ANEXO “G”
PROPUESTA ECONÓMICA

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	IMAGEN ILUSTRATIVA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	MARCA OFERTADA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA
1	LICUADORA INDUSTRIAL 10 LITROS, FABRICADA EN SU TOTALIDAD EN ACERO INOXIDABLE ANTI ACIDOS 304 CALIBRE 18, CON TAPA Y BASE DEL MISMO ACERO. SISTEMA BASCULANTE, CUCHILLAS EN PLATINA DE ACERO INOXIDABLE, FUENTE DE ENERGIA DE 110 V Y POTENCIA 1 HP.		UNIDAD	3			
2	LICUADORAS INDUSTRIALES DE 20 LITROS - MOTOR DE 1 HP A 3600 RPM. PARA LA ELABORACIÓN DE JUGOS DE FRUTA FRESCA - MOTOR DE 2 HP PARA LA ELABORACIÓN DE GRANIZADOS, ADOBOS Y JUGOS CON FRUTA CONGELADA - VASO Y SOPORTE FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE - CUCHILLA DE DOBLE ACCIÓN FÁCIL DE DESMONTAR - SISTEMA ABATIBLE, EL VASO SE PUEDE VOLTEAR PARA DESCARGAR EL JUGO - SELLO MECÁNICO, EL MISMO QUE UTILIZAN LAS BOMBAS DE AGUA DE LOS VEHÍCULOS		UNIDAD	1			
3	PLANCHA PARA ASAR COCINA INDUSTRIAL HOSTELERÍA ELÉCTRICA EN CUERPO DE ACERO INOXIDABLE, PLACA DE ACERO LAMINADO PARA UN USO INTENSIVO CON, GRAN RESISTENCIA AL RAYADO, TERMOSTATO CON REGULACIÓN HASTA 300ºC, RESISTENCIAS BLINDADAS DE INOX X MEDIDAS 50 CM X 50 CM.		UNIDAD	2			

5	PLANCHA A GAS 4 QUEMADORES – ALTO 94 CM – PROFUNIDAD - 66 CM – ANCHO - 161 CM - MATERIAL ESTRUCTURA ACERO – COLOR NEGRO – PESO 54 KG - MEDIDAS EN CAJA - 161,03X65,5X93,98 CM - TIPO COMBUSTIBLE GAS – CARACTERISTICAS PLANCHA DE 4 QUEMADORES 40,000 BTUS - MATERIAL PARRILLA ACERO - ÁREA DE COCCIÓN 19.7 CM – RUEDAS 2 RUEDAS – ENCEDIDO ELÉCTRICO – NIVELES DE COCCIÓN 1		UNIDAD	1			
8	REFRIGERADOR VERTICAL FRONTAL DE VIDRIO CON SISTEMA DE ENFRIAMIENTO CON TEMPERATURA DE 0 A 5 °C DEPENDIENDO DE LA NECESIDAD, AISLAMIENTO TÉRMICO EN ESPUMA DE POLIURETANO RÍGIDO DE ALTA DENSIDAD, SOPORTE DE EQUIPO FABRICADO EN TUBERÍA COBRE PUERTAS POSTERIORES EN ACERO INOXIDABLE, INYECTADAS CON POLIURETANO Y EMPAQUE MAGNÉTICO REMOVIBLE, CONTROL (DIGITAL) ELECTRÓNICO CON DIAL AJUSTABLE, SISTEMA DE ILUMINACIÓN CON LÁMPARAS LED, VIDRIO FRONTAL PANORÁMICO QUE PERMITE LA VISIBILIDAD TOTAL DE LOS DIFERENTES NIVELES DEL EQUIPO, UNIDAD LÍNEA ECOLÓGICA BAJO CONSUMO (110 VOLTIOS), PARA UTILIZAR EN ALMACENAMIENTO Y CONGELACIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS. ALTO 206 CMS, FRENTE 72 CMS, FONDO 72,4, CM, VOLUMEN NETO 510 LITROS, PUERTAS 1, PARRILLAS 05 ZINCADAS.		UNIDAD	1			

9	BATIDORA INDUSTRIAL 20 LITROS - CAPACIDAD: 20 LITROS - CAPACIDAD MÁXIMA DE HARINA POR MEZCLA: 6 LIBRAS - BATIDORA DE USO COMERCIAL E INDUSTRIAL - EN ACERO INOXIDABLE - UTENSILIOS: GANCHO PARA MASA, BATIDOR PLANO Y GLOBO - ENCENDIDO MEDIANTE PULSADOR Y RELEVO DE EXCELENTE CALIDAD Y DURACIÓN. ENGRANAJES METÁLICOS DE ACERO REFORZADO AUTO-LUBRICADOS PERMANENTEMENTE; ESTA BATIDORA NO UTILIZA POLEAS NI CORREAS.		UNIDAD	1			
11	EXPRIMIDOR DE NARANJA SEMI INDUSTRUAL VOLTAJE: 110 VOLTIOS VELOCIDAD: 2800 REVOLUCIONES POR MINUTO		UNIDAD	2			
12	FREIDORA INDUSTRIAL DE ALTO RENDIMIENTO A GAS . TANQUE Y MUEBLE EN ACERO INOXIDABLE, DOS CANASTILLAS. SISTEMA DE DESAGÜE PARA FILTRAR EL ACEITE. CONTROL AUTOMÁTICO DE TEMPERATURA DE 90°C A 205°C. VÁLVULA DE SEGURIDAD. SISTEMA HI-LIMIT PARA BRINDAR MAYOR SEGURIDAD. PATAS NIVELADORAS EN ACERO INOXIDABLE. RÁPIDA RECUPERACIÓN DE TEMPERATURA DEL ACEITE, PARA MINIMIZAR LA ABSORCIÓN DE ACEITE EN LOS ALIMENTOS. 3 QUEMADORES EN FUNDICIONES DE HIERRO DE ALTO RENDIMIENTO. DIMENSIONES: 40,00 X 86,00 X 116,00 CM, POTENCIA: 105.000 BTU/H. A GAS. CAPACIDAD: 28 LITROS		UNIDAD	2			

13	MARMITA INDUSTRIAL A GAS. MUEBLE Y TANQUE EN ACERO INOXIDABLE 304. DOTADO CON VÁLVULA DE SEGURIDAD Y PILOTO; GRIFO DE LLENADO PARA AGUA. TAPA ABATIBLE. ENCENDIDO CON PIEZO ELÉCTRICO. QUEMADORES INDEFORMABLES DE ALTO RENDIMIENTO. CONTROL MANUAL DE TEMPERATURA. VÁLVULA DE DESAGÜE. FUEGO DIRECTO. DIMENSIONES: 80,00 X 90,00 X 88,00 CM, POTENCIA: 75.000 BTU/H, A GAS Y CAPACIDAD: 280 LITROS.		UNIDAD	4			
14	ASADOR INDUSTRIAL DOBLE A GAS. DOS PLANCHAS ASADORAS. PLANCHAS EN PLATINA DE HIERRO. QUEMADORES INDEFORMABLES EN HIERRO, ALTO RENDIMIENTO. MUEBLE Y ENTREPAÑO EN ACERO INOXIDABLE. PATAS Y NIVELADORES EN ACERO INOXIDABLE. RECOLECTOR DE GRASAS. ENCENDIDO ELECTRÓNICO. DIMENSIONES: 100,00 X 88,00 X 87,00 CM Y POTENCIA: 120.000 BTU/H. A GAS.		UNIDAD	3			
15	PELADORA DE PAPAS. CUERPO EN ACERO INOXIDABLE. BASE Y TAPA EN HIERRO FUNDIDO. POTENCIA 1 HP. CAPACIDAD 150 KG/HORA DIMENSIONES: 50,00 X 60,00 X 72,00 CM POTENCIA: 1/2 H. P., 360 WH., 110 V.		UNIDAD	2			
16	ESTUFA INDUSTRIAL A GAS. SEIS PUESTOS GRANDES. PARRILLAS EN FUNDICIÓN DE HIERRO. QUEMADORES INDEFORMABLES EN HIERRO, ALTO RENDIMIENTO. MUEBLE Y ENTREPAÑO EN ACERO INOXIDABLE. ENCENDIDO ELECTRÓNICO. PATAS Y NIVELADORES EN ACERO INOXIDABLE. DIMENSIONES: 150,00 X 88,00 X 87,00 CM , POTENCIA: 162.000 BTU/H. A GAS.		UNIDAD	1			

17	HORNO DE CONVECCIÓN. CONSTRUCCIÓN EXTERIOR EN ACERO INOXIDABLE, INTERIOR EN PORCELANIZADO PARA FACILITAR LA LIMPIEZA. PUERTAS EN ACERO INOXIDABLE (UNA PUERTA SÓLIDA Y UNA CON PANEL DE DOBLE CRISTAL TEMPLADO), DISEÑADAS PARA USO PESADO Y CON CIERRE SIMULTÁNEO. APERTURA DE PUERTAS DE 135° PARA FÁCIL ACCESO AL PRODUCTO. TERMOSTATO ELECTROMECÁNICO, TEMPERATURA DE 200°F A 500°F. IGNICIÓN ELECTRÓNICA. DOS VELOCIDADES, 1725 R.P.M. Y 1140 R.P.M. TEMPORIZADOR SONORO 0-60 MIN. LUZ INTERIOR INCANDESCENTE. 5 PARRILLAS CROMADAS DE 650 X 450 MM. HASTA 10 DIMENSIONES: 97,00 X 105,00 X 151,00 CM POTENCIA: 60.000 BTU/H. A GAS. 120V. CAPACIDAD: 5 PARRILLAS Y 12 NIVELES.		UNIDAD	1			
18	BATIDORA INDUSTRIAL. TRABAJO PESADO. 3 VELOCIDADES GRADUABLES. 2 RECIPIENTES EN ACERO INOXIDABLE. 3 ADITAMENTOS MEZCLADORES: BATIDOR GLOBO, PALA Y GANCHO. CAPACIDAD: 24 LT. DIMENSIONES: 50,00 X 56,00 X 82,00 CM, POTENCIA: 3/4 H.P., 565 WH., 110 V Y CAPACIDAD: 24 LT		UNIDAD	2			
19	LAMINADORA DE MASA. FABRICADA EN HIERRO CON PINTURA TERMO ENDURECIDA. CILINDROS EN ACERO DE 29 CM. GRADUACIÓN DE ESPESOR. INTERRUPTOR DE EMERGENCIA. DIMENSIONES: 49,00 X 54,00 X 52,00 CM Y POTENCIA: 375 WH., 110 V		UNIDAD	1			

20	ESTUFA ELECTRICA DE EMPOTRAR 4 PUESTOS - *TIPO DE ESTUFA: CUBIERTA - *MATERIAL CUBIERTA: ACERO INOXISABLE *VOLTAJE 220V*MATERIAL PARRILLA PLATINA*MEDIDA EXTERIOR 58,5X12X51 (ANCHOXALTOXFONDO) CM*MEDIDA INTERNA 56,5X12X48,5 (ANCHOXALTOXFONDO) CM* NO. DE PUESTOS 4		UNIDAD	7			
21	HORNO DE EMPOTRAR ELECTRICO BANDEJAS: 2 CROMADAS*COLOR: NEGRO*TIPO: ELÉCTRICOS*ALIMENTACIÓN: 220 V*FORMATO: 60 CM* ANCHO: 60 CM*QUEMADORES: CROMADOS* GARANTÍA: 1 AÑO* ALTO: 62 CM* FONDO 49 CM* MATERIAL: ACERO Y VIDRIO TEMPLADO * DOBLE VIDRIO: SI* LUZ ENCENDIDO: SI*TIMER: SI		UNIDAD	5			
23	ESTUFA INDUSTRIAL FABRICADA EN ACERO CALIBRE 22 REF 430, PARRILLAS EN HIERRO FUNDIDO, VALVULAS DE SEGURIDAD Y QUEMADORES 3 LINEAS Q50. CUBIERTA EN BOCEL SOLDADO CALIBRE 20, ESTRUCTURA EN ÁNGULO HR DE 1"X1/8", MEDIDAS EXTERNAS 1.45 MTS DE FRENTE X 55 CM DE ANCHO X 80 CM DE ALTO, 3 FOGONES DOBLES EN ALUMINIO CON QUEMADORES INDUSTRIAL Q75 (75.000 BTU/HORA), PARRILLA EN VARILLA CUADRADA HR DE 9 MM DE 45 CM X 45 CM. FUNCIONAMIENTO GAS NATURAL O DE PIPETA, 6 VÁLVULAS DE SEGURIDAD		UNIDAD	1			
24	ESTUFA DE EMPOTRAR EN ACERO INOXIDABLE DE 60 CM DE ANCHO CON PARRILLAS EN ALAMBRÓN Y MESA EN ACERO INOXIDABLE BRILLANTE. QUEMADORES N DE DIFERENTES TAMAÑOS . CUENTA CON PERILLAS REMOVIBLES Y		UNIDAD	2			

	QUEMADORES SELLADOS ENCENDIDO ES AUTOMÁTICO DESDE SUS PERILLAS. ESTUFA DE FÁCIL INSTALACIÓN, CON CABLES ROTULADOS Y CLAVIJA INTEGRADA						
26	HORNO DE PANADERÍA ELÉCTRICO DE 4 BANDEJAS, O MULTIPROPÓSITO - HORNO DE CONVECCIÓN PEQUEÑO, TIENE CAPACIDAD PARA CUATRO BANDEJAS DE 46 X 33 CMS Y UN MOTOR VENTILADOR. PERMITE UNA COCCIÓN CON TEMPERATURA REGULABLE DE 30ºC A 260ºC. TRABAJA A CONVECCIÓN CUYA DISTRIBUCIÓN DEL CALOR ES A TRAVÉS DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN, CAPACIDAD DE 4 BANDEJAS DE 46 X 33 CM (INCLUIDAS), CONTROL MANUAL (TIEMPO Y TEMPERATURA), POTENCIA 3KW, VOLTAJE 220V BIFÁSICO, DIMENSIONES 60 X 47,2 X59 CM (ANCHO, ALTO Y FONDO), PESO 22 KGS.		UNIDAD	1			
28	CONGELADOR A GAS DE 200 LTS - CONTROL DE TEMPERATURA SI CAPACIDAD 191 CM^3 DIMENSIONES 10,05*71,0*91,0 CM MODEO XCD-200-GLP MATERIAL INTERIOR CUBIERTO DE CHAPA PLÁSTICA SANITARIA DE ALTA RESISTENCIA A LA CORROSIÓN, EXTERIOR EN PINTURA ELECTROSTÁTICA. ALTO 91.0 CM. SISTEMA DE ENFRIAMIENTO AIRE FORZADO - NÚMERO DE GAVETAS 1 CONGELAMIENTO RÁPIDO NO ANCHO 100 CM RANGO DE TEMPERATURA 0º A -12º C. COLOR BLANCO		UNIDAD	1			
30	FABRICADOR DE HIELO SUBTROPICAL 12-15KG PANEL DIGITAL - FH825		UNIDAD	4			

33	HIELERA INDUSTRIAL ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, VOLTAJE: 115V / 60HZ, CERTIFICADO ETL: DIMENSIONES (PULGADAS): 17.6 X 15.7 X 31.4, PESO DEL PRODUCTO (LIBRAS): 62.4, CARCASA DEL ELECTRODOMÉSTICO: ACERO INOXIDABLE RESISTENTE A LA CORROSIÓN, TASA DE PRODUCCIÓN DE HIELO: 6 LIBRAS / HORA, CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO DE HIELO: 29 LIBRAS, TIEMPO DE PRODUCCIÓN DE HIELO: 11-20 MINUTOS / LOTE.		UNIDAD	1			
34	PROCESADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL - CAPACIDAD150KG/HORA DISCOSINCLUYE 5 DISCOS (TRES PARA RALLAR Y DOS PARA TAJAR) POTENCIA550W VOLTAJE110V/60HZ. DIMENSIONESMEDIDAS DE EMPAQUE: 54 X 31 X 55 CMS. PESOBRUTO: 24 KGS NETO: 22 KGS		UNIDAD	1			
35	STAND BAÑO MARÍA PARA COMEDOR DE INFANTES - - ELECTRICO - VIDRIO CURVO EXHIBIDOR - 7 RECIPIENTES EN ACERO CON TAPA (3 GRANDES - 2 PEQUEÑOS) - PARTE INTERNA CUENTA CON UN ENTREPAÑO PARA ALMACENAJE - (PUERTA CORREDIZA) - MESÓN PLEGABLE ACERO - 4 RODACHINAS		UNIDAD	1			
36	MARMITA DE 200 LTRS TIPO INDUSTRIAL PARA ALIMENTOS CON ESTRUCTURA DE OLLA REDONDA TIPO JARRA (CON PICO DELANTERO) EN ACERO INOXIDABLE CALIBRE 14 AISI 304 (ANTIMAGNETICO, ANTIOXIDANTE TIPO ALIMENTOS) Y OLLA EXTERNA CON UN DIÀMETRO APROXIMADO DE 60CM CALENTAMIENTO POR MEDIO DE RESISTENCIAS POSICIONADAS EN "CAMISA" SUMERGIDAS EN ACEITE TÈRMICO		UNIDAD	1			

	(REF THERMIA B) Y SU RESPECTIVO NIVEL DE ACEITE, SISTEMA ANÀLOGO CONTROLADOR DE TEMPERATURA COMPUESTO POR: INTERRUPTOR DE ENCENDIDO, ELECTROVALVULA DE SEGURIDAD, TERMOSTATO RAINBOW DE 16 AMBERIOS A 320 GRADOS CENTIGRADOS Y PILOTO DE LLAMA ABIERTA, AGITADOR CON MOTO REDUCTOR TRIFÀSICO DE 1HP Y CAPACIDAD DE 200 LTRS						
37	FABRICADORA DE HIELO. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE. TANQUE DE ALMACENAMIENTO CON INTERIOR PLÁSTICO Y AISLAMIENTO TÉRMICO. PRODUCE CUBOS DE 2.2 X 2.2 X 2.6 CM. CAPACIDAD 120 KG/DÍA DIMENSIONES: 67,00 X 68,00 X 90,00 CM, POTENCIA: 1.114 WH., 110 V. 11.7A Y CAPACIDAD: 135 KG./ 24 H. ALMACENAMIENTO: 40 KG..		UNIDAD	2			
38	CUARTO FRIO DE CONGELACION. ALTO 213 FRENTE 224 FONDO 107 MATERIAL ACERO INOXIDABLE PUERTAS 2 TIPO DE PUERTA SOLIDA CON CERRADURAS TEMPERATURA -5 A -22ºC VOLUMEN BRUTO EN LITROS 2750 TECNOLOGÍA CONVENCIONAL FUNCIONALIDAD CONGELACIÓN USO INSTITUCIONAL GARANTÍA 1 AÑO		UNIDAD	3			
39	CUARTO FRIO DE REFRIGERACION. ALTO 213 FRENTE 224 FONDO 107 MATERIAL ACERO INOXIDABLE PUERTAS 2 TIPO DE PUERTA SOLIDA CON CERRADURAS TEMPERATURA 0 A 6ºC VOLUMEN BRUTO EN LITROS 2750 TECNOLOGÍA CONVENCIONAL FUNCIONALIDAD REFRIGERACIÓN USO INSTITUCIONAL GARANTÍA 1 AÑO		UNIDAD	1			

NOTA: El oferente deberá diligenciar los ítems con cantidad cero (0) dentro de la propuesta económica, los cuales no serán objeto de evaluación dentro del proceso de selección, con el fin de incluir estos bienes

al contrato si se llegará a contar con el presupuesto, así mismo se deberá tener en cuenta el valor promedio acuerdo estudio de mercado realizado y no podrá ser superado.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	IMAGEN ILUSTRATIVA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	MARCA OFERTADA	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA
4	PLANCHA ASADORA EN H/R DE 3/4" DE ESPESOR CON SALPICADERO, ESPALDAR Y LOS LATERALES EN ACERO INOXIDABLE CALIBRE 16 PROVISTA AL FRENTE DE CANAL RECOLECTOR DE GRASA CON BANDEJA, CALENTADA POR RESISTENCIAS CONTROLADAS POR TERMOSTATO. CUERPO CON GABINETE ABIERTO EN LA PARTE INFERIOR FABRICADO EN EN ACERO INOXIDABLE CALIBRE 18 TIPO 304, CON BOCELES SUPERIORES EN CALIBRE 16 , PISO Y ENTREPAÑO EN EL MISMO MATERIAL PARA GUARDAR UTENSILIOS. MONTADA SOBRE2 RUEDAS DE 3" DE DIAMETRO Y 2 BASES DE AJUSTE AL NIVEL. DIMENSIONES: 0.91 X 0.94 X 0.90 MTS DOS QUEMADORES A GAS		UNIDAD	0			
6	FREIDORA INDUSTRIAL A GAS FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE 03 QUEMADORES EN HIERRO FUNDIDO FRÍE 42 LIBRAS DE PRODUCTOS POR HORA UNA CAPACIDAD DE 20 LIT DE ACEITE CON SISTEMA DE CALENTAMIENTO TUBULAR CON CANASTILLAS ESTÁNDAR CON DIMISIONES 40CM FONDO 73 CEN DE ALTO		UNIDAD	0			
7	FREIDORA INDUSTRIAL - 3 QUEMADORES EN HIERRO FUNDIDO TURBO, 90.000 BTU/H - FRÍE 42 LIBRAS DE PRODUCTO POR HORA - CAPACIDAD DE 20 A 25 LTS. DE ACEITE - SISTEMA DE CALENTAMIENTO TUBULAR QUE PERMITE UN MAYOR RENDIMIENTO RECUPERANDO RÁPIDAMENTE LA TEMPERATURA CON BAJO		UNIDAD	0			

	CONSUMO DE COMBUSTIBLE (GAS NATURAL O PROPANO) - ZONA FRÍA QUE CAPTURA PARTÍCULAS DE COMIDA PARA EXTENDER LA VIDA ÚTIL DEL ACEITE - COMPONENTES VÁLVULA MILI VOLTIOS, TERMOSTATO DE 200ºF A 400ºF, PILOTO Y TERMOPILA. (REPUESTOS DE LA MARCA AMERICANA ROBERT SHAW) NO REQUIEREN INSTALACIÓN ELÉCTRICA - REGISTRO FRONTAL PARA DRENAR EL ACEITE - ACCESORIOS: INCLUYE DOS CANASTILLAS ESTÁNDAR CON MANIGUETA DE VINILO, UNA PARRILLA PARA EL TANQUE, TUBO EXTENSOR PARA DRENAR EL ACEITE Y MANUAL DE INSTRUCCIONES - PESO: 101 LIBRAS - DIMENSIONES: FRENTE: 40CM FONDO: 73CM ALTO: 90CM - CONSUMO: 90.000 BTU/HR 22.680 KCAL/HR 0.986 M3/HR - GARANTÍA: 1 AÑO POR DEFECTOS DE FABRICACIÓN - POZUELO FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 Y BASE EN ACERO INOXIDABLE AISI 430 SATINADO - ENCENDIDO ELECTRÓNICO						
10	MOLINO DE MAIZ INDUSTRIA 1/2 CABALLO HP. CUBIERTA METÁLICA. HIERRO FUNDIDO ESTAÑADO. PINTURA DE ALTA RESISTENCIA. DIMENSIONES: 56,00 X 22,00 X 43,00 CM. POTENCIA: 1.5 H. P., 1.125 WH., 110 V		UNIDAD	0			
22	ESTUFA INDUSTRIAL DE 6 PUESTOS CON HORNO; FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, 6 VÁLVULAS EN BRONCE DE ALTA RESISTENCIA AL CALOR CON PERILLA METÁLICA, 6 PARRILLAS SÚPER RESISTENTES EN HIERRO FUNDIDO DE 35*35CM C/U. 6 POTENTES QUEMADORES EN HIERRO FUNDIDO, CON SISTEMA VENTURI PARA UNA MEJOR MEZCLA GAS AIRE QUE GENERA UNA ÓPTIMA COMBUSTIÓN. 4 RODACHINAS DE ALTO TRAFICO. HORNO CON ESCABILADERO QUE PERMITE TENER		UNIDAD	0			

	MÁS VOLUMEN DE ALIMENTOS EN MENOS ESPACIO. TERMOSTATO ESPAÑOL CON RANGO DE TEMPERATURA DE 250°F A 550°F. TERMOPILA PIRO PLÁSTICA DE SEGURIDADAISLAMIENTO TÉRMICO EN FIBRA DE VIDRIO DENSIDAD 4. QUEMADOR CON SISTEMA VENTURI QUE MEJORA LA COMBUSTIÓN CON BAJO CONSUMO DE GAS.(30.000BTU/H) Y UNA GRAN EFICIENCIA EN EL CALENTAMIENTO TÉRMICO INTERNO DEL HORNO. DIMENSIONES FRENTE: 1.05M FONDO: 0.75M ALTO: 0.90M. CONSUMO: 180.000 BTU/HR 45.360 KCAL/HR 1.97 M3/HR.						
25	HORNO PANADERÍA 3 CÁMARAS A GAS. MEDIDAS EXTERNAS 130 CM DE AÑO, 60 CM DE ANCHO, 80 CM DE FONDO. FUNCIONAL PARA LATAS DE 65 45 CMS.		UNIDAD	0			
27	CONGELADOR HORIZONTAL CAPACIDAD DE 535 LTS, DIMENCIONES 156 X 89 X 75 CMS (ANCHO X ALTO X FONDO). CHAPA DE SEGURIDAD, PARRILLA INTERNA. VOLTAJE 110V, DUAL (REFRIGERA Y CONGELA), BANDEJA POLIPROPILENO, COLOR BLANCO. PARA LA SECCION DE ABASTECIMIENTOS.		UNIDAD	0			
29	CONGELADOR HORIZONTAL 430 LTS ALTURA: 84.5 CM ANCHO: 141.0 CM PROFUNDIDAD: 74.5 CM DOBLE PUERTA SUPERIOR		UNIDAD	0			
31	MAQUINA PARA HACER HIELO EN ACERO INOXIDABLE CON CAPACIDAD PARA 2,2 LIBRAS DE HIELO, SELECCIÓN DE 3 TAMAÑOS DE CUBO, PRODUCE 26 LIBRAS DE HIELO POR DIA, DURACION DE FABRICACION DE HIELO DE 6 MINUTOS.		UNIDAD	0			

32	MÁQUINA DE HIELO 142 LBS X 24 HORAS - EXTERIOR DE ACERO INOXIDABLE DURADERO - CONDENSADOR ENFRIADO POR AIRE - PARA APLICACIONES INDEPENDIENTES O INTEGRADAS - REQUIERE EL USO DE UN DESAGÜE - CERTIFICADO DE SANEAMIENTO ETL - FILTRO DE AIRE REMOVIBLE - INTERRUPTOR DE ENCENDIDO ACCESIBLE SIN QUITAR EL PANEL - CONSUM KWH/100 LBS: 6.13 - POTENCIA: 363W - GAS REFRIGERANTE R209 PESO 176 LB - DIMENSIONES 59.7×72.4×98CM		UNIDAD	0			

NOTA 2: Validez de la oferta debe ser mínimo de NOVENTA (90) días a partir de la fecha de recepción de propuestas.

NOTA 3: La BASE NAVAL ARC "MÁLAGA" se reserva el derecho de adjudicación del presente proceso hasta por la totalidad del presupuesto oficial asignado.

NOTA 4: No obstante, el valor ofertado, la adjudicación del presente proceso se podrá efectuar por la totalidad del presupuesto teniendo en cuenta las necesidades institucionales.

NOTA 5: En la preparación de las ofertas, el proponente deberá incluir en sus precios todos los impuestos, derechos, transporte y otros cargos que se causaren durante la ejecución del contrato, los cuales se entenderán incluidos en los precios ofertados en el presente anexo.

NOTA 6: En caso que el proponente no indique el impuesto a las ventas (IVA) y haya lugar a este se entenderá que viene incluido en el valor total (IVA presunto), sin perjuicio de las correspondientes correcciones aritméticas por parte del comité económico. Si el bien está legalmente exento de IVA se deberá indicar de manera clara y expresa la norma que contempla el beneficio.

NOTA 7: El oferente debe ofertar los precios unitarios de los ítems cuya cantidad es cero (0), toda vez que al momento de adjudicar el contrato, y en caso de que sobre presupuesto, la entidad podrá aumentar las cantidades de los bienes hasta satisfacer la necesidad real de las dependencias usuarias, teniendo en cuenta el porcentaje de satisfacción expuesto en el acápite de descripción de la necesidad del presente estudio previo.

NOTA 8: De conformidad con lo establecido en la Ley 31 de 1992, la unidad monetaria y de cuenta del país es el Peso Colombiano, en tanto que las fracciones denominadas centavos no volvieron a ser acuñadas por dicha autoridad y por lo mismo no hacen parte de la unidad monetaria ni de cuenta en Colombia, en tal sentido no se establecerán sus tarifas con centavos, sino que deberán hacerse siempre las aproximaciones, de la siguiente manera:

CENTAVOS	APROXIMACION
0.01 CENTAVOS A 0.49 CENTAVOS	AL PESO COLOMBIANO INMEDIATAMENTE ANTERIOR
0.50 CENTAVOS A 0.99 CENTAVOS	AL PESO COLOMBIANO INMEDIATAMENTE SIGUIENTE.

NOTA 9: El oferente deberá adjuntar la propuesta económica en formato PDF y EXCEL.

De ustedes atentamente,

Nombre del Proponente: _____

Nombre del Representante Legal: _____

Firma del Representante Legal o Apoderado: _____