COTIZACIÓN COMERCIAL

FECHA: 2021-06-30

CONSECUTIVO:COT-163206

NIT: 0

ELABORADO POR: BRAYAN GIRALDO

CLIENTE: AGENCIA TURCA DE COOPERACIÓN Y COORDINACCIÓN TIKA

CORREO ELECTRÓNICO:

DIRECCIÓN: Centro

MÓVIL:

CIUDAD: Pereira

VÁLIDA HASTA: 30/09/2021

TELÉFONO:

CONTACTO:

Producto	Descripcion	Cant.	Precio Unitario	Descuento	IVA	Precio Total
	CONGELADOR VERTICAL 2 PTAS 49P Marca: TURBO AIR Referencia: TSF-49SD (49 pies cúbicos / 2 puertas) Fabricado totalmente en acero inoxidable, interior y exteriormente.Monitor de alta tecnología: presenta un indicador para monitorear el funcionamiento del ventilador y un display digital de temperatura. Rangos de temperatura: -10 -20 grados C. Sistema eficiente de refrigeración: Evaporadores y condensadores sobre dimensionados para un rápido enfriamiento y más eficiencia. Refrigerante: R-290 4,59 OZ. (130g). Cuenta con un dispositivo de auto limpieza del condensador, que mantiene el fallo del sistema de condensador limpio y evita su desgaste de forma automática mediante el cepillado diario del mismo. Ruedas de alto tráfico. Seis parrillas en acero inoxidable, durables y fáciles de ajustar. Unidad de de 3/4 HP. / 10.3 amperios . 562 W. Certificación ENERGY STAR para el más bajo consumo de energía. UL, CE, NSF. Dimensiones: Frente: 1.385 / Fondo: 0.771 / Altura: 1.956 mts -2.114 mts con las ruedas. (SISTEMA DE AUTOLIMPIEZA, 18 MESES DE GARANTÍA Y 3 AÑOS EN COMPRESORES).	1	$25.200.000,00	$3.780.000 (15,00%)	$4.069.800 (19%)	$25.489.800,00
	MAQUINA DE HIELO CUBOS 35KG/DIA Marca: ICETRO Referencia: SCI-035. Máquina fabricadora de hielo auto contenida. Hielo en cubos. Ideal para restaurantes y bares que deseen ofrecer un cubo de hielo más grande. Exterior en acero inoxidable, construcción interior en polietileno con aislamiento en espuma de uretano de alta densidad que ayuda a mantener la forma del hielo por mucho tiempo, esquinas redondeadas para fácil limpieza. Puerta en ABS. Capacidad de almacenamiento de hielo hasta 13 Kg. Si la temperatura ambiente es de 21°C y la temperatura del agua es de 10°C) produce en 24 horas hasta 31 Kg, (si la temperatura ambiente es de 32°C y la temperatura del agua es de 21°C) produce en 24 horas hasta 22 Kg. Número de cubos de hielo 24/ciclo. Las temperaturas del aire y del agua varía todo el día de acuerdo al clima de este mismo modo la producción. Patas de altura ajustables de 0 a 1.8 cm. Dimensiones del hielo en forma de campana: 3.2X3.6X3.4 cm. Dimensiones del equipo: Frente 0.407 / Fondo 0.463 / Altura 0.683 mts. Voltaje: 110V - polo a tierra. Toma eléctrico: 3X15. Potencia: 0.37 HP-3500 Btu/h. Consumo: 450 W. Peso neto: 38.5 Kg. Altura de piso para punto eléctrico: 0.60m. Diámetro tubería de agua: 1/2", presión de agua en libras (psi): 60lb, altura de piso para punto hidráulico: 0.60 m, altura desagüe: a piso, diámetro tubería desagüe: 2". Requisitos de operación: Rango de temperatura ambiente: 10-43°C, rango de temperatura de agua: 10-32°C, presión del agua: 20-80 psi.	1	$7.594.000,00	$1.139.100 (15,00%)	$1.226.431 (19%)	$7.681.331,00
	BATIDORA 8L Marca: SPAR MIXER. Referencia: SP-800J. Batidoras planetarias de gran calidad en su diseño y fabricación. Fuertes, rápidas, seguras y de gran confiabilidad. Maquinas silenciosas, de tres velocidades, de simple mantenimiento, con motores de alta torsión. Todos los engranajes de transmisión son fabricados en aceros especiales y están diseñados para tener una alta resistencia y duración. Pintadas con laca de larga duración y libre de tóxicos. 3 velocidades 132, 234 y 421 r.p.m. Incluye un tazón en acero inoxidable de 8 cuartos de galón de capacidad (7.6 litros) y tres accesorios: globo, gancho y paleta. Características eléctricas: Monofásico 110 V - polo a tierra, Consumo: 0.20 Kw, Motor: 1/4 H.P. Dimensiones: Frente 0.30 / Fondo 0.40 / Altura 0.580 mts	1	$3.740.000,00	$561.000 (15,00%)	$604.010 (19%)	$3.783.010,00

Producto	Descripcion	Cant.	Precio Unitario	Descuento	IVA	Precio Total
	CIRCULADOR TERMICO PARA COCCION AL VACIO Marca: POLYSCIENCE referencia: SVC-AC1B. El Sous Vide Professional ™ establece las normas para la cocción al vacío. Ha sido desarrollado para satisfacer los requisitos de los mejores chefs del mundo, y añade una nueva dimensión de control a su cocina. El SVCAC1B está construido en acero inoxidable, diseño compacto que permite la circulación del agua, Pantalla LCD de 7.6 cms x 5.4 cms, iluminada para fácil lectura. Seguridad bajo nivel de líquido. Profundidad de inmersión mínima de 3.4 cm a 8.6 cms, temperatura máxima de 100 grados centígrados (disponible en Celsius o Farenheit), bomba de 1 velocidad con control deslizante ajustable. Botones que permiten ajustar y seleccionar la temperatura de cocción. Presión máxima del caudal de 12 litros por minuto. Salida del calentador de 1100 Watts / 3753 BTU. Peso: 13 lbs. Dimensiones: Frente 0.099 / Fondo 0.188 / Altura 0.356 mts. MONOFASICO: 110 V - POLO A TIERRA , CONSUMO WATIO: 1100 W,CORRIENTE: 10AMP, TOMA ELECTRICO: 3X15. (no incluye depósito ni tapa)	3	$7.629.200,00	$1.144.380 (15,00%)	$3.696.347 (19%)	$23.150.807,40
	BALANZA ELECTRONICA 5KG Marca: TORREY. Referencia: L-EQ5/10. Construcción en acero inoxidable de fácil limpieza. Equipada con tarjeta interface RS-232, para poder conectar a impresora o computadora. Función de tara acumulable, pesa en kilogramos, libras u onzas, con solo un botón. Capacidad: 5 Kilos. División mínima 1g / 0.002lb / 0.05oz. Corriente Eléctrica: 110V/60hz. Display en cuarzo líquido e iluminación para fácil lectura, batería recargable. Peso 3.5 kg. Dimensiones: Frente 0.25 / Fondo 0.255 / Altura 0.11 mts. Dimensiones del plato: 0.20X0.24 mts (Incluye adaptador)	3	$514.000,00	$77.100 (15,00%)	$249.033 (19%)	$1.559.733,00
	Campana extractora en acero inox cal 20 tipo 430 dimensiones(Frente: 1.40 m// Fondo: 1.10 m // Altura: 0.60 m)	1	$2.804.000,00	$280.400 (10,00%)	$479.484 (19%)	$3.003.084,00
	EMPACADORA AL VACIO HENKELMAN 1 BARRA Marca: HENKELMAN. Referencia: JUMBO 30. Empacadora al vacío, construida totalmente en acero inoxidable, cámara de vacío embutido con esquinas redondeadas para una higiene óptima. Con placas de inserción en politeno para un ciclo más rápido y una mejor colocación del producto, (resiste a choques y arañazos, fabricada a la medida, producto siempre está a la altura adecuada para la barra de sellado, ciclo de vacío más rápido) única con botón de mantenimiento en la bomba, se deshace de la humedad con la que se genera en el aceite, limpia la bomba y previne la corrosión, cubierta transparente. Bomba Busch, capacidad de la bomba: 008 m3/h, Ciclo de la máquina: 25-60 sec. Control de tiempo con una memoria de 1 programa. Dimensiones de la cámara: Frente 0.350 / Fondo: 0.370 / Altura 0.150 mts. Dimensiones exteriores: Frente 0.450 / Fondo 0.525 / Altura 0.370 mts. Longitud de barra de soldadura: 35 cm fácilmente desmontable por razones de limpieza. Peso 35kg. Características eléctricas: Monofásico: 110 V - polo a tierra, Potencia: 0.4 kW, corriente: 8.5 Amp, toma eléctrico: 3x15.	1	$9.100.000,00	$1.365.000 (15,00%)	$1.469.650 (19%)	$9.204.650,00

Producto	Descripcion	Cant.	Precio Unitario	Descuento	IVA	Precio Total
	MAQUINA DE CAFE OTTIMA FUTURMAT Marca: Quatliy Espresso. Referencia: MTF092N. La Futurmat Ottima Evo es la máquina de café espresso ideal para establecimientos de bebidas y alimentos que buscan ofrecer a sus clientes una bebida de café de calidad a partir de equipos, de fácil mantenimiento y que permitan realizar diversas preparaciones a base de café. Es una máquina de líneas limpias y modernas. Su diseño elegante fue construido para durar, lo que hace de este equipo ideal para cualquier lugar que se esfuerce por lograr la intensidad de la taza de café perfecta. Este equipo consigue un espresso perfecto gracias a su excelente estabilidad térmica y alta fiabilidad. Diseño urbano robusto que transmite solidez y calidad y de uso sencillo. Pomos ergonómicos para el agua y vapor, facilidad de uso total. Caldera de cobre con intercambiador de calor independiente para cada grupo y con sistema termosifón. Control electrónico del nivel de agua en la caldera. 4 selecciones de café programables y continuo por grupo. Pulsadores cromados con LED integrado. Grupos macizos de 2,5 kilos con sistema de infusión / extracción. Chasis galvanizado resistente a la corrosión. Dimensiones: 42 alto, 71 ancho, 52 fondo cm (Alto con barandillas: + 5 cm). Voltaje: 230V/50-60 Hz. Potencia: 2800 W. Capacidad: 11 L.	1	$12.450.000,00	$1.867.500 (15,00%)	$2.010.675 (19%)	$12.593.175,00
	MOLINO PARA CAFE MOL C-DECAF DOSIF 116 Marca: QUALITY ESPRESSO Referencia: PQH102N. Molino para café "DECAF". Construcción exterior en plástico ABS color negro. Molino para café descafeinado con arranque y paro manual. Para dosis de 6-12 gr. Fresas moledoras de 60 mm. Velocidad: 1300 rpm. Tolva de 500 gramos. Sin dosificador. Nivel de ruido: 77 db. Dimensiones: Frente 0.17 / Fondo 0.34 / Altura 0.43 mts. Voltaje: 110V. Potencia: 270W. Peso: 6 Kg.	1	$2.000.000,00	$300.000 (15,00%)	$323.000 (19%)	$2.023.000,00
	MALTEADORA SENCILLA 400W 110V Marca: TORNADO Referencia: BAB05. Mezcladora para bebidas (malteadora) de 1 vaso. Esta mezcladora de bebidas tiene un potente motor de 400 W y dos opciones de velocidad (10.000 y 15.000 rpm). De alta calidad, cuerpo y vaso construidos en acero inoxidable. Puede mezclar o espumar diferentes tipos de líquidos fácilmente en tandas, especialmente batidos de leche, de proteína, malteadas con helado, fruta picada, hielo, etc; logrando una consistencia cremosa. Potencia: 400W. Voltaje: 110V. Certificaciones: CE. Dimensiones: Frente 0.208 / Fondo 0.158 / Altura 0.50 mts. Peso: 6.5 Kg. Vaso Referencia: Z-BAB21-A01 (Si se requiere adicional)	1	$1.045.000,00	$156.750 (15,00%)	$168.768 (19%)	$1.057.017,50
	DISPENSADOR DE 1 TQUE 18L. Y 2 TQUE 9L. Marca: CRATHCO Referencia: CS-3D-16. Dispensador para bebidas frías de tres tanques. (modelo agitador) Exterior en acero inoxidable, tanques de plástico para una fácil limpieza. tres tanques dispensadores de líquido: 1 con capacidad de 4.75 galones (18 litros) y 2 con capacidad de 2.4 galones (9 litros). Dispensador con un diseño práctico, amigable y que permite a la máquina dispensar el producto hasta la última gota. Mayor espacio de servicio 9" (22.86 cm) ideal para vasos largos, jarras de varios tamaños, etc. Función de agitación constante con sistema de mínima espuma. Nuevo sistema para fácil y sencillo desmonte de los tanques. Piezas consumibles con mayor vida útil gracias al menor desgaste de las mismas, menor cantidad de piezas para su limpieza. Rango de temperatura de (1.7-5 °C). Gracias a su mejorado diseño, puede colocar varios equipos en linea, ya que la entrada de aire es por debajo y la salida por atrás. Protecciones de sellado avanzadas contra fugas. Las palancas para dispensar el liquido se pueden quitar rápida y fácilmente sin afectar las válvulas dispensadoras de producto. Dimensiones: Frente 0.52 / Fondo 0.45 / Altura 0.65 mts. Características eléctricas: Monofásico: 110V - polo a tierra, toma eléctrico: 3x15. Consumo: 8.5 Amp. Potencia: 1/10HP. Peso 50 kg.	1	$5.750.000,00	$862.500 (15,00%)	$928.625 (19%)	$5.816.125,00

Producto	Descripcion	Cant.	Precio Unitario	Descuento	IVA	Precio Total
	MESA EN ACERO INOX ZONA DE LAVADO CON SHUT. CUBIERTA DE LAVADO EN A.I. CAL 16 T304 CON BORDE REDONDEADO Y LEVANTADO REFUERZO EN AI. T430 CON ENTREPAÑO. DIMENSIONES(FRENTE: 2 m // Fondo: 0.70 m // Altura: 0.90 m) INCLUYE POZUELO (FRENTE: 0.50 m // FONDO: 0.50 m // ALTURA: 0.30 m) NO INCLUYE GRIFERIA	1	$4.745.000,00	$474.500 (10,00%)	$811.395 (19%)	$5.081.895,00
	GRIFO PARA MESA DE 4 LAVADO Marca: GP, Ref: JW-PS13, Grifo para mesa de 4".	1	$1.264.000,00	$126.400 (10,00%)	$216.144 (19%)	$1.353.744,00
	ABATIDOR 10 BANDEJAS 1 PTA Marca: TORNADO Referencia: D10. Abatidor de temperatura. Construcción en acero inoxidable. Puede enfriar y congelar gran cantidad de alimentos en poco tiempo. Preserva el sabor, el aspecto y la calidad nutricional de los alimentos. Puerta de cierre automático de fácil limpieza control de temperatura Dixell, componentes de la refrigeración de Danfoss; aislamiento grueso de 75mm para una excelente eficacia térmica. Cuenta con sonda para alimentos. Capacidad: 10 bandejas 1/1GN por 2,5 cm de profundidad o 5 bandejas 1/1GN por 6.5 cm de profundidad. Temperatura: de 70 ° C a 3 ° C en 90 minutos, hasta 40 kilos para abatimiento positivo. Temperatura: 70 ° C a -18 ° C en 240 minutos, hasta 28 kilos para abatimiento negativo. Dimensiones: Frente 0.800 / Fondo 0.815 / Altura 1.645 mts. Voltaje: Bifásico: 220 V - POLO A TIERRA. Potencia: 1.3 kW. Toma eléctrico: 3X20, Altura de piso para punto eléctrico: 0.90 mts.	1	$25.300.000,00	$3.795.000 (15,00%)	$4.085.950 (19%)	$25.590.950,00
	Bandejas combi	1	$15.000.000,00	$0 (0,00%)	$2.850.000 (19%)	$17.850.000,00

Producto	Descripcion	Cant.	Precio Unitario	Descuento	IVA	Precio Total
	LICUADORA VELOCIDAD VARIABLE 2L Marca: OMNIBLEND Referencia: TM-767, vaso en policarbonato de2 Litros. Multifuncional. Licua Y mezcla en segundos todo tipo de alimentos, fríos, húmedos. Equipo ideal para preparar malteadas, smoothies, para triturar ó frapear hielo. Motor comercial de alta velocidad (38.000 r.pm.). Control de velocidad variable y pulsador para frapear. Unidad de doble cuchilla en acero inoxidable. Incluye tacador. Características eléctricas: Voltaje: 110 V. Consumo en wattios: 1265, Corriente: 11.5 AMP, motor: 1.68 H.P. Contiene: motor, vaso completo (vaso, aro, oring, kit de cuchilla, tapa y tapa visor) y tacador. Dimensiones: Frente 0.205 / Fondo 0.23 / Altura: 0.52 mts. Peso: 4.5 Kg.	3	$1.200.000,00	$180.000 (15,00%)	$581.400 (19%)	$3.641.400,00
	Mesa en Acero inoxidable cal 16 tipo 304 Dimensiones (Frente: 2 m// Fondo: 0.60 m// Alto: 0.90)	5	$3.772.000,00	$377.200 (10,00%)	$3.225.060 (19%)	$20.199.060,00
	FREIDOR ELECTRICO 1 TANQUE 10 LTS Marca: TORNADO Referencia: TEF-101. Freidor eléctrico de un tanque. Construcción completa en acero inoxidable. Termostato graduable de 60 a 200 ºC con luz indicadora. Temporizador para controlar el tiempo de fritura. Presenta termostato límite de temperatura graduado a 232 ºC. Incluye tapa y una canastilla cromada con mango plastificado. Tanque extraíble para facilitar la limpieza.ideal para pequeñas porciones de producto, ahorrando consumo de aceite, logra temperaturas altas en tiempos cortos, control de tiempo por medio de un timer, ideal para espacios pequeños, capacidad de trabajo máxima de 5.6lt, completamente en acero inoxidable. Capacidad del tanque: 10 litros. Bifásico: 220V - polo a tierra. Potencia: 3kW. Toma eléctrico: 3X20. Consumo: 14 Amp. Dimensiones: Frente 0.275/ Fondo 0.465 / Altura 0.310 mts. Peso: 6.5 kg. Este equipo incluye un auto stop que viene configurado de fábrica por seguridad, este es un sistema de seguridad para que el equipos pare de trabajar cada 2 horas para no afectar su rendimiento y funcionamiento, alargando así su vida útil. Ieal para pequeñas porciones de producto, ahorrando consumo de aceite, logra temperaturas altas en tiempos cortos, control de tiempo por medio de un timer, ideal para espacios pequeños, capacidad de trabajo máxima de 5.6lt, completamente en acero inoxidable.	3	$776.000,00	$116.400 (15,00%)	$375.972 (19%)	$2.354.772,00
	ESTANTERIA ACERO RECUBIERTA EN PLASTICO Marca: TORNADO Referencia: JSU541872. Estantería en acero inoxidable con recubrimiento plástico, resistente a la oxidación. Su diseño reduce la acumulación de polvo, permite la circulación de luz y aire libremente. Rápida y fácil de armar. Ideal para cocinas industriales y áreas de almacenamiento. Entrepaños: 4. Dimensiones: Frente 1.370 / Fondo 0.450 / Altura 1.80 mts.	3	$1.815.000,00	$272.250 (15,00%)	$879.368 (19%)	$5.507.617,50

Producto	Descripcion	Cant.	Precio Unitario	Descuento	IVA	Precio Total
	GRATINADOR SALAMANDRA 2KW 220 V Marca: TORNADO Referencia: TSE-36 (YST-936). Gratinador eléctrico. Cuerpo fabricado en acero inoxidable. Rejilla extraíble de 45.5 x 26 cm con mangos resistentes al calor para su fácil manipulación, 4 posiciones ajustables. Sistema de control de temperatura por medio de un control infinito. Rango de temperatura: 50-250°C. Bifásico: 220 V - polo a tierra, Potencia: 2 kW, Toma eléctrico: 3X20, Consumo: 10 Amp. Altura de piso para punto eléctrico: 0.80M. Dimensiones: Frente 0.61 / Fondo 0.31 / Altura 0.28 mts. Peso: 10 Kg.	3	$1.085.000,00	$162.750 (15,00%)	$525.683 (19%)	$3.292.432,50
	ESTUFA A GAS CON HORNO DE 4 PUESTOS Marca: TORNADO Referencia: RGR24. Estufa a gas de 4 puestos con horno. Mueble fabricado en acero inoxidable con frente amplio y espaldar con repisa, 4 quemadores superiores individuales y removibles en hierro fundido de fácil limpieza. Quemadores de 30000 BTU/H cada uno. Controles individuales para cada quemador. Perillas de metal de aleación de revestimiento de cromo duradero. Quemadores abiertos de hierro fundido con pintura. Termostato de horno de 50-320 °C. Rejillas de fundición para trabajo pesado con cabezales despegables. 3 posiciones de rack y 2 rejillas incluidas. Repisa superior delantera telescópica que permite sostener productos. Patas de acero inoxidable de 15 cm.Horno con termostato ajustable de 31000BTU/H. Certificación ETL. Potencia Total: 150000BTU/H. Dimensiones: Frente 0.609 / Fondo 0.829 / Altura 1.52 mts. Peso: 132kg.	3	$6.513.000,00	$976.950 (15,00%)	$3.155.549 (19%)	$19.763.698,50
	BASE SENCILLA 36 Marca: Pallomaro Referencia: BSE36 Base Sencilla 36" para estufas, planchas y parrillas de sobreponer con frente de 36 pulgadas, estructura en tubo cuadrado de 1 ½ pulgadas en acero inoxidable, marco superior en acero inoxidable calibre 16 tipo 304, entrepaño en lámina acero inoxidable calibre 18 tipo 430, refuerzo en acero inoxidable calibre 20 tipo 430 y cuatro (4) bases niveladoras en acero inoxidable, medidas: ancho 92.4 cm, largo 67.4 cm, alto 68.8 cm.	3	$1.232.000,00	$123.200 (10,00%)	$632.016 (19%)	$3.958.416,00
	PLANCHA ASADORA DE SOBREPONER 24PULG Marca: TORNADO Referencia: ATS-24 (Heavy Duty-Trabajo Pesado) Mueble y partes externas fabricadas en acero inoxidable calibre 18 tipo 201, partes internas (soportes de quemadores, bandeja recolectora y laterales internos) fabricados en acero aluminizado calibre 18, bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza, presenta 2 quemadores independientes tipo flauta en forma de U de 22.000 BTU/H cada uno, ubicados cada 12 pulgadas para una mejor distribución del calor, cada quemador posee una válvula y un piloto en acero para facilitar el encendido, las válvulas permiten graduar la llama con tres niveles de potencia (Alto-Medio-Bajo), configuración para gas natural o gas propano, presenta una plancha de hierro de 1/2 pulgada de espesor, ideal para altos volúmenes de trabajo, presenta un marco en acero inoxidable calibre 14, para expulsar el gas quemado cuenta con un ducto interno con salida en la parte posterior del equipo, de manera opcional se pueden instalar patas de 4 pulgadas en acero inoxidable (No incluidas en el PVP), dimensiones: Frente 0.61 / Fondo 0.756 / Altura 0.28 mts. Potencia Total: 44.000 BTU/H, no incluye base.	3	$2.600.000,00	$390.000 (15,00%)	$1.259.700 (19%)	$7.889.700,00

Producto	Descripcion	Cant.	Precio Unitario	Descuento	IVA	Precio Total
	PARRILLA ASADORA A GAS DE SOBREPONER 12 Marca: TORNADO Referencia: BTS-12 Mueble y partes externas fabricadas en acero inoxidable calibre 18 tipo 201, partes internas (soportes de quemadores, bandeja recolectora y laterales internos) fabricados en acero aluminizado calibre 18, bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos, su diseño permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza, presenta 2 quemadores tipo flauta de 15.000 BTU/H cada uno, ubicados cada 6 pulgadas para una mejor distribución del calor, las válvulas permiten graduar la llama con tres niveles de potencia (Alto-Medio-Bajo), configuración para gas natural o gas propano, presenta 3 parrillas independientes y desmontables para fácil limpieza fabricadas en hierro fundido reforzado, 2 difusores de llama tipo teja reforzados, fabricados en hierro fundido, ubicados sobre los quemadores, desarrollados con diseño exclusivo para impedir el contacto directo de la llama con los alimentos, logrando así un asado perfecto de manera opcional se pueden instalar patas de 4 pulgadas en acero inoxidable (No incluidas en el PVP) , dimensiones: Frente 0.305 / Fondo 0.756 / Altura 0.28 mts, potencia Total: 30.000 BTU/H, no incluye base.	3	$1.420.000,00	$213.000 (15,00%)	$687.990 (19%)	$4.308.990,00
	Refrigerador Horizontal marca Tornado, construcción en acero inoxidable AISI 304, refrigerante libre de cfc. Posee un rango de temperatura de 0°C a 5°C. Potencia 1/4 HP, 5 Amp, Voltaje 110V-Polo a tierra, Toma eléctrico 3x15. Dimensiones Frente: 1.70 m // Fondo: 0.77 m // Altura:1.10 m (Sin tener en cuenta el adosado la medida es de 0.90 m). Incluye pozuelo de lavado de dimensiones (Frente: 0.35 m // Fondo: 0.35 m // Profundidad: 0.15 m). Nota: no incluye griferia.	3	$10.718.100,00	$1.071.810 (10,00%)	$5.498.385 (19%)	$34.437.255,30
	HORNO ELECTRICO 6 BANDEJAS 2/3 Marca: Rational Referencia: SCCXS 6 2/3E Central inteligente de cocción compacta. Ideal para espacios reducidos. Equipo versión XS eléctrico Capacidad 6 x 2/3 GN Número de comidas por día 20-80 Rack longitudinal 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN Dimensiones en mm: Ancho 655 mm Profundidad 555 mm Altura 567 mm Acometida de agua R 3/4“ Desagüe DN 40 Presión de agua 150-600 kPa o 0,15-0,6 Mpa Peso 72 kg Potencia de conexión 5,7 kW Fusible automático 3 x 10 A Alimentación de la red 3 NAC 400 V Potencia “calor seco” 5,4 kW Potencia “vapor” 5,4 kW	1	$33.488.000,00	$3.348.800 (10,00%)	$5.726.448 (19%)	$35.865.648,00
	Base horno Rational	1	$2.400.000,00	$120.000 (5,00%)	$433.200 (19%)	$2.713.200,00

Producto	Descripcion	Cant.	Precio Unitario	Descuento	IVA	Precio Total
	EXTRACTOR 1.0WC 819RP, 5.0HP 3PH 208V Marca: CAPTIVEAIR Referencia: DU300HFA (7500-8500). Extractor con accionamiento directo de alta velocidad. Excitador centrífugo con ventilador de escape con interruptor de desconexión y rueda de 30 ". Carcasa construida en aluminio de gran calibre. Rueda no flotante inclinada hacia atrás centrífuga. Interruptor de desconexión resistente a la intemperie. Caño de engrase soldado a la carcasa. Aisladores de vibración. Conjuntos de paso ajustable. Montaje de motor ajustable. Motores con cojinetes de bolas asegurar larga vida del motor. Sujetadores resistentes a la corrosión. Alta temperatura funcionamiento (300 ° F). Clasificado para aplicaciones de ventilación en restaurantes y generales. Clasificación de grasa probada. 8500 CFM @ -1,000" wc ESP, ventilador funciona a 819 RPM. Motor de escape: 5.000 HP. Voltaje: 220V- 3 faes-60 Hz, 15,8 FLA, ODP. Dimensiones: Diámetro: 1.339 / Base: 1.016 / Altura: 0.953 mts.	3	$19.832.500,00	$2.974.875 (15,00%)	$9.608.846 (19%)	$60.181.721,25

OBSERVACIONES: En caso de realizar algún tipo de consignación se debe enviar por email el adjunto de la consignación, en caso de no realizarse los tiempos de entrega o prestación del servicio quedan sujetos a la identificación de su pago. Los productos relacionados en esta cotización se encuentra sujeto a inventario.	FORMA DE PAGO	Contado
	SUBTOTAL	$293,573,305
FIRMA _____ Nombre: BRAYAN GIRALDO CEL.	DESCUENTO TOTAL	$43,171,095
	IVA	$55,778,928
	TOTAL	$349,352,233

TERMINOS Y CONDICIONES

OBJETIVO: PALLOMARO S.A en adelante "LA COMPAÑIA", hace más de cincuenta años ofrece al mercado nacional productos de alta tecnología y calidad, lo que representa a sus clientes confianza al momento de adquirir productos y servicios para cocinas industriales. Los presentes términos y condiciones aplican a todos los productos y/o servicios comprados por el cliente o por un tercero en nombre del cliente. **COTIZACION COMERCIAL**: El presente documento constituye una cotización que contiene la descripción de los productos, precio y las demás condiciones del negocio jurídico propuesto, con lo cual una vez aceptada por el cliente, por cualquier medio idóneo se entenderá aceptada y se constituirá en un contrato comercial. **VIGENCIA**: Es el plazo en días hábiles, contados a partir del día hábil siguiente a la fecha de emisión, tal como este término se ha definido. En ningún caso la vigencia de una oferta puede ser superior a (15) días hábiles. **SEPARACIÓN DE PRODUCTOS**: El cliente solo podrá separar productos de inventario con un anticipo mínimo del 20%. En caso de clientes que tengan Crédito con la compañía se aceptara Orden de Compra, la cual debe registrar la fecha de entrega que el cliente establezca, hasta por un periodo adicional de 15 días calendario. Después de cumplido este periodo LA COMPAÑIA se reserva el derecho de liberar dicha mercancía al público y el cliente deberá definir por escrito nueva fecha de entrega, la cual estará sujeta a la nueva disponibilidad. En caso de no haber disponibilidad, el cliente podrá solicitar la devolución de su dinero, al cual se le realizarán los descuentos por gastos incurridos, como comisiones bancarias, 4x1000, etc. **PAGO**: Para clientes que no posean crédito con LA COMPAÑIA el pago deberá efectuarse al momento de realizar el despacho de productos o antes de realizar un mantenimiento correctivo y/o preventivo. Para productos que no son de línea y deben ser importados, se requiere de un anticipo del 50% del precio que aparece en la cotización; el saldo restante se hará exigible en el momento que el producto se encuentre disponible para su entrega. Una vez efectuado el aviso de llegada del producto a las bodegas de LA COMPAÑIA, el cliente tendrá un plazo máximo de 20 días calendario para retirar la mercancía de nuestras bodegas sin incurrir en costos de bodegaje. Después de 20 días calendario, se facturará un costo diario por bodegaje. Para importar productos para clientes con crédito se requiere orden de compra con firma y sello. **MEDIOS DE PAGO**: Transferencias a cuenta corriente Bancolombia 064-317339-01, cuenta corriente Banco Bogotá 166-04611-0; si son clientes exclusivamente de la sucursal de Bogotá, cuenta corriente Bancolombia 071-294373-04. Para pagos PSE se utiliza la cuenta BBVA Cta. Cte. 502004369. LA COMPAÑÍA no se hace responsable por giros o pagos a terceras personas. Se reciben tarjetas de crédito y débito, cheques confirmados con Fenalcheque; para montos mayores a $ 3,000,000 se debe anexar fotocopia de la cédula del girador, certificado de cámara de comercio y RUT, los tres últimos extractos de la cuenta de la cual se está girando; la cuenta debe tener una historia mayor a seis meses. Todas las formas de pago deberán ir EXCLUSIVAMENTE a nombre de PALLOMARO S.A NIT 890.317.339-2. **TIEMPOS DE ENTREGA**: Confirmado el pago del 100% de la mercancía, la compañía se compromete a entregarla al cliente en bodega o a un transportador, ya sea por LA COMPAÑIA, o por un tercero, dentro de un término máximo de 72 horas. Si al momento de la entrega del producto en la fecha y rango de tiempo convenido, y el cliente o su representante, no están presentes, se suspenderá la entrega y el cliente asumirá el valor del transporte que sea necesario reprogramar o se encargará de recoger el producto. La entrega de productos solo cubre las ciudades de Cali, Bogotá, Medellín, Pereira y Cartagena, dentro del perímetro urbano de cada una de ellas. Los costos de transporte para compras por valor inferior a 1 SMLV serán asumidos por el cliente; en el caso de utensilios o menaje, las compras por valor inferior $300.000. Para productos a importar de Estados Unidos de Norteamérica, el tiempo de entrega es de 70 días hábiles y para productos a importar de Europa su entrega es de 90 días hábiles. Los tiempos de entrega estimados están de acuerdo a lo estipulado por cada una de las fábricas. Los cambios y demoras que se puedan presentar por situaciones ajenas a LA COMPAÑIA, no implican modificaciones a las condiciones comerciales. Para pedidos de productos fuera de línea se debe confirmar con las fábricas el tiempo de entrega. Los tiempos de entrega son contados a partir de haber recibido el anticipo y/o la orden de compra. Si el cliente requiere de una entrega en tiempo menor al establecido, se podrá consultar y en caso tal, cotizar el flete adicional que deberá pagar siempre y cuando sea posible. **FLETES, SEGUROS Y TRANSPORTE**: Todos los fletes y seguros para envío de artículos fuera de las ciudades de Cali, Bogotá, Medellín, Pereira y Cartagena serán cubiertos por el cliente. La compañía podrá suministrar una cotización al cliente para fletes. El lugar y/o sitio físico para la entrega de los productos debe ser de fácil acceso. No obstante lo anterior, si el lugar y/o sitio físico para la entrega de los productos, presenta dificultades en su acceso, el cliente deberá asumir los costos adicionales en los que se incurra por este motivo. Antes de firmar el recibo a satisfacción, el cliente debe inspeccionar la cantidad y el estado de sus productos, ya que la compañía no asumirá faltantes ni costos por daños ocasionados por roturas y mala manipulación, una vez el cliente haya recibido a satisfacción por escrito. Los viajes adicionales para entrega y/o instalación de los productos, serán facturados al cliente. **INSTALACIÓN**: La compañía prestará el servicio de instalación en las ciudades donde tenga presencia LA COMPAÑIA, siempre y cuando se cumplan las condiciones establecidas en el formato STFO0002 REQUISITOS PARA ENTREGA E INSTALACIÓN, documento que deja constancia de las condiciones necesarias para la instalación adecuada de los equipos y que debe ser firmado por el cliente como cumplido, antes de programar el servicio. En caso que por motivos ajenos a LA COMPAÑIA no se pueda realizar la instalación al momento de la visita, por no contar con las condiciones solicitadas, el cliente deberá asumir el costo de la reprogramación. **GARANTÍA:** La garantía por defectos de fabricación será de un (1) año para los productos nuevos que vende la compañía. Para los productos usados 6 meses. Ver LGFO0001 TARJETA DE GARANTIA al momento de la entrega. Esta garantía cubre únicamente mano de obra y repuestos. La garantía no incluye piezas que se desgasten por su normal uso o partes consumibles. La garantía no cubre daños ocasionados por manejo inadecuado o debido a cambios que sobrepasen los niveles óptimos de voltaje o presión. Se prestara servicio de garantía en las ciudades de Bogotá, Medellín, Cali, Cartagena y Pereira, pero si el producto se encuentra en otra ciudad el cliente deberá cubrir los gastos de desplazamiento y estadía del técnico y del equipo si es necesario llevarlo a una sucursal de LA COMPAÑIA. En Utensilios la garantía es de 30 días y de 6 meses en los accesorios eléctricos. La garantía de la compañía no cubre mantenimiento preventivo, servicio que deberá ser solicitado por separado y a costo del cliente. **DEVOLUCIONES Y CANCELACIONES**: En el caso de presentarse una devolución, solo se recibirán productos en empaque original, completos, en perfectas condiciones, y sin usar. En estos casos no se realizará devoluciones de dinero y el cliente podrá utilizar este crédito para comprar otros productos incluidos en el portafolio de la compañía. Toda devolución deberá ser autorizada por el Director de Ventas de la sucursal correspondiente. En el caso de productos que no se encuentren en el portafolio de la empresa y que hubieran sido solicitados para importar o fabricar de manera especial, no se realizará la devolución del anticipo. Todo producto que llegue a LA COMPAÑIA sin previa autorización, no será recibido **ALMACENAMIENTO**: Una vez se cumpla la fecha de entrega de productos de inventario y estos se encuentren en las bodegas de la compañía, el cliente tendrá un plazo máximo de 20 días calendario para retirar la mercancía de nuestras bodegas sin incurrir en costos de bodegaje. Después de 20 días calendario, se facturará el bodegaje por cada día adicional.....