# FORMATO DE PROPUESTA ECONÓMICA

**Selección abreviada para la adquisición de bienes de características técnicas uniformes — subasta inversa**

Ciudad y fecha: _____

Señores
**MUNICIPIO DE SANTA BÁRBARA**
Secretaría de Salud y Desarrollo Social
Santa Bárbara, Santander

**Proceso:** Selección abreviada — subasta inversa No. _____ de 2026
**Objeto:** Adquisición de menaje y equipos de cocina para la dotación de los restaurantes escolares de las sedes educativas del municipio de Santa Bárbara — Santander

**Tabla 1. Identificación del proponente**

| | |
|---|---|
| Nombre o razón social | |
| NIT | |
| Representante legal | |
| Cédula de ciudadanía del representante legal | |
| Dirección | |
| Teléfono | |
| Correo electrónico | |

El suscrito, obrando en nombre y representación del proponente identificado, presenta la siguiente propuesta económica para el proceso de la referencia:

**Tabla 2. Propuesta económica**

| No. | ÍTEM Y ESPECIFICACIÓN TÉCNICA | UND | CANT. | VALOR UNITARIO OFERTADO | VALOR TOTAL OFERTADO |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Estufa industrial a gas de tres (3) puestos. Estructura en acero inoxidable AISI 304 o 430, espesor mínimo de la lámina de superficie 1,5 mm. Quemadores en hierro fundido de forma octagonal, tipo atmosférico de superficie abierta, con dos (2) secciones concéntricas independientes y llave de suministro de gas independiente por quemador; capacidad mínima 30.000 BTU/hora. Parrillas y flautas en hierro fundido. Mueble soldado en conjunto (patas, chambrana, frente, laterales y soportes de quemadores), patas de tubo estructural con regatón regulable y perillas tipo mariposa cromadas irrompibles. Debe contar con toda la instalación interna para el suministro de gas natural o GLP, con válvulas de seguridad. Dimensiones aproximadas 150 × 60 × 85 cm. Incluye instalación y prueba de funcionamiento. Debe acreditar certificado de conformidad conforme al reglamento técnico de instalaciones internas de gas combustible. Vida útil mínima diez (10) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 31.) | UND | 2 | | |
| 2 | Estufa de cuatro (4) puestos tipo sobremesa, de uso institucional, a gas natural o GLP. Cubierta en acero inoxidable, parrillas y quemadores en hierro fundido, encendido manual y llave de suministro independiente por quemador con dispositivo de seguridad. Dimensiones aproximadas 52 × 29 cm. Debe acreditar certificado de conformidad conforme al reglamento técnico de instalaciones internas de gas combustible. Vida útil mínima cinco (5) años. | UND | 4 | | |
| 3 | Colador grande en acero inoxidable 18/10, diámetro de 22 a 24 cm, malla de hojalata de doble fundición, mango metálico de 20 a 25 cm, espesor aproximado 1,4 mm. No se aceptan mangos en plástico. Acabado satinado o cepillado, superficie firme y uniforme sin defectos. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 57.) | UND | 10 | | |
| 4 | Colador mediano en acero inoxidable 18/10, diámetro de 18 a 20 cm, malla de hojalata de doble fundición, mango metálico de 20 a 25 cm, espesor aproximado 1,4 mm. No se aceptan mangos en plástico. Acabado satinado o cepillado. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 57.) | UND | 4 | | |
| 5 | Cuchara sopera en acero inoxidable 18/10, largo mínimo 20 cm, ancho mínimo 4 cm, espesor mínimo 3 mm. Mango metálico integral al resto del cubierto, cilíndrico o plano, acabado satinado o cepillado. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 25.) | UND | 400 | | |
| 6 | Cucharón espumadera para fritos en acero inoxidable 18/10, pieza redonda perforada de 10 a 12 cm de diámetro, largo aproximado de 25 a 30 cm, espesor aproximado 1,4 mm. Mango metálico | UND | 4 | | |

| No. | ÍTEM Y ESPECIFICACIÓN TÉCNICA | UND | CANT. | VALOR UNITARIO OFERTADO | VALOR TOTAL OFERTADO |
|---|---|---|---|---|---|
| | integral al resto del cucharón, acabado satinado o cepillado. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 55.) | | | | |
| 7 | Rallador de cuatro (4) caras fabricado totalmente en acero inoxidable, con mango en acero inoxidable. Dimensiones 22 cm de alto, 9,5 cm de ancho y 12,5 cm de profundidad. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 69.) | UND | 10 | | |
| 8 | Vaso en melamina de uso institucional, capacidad de 300 a 350 ml, diámetro de 6 a 9 cm, altura de 10 a 14 cm. Apilable, resistente a la temperatura de servicio, al lavado industrial y al desportillado. No apto para horno ni para horno microondas. Vida útil mínima cinco (5) años. | UND | 400 | | |
| 9 | Plato pando grande en melamina de uso institucional, diámetro de 18 a 25 cm, borde reforzado, apilable, resistente a la temperatura de servicio, al lavado industrial y al desportillado. No apto para horno ni para horno microondas. Vida útil mínima cinco (5) años. | UND | 400 | | |
| 10 | Tazón de cocina en polipropileno de boca ancha, capacidad 9 litros, liviano y resistente, con manijas integradas y asas laterales de agarre ergonómico. Sin deformaciones, rebabas ni blanqueamientos. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 63.) | UND | 5 | | |
| 11 | Exprimidor manual de cítricos tipo palanca, de uso institucional, cuerpo y base en aluminio o en hierro fundido con recubrimiento, cono y colador en acero inoxidable, base antideslizante o con perforaciones para anclaje, altura aproximada de 40 a 45 cm. Resistente a la oxidación y al lavado. Vida útil mínima cinco (5) años. | UND | 3 | | |
| 12 | Tabla para picar en polietileno o poliuretano de alta densidad grado alimenticio, dimensiones aproximadas 40 cm de ancho por 30 cm de profundidad, espesor 1,9 cm, con agarre antideslizante que ofrezca una superficie segura e higiénica. Vida útil mínima cuatro (4) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 62.) | UND | 13 | | |
| 13 | Juego de tres (3) piezas en aluminio de alta resistencia: cacerola con tapa de 1,2 litros, olla con tapa de 2,5 litros y sartén de 1,6 litros. Fondo difusor de calor, asas remachadas y pomo de tapa en baquelita resistente al calor. Vida útil mínima siete (7) años. | UND | 5 | | |
| 14 | Olla o caldero industrial en aluminio de alta pureza certificada, diámetro aproximado 36 cm, espesor mínimo de 1,0 a 1,8 mm, capacidad requerida 24 litros (prevalece el volumen sobre las dimensiones). Fondo difusor para distribuir el calor de manera uniforme, tapa metálica y asas metálicas reforzadas para facilitar el transporte. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 18.) | UND | 2 | | |
| 15 | Olla o caldero industrial en aluminio de alta pureza certificada, diámetro aproximado 40 cm, espesor mínimo de 1,0 a 1,8 mm, capacidad requerida 33 litros (prevalece el volumen sobre las dimensiones). Fondo difusor para distribuir el calor de manera uniforme, tapa metálica y asas metálicas reforzadas. Vida útil mínima siete (7) años. | UND | 2 | | |
| 16 | Olla o caldero industrial en aluminio de alta pureza certificada, diámetro aproximado 50 cm, espesor mínimo de 1,0 a 1,8 mm, capacidad requerida 75 litros (prevalece el volumen sobre las dimensiones). Fondo difusor para distribuir el calor de manera uniforme, tapa metálica y asas metálicas reforzadas. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 19.) | UND | 2 | | |
| 17 | Olla a presión en acero inoxidable, capacidad requerida 10 litros, espesor mínimo de 3,4 a 4,0 mm. Contenido: una olla y tapa. La tapa debe contar con orificio de salida de vapor y empaque de caucho que permita el cierre hermético, de modo que no se suelte del recipiente antes de que la presión manométrica interna sea menor a 4 kPa ± 1 kPa. Mango largo lateral en plástico reforzado y asa ergonómica. Base antiadherente. Vida útil mínima cinco (5) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 12.) | UND | 5 | | |
| 18 | Olla a presión industrial en aluminio natural apto para trabajo pesado, capacidad requerida 25 litros, espesor mínimo de 3,4 a 4,0 mm, presión de trabajo 50 kPa. Contenido: una olla y tapa, dos (2) pesas reguladoras de presión y dos (2) válvulas de seguridad. Empaque de silicona para cierre hermético y asas metálicas reforzadas con cubierta en baquelita. Vida útil mínima cinco (5) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 13.) | UND | 2 | | |
| 19 | Juego de tres (3) sartenes en aluminio de alta resistencia, diámetros aproximados de 35 a 38 cm, de 25 a 28 cm y de 17 a 20 cm, alto de 5 a 7 cm, espesor mínimo de 1,8 a 2,4 mm. Superficie interna antiadherente en teflón o silverstone, acabado exterior con pintura horneada resistente al calor y fondo grafilado. Mango de baquelita resistente al calor de 15 a 20 cm, con parallamas integrado. Cada sartén con tapa de vidrio con válvula de vapor y pomo de tapa en baquelita. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina Nos. 22 a 24.) | UND | 4 | | |
| 20 | Cuchillo de cocinero, hoja en acero inoxidable 18/10 de hoja ancha y punta pronunciada, longitud de hoja de 19 a 22 cm, espesor aproximado 1,4 mm, mango en plástico ABS, baquelita o metálico, ergonómico. Resistente, duradero y de larga duración del filo. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 61.) | UND | 4 | | |
| 21 | Cuchillo grande para carne, hoja en acero inoxidable 18/10, longitud de hoja de 24 a 27 cm, espesor aproximado 1,4 mm, mango en plástico ABS, baquelita o metálico, ergonómico. Resistente, duradero y de larga duración del filo. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 61.) | UND | 4 | | |
| 22 | Olleta o chocolatera en lámina de aluminio de alta pureza certificada, capacidad 5 litros, espesor mínimo de 1,0 a 1,8 mm, cuerpo alto y hondo para evitar derrames, interior esmerilado y exterior pulido, con asa metálica reforzada. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 20.) | UND | 2 | | |
| 23 | Jarra en polipropileno (PP, número 5) grado alimenticio, capacidad mínima 3 litros, cuerpo transparente cilíndrico o prismático, fondo plano de borde redondeado, con agarradera, pico | UND | 10 | | |

| No. | ÍTEM Y ESPECIFICACIÓN TÉCNICA | UND | CANT. | VALOR UNITARIO OFERTADO | VALOR TOTAL OFERTADO |
|---|---|---|---|---|---|
| | vertedor y tapa. Vida útil mínima cuatro (4) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 46.) | | | | |
| 24 | Jarra en polipropileno o polietileno grado alimenticio, capacidad de 4 a 6 litros, cuerpo transparente con graduación visible, agarradera reforzada, pico antigoteo y tapa. Vida útil mínima cuatro (4) años. | UND | 12 | | |
| 25 | Regulador de baja presión para gas licuado de petróleo (GLP), para cilindro de 20 a 40 libras, con indicador de presión, acople de salida y certificado de conformidad conforme al reglamento técnico aplicable a instalaciones internas de gas combustible. | UND | 1 | | |
| 26 | Manguera flexible certificada para conducción de gas combustible, longitud mínima 1,5 m, con acoples y abrazaderas de ajuste y certificado de conformidad conforme al reglamento técnico aplicable a instalaciones internas de gas combustible. | UND | 1 | | |
| 27 | Equipo purificador de agua de uso institucional para instalación bajo mesón o sobre muro, con tres (3) etapas de filtración (sedimentos de 5 micras, carbón activado granular y carbón activado en bloque) y lámpara de desinfección ultravioleta de 6 W con portalámparas en acero inoxidable AISI 304. Caudal mínimo 0,5 GPM, presión de trabajo de 15 a 80 psi, alimentación 110-120 V / 60 Hz. Incluye llave dispensadora, accesorios de instalación, instalación y puesta en funcionamiento. El agua tratada debe cumplir los parámetros de la Resolución 2115 de 2007. Vida útil mínima cinco (5) años. | UND | 13 | | |
| 28 | Platero o escurridor de loza en polipropileno, de forma rectangular, largo mínimo 50 cm, ancho mínimo 35 cm y alto mínimo 12 cm, estable, con orificios y ranuras para platos, pocillos, ollas y olletas, compartimiento para cubiertos y bandeja inferior recolectora de residuos. Vida útil mínima tres (3) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 47.) | UND | 2 | | |
| 29 | Rasera o espumadera tipo industrial en acero inoxidable 18/10, pieza redonda perforada de 15 a 17 cm de diámetro, largo aproximado de 34 a 36 cm, espesor aproximado 1,4 mm. Mango metálico integral al resto de la pieza, acabado satinado o cepillado. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 56.) | UND | 4 | | |
| 30 | Bandeja rectangular en acero inoxidable 18-8, calibre 24, ancho mínimo de 40 a 45 cm, largo mínimo de 45 a 50 cm y alto de 15 a 20 mm. Superficie lisa con bordes levantados en todo el perímetro, esquinas doblemente reforzadas y fondo de esquinas redondas, apilable. Vida útil mínima diez (10) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 52.) | UND | 4 | | |
| 31 | Pinza para manipulación de alimentos en acero inoxidable, construcción de una sola pieza con extremo sobremoldeado, longitud mínima 20 cm. Superficie firme y uniforme, sin corrosión, aristas cortantes, poros ni picaduras. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 68.) | UND | 2 | | |
| 32 | Juego de quince (15) piezas de utensilios de cocina en acero inoxidable y nylon resistente a temperaturas superiores a 200 °C, que incluya como mínimo cucharón, espumadera, espátula, volteador, pasapurés, batidor manual, pinza, cuchara de servir, cucharón para salsa, tenedor para carne y vaso soporte. Longitud de las piezas entre 20 y 40 cm. Mangos integrales, acabado satinado o cepillado. Vida útil mínima siete (7) años. | UND | 3 | | |
| 33 | Tenedor o trinche de mango largo en acero inoxidable, para girar grandes trozos de carne y pescado. Largo máximo 50 cm, calibre 1,5 cm, mango metálico integral al elemento. Superficie firme y uniforme sin defectos. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 70.) | UND | 4 | | |
| 34 | Plancha para asar en hierro fundido esmaltado, dimensiones 33 × 21 cm, espesor mínimo 5 mm, doble cara lisa y acanalada, con mangos integrados. Vida útil mínima siete (7) años. | UND | 2 | | |
| 35 | Nevera no frost de un cuerpo con dos (2) puertas que separan refrigerador y congelador, capacidad neta mínima 230 litros. Paredes inyectadas en poliuretano, bordes redondeados, bisagras auto retornables, parrillas removibles y graduables, iluminación interior LED, sistema de flujo múltiple de aire y termostato con control digital de temperatura en grados centígrados. Alimentación 110-120 V / 60 Hz, refrigerante R600a. Debe portar la etiqueta de eficiencia energética del Reglamento Técnico de Etiquetado (RETIQ). Vida útil mínima diez (10) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 36.) | UND | 3 | | |
| 36 | Caneca o recipiente plástico con tapa para almacenamiento de alimentos secos, capacidad requerida 20 litros, alto aproximado 45 cm, diámetro aproximado 35 cm, calibre 4 mm, en polipropileno (PP). Liviana y resistente, con manijas ergonómicas integradas diseñadas para trabajo pesado y tapa de ajuste hermético. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 45.) | UND | 4 | | |
| 37 | Juego de dos (2) poncheras o platones de cocina en polipropileno, de boca ancha y altura baja, diámetro aproximado 40 cm, alto mínimo 10 cm y capacidad mínima 10 litros cada una, con manijas integradas y asas laterales de agarre ergonómico. Sin deformaciones, rebabas ni blanqueamientos. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 48.) | UND | 2 | | |
| 38 | Caldero o paila en aluminio fundido de alta pureza certificada, capacidad requerida 10 litros, diámetro de 26 a 30 cm, espesor mínimo 3 mm, fondo grafilado, interior en brillo perlado, asas grandes reforzadas y pomo de tapa en baquelita resistente al calor. Vida útil mínima siete (7) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 10.) | UND | 1 | | |
| 39 | Caldero u olla en acero inoxidable, capacidad requerida 20 litros, diámetro aproximado 34 cm y altura aproximada 24 cm, espesor de 1,2 a 1,5 mm, fondo difusor de calor, con tapa y asas metálicas reforzadas. Vida útil mínima siete (7) años. | UND | 1 | | |
| 40 | Licuadora de vaso, capacidad mínima 1,5 litros. Vaso antichoque en policarbonato irrompible transparente con asa lateral y tapa totalmente sellada con abertura central para agregar | UND | 3 | | |

| No. | ÍTEM Y ESPECIFICACIÓN TÉCNICA | UND | CANT. | VALOR UNITARIO OFERTADO | VALOR TOTAL OFERTADO |
|---|---|---|---|---|---|
| | ingredientes; base en acero inoxidable AISI 304 o plástico ABS, con acabado epóxico. Interruptor de mínimo dos (2) velocidades controlables por potenciómetro, patas de agarre firme. Alimentación 110-120 V / 60 Hz, potencia máxima 700 W, velocidad de 3.500 a 3.600 RPM. Vida útil mínima cinco (5) años. (Ficha técnica análoga: Anexo Categoría Cocina No. 42.) | | | | |
| 41 | Silla plástica apilable sin apoyabrazos, en polipropileno con filtro de rayos ultravioleta, color blanco, capacidad de carga mínima 100 kg, dimensiones aproximadas de 46 a 50 cm de ancho, 50 a 57 cm de fondo y 86 a 89 cm de alto, apta para uso en comedor escolar. Vida útil mínima cinco (5) años. | UND | 50 | | |
| | **VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA** | | | | |

**Valor total de la propuesta en letras:** _____ _____ pesos m/cte. ($ _____).

## CONDICIONES DE LA PROPUESTA

- Los valores ofertados se expresan en pesos colombianos, sin decimales.
- Los valores unitarios ofertados son **a todo costo** e incluyen el impuesto sobre las ventas cuando aplique, la totalidad de las estampillas, contribuciones y deducciones de orden municipal y departamental aplicables al contrato, el transporte, el cargue y descargue, la entrega e instalación en las sedes educativas del Municipio de Santa Bárbara donde la ficha técnica lo exija, el costo de las garantías, la administración y la utilidad. El proponente no podrá reclamar valor adicional por ninguno de estos conceptos.
- Ningún valor unitario ofertado podrá exceder el valor unitario del presupuesto oficial, ni el valor total de la propuesta podrá superar el presupuesto oficial, so pena de rechazo de la propuesta.
- La propuesta debe comprender la totalidad de los cuarenta y un (41) ítems con las cantidades indicadas. La omisión de cualquiera de ellos da lugar al rechazo de la propuesta.
- Los bienes ofertados cumplen la totalidad de las especificaciones técnicas descritas para cada ítem.
- La propuesta tiene una vigencia mínima de noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha de cierre del proceso.

**Tabla 3. Estampillas y deducciones que el proponente debe considerar**

| DESCUENTO | PORCENTAJE |
|---|---|
| Estampillas municipales | 10,00% |
| Estampilla departamental | 4,00% |
| Constancias y certificados | 1,00% |
| Retención de industria y comercio | 0,80% |
| Sobretasa bomberil | 0,04% |
| Retención | 1,00% |
| **TOTAL** | **16,84%** |

_____

Firma del representante legal

Nombre: _____

C.C. No. _____

Proponente: _____

NIT: _____