ANEXO OFERTA TECNICO ECONOMICA

Invitación pública No SAMC-RM-CISM-003-2021

OBJETO: Compra de equipos para dotación ambiente de excelencia de Cocina y habilidades participante empoderamiento Regional Llanos Wordskill Colombia.
Con el objetivo de satisfacer adecuadamente la necesidad presentada, las siguientes son las características y requerimientos del objeto a contratar para solucionar La necesidad:

LOTE No 4								
ITEM	EQUIPO	DESCRIPCION DEL ELEMENTO O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CODIGO SECOP	MARCA	VALOR UNITARIO +IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL +IVA INCLUIDO

1	Modulo integrado de cocina para formación	Modulo integrado de cocina para formación, Modulo en acero inoxidable 304 calibre 16, sin soldaduras a la vista, de 2 mt de Largo x 60 cm Ancho y 90 cm de Alto. montado en rodachinas industriales 4" las frontales con freno. Con los siguientes elementos incrustados en el módulo. 1. Parte izquierda Placa de inducción fabricada en acero inoxidable y vidrio cerámico. Control de tiempo. Panel de control con pantalla LCD. modelo para empotrar. Potencia 1800 Wh – 110 V. dimensiones largo x Ancho x Alto cm 34x39x10. 2. 2 fogones a gas alto rendimiento hierro fundido de 25 cm x 25 cm consumo 1.000 btu entrada a gas de 1/2 " 3. fry-top mixta a gas en acero satinado 2 quemadores tubulares de llama auto estabilizada regulación de potencia por grifo. Orificio de descarga plancha 20 Ancho x 40 Fondo cm y parrilla 20 Ancho x 40 Fondo cm corrugada tipo parrilla, consumo 12000 btu. 4. freidora tina en acero 304 calibre 16, capacidad de 3 litros incrustada en el módulo sin soldaduras a la vista, con canastilla en acero inoxidable consumo 1.000 btu entrada a gas de 1/2". 5. Sumidero en acero calibre 16 acero 304 incrustado sin soldaduras a la vista 30 x 30 cm x 20 cm profundo con grifería cuello de ganso, 6. Escabiladero incrustado parte central del módulo cumpliendo norma gastronorm 1/1. Construcción exterior e interior en acero inoxidable 304 parte externa calibre 16 e interna calibre 18. Interior con cantos sanitarios que cumplen con requerimientos NSF 7. nevera tipo bar incrustada parte izquierda del módulo abertura hacia la izquierda, Aislamiento de poliuretano inyectado de 50 mm. de espesor y 40 Kg/m3 de densidad, sin CFC. Medidas 46.3 cm de Ancho, 51.7 cm de alto, 48.3 de Fondo: 46.3 x51.7 x 48.3 cm. Capacidad almacenamiento 50.5 lt, consumo mínimo 11.3 kWh voltaje 110v y 120v. 8. horno de convección eléctrico, cámara de cocción en acero inoxidable Limitador de temperatura seguridad. Timer entre 0 y 120¨. Termostato electromecánico de 60°C a 285°C. perillas manuales control de tiempo y temperatura. Capacidad de 4 bandejas de 45 x 34 cm (incluidas) con un espacio entre bandejas de 7.5 cm. Dimensiones Frente 56 cm x Fondo 59.5 cm x 53 cm de Alto. Puertas 1 bandejas 4. Rango temperatura 60°C a 285°C. voltaje 220v. peso 36kg. Potencia 2.85 Kw.	UN	2	95131604	JARINOX	$ 32.319.856	$ 64.639.712

2	HORNO ICOMBI PRO 6 1/1	Horno icombi Pro, Sistema de cocción inteligente interconectable con los modos de operación Aves, Carne, Pescado, Huevos / Postres, Guarniciones / Verduras, Panadería y Finishing, y los procesos de cocción Asar, Cocer, Hornear y Parrilla. > Vaporizador combinado según DIN 18866 (en modo manual). > Para la mayoría de los métodos de cocción utilizados en la cocina comercial. > Para uso con vapor y aire caliente, de forma individual, consecutiva o combinada. Capacidad: 6 × 1/1 GN, Numero de Comidas por día: 30–100, Rack Longitudinal: 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN, Medidas: Ancho (850 mm) Alto (754 mm) Largo (842 mm), toma de Agua: R ¾”, Desagüe: DN 50, Presión de agua: 1,0 - 6,0 bar, Peso: 99 kilogramos, Potencia de Conexión: 10,8 kW, Fusible: 3 × 16ª, Alimentación de rojo: 3 NAC 400V, Potencia calorífica en seco: 10,25 kW, Potencia vapor: 9kW, Versión Eléctrica	UN	1	48101533	RATIONAL	$ 50.490.000	$ 50.490.000

3	ACCESORIOS PARA HORNO	Accesorio horno combi, Bandeja para plancha y asados. Para obtener jugosos resultados carnes, pescado o verduras a la plancha. Con un lado para parrilla con las tradicionales marcas y un lado para asar con burlete circundante para saltear. El complemento ideal para preparar platos a la carta. 1/1 GN (325 × 530 mm). CombiFry. Grandes cantidades de productos prefritos como palitos de pescado, patatas fritas o patatas en gajos, sin agregar aceite. Alimentos sanos y sabrosos. 1/1 GN (325 × 530 mm). Contenedor de acero inoxidable. El grosor de los contenedores de acero inoxidable es hasta un 33 % superior a la media. Esta particularidad garantiza máxima estabilidad incluso con grandes cantidades de llenado, una larga duración y un cómodo manejo sin bordes afilados. 1/1 GN (325 × 530 mm). Profundidad 20 mm. Contenedores perforados, acero inoxidable. Versátiles, robustos y duraderos accesorios para la cocción de verduras al vapor o para su bufé. Mediante las perforaciones de máximo tamaño, los alimentos se cuecen al vapor uniformemente y conservan sus colores naturales y nutrientes. 1/1 GN (325 × 530 mm).	JUEGO	1	52151905	RATIONAL	$ 2.434.400	$ 2.434.400
4	LICUADORA DE MANO	Mixer o licuadora de mano 1. Bloque de motor estándar 2. Velocidad: 0 a 18000tr/mn 3. Potencia Max: 220 wat. 4. Tensión 110 v. 5. Largo total: 568 mm 6. Diámetro: 127 mm 7. Longitud del tubo de bell: 160 mm 8. peso acondicionado: 0,990 kg - 1,4 kg 9. Pie y látigo: desmontable 10.Fabricacion: NORTEAMERICA.	UN	4	52141520	WARING	$ 918.000	$ 3.672.000

5	BATIDORA DE MESA	batidora Clásica 4.2 L. con cabezal inclinable. Botón de seguro, será fácil acceder al tazón, agregar los ingredientes y así activar la velocidad deseada, en la parte frontal de la Batidora encuentras un centro de conexión para Aditamentos. Con un Centro Culinario con hasta 15 opciones diferentes. 275 W de potencia. 110V. accesorios básicos que necesitas para tener éxito en la cocina: Tazón mezclador en acero inoxidable, Batidor plano, Batidor de globo, Batidor Gancho para masa. origen americano. estructura de metal. La transmisión directa Control de 10 velocidades. Alta performance que asegura que los ingredientes estén bien mezclados evitando que el recipiente se raspe.	UN	4	52141520	KITCHEN AID	$ 2.042.720	$ 8.170.880
6	LICUADORA	Licuadora Motor de ¾ Hp pico, Sistema Wave-Action, atrae la mezcla hacia las cuchillas para obtener un perfil de bebida súper cremosa en toda ocasión. Dos velocidades con opción de pulso Con 4 cuchillas de acero inoxidable Sensor de almohadilla para el vaso – Apaga el motor cuando el vaso no está en su lugar para reducir el desgaste del embrague (solo 230 V). Jarra de 1.25L / 44 oz. Hecha de policarbonato resistente a las roturas, tiene tapón de llenado y marcas de medición.Peso de embarque: 9.7 lb / 4.4 kg	UN	4	48101604	HAMILTON BEACH	$ 1.908.930	$ 7.635.720
7	MANDOLINA	mandolina fabricada en acero inoxidable 304, toda su estructura es en acero, posee cuchillas para julianas, rizados, tajadas, es regulable, las cuchillas son intercambiables y se consiguen como repuestos. tiene protector de mano. Esta línea es para uso profesional. mandolina acero inoxidable, con juego de 6 cuchillas.	UN	3	52151626	WINCO	$ 935.000	$ 2.805.000

8	Máquina de pasta manual	Máquina de pasta manual, en acero inoxidable origen ITALIA con accesorio de tallarines y raviolis, abrazadera de ajuste, manija Tipos de pastas: sfoglia 150 mm, tagliatelle 2 mm,fettuccine 6.5 mm,reginette lasagnette 12 mm,cuoricini	UN	4	48101608	IMPERIA	$ 527.000	$ 2.108.000
9	PRODUCTOR DE HIELO EN CUBOS,	110V/60/1F 85-100KG/DIA Productor de hielo en cubos NTF. Modelo con unidad auto contenida y de bajo-mostrador. Acabado exterior en acero inoxidable. Cubo de 40x35x39 mm. Producción 85-100 kg/día y depósito de 60 kg de capacidad. Gas refrigerante R404A. Certificaciones UL y NSF. Filtro de agua incluido. Tensión 110 Volt, 60 Hz, 1 fase. Dim 74x61xH116 cm, peso neto 74 kg.	UN	1	23181803	NTF	$ 20.900.000	$ 20.900.000
VALOR TOTAL + I.V.A. INCLUIDO								$ 162.855.712

Valor de la Propuesta en Letras: CIENTO SESENTA Y DOS MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS DOCE PESOS MONEDA CORRIENTE

Así mismo declaró que conozco y acepto el alcance del objeto del contrato, contenido el estudio previo y en caso de resultar adjudicatario, me comprometo a desarrollarlo bajo los parámetros establecidos por la entidad.

FIRMA DEL PROPONENTE: 

NOMBRE: RUBEN DARIO JARAMILLO SERRANO

NIT Y C.C: 900.197.421-8 . CC. 19.465.346