OFERTA TÉCNICA – COMERCIAL
Suministro e Instalación de Sistema:
DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS
FRUTAS, VERDURAS Y CARNES

Municipio de Cota-Cundinamarca

Proponente: *Termo Técnica Industrial Colombia*
Dirección: *Calle 98 No. 70-98, Oficina 610 Centro Empresarial Pontevedra*
Teléfonos: *(57-1) 7525232 – 3229452038*
Fecha: *07 de Marzo de 2022*

FECHA	2022
OFERTA NRO.	TTIC-6019.1-22

Señores:	**Secretaria Agropecuaria Medio Ambiente y Desarrollo Económico Alcaldía Municipal de Cota.**
Atención:	**ALCALDIA DE COTA** Dr- Yadira Bosa
De:	**Allan Norton** Cel: +57-310-4830492 e-mail: allan.norton@tticolombia.com
Número de páginas:	7 (Siete)
Referencia	**Solicitud de Equipos para Samade Alcaldía de Cota**

A. Descripción:

Con base a su requerimiento de una propuesta el suministro de un Sistema Deshidratador de Alimentos para la UMATA, nos complace presentar nuestra oferta técnico Comercial del Mismo.






Imágenes referenciales

1.1. Es Sistema deshidratador esta diseñado para procesar los siguientes Alimentos:

1.1.1. Vegetales:

1.1.1.1. Acelga
1.1.1.2. Apio
1.1.1.3. Espinaca
1.1.1.4. Perejil
1.1.1.5. Cilantro
1.1.1.6. Espinaca
1.1.1.7. Brocoli
1.1.1.8. Coliflor
1.1.1.9. Papa
1.1.1.10. Tómate

1.2.2. Frutas

1.2.2.1. Mango
1.2.2.2. Piña
1.2.2.3. Lulo
1.2.2.4. Maracuya
1.2.2.5. Manzana
1.2.2.6. Mango
1.2.2.7. Pera

1.3.1. Carnes

1.3.2. *Res*
1.3.3. *Cerdo*
1.3.4. *Pollo*
1.3.5. *Pescado*
1.3.6. *Chiguiro*

1.4. Otros
1.4.1. Madera

La versatilidad del sistema nos permite proyectar a futuro para el manejo de cualquier producto para deshidratar previa revisión y soporte de TTIC acerca del proceso a Implementar.

1. Deshidratador de Alimentos

1.1. Voltaje: 220 V / 60 HZ / monofásico
1.2. Rango de temperatura: 16 ° C a 80 ° C (abierto y cerrado
1.3. Círculo)
1.4. Material de la máquina: acero inoxidable 201
1.5. Tamaño de la bandeja: 36 bandejas, 800x600 mm / bandeja
1.6. Material de las bandejas: acero inoxidable 304
1.7. Energía de entrada: 3.3kw / h
1.8. Capacidad de Deshidratación: 250 Kg por carga a Deshidratar

1.9. Ventajas de Deshidratador

1.9.1. El secador con bomba de calor ahorra costos eléctricos es lo mismo que los acondicionadores de aire en comparación con el calentador eléctrico puro.
1.9.2. 25% de consumo de electricidad + 75% de calor del aire gratis (en comparación con la secadora tradicional).
1.9.3. Ahorro de tiempo de secado con función de secado con calor, secado en frío y deshumidificación, todo en una sola máquina.
1.9.4. Amplio rango ajustable de 18 ℃ a 80 ℃. ¡Posición de liderazgo en la industria del secado con bomba de calor!
1.9.5. 5% -99% de control de humedad de amplio rango.
1.9.6. Acero inoxidable 304 de grado alimenticio superior de bandejas.
1.9.7. Computadora de control inteligente, 24 h funciona de forma totalmente automática, fácil de usar.
1.9.8. Conducto de aire de nuevo diseño, aire caliente en cada bandeja, los materiales se secan de manera más uniforme.
1.9.9. Manteniendo muy bien el aroma, la forma, el color, el sabor, la nutrición. Absolutamente ningún daño a la comida.
1.9.10. Máquina con acero inoxidable antioxidante 201 (Aletas de titanio y oro).
1.9.11. Vida Útil: 10-15 años sirviendo.

2. Lavadora de Verduras

2.1. Industrias aplicables: Planta de fabricación, Alimentos y
2.2. Los componentes principales.: PLC, Motor
2.3. Número de Modelo: TTICL-500
2.4. Voltaje: 220V
2.5. Energía (W): 1.5KW
2.6. Dimensión (L*W*H):
2.7. 3000*1200*1000mm
2.8. Peso: 200 KG
2.9. Función: Lavado
2.10. Materias primas: Frutas, Hortalizas, Verduras
2.11. Material: acero inoxidable304

2.12. Lavadora tipo: Burbuja de agua de lavado
2.13. La capacidad de: 300-350 kg/h

3. Cortadora de Verduras

3.1. La tensión 220v
3.2. El poder 1,5 KW
3.3. El peso 165 kg.
3.4. El tamaño 1070*1100 * 530MM
3.5. Capacidad de Corte:
3.5.1. Verduras de hoja de 600-1000kg/h
3.5.2. Patatas 300-1000 kg/h
3.5.3. El tamaño de corte: Verduras de hoja: 1-60mm / Longitud (ajustable)
3.5.4. Patatas: 2-7mm / sector (ajustable)
3.5.5. Cormo verduras: mínimo de 8 mm / dados (personalizable)
3.5.6. Cormo verduras: mínimo de 2-7 mm/ shred (personalizable)
3.6. Función
3.6.1. Se pueden cortar las verduras de hoja el cebollino, el ajo, puerro, apio, China,spinage repollo, lechuga, el puerro, apio, etc., en forma de cortes o cortes.
3.6.2. Se puede cortar hortalizas como Acelga, Espinaca, Peregil, Tómate, Mango Piña, zanahorias, nabos, patatas, el taro, batatas, brote de bambú, la cebolla, berenjena, Manzana, el jengibre, la cebolla, en Gaza, sector o en forma de cubo cambiando las cuchillas.

4. Termo Empacadora

4.2. Versátil y eficiente. Permite el ahorro de espacio y alto rendimiento al pesar, embalar y etiquetar hasta 35 paquetes por minuto. La ubicación de los rollos dentro del mimso equipo reduce el espacio total optimizando el flujo de producción. Dispone de pantalla táctil a color de gran tamaño y fácil de usar. Fácil acceso a la limpieza de la unidad.
4.3.
4.4. • Velocidad de ciclo: Pesar / Empaca / Etiqueta: hasta 35 ppm
4.5. • Capacidad de pesaje: 0-6 x 0.002 kg / 6-15 kg x 0.005 kg (estándar de doble rango)
4.6. • Identificación y centrado automático de bandejas.
4.7. • Velocidad variable.
4.8. • Selección automática del film.
4.9. • Función de pre-estiramiento del film.
4.10. • Ángulo de visión de la pantalla táctil ajustable.
4.11. • Pantalla táctil en color LCD grande de 12.1 pulgadas.
4.12. • 19 teclas Táctiles
4.13. • Aprobación NTEP #06-029

5. OFERTA ECONOMICA

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD	%IVA	ITEM	IVA	SUBTOTAL	VALOR TOTAL
1	DESHIDRATADORA DE ALIMENTOS, con las siguientes especificaciones: 1.1. Voltaje: 220 V / 60 HZ / monofásico 1.2. Rango de temperatura: 16 ° Ca 80 ° C (abierto y cerrado 1.3. Circulo) 1.4. Material de la maquina: acero inoxidable 201 1.5. Tamaño de la bandeja: 36 bandejas, .800x600 mm/ bandeja 1.6. Material de las bandejas: acero inoxidable 304 1.7. Energía de entrada: 3.3kw / h 1.8. Capacidad de Deshidrataci6n: 250 Kg por carga a Deshidratar. Ventajas de Deshidratador 1.9.1. El secador con bomba de calor ahorra costos eléctricos es lo mismo que los acondicionadores de aire en comparaci6n con el calentador eléctrico puro. 1.9.2. 25% de consume de electricidad + 75% de calor del aire gratis	2	19%	$228.150.000	$43.348.500	$271.498.500	$542.997.000

	(en comparaci6n con la secadora tradicional). 1.9.3. Ahorro de tiempo de secado con funci6n de secado con calor, secado enfrio y deshumidificaci6n, todo en una sola máquina. 1.9.4. Amplio rango ajustable de 18 °ca 80 °c. Posición de liderazgo en la industria del secado con bomba de calor. 1.9.5. 5% -99% de control de humedad de amplio rango. 1.9.6. Acero inoxidable 304 de gra90 alimenticio superior de bandejas. 1.9.7. Computadora de control inteligente, 24 h funciona de forma totalmente automática, fácil de usar. 1.9.8. Conducto de aire de nuevo diseño, aire caliente en cada bandeja, los materiales se secan de manera más uniforme. 1.9.9. Manteniendo muy bien el aroma, la forma, el color, el sabor, la nutrición.						

2	LAVADORA DE VERDURAS con las siguientes especificaciones: 2.1. Industrias aplicables: Planta de fabricación, Alimentos y 2.2. Los componentes principales.: PLC, Motor 2.3. Numero de Modelo: TTICL-500 2.4. Voltaje: 220V 2.5. Energía (W): 1.5KW 2.6. Dimensión (L*W*H): 2.7. 3000*1200*1000mm 2.8. Peso: 200 KG 2.9. Funci6n: Lavada 2.10. Materias primas: Frutas, Hortalizas, Verduras 2.11. Material: acero inoxidable304 2.12. Lavadera tipo: Burbuja de agua de lavado 2.13. La capacidad de: 500-800 kg/h	1	19%	$83.000.000	$15.770.000	$98.770.000	$98.770.000
3	CORTADORA DE VERDURAS con las siguientes especificaciones: 3.1. La tensión 220v 3.2. El poder 1,5 KW 3.3. El peso. 165 kg. 3.4. El tamaño 1070*1100 * 530MM 3.5. Capacidad de Corte: 3.5.1. Verduras de hoja de 600-1000kg/h 3.5.2. Patatas 300-1000 kg/h	1	19%	$78.279.000	$14.873.010	$93.152.010	$93.152.010

	3.5.3. El tamaño de corte: Verduras de hoja: 1-60mm I Longitud (ajustable) 3.5.4. Patatas: 2-7mm / sector (ajustable) .””-‘. 3.5.5,”Cormo verduras/mfnif110 de 8 mm I dados (personalizable) 3.5.6. Como verduras: mínimo de 2-7 mm/ shred (personalizable) 3.6. Funci6n: 3.6.1. Se pueden cortar las verduras de hoja el cebollino, el ajo, puerro, apio, China, spinage, repollo, lechuga, el puerro apio, etc., en forma de cortes o cortes. Se puede cortar hortalizas coma Acelga, Espinaca, Perejil, T6mate, Mango Pina, zanahorias, nabos, patatas, el taro, batatas, brote de bambú, la cebolla, berenjena, Manzana, el jengibre, la cebolla, en Gaza, sector o en forma de cubo cambiando las cuchillas						

4	TERMO EMPACADORA con las siguientes especificaciones: 4.2. Versátil y eficiente. Permite el ahorro de espacio y alto rendimiento al pesar, embalar y etiquetar hasta 35 paquetes por minuto. La ubicación de los rollos dentro del mismo equipo reduce el espacio total optimizando el flujo de producción. Dispone de pantalla táctil a color de gran tamaño y fácil de usar. Fácil acceso a la limpieza de la unidad. 4.3. Velocidad de ciclo: Pesar / Empaca / Etiqueta: hasta 35 ppm 4.4. Capacidad de pesaje: 0-6 x 0.002 kg/ 6-15 kg x 0.005 kg(estándar de doble rango) 4.5. identificación y centrado automático de bandejas. 4.7. • Velocidad variable. 4.6. Selección automática del film. 4.7. Función de pre-estiramiento del film. 4.8. Angulo de visión de la pantalla táctil ajustable 4.9. Pantalla táctil en color LCD grande de 12.1 pulgadas. 4.12. •	1	19%	$60.798.600	$11.551.734	$72.350.334	$72.350.334

	19 teclas Táctiles 4. 10. Aprobaci6n NTEP #06 029						
	Transporte, instalación y puesta en funcionamiento en el lugar designado por el supervisor del contrato	1	19%	$4.783.000	$908.770	$5.691.770	$5.691.770
SUBTOTAL							$812.961.114

Nota: Lo anterior de conformidad con la lista de chequeo para viabilizar proyectos establecidos por la Agencia de Comercializaci6n e Innovación para el Desarrollo de Cundinamarca - ACIDC.

VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA: Ochocientos doce millones novecientos sesenta y un mil ciento catorce pesos **($ 812.961.114**) M/cte

PLAZO DE EJECUCION: TRES (3) MESES

INCLUYE:

1. Impuestos de ley
2. Costos directos e Indirectos
3. Suministro – UMATA-Cota – Colombia
4. Arranque de equipos

EXCLUYE:

1. Equipos o insumos que no estén ofertados en esta cotización
2. Pólizas.
3. Excluye Obras civiles, Suministro de Combustibles, Energía y servicios, UMATA suministrara los mismos a 0 metros de los equipos.
4. Cualquier otra cosa que no esté especificada en esta cotización.

6. Condiciones Comerciales

6.1. Validez de la Oferta

La oferta tiene una Validez de 30 días.

6.2. Condición de Entrega

En Sus Instalaciones UMATA, COTA, Cundinamarca - Colombia

6.3. Tiempos de Entrega

6.3.1. Equipos: Estimado de 10-12 Semanas después de recibido orden y anticipo
6.3.2. Instalación y Arranque: de 1-2 Semanas

Nota: El tiempo de entrega está sujeto a cambios con base a disponibilidad de Navieras.

6.4. Condiciones de Pago

EN COP, moneda corriente.

6.5. Forma de Pago

6.5.1. 30% Anticipo con OC
6.5.2. 60% Contra Entrega de Equipos en UMATA
6.5.3. 10% Contra entrega de los equipos en Operación

6.6. Instrucciones de pago

Transferencia Electrónica a la cta. de Ahorros No. 20748517317 de Termo Técnica Industrial Colombia en Bancolombia.

6.7. Cancelación de Orden

En caso de cancelación de la orden el cliente deberá cancelar 30% de valor de la misma, por costos de manejo, más los costos incurridos en el suministro y durante la ejecución del servicio al momento de la cancelación.

6.8. Garantía:

TERMO TÉCNICA INDUSTRIAL COLOMBIA da una garantía por el equipo de 1 año para cualquier reparación imputable a TTIC, no incluye equipos eléctricos o electrónicos, daños ocasionados por el desgaste natural de los equipos, para la solicitud de garantía el cliente debe realizar la solicitud máximo 24 horas después de sucedido la falla, después de este tiempo quedara sin efecto la misma. La aprobación

de la garantía está sujeta a inspección, TTIC no será responsable de daños,perdidas, gastos, lucro cesante o daño emergente derivado del uso de los equipos instalados.

En espera de que la presente oferta sea de su agrado y efectiva aprobación,

Atentamente,



Ing. Allan Norton
Gerente Técnico Comercial
Termo Técnica Industrial Colombia – Fulton Colombia
Celular: +57 310-4830492
E-mail: allan.norton@tticolombia.com
CC: Ing. Jairo Ochoa