peso mínimo equipo:50 kg. Estructura 100% Acero Inox. (Piezas comerciales o accesorios de ensamble del equipo, pueden ser en materiales diferentes), Acero pulido, para el trabajo a nivel industrial. Punto de Gas 3/4	UNIDAD	4	\$ 6.670.893	\$ 26.683.572
38	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Extractor De Zumos Extractor de Jugo, con recipiente para residuos, Capacidad 6.5 lt. Tolla de 79 mm de diámetro Para disponer de Alimentación continúa. Para elaboración de Zumos Homogéneos de frutas y hortalizas. 110 Voltios 11.Potencia: 0.7kw Dimensiones mínimas de equipo: Alto:50 cm,ancho:23 cm, profundidad: 53 cm, peso equipo: 11 kg.	UNIDAD	1	\$ 6.780.469	\$ 6.780.469
39	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Hidro lavadora 115v/17/15a 60hz monofásica- incluye manguera de 10 mts., pistola, lanza. inyector de detergente y dosificador, depósito de detergente desmontable. Especificaciones mínimas: caudal de agua regulable. caudal de agua qmax: 9l/min presión de bomba 1400 psi. bomba: 3600 rpm Max. tempo. de entrada: 50 °c dimensiones mínimas : alto:95 cm. ancho:40 cm. profundidad: 39 cm. revisar puntos de limpieza	UNIDAD	4	\$ 4.599.193	\$ 18.396.772
40	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Horno de Convección Forzada Horno convección eléctrico, incluye 4 bandejas 40x30 (mínimo) horno convección eléctrico para panadería Control digital de tiempo y temperatura con programas e inversión de humedad. Requiere de 4 bandejas (tamaño mínima), un ventilador con inversión de giro. 220volt, 2 fases, dimensiones mínimas de equipo: alto:50 cm,ancho:48 cm, profundidad: 48 cm, peso mínimo: 25 Kilogramos, Control de temperatura mínimo (30 – 200 °C). Potencia mínima 1.8 KW. 220 voltios 2 F	UNIDAD	3	\$ 5.779.468	\$ 17.338.404

41	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Horno deshidratador capacidad para 12 bandejas Cuadro de deshidratado fabricado en acero inoxidable tipo 304, estructura externa en acero inoxidable tipo 430. Puertas en vidrio templado y/o acero inoxidable. Con luz interior para mejor inspección del proceso. Aislamiento térmico en fibra de vidrio entre el forno externo y la cámara interior. Sistema de calefacción de combustión a gas tipo soplete americano. Inyección de aire forzado por medio de motor monofásico o trifásico de ½ h.p. a 3600rpm. Controlador de temperatura digital "pirómetro", para manejar temperaturas de hasta 350°C. Temporizador analógico controlador de ciclos de deshidratado. Sensor medidor de humedad. Voltaje: 110 Voltios. 250 vatios Punto de Gas de 1/2 Pulgada 60.000 BTU HORA Dimensiones: Ancho 80, Profundidad 90 Alto 200	UNIDAD	2	\$ 4.246.348	\$ 8.492.696
42	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Horno secador / ahumador. Fabricación en acero inoxidable AISI 304. Sistema de tiraje natural, para secar o para ahumar Productos cárnicos, pescados y otros. Doble pared con aislamiento interno en lana mineral. Calentamiento a gas mediante flauta controlada por válvula de corte, guías para 4 niveles de varilleros (mínimo). Bandeja para aserrín desmontable. Dimensiones mínimas equipo: alto: 150 cm, ancho:70 cm, profundidad: 56 cm. Punto de Gas 1/2 " 25.000 btu/hora	UNIDAD	1	\$ 5.716.713	\$ 5.716.713
43	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Impresora de fecha, lote y vencimiento Impresora de fecha - lote - fecha empaque. Equipo semiautomático tipo sobremesa. 220 V /120 Voltios. Rendimiento hasta 120 marcaciones por minuto. 3 líneas de impresión con 15 dígitos por línea. Área de impresión 8x28 mm. Impresión por calor, permite graduación de temperatura. Imprime sobre bolsas, papel, polipropileno, polietileno. Dimensiones mínimo equipo: alto:29 cm, ancho:23 cm, profundidad: 25 cm	UNIDAD	4	\$ 1.811.377	\$ 7.245.508
44	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Incubadora capacidad mínima Por definir Litros o superior. Con sistema de control de temperatura. Rango de temperatura ambiente a 70°C (precisión +/- 0,4 °C). Cámara Útil en Acero sistema de apagado automático, Alarma sonora -Material: Interno: Acero Inoxidable Externa: Acero recubierto Bandejas: 2 bandejas en acero recubiertas en teflón Con certificado de calibración y garantía de 12 meses o mas. Voltaje: 120 Voltios Potencia de 500 a 1000 Vatios	UNIDAD	1	\$ 6.708.547	\$ 6.708.547
45	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Lavamanos de acción no manual accionado por un sistema de pedal, Construcción: Acero inoxidable AISI 304, CUBETA DE Ø 360 X 130 MM. GRIFO CAÑO GIRATORIO Y PULSADOR DE PIE., Dimensiones: 400 x 400 x 116 mm (A x L x H) Peso: 12 kg aprox.	UNIDAD	4	\$ 1.605.069	\$ 6.420.276
46	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Licudadora industrial Licuadora para frutas y verduras fabricada en acero inoxidable, capacidad mínima 15lt, potencia 2hp a 3600rpm, sistema volcable, 110volt, 1 fase. Dimensiones mínimas del equipo: alto:120 cm, ancho:40 cm, profundidad: 50 cm, peso equipo: 33 kg, Incluye tapa. Tolva. Guarda en acero inoxidable para el motor, Cuchillas en acero inoxidable 304, Sistema de volcado con posiciones intermedias para la evacuación del producto.	UNIDAD	2	\$ 4.175.910	\$ 8.351.820
47	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Mantequillera capacidad mínima de 25 Litros Fabricación en acero inoxidable AISI 304. Tanque cilíndrico horizontal con capacidad, Accionado por motor eléctrico a 1880 rpm, de 0,5 hp, 120 V 60 Hz monofásico. Transmisión mediante polea. Mirilla de observación y válvula de drenaje. Dimensiones mínimas equipo: Alto:60 cm. Ancho:45 cm. Profundidad: 70 cm. Peso equipo: 70 kg.	UNIDAD	1	\$ 8.703.959	\$ 8.703.959

48	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	<p>Máquina Liofilizadora : Liofilizador de bancada , Construida en acero inoxidable AISI 304, capacidad para hasta 3,0 L de hielo en 24 h y capacidad total de 5,0 L, temperatura de trabajo hasta - 55oC con refrigeración por compresor hermético con protección térmica, gas exento de CFC y doble ventilación. Gabinete con cierre lateral y trasero en acero inoxidable AISI 304 cepillado, frontal en poliestireno texturizado y tapa en resina acrílica. Sistema de drenaje con válvula de bola. Panel con teclas de lámparas indicativas y pantalla LCD con indicación digital de vacío en la pantalla escala de 15.000 a 1 µHg, temperatura en °C, temporizador en formato hh: mm: ss y voltaje (tensión de la red eléctrica). Medidas exteriores: 32 x 62 x 40 cm (A x L x P). Peso: 38,5 kg. -1 cámara en acrílico transparente, con Ø externo de 25 cm y altura de 35 cm. - 1 tapa superior en acero inoxidable AISI 304 con pulido sanitario espejado con 8 grifos (manifolds) en neopreno para liofilización en frascos o globos externos. - 1 estante en acero inoxidable AISI 304 con altura total de 30 cm, con 04 estantes con Ø útil de 18 cm cada uno. -4 bandejas de acero inoxidable AISI 304 con pulido sanitario espejado, Ø 18 cm, espesor de 2,5 cm, capacidad hasta 500 ml cada una. -260/5000 -6 frascos en borosilicato, graduados, siendo 04 con boca Ø de 7 cm y capacidad de para300 ml cada uno, 04 con boca Ø de 7 cm y capacidad para 500 ml cada uno, 04 con boca Ø de 8,5 cm y capacidad para 750 ml cada uno, con boca de 10 cm y capacidad para 1000 ml cada una. - 8 adaptadores en neopreno para encaje de frascos con boca Ø de 7, 8,5 o 10 cm con tubo de conexión al manifold en acero inoxidable AISI 304. -334/5000 1 bomba de vacío de doble etapa con paletas rotativas bañadas al óleo, velocidad de 10,2 m3 / h (170 lpm o 6 cfm), vacío final de 5,0 x 10-3 mmHg (5,0 µHg), sálvula electromagnética retención de vapores de aceite, dispositivo de gas ballast para la retrada de vapores de agua. Ruido máximo de 55 dB. Peso 13,5 kg. Alimentación: 220 V Trifásico / 60 Hz y 110 v 1f. Consumo: 650 W.</p>	UNIDAD	1	\$ 97.586.799	\$ 97.586.799
49	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	<p>Máquina para hacer helado duro Máquina para la fabricación de helado, mantecador sin pasteurización con extracción manual. Agitador magnético con parada en la apertura de la tapa. Doble tapa para insertar alimentos mientras se usa la máquina. Fácil de limpiar. Producción de helado por ciclo: 1-2 litros. Producción mínima por hora: 8-10 litros. 1100 w. dimensiones equipo: alto:99 cm, ancho:44 cm, profundidad: 37 cm, peso equipo: 45 kg Voltaje 120 Voltios Monofásico</p>	UNIDAD	1	\$ 20.668.753	\$ 20.668.753
50	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	<p>Máquina para Hielo en Escarcha Capacidad Mínima: 182 Kg KG/Día (a 36°C) - Construcción en Acero Inoxidable , con Toma de agua y drenaje agua: Refrigerante: R 404 A, otros bajo demanda. - Grupo frigorífico: refrigerado por aire. Dimensiones mínimas: Alto 196 ,Ancho 56 , Profundidad 79cm,Peso mínimo: 150 kg. 115 V/60 Hz/1 ph, 16 A, 4,5 kWh Punto de Agua de 1/2".</p>	UNIDAD	1	\$ 28.810.356	\$ 28.810.356
51	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	<p>Máquina para paletas Máquina productora de paletas y helados artesanales de tres moldes , capacidad de producción de 1000 helados de 90 gr cada 16 horas , con baches de 62 paletas cada 60 minutos aprox. Capacidad por bache: 2 moldes -Tanque interno y externo en acero inoxidable. -Rendimiento hasta de 69 paletas de 92g/hora, 1104/16 horas. - Temperatura fin de helado: -18°C (Cálculos hechos para paletas de fresa en agua, temperatura ambiental 32°C y mezcla ingresando a 5°C) - Bandeja escurrida en acero inox para moldes. Conexión a 220V ~ 2 Fase/60. Consumo en potencia 0,56 KW/24 A 5 Am. Dimensiones auxiliares:</p>	UNIDAD	1	\$ 19.774.669	\$ 19.774.669
52	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	<p>Banco de trabajo en acero inoxidable 304 con pozuolo sencillo derecho Mesa con pozuolo izquierdo inoxidable fabricado en acero inoxidable. No incluye grifería. Dimensiones mínimas de equipo: Alto:85 cm,Ancho:160 cm, profundidad: 70 cm, alto 90cm</p>	UNIDAD	4	\$ 2.550.739	\$ 10.202.956
53	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	<p>Banco de trabajo acero inoxidable 304 con entrapaño y salpicadero Dimensiones Ancho 200, profundidad 70, alto 90 cm en acero inoxidable con entrapaño y salpicadero</p>	UNIDAD	4	\$ 2.703.860	\$ 10.815.440
54	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	<p>Banco de trabajo acero inoxidable 304 con entrapaño y salpicadero Dimensiones Ancho 160, profundidad 70, alto 90 cm en acero inoxidable con entrapaño y salpicadero</p>	UNIDAD	4	\$ 2.559.943	\$ 10.239.772
55	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	<p>Banco de desuere en acero inoxidable 304 Tapa cal 16 , Borde en contorno de 5 cm altura, drenaje al centro de 3/4,Patas en tubo acero inoxidable 1 1/2" diámetro graduable Dimensiones Ancho 150, profundidad 120, alto 85cm en acero inoxidable con entrapaño y salpicadero</p>	UNIDAD	1	\$ 2.307.610	\$ 2.307.610

56	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Microscopio óptico binocular con aumentos de 4x, 10x, 40x Modelo RED220 - Sistema Óptico Sistema de óptica Infinity-Tubo para observación Cabeza Binocular tipo Siedentopf-Inclinación del tubo Inclinada a 30°, rotabile 360° - Distancia Inter pupilar 55-75mm - Ajuste de dioptrías En el tubo izquierdo - +/- 5 dioptrías - Ocular WF10X/20mm campo ancho - Revólver porta objetivos Reverso cubiéndole con paradas clic - Clasificación de objetivos ASC Plan Acoronado - Objetivos 4X/0.10 (DI 17mm), 10X/0.25 (DI 6.4mm) - 40X/0.65/S (DI 0.45mm), 100X/1.25/S (DI 0.14mm) Rosca para objetivos W 4/5" x 1/36" (RMS estándar) - Platina mecánica Incorporada coaxial en baja posición con pinza porta objeto - Tamaño de platina 140mm x 125mm - Rango de movimiento X&Y 77 x 50mm - Límite de altura de platina Preestablecido y ajustable - Condensador Montado en espiral Abbe A.N. 1.25 con diafragma de iris - Mecanismo de enfoque Coaxial macro y micro métrico con ajuste de tensión Precisión del enfoque fino Incremento mínimo de 2µm - Movimiento del eje Z 13mm - Filtro Incorporado de vidrio esmerilado - Iluminación 3W LED con control de intensidad - Transformador Interno - Fuente de Poder Universal de 100 - 240V 50 - 60Hz - Accesorios incluidos Cobertor anti polvo y aceite de inmersión de (5ml) - Largo X Ancho X Altura 260 x 175 x 354mm Peso 5,7kg	UNIDAD	1	\$ 6.100.228	\$ 6.100.228
57	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Formadora de hamburguesa fabricada en acero inoxidable, operación manual Incluye molde y guía tubular para palanca de accionamiento tipo troquel, diámetro hamburguesa 13cm dimensiones mínimas equipo: alto:31 cm. ancho:23 cm, profundidad: 27 cm, peso equipo: 7 kg.	UNIDAD	1	\$ 1.149.130	\$ 1.149.130
58	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Moldes para jamón en acero inoxidable 304 Fabricado en acero inoxidable AISI 304 cal 16. Tapa con resortes y muescas para graduación de prensado. Dimensiones equipo: alto:70 cm, ancho:10 cm, profundidad: 10 cm	UNIDAD	5	\$ 575.129	\$ 2.875.645
59	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Molino eléctrico para cónicos fabricado en acero inoxidable, motor de 1hp con reversa, 110Volt, 1 fase, reductor de 4 pilones helicoidales, rendimiento 150 kg/h, incluye cuchilla y disco, útil también para verduras y granos. Dimensiones Mínimas: ALTO:53 CM, ANCHO:39 CM, PROFUNDIDAD: 70 CM, PESO EQUIPO: 37 KG.	UNIDAD	1	\$ 4.196.574	\$ 4.196.574
60	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Muffa 1200 grados Controlador de Temperatura Capacidad mínima : 4,5 Litros Rango de temperatura mínimo : 300° a 1200°C (212° a 2192°F) Dimensiones mínimas interiores 20 x 18 x 13cm Electricidad: 240V 50/60Hz 1800w - Peso mínimo: 26 Kg (60 lb.) Con certificado de calibración y garantía de 12 meses o mas.	UNIDAD	1	\$ 10.386.750	\$ 10.386.750
61	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Multiparámetro de mesa ORP, pH, Conductividad y Oxígeno. Rango pH: -2.0 a 16.0 pH; Rango ISE & ORP +999.9 mV (ISE & ORP); ±2000 mV (ISE & ORP) Rango EC 0.00 a 29.99 µs/cm; 30.0 a 299.9 µs/cm; 300 a 2999 µs/cm; 3.00 a 29.99 ms/cm; 30.0 a 200.0 ms/cm; a 500.0 ms/cm conductividad real* Rango TDS 0.00 a 14.99 ppm; Rango NaCl 0.0 a 400.0% NaCl Rango Temperatura -20.0 a 120.0 °C (pH, eC rango) Resolución : 0.01 pH; Resolución ISE & ORP 0.1 mV (+999.9 mV); 1 mV (+ 2000 mV) Resolución EC : 0.01 ms/cm; Resolución TDS 0.01 ppm; 1 ppm; Resolución NaCl 0.1% NaCl Resolución Temperatura 0.1 °C Precisión @ 20°C/68°F pH ± 0.01 pH; Precisión @ 20°C/68°F ISE & ORP ± 0.2 mV (+999.9 mV); Precisión @ 20°C/68°F EC ± 1 % de la lectura (±0.05 µs/cm o 1 dígito, cualquiera que sea mayor) Precisión @ 20°C/68°F TDS ± 1% de la lectura (±0.03 ppm o 1 dígito, cualquiera que sea mayor) Precisión @ 20°C/68°F NaCl ± 1% de la lectura Precisión @ 20°C/68°F Temperatura ± 0.4 °C (error de sonda excluido) Desplazamiento relativo de mV ±2000 mV Calibración de pH cinco puntos de calibración, siete buffers estándar hábiles (1.68, 4.01, 6.86, 7.01, 9.18, 10.01, 12.45), y dos buffer ajustables Calibración EC Dos puntos de calibración; calibración de pendiente de un punto; seis buffers disponibles: 84.0, 141.3 µs/cm; 5.00, 12.88, 80.0, 111.8 ms/cm; desplazamiento de un punto: 0.00 µs/cm Calibración NaCl Un punto con HI 7037L estándar (opcional)Compensación de temperatura Manual o automático de: -20.0 a 120.0 °C (rango de pH) -20.0 a 120.0 °C (rango de EC) (puede ser deshabilitado so- bre el rango de conductividad para medir conductividad real) Coeficiente Temp. Cond. 0.00 a 6.00 %/°C (para Ec y TDS únicamente) el valor por defecto es 0.90 %/°CFactor TDS 0.40 a 0.80 (el valor por defecto es 0.50) Sonda de pH Electrodo HI 1131B de pH con cuerpo de vidrio con conector BNC y 1 m (3.3') de cable (incluido)Sonda de conductividad Sonda HI 76310 de platino de cuatro anillos para conductividad/TDS con sensor de temperatura incorporado y 1 m (3.3') de cable (incluido)Sonda de temperatura Sonda HI 7662 de temperatura con 1 m (3.3') de cable (incluido)Impedancia de entrada 1012 ohmsConectividad a PC USB opto-aisla doRegistro sobre demanda 200 registros Registro de intervalo 500 records; estabilidad de registro de 5, 10, 30 seg y 1, 2, 5, 10, 15, 30, 60, 120, 180 min (*99%)Suplemento de poder 12 VDCambiente 0 a 50°C (32 a 122°F); HR máx. 95% sin condensaciónCon certificado de calibración y garantía de 12 meses o mas.	UNIDAD	2	\$ 17.966.395	\$ 35.932.790
62	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Nevera de laboratorio de dos puertas refrigerador y congelador con control de temperatura de 10 C a 25 C capacidad de 400 litros - numero de puertas 2 Estilo de la puerta vidrio templado o lámina sólida Terminados: Interior en acero inoxidable y/o pintura en polvo de alto impacto, Exterior Acero Inoxidable y/o Pintura en Polvo de Alto Impacto • Hertz: 60Hz. • Aislamiento: CFC-libre. • Control de Temperatura. • Certificaciones / Cumplimiento: UL, CE, Voltaje 110 V. Con certificado de calibración y garantía de 12 meses o mas. hertz 80 Hz	UNIDAD	3	\$ 28.435.813	\$ 85.307.439
63	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	pH Metro Digital Portátil Rango de pH: 0.01-14.00 pH, Rango de Temperatura de 0-50°C, Compensación Automática de Temperatura entre 0-50°C, Resolución: pH 0.01 pH / Temperatura 0.1°C, Precisión: pH ±0.02 pH / Temperatura ±0.5°C, Calibración pH: Automática en 3 puntos (pH4.01/7.01/10.01) Electrodo Intercambiable Para uso en productos líquidos, Resistente al agua (IP 67), Apeado automático a los 20" Condiciones de trabajo: 0-50°C; 0-80% H.R., Garantía: 1 año, Voltaje 110 V.	UNIDAD	5	\$ 845.628	\$ 4.228.140

64	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Pistola bipartita de suministro de vapor, agua fría y agua potable Estación mezcladora de vapor y agua para suministrar agua caliente, mezcla vapor y agua fría a la temperatura requerida, por el usuario, con ajuste de temperatura girando el volante. Pistola fabricada en bronce con recubrimiento de temperatura para protección del operario. Soporta presión de trabajo hasta 10 bares, 80 °C. Válvula de regulación de salida fácilmente operable por la mano mediante manija, termostáticamente, para mantener una temperatura fija del agua caliente, la presión y caudal del agua. Punto de Agua 3/4 Punto de Vapor 3/4 PH Metro Digital Portátil Rango de pH: 0.01-14.00 pH, Rango de Temperatura de 0-50°C, Compensación Automática de Temperatura entre 0-50°C, Resolución: pH 0.01 pH / Temperatura 0.1°C, Precisión: pH ±0.02 pH / Temperatura ±0.5°C, Calibración pH: Automática en 3 puntos (pH:0.17/0.1/10.01) Electrodo Intercambiable Para uso en productos líquidos, Resistente al agua (IP-67), Apagado automático a los 20' Condiciones de trabajo: 0-50°C; 0-80% H.R., Garantía: 1 año, Voltaje 110 V	UNIDAD	4	\$ 1.445.903	\$ 5.783.612
65	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Prensa para quesos Prensa de quesos neumática, fabricada en acero inoxidable AISI 304 mesa en CAL. 14, Capacidad 4 moldes (incluidos) de 5 lb cada uno, o 8 moldes de 1 libra (Incluidos), Para prensar quesos tipo campesino o similares que no requieran alta presión. Requiere para su funcionamiento	UNIDAD	1	\$ 6.738.965	\$ 6.738.965
66	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Compresor 2hp- 110 compresor de 2hp para prensa de quesos, funcionamiento eléctrico a 110 v, montado sobre estructura con 2 ruedas para fácil desplazamiento.	UNIDAD	1	\$ 1.501.914	\$ 1.501.914
67	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Procesador de vegetales Procesador de vegetales, producción mínima de hasta 250 kg/hora todas las piezas que están en contacto con los alimentos son fácilmente desmontables, Tolla grande para cortes de verduras voluminosas (col o lechuga), o cabezal intercambiable, 110 voltios 1 fase, Potencia: 0.5kw., incluye herramienta de limpieza de los discos si las requiere. Dimensiones mínimas equipo: alto:59 cm. ancho:35 cm. profundidad: 32 cm. peso mínimo equipo: 17 kg. Incluye Paquete de 8 discos disco tajador de 2mm - disco tajador de 5mm - disco rallador de 2mm - disco julianas de 3x3mm - kit cubicado de 10x10x10 - kit papas a la francesa 10x10x10 para procesador de alimentos.	UNIDAD	2	\$ 10.039.560	\$ 20.079.120
68	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Sierra sin fin para cárnicos Sierra para corte de carne con hueso o carne congelada. Fabricada en acero inoxidable, motor de 1.5hp, 3 fases. Cuchilla de 78", altura de corte 25cm. 220 voltios Trifásica Dimensiones mínimas equipo: alto:149 cm,ancho:56 cm, profundidad: 67 cm, peso equipo: 79 kg.	UNIDAD	1	\$ 8.440.601	\$ 8.440.601
69	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Equipo móvil de 2 para colgado de cortes de carne Soporte Móvil Para Colgado De Medias Canales Soporte construido en tubo de acero inoxidable 304 • Riel fabricado en tubo redondo de acero inoxidable 304 de 2 1/2" • Sistema de gancho para soportar dos medias canales de bovino loadas. 4 ruedas para movilización del soporte. Dimensiones equipo: Alto: 230 cm. Ancho: 100 cm. Profundidad: 160 cm.	UNIDAD	1	\$ 3.734.117	\$ 3.734.117
70	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Tanque de cocción en acero inoxidable de 200 litros Construcción: Acero inoxidable AISI 304. Capacidad: 200 L. sistema de calentamiento a vapor. Calibre 12 y 14 acabados sanitarios con sistema de calentamiento a vapor. Camisa simple para circulación de vapor. Presión de trabajo 30 psi. Dimensiones mínimas internas 0.5 x 0.5 x 0.5 mts Requiere Punto de vapor 3/4	UNIDAD	1	\$ 19.357.188	\$ 19.357.188
71	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Tanque de enfriamiento de leche, capacidad 100 litros Características Tanque de enfriamiento de leche: -Fabricado en acero inoxidable 304, calibre 14 en su interior y calibre 16 en su exterior. -Refuerzos interiores y puente superior en lámina de acero inoxidable de 1/8 de espesor. Aislamiento Térmico: Aislamiento con espuma de poliuretano ecológico rígido, con una densidad de 38 kg/m3 y un espesor de 3" para asegurar un aprovechamiento máximo de frío Sistema de Enfriamiento: -Camisa de acero inoxidable adheridas a las paredes inferiores del tanque. -Asegurar una temperatura promedio de 4°C. -Sistema de agitación de hélice con moto-reductor de alta eficiencia. -Sistema automático operado por un microprocesador que controle temperatura del líquido y el funcionamiento de compresor y agitador, dando una señal cada hora para que realice la función de agitación, cuando la leche ha alcanzado una temperatura de 4°C promedio. Implementos: -Unidad condensadora. -Un tablero eléctrico automático. -Un agitador -Una regla de medida de centímetros. -Una tabla de calibración. -Patas niveladoras en acero inoxidable.	UNIDAD	1	\$ 15.470.000	\$ 15.470.000

72	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Yogurtera a vapor de mínima de 100 litros doble cámara (fuego indirecto) y cámara adicional con aislamiento térmico para conservar temperatura. olla fabricada en acero inoxidable AISI 304 cal 12 y 14, agitador accionado por motorreductor de 3/4 hp a 110 v, 38 rpm. Montado sobre patas en tubo de a. inox de 1 1/2" fuego propio mediante quemador circular a gas propano o natural. válvula de entrada y salida de agua de la cámara en 1/2". Válvula de control de gas en 1/2". Válvula de drenaje del tanque en 1 1/2" en acero inoxidable. Equipo ideal para hacer pasteurización artesanal de leche y producción de yogurt. Dimensiones mínimas equipo: alto:130 cm. ancho:70 cm. profundidad: 70 cm. Punto de Vapor 3/4 Voltaje 110 V Conexión Banco de Hielo. Regilla de Piso	UNIDAD	1	\$ 14.683.261	\$ 14.683.261
73	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Autoclave 20 litros Eléctrica En Forma de olla Fabricada En Aluminio o Acero Inoxidable. Capacidad Global mínima : 20 litros. Con indicadores de presión, válvulas de seguridad Interruptor De Encendido/Apagado Y Luz Piloto, Manómetro De Control De Vapor, Válvula De Seguridad De Exceso De Presión.- Válvula De Control, Potencia: 1500 Watts Manual De Usuario En Español, Cable De Ac Para Conexión A 110 Para Alimentación A 110V-60Hz	UNIDAD	1	\$ 7.319.365	\$ 7.319.365
74	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	ENLATADORA Estructura y mueble en acero inoxidable 304 •La operación es manual. • Permite sellado de envases en lata con diámetros entre 5 cm y 15 cm y altura de 5cm a 30 cm • El sistema de sellado es mediante grafado por rubrilas que son regulables para envases en lata con diámetros entre 5 y 15 cm y 5 a 30 cm de altura. Con sistema de ascenso por accionamiento de pedal • Rendimiento de 120 unidades / hora (según habilidad del operario) • El sellado es hermético. • Motor de 1800 RPM funcionamiento eléctrico a 110 Voltios monofásico. DIMENSIONES EQUIPO: ALTO:180 CM. ANCHO:70 CM. PROFUNDIDAD: 60 CM.	UNIDAD	1	\$ 26.474.038	\$ 26.474.038
75	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Banco de Hielo 1000 lts requiere agua ,punto electrico trifasico,punto monofasico,red agua fria con retorno. CARACTERISTICAS TANQUE: Fabricado en lámina de acero inoxidable 304, calibre 14 y en su totalidad, Refuerzos interiores asegurando la estabilidad y resistencia del tanque. AISLAMIENTO TERMICO Aislado con espuma de poliuretano ecológico, rígido, con una densidad de 38 Kg. /m3 y un espesor de 3" asegurando un aprovechamiento máximo del frío generado y por tanto un mayor rendimiento del equipo de refrigeración, obteniendo un menor consumo de energía. SISTEMA DE ENFRIAMIENTO Conformado por tubería de cobre de diámetro de 7/8, asegurando una temperatura promedio de 0°C. Está equipado con una unidad condensadora de alta eficiencia y bajo consumo energético, con compresor 3.0 HP, monofásico 110v y trifásico 220 volt. SISTEMA DE BOMBEO: Se suministrará una moto bomba de 2.0 hp con hélice y carcasa en acero inoxidable anclada a la cuba por medio de platina y tubería de acero inoxidable de diámetro 1 1/2 pulgadas. EQUIPO DE CONTROL Se compone de un sistema automático operado por un microprocesador que controla la temperatura del líquido y el funcionamiento del compresor. El tanque está equipado con los siguientes implementos: • Una unidad condensadora 3.0 HP. • Un tablero eléctrico automático. • Una válvula de salida de 2". • Una reducción de 2" a 1 1/2". • Dos abrazaderas de 2". • Dos empaques de 2". • Tapa. • Pistas niveladoras INCLUYE RED DE TUBERÍA para conectar hasta 5 equipos y retorno hasta el Banco de Hielo así: • Hasta 100 metros tubería 1/2 en pvc. • Hasta 100 metros de rebatex para aislamiento. • 6 válvulas de peso. • 8 Uniones. • 40 codos. • 7" a 12 machos • 12 tee. • Pega. • Mano de obra de instalación	UNIDAD	1	\$ 44.645.738	\$ 44.645.738
76	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Sellador de vasos Anillo estándar de 9.5 cm de diámetro para vasos de 14 - 16 - 22 Onzas. Anillos adaptadores para sellar vasos de 5,5 - 7 - 9 - 10 - 12 Oz Equipo de sobremesa de funcionamiento automático Con dos rodillos para disponer rollos de celofán estándar Funcionamiento a 110 V Tiempo se sellado del vaso menor a 15 segundos Temperatura de sellado 0 °C a 200 °C. Pantalla contadora de vasos Giro automático del rollo Sensor para que el rollo se detenga y selle el vaso. Sensor para el cierre de la bandeja automáticamente. El operario solo debe poner el vaso y la maquina hace el resto de la operación DIMENSIONES EQUIPO: ALTO:55 CM. ANCHO:38 CM. PROFUNDIDAD: 35 CM.	UNIDAD	1	\$ 4.703.826	\$ 4.703.826
77	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	AMASADORA AMASADORA PARA 15KG DE MASA (9KG DE HARINA), POTENCIA 1 HP, OLLA GIRATORIA (NO REMOVIBLE), LA ESPERA, LA RETILLA, EL ROMPE-PASTA Y LA OLLA SON EN ACERO INOXIDABLE. DIMENSION OLLA 40X21 CMS. 110VOLT, 1 FASE. DIMENSIONES EQUIPO: ALTO:74 CM. ANCHO:43 CM. PROFUNDIDAD: 74 CM. PESO EQUIPO: 87 KG.	UNIDAD	1	\$ 5.230.657	\$ 5.230.657
78	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	HORNO ROTATORIO 12 LATAS CON CARRO () HORNO ROTATORIO CARRO EXTRAIBLE CALOR INDIRECTO 12 BANDEJAS Capacidad: 12 latas de 65x45 cm con separación de 7 cm. Escaladero extraíble. Construido en acero inoxidable 430. Quemador a gas premix de alta eficiencia y bajo consumo de 110.000 BTU/h. Sistema de intercambiador en U para mayor eficiencia en la transferencia de calor. Bajo consumo de gas. Control automático de temperatura. Parada del coche con posición de salida de bandeja. Alarma temporizada. Perfecto aislamiento térmico. Vaporizador manual. Conexión eléctrica a 220v Trifasico con neutro. Incluye 1 coche en acero inoxidable con capacidad para 10 bandejas. Punto de Agua 1/2 Punto de Gas 3/4 DIMENSIONES EQUIPO: ALTO:155 CM. ANCHO:100 CM. PROFUNDIDAD: 142 CM.	UNIDAD	1	\$ 29.934.146	\$ 29.934.146

79	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	BATIDORA TS201 1F 20LT IMPORTADO PTPAN00200240001 (L) BATIDORA PLANETARIA DE PISO PARA PASTELERIA Y BIZCOCHERIA, CAPACIDAD 20LT (3KG DE HARINA), 3 VELOCIDADES, POTENCIA 0,5HP, 110VOLT, 1 FASE. ACCESORIOS: GANCHO, CANASTA Y PALA. OLLA EN ACERO INOXIDABLE. SIN BASE. DIMENSIONES EQUIPO: ALTO:81 CM. ANCHO:45 CM. PROFUNDIDAD: 53 CM. PESO EQUIPO: 90 KG.	UNIDAD	1	\$ 4.313.671	\$ 4.313.671
80	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Carro escabilladero de 16 bandejas de 65x45 cm fabricado en Tubo de acero inoxidable AISI 304 de 2B de 1" guías de bandejas en lamina de Tubo de acero inoxidable de 3/4" x 3/4" cal 20, guías de bandejas en lamina de Freno. Paso entre bandejas 7.8 cm Incluye 10 bandejas. Dimensiones equipo: Alto: 160 cm. Ancho: 73 cm. Profundidad: 54 cm.	UNIDAD	1	\$ 1.545.333	\$ 1.545.333
81	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Banda transportadora para procesos de selección de procesos Frever. Banda construida en material higiénico-sanitario aprobado por la normatividad sanitaria para contacto con alimentos, color blanco. Con dos guías externas y dos separadores o guías internos a lo largo de la banda, en acero inoxidable 304 de 5 cm de altura, Estructura tubular del mueble en acero inoxidable, 204 cal 16. Moto reductor de 1/2 HP de potencia, Sistema eléctrico a 220 voltios trifásico, Dotada con variador y controlador de velocidad, ubicados en tablero de mando adosado al cuerpo de la estructura, dimensiones mínimas del equipo: alto:90 CM, ancho:200 CM, profundidad: 70 CM.	UNIDAD	1	\$ 4.033.495	\$ 4.033.495
82	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Centrifuga de Mesa Rotor capacidad para 8 tubos de 15 ml (con Microprocesador Velocidad: 4900 RPM / 3490 RCF. Capacidad (métrico): 8 x 15 ml (ángulo fijo) ; 8 x 10 ml (oscilante) Dimensiones mínimas Exteriores, (DxWxH): (35 Dx 325 x 240mm) Carga máxima:34.1 lb. / 15.5kg Voltaje: 60Hz / 120V Con certificado de calibración si se requiere y garantía de 12 meses o más. OPCIÓN 2 913021419999 - centrifuga para 8 tubos de 15 ml, velocidad: 300-4500 rpm, incrementos 100 con precisión: ± 20 rpm tiempo de funcionamiento: temporizador de 30 seg a 99 min. O funcionamiento continuo dimensiones (lxwxh) pies: 11 x 10 x 5.5marca sciogex garantía 1 año	UNIDAD	1	\$ 2.405.073	\$ 2.405.073
83	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Embutidora Hidráulica 10 Litros o superior calibres de tira 12mm, 20 rmm, y 28 mm Motor de 0,45 HP o superior 110 Voltios monofásica ó 220 Voltios Trifásica Variador de velocidad Fabricada en acero inoxidable 304 3 Embudos de diferentes diámetros Permite fabricar: Chorizos, salchicha, relleno, longanisa, butifarra Trabajo continuo	UNIDAD	1	\$ 1.837.789	\$ 1.837.789
84	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Horno esterilizador con Capacidad de 53 Lbs Horno de laboratorio de convección de gravedad digital, microprocesador PID completo que mantiene con precisión los ajustes dentro de ± 0.5 ° C (1 ° F), incluso en condiciones ambientales o de suministro de energía variables. LED grandes muestran continuamente la temperatura y la temperatura de proceso configuradas, modo de bloqueo de configuración que brinda protección contra ajustes accidentales o inadvertidos. Ideal para secar, hornear, esterilizar, evaporar, tratar con calor, recocer y probar. El horno utiliza elementos con revestimiento icoloro de baja energía y de bajo consumo de energía para tiempos de aceleración y recuperación rápidos. El panel de control presenta un interruptor de balanceo encendido / apagado iluminado, una luz piloto de calor / ciclo y un termostato bimédico. El interior del horno está construido de acero aluminado resistente a la corrosión, y el espacio de trabajo interior está aislado del gabinete exterior con 1" de lana mineral de alta densidad. 220VOLT Con certificado de calibración y garantía de 12 meses o mas.	UNIDAD	1	\$ 9.352.639	\$ 9.352.639
85	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	inyectora manual de salmuera inyectora manual de salmuera de una boquilla, fabricada en plástico sanitario. Para conservar y sazonar pequeñas cantidades de productos carnicos	UNIDAD	1	\$ 1.375.355	\$ 1.375.355
86	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Kit canastillas plásticas de 25 kg x 10 unidades Peso: 2200 gramos, capacidad de apilamiento por 10 cajas. Capacidad de carga 25 kg. Laterales con perfores, fondo liso sin perfores. Elemento fabricado en plástico nuevo, dimensiones mínimas equipo: alto:25 cm, ancho:60 cm, profundidad: 40 cm.	KIT	6	\$ 2.280.581	\$ 13.683.486
87	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Kit de cantinas de 20 litros x 10 unidades 10 cantinas para leche, capacidad 20 litros cada una, fabricada en aluminio. dimensiones equipo: alto:37 CM, ancho:34 cm, profundidad: 40 cm.	KIT	1	\$ 14.832.645	\$ 14.832.645
88	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Kit de Cuchillos para Carnes x 5 Unidades compuesto por 1 cuchillo de 6", 1 de 8", 2 de 10" y 1 de 12", mango antimicrobiano de una sola pieza, color blanco o amarillo , hoja en acero inoxidable.	KIT	2	\$ 695.496	\$ 1.390.992
89	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Kit de guantes de malla en acero x 10 unidades Trabajo continuo	KIT	1	\$ 4.198.333	\$ 4.198.333
90	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Kit de pichalietos paquete x 5 unidades	KIT	3	\$ 76.313	\$ 228.939
91	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Batea y cubierta principal en acero inoxidable brillante Ref. 430, calibre 22 Estructura en tubo cuadrado o en angulo en hierro de 1" en pintada en color gris martillado Medidas de 55 cm x 65 cm x 90 cm alto; o, 110 cm x 65 cm x 90 cm de alto Entrepalo	UNIDAD	1	\$ 550.000	\$ 550.000
92	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Latas de Panadería en aluminio calibre 18 Troquelada lisa o perforada Lata corta de 65 cm x 45 cm; o lata larga de 85 cm x 45 cm	UNIDAD	30	\$ 37.500	\$ 1.125.000
93	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Tajadora de pan automática: Dim. máx. del pan (lxwxh) en cm: 44 x 29 x 18 Potencia motor: 490 watos Peso neto: 105 Kilogramos Tipo de cuchilla: Acero - dimensiones en mm: 0,5 Grosor de la rebanada: A escoger 9 a 18 mm (cada máquina solo trae una medida de corte) Voltaje: 220V	UNIDAD	1	\$ 15.680.000	\$ 15.680.000
94	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Cortadora de masa para panadería de operación manual Taza en fundición de aluminio para garantizar una mayor vida útil. Peso: 80 kilogramos Pintura: color gris	UNIDAD	1	\$ 1.998.000	\$ 1.998.000
95	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Cilindradora Cilindro Para Panadería Motor 3 Hp con motor de 3 HP de FUERZA: Fabricado en estructura de angulo de hierro de 1 1/2, rodillos y de mas partes en acero inoxidable, acero satinado industrial (mejor calidad que el acero brillante), sistema de pistola y con 2 chumaceras. Motor a 220. Ideal para trabajos de panadería. Medidas: Frente 62 cm X 1.10 mt ancho X 1.55 mt alto.	UNIDAD	1	\$ 3.450.000	\$ 3.450.000
96	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Caldera Vertical a gas para vapor de 10 BHP (mínimo), de combustión quemador de tiro forzado para ACPM, o Gas WFLP o dual, equipado con motor de 110 o 220 Electrodo de Ignición, Boquillas para ACPM o Tuberas a Gas, Fotocelda o sensor de llama, Tren de Gas según norma ULFM, Filtro de combustible, Transformador de Ignición, Controlador de llama, Ventilador de Combustión, Válvula solenoide y bomba de ACPM, quemador automático, control de nivel de agua, nivel visible de agua de caldera, control de presión de vapor, válvula de seguridad, manómetro de presión, mirilla de fuego, válvula de desfogue de coque, válvula de purga, compuertas de servicio, válvula de salida de vapor, válvula de entrada de agua, chequeo de entrada de agua, con sistema de retorno de condensado y alimentación de agua para la caldera con tanque metálico, en lamina de acero, motobomba de inyección, control de nivel, termómetro , incluye tuberías y accesorios para suministro de agua para 3 pistolas suparita. Escalador /ase Marmita de gas y vapor /Tanque de cocción , tanque escalador garantía de 12 meses o más. DIMENSIONES: L: 88 Ancho: 68 Alto: 168 Servicios: Agua 50 cm del piso, Diámetro 3/4. Sifon a Piso de 2" con tubería metálica los 2 primeros metros, Gas: 70 cm del piso, Diámetro 3/4, 1/2 PSL42000 BTU / hora. Electrico: Voltaje 220 Trifásico y 110 Monofásico Caja de Switches Automaticos con polo a Tierra y neutro; Potencia en Vatios: 1 000 v (VENTILADOR). Vapor :Diámetro de 1" Se requiere Pasos de Muro. Con retorno	UNIDAD	1	\$ 75.648.402	\$ 75.648.402
97	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Marmita a vapor capacidad 50 litros doble camisa (fuego indirecto) volcable mediante reductor manual, olla fabricada en acero inoxidable AISI 304 2B, montada sobre estructura en acero inoxidable AISI 304 2B, agitador impulsado por motor reductor de 1.5 hp x 110 v, 38 rpm, dimensiones equipo: alto:130 cm, ancho:80 cm, profundidad:70 cm. Punto Vapor de 1/2 Pulgada. Voltaje 110 V 1 Fase. (FH-29) (LT-23)	UNIDAD	1	\$ 11.116.000	\$ 11.116.000
98	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	cámara de fermentación para panadería.Capacidad: 18 bandejas. *Capacidad 4 o mas escabilladeros. *Con control de temperatura y de humedad *Construcción interna y externa en acero inoxidable *Paredes internas aisladas con poliuretano inyectado *Puerta con doble vidrio panorámico *Iluminación interna VOLTAJE: 220 DIMENSIONES: *LARGO/PROFUND (m) 1.14; *ANCHO/FRENTE (m) : 0.80; ALTO (m): 2.10 ZONA DE TRABAJO EQUIPO DIMENSIONES (m): 0,50;1; 0,50, 0,50.	UNIDAD	1	\$ 19.150.000	\$ 19.150.000
99	Equipos de agroindustria requeridos para 5 ambientes de formación: 1 Taller de corte y procesamiento de carnes, 1 taller procesamiento de frutas y hortalizas, 1 taller procesamiento de lácteos, 1 taller panadería, y 1 laboratorio físico-químico para el control de calidad de alimentos, para el servicio de formación profesional.	Lavabotas: Equipo elaborado en lamina de acero inoxidable AISI 304 2B; rodillos de lavado con base en fibra y cerdas en nylon, montados en eje horizontal en acero inoxidable AISI 304 2B, acoplado a motor reductor de 1/2 hp / 110V; accionamiento por palanca manual, la cual simultaneamente energiza el motor y da paso de agua para el lavado de la toza. El recipiente cuenta con sistema de drenaje del agua y patas niveladoras. Dimensiones mínimas del equipo: alto: 100 cm, ancho:55 cm, profundidad: 40 cm. (FH-24) (LT-19) (MC21) (PN)	UNIDAD	4	\$ 5.240.000	\$ 20.960.000
TOTAL DOTACION (compra con IVA)				211	\$ 1.692.052.768	\$ 1.692.052.768

Nota: Las especificaciones de los componentes descritos en el presente Anexo son de estricto cumplimiento, si el oferente propone especificaciones menores a las descritas no oferta será rechazada.

Nota 2: Estos precios incluyen todos los costos asociados a los gastos de transporte, carga, descarga, Kiosco, entrega e instalación de los elementos durante del presente contrato en cada uno de los ambientes.