

COTIZACION N°110-GA-B

Cliente: ARMADA	Fecha: 11-sep-19
Contacto: Teniente Jose Jhonatan Ortiz Torres	E-mail: jose.ortiz.t@armada.mil.co
Teléfono:	Celular: 3014857133
Dirección:	Ciudad: Tumaco-Nariño

ITEM 1- 3.00 x 2.00x 2.00 M de alto

CUARTO DE CONSERVACIÓN (2°C A 6°C), PARA INSTALACIÓN Y PUESTO EN FUNCIONAMIENTO acuerdo siguientes especificaciones técnicas:

medidas: 3 mts x 60 cm de fondo - 2mts x 2 cm de ancho - 2 mts x 8 cm de alto
aislamientos térmicos

poliuretano densidad: 11.787 kg. / m3 90% celda cerrada resistencia al fuego: incluido aditivo conductividad térmica: a 0° c, tamaño de celda aproximado 0.8 mm. de diámetro equivalente a 0.017 w/m.k. sello: silicona tipo general eléctrico equivalente norma astm c920 clase 25 (- 65gr.f) 35 años de duración. paneles inyectados en poliuretano, expandido de alta densidad, con 35-38 k/m3, espesor de 3 y 4 pulgadas tipo modular, coeficiente de transmisión de calor de 0.15 a 0.20 kcal. / m2/gr.

puerta isotérmica el cuarto llevará una (1) puerta isotérmica tipo corrediza o batiente. fabricada en 3 pulgadas de espesor, en poliuretano con las mismas características de los aislamientos térmicos, empaque para cierre hermético, con herrajes de bronce cromado para trabajo pesado con dispositivo de seguridad para abrir desde el interior y con resistencias para evitar la condensación de la puerta y tendrá una antecámara para la parte de congelación.

lámpara el cuarto llevará iluminación por medio de lámpara tipo marino de 110 voltios, 100 vatios, para trabajo pesado, completamente sellada con canastilla en alambre cromado, para minimizar los defectos por temperatura en el interior del cuarto, con soporte de aluminio inyectado, equipadas con cuatro entradas eléctricas para una mayor facilidad en instalación, con interruptor y piloto exterior.

control electrónico ek201-101 y termómetro el cuarto frío contará con control de temperatura tipo digital, con indicadores de alarma visual y audible, los cuales estarán ubicados en la parte frontal del cuarto frío para fácil observación del operador.

unidad condensadora el cuarto llevará en una (1) unidad de marca reconocida en el mercado, garantizado mínimo un año de garantía y cumplan con la necesidad solicitada; de 4 hp, ahorradora de energía, y con gas refrigerante, o similar, y condensador fabricado en tubería de cobre con aleteado en aluminio, tanque receptor

de líquido, llaves de servicio, control de alta y baja presión, control de presión de aceite, motor, ventilador, protector y base de ensamble, la estructura que soporta la máquina es en hierro en 1 x 1/4"

evaporador llevará un (1) evaporador, importado con serpentín fabricado con tubería de cobre sin costura y aleteado en aluminio, distribuidor de líquido en cobre, con motores, ventiladores, rejillas protectoras, base, soporte, bandeja de drenaje y caja de interconexión eléctrica

accesorios de instalación llevarán un lote completo de accesorios, eléctricos y mecánicos: válvula de expansión, intercambiador de calor, visor de líquido, secador, eliminador de vibración, control de presión de alta y baja, termostato y control de temperatura, necesarios para el montaje y funcionamiento de las unidades. el equipo utilizará gases de condensación ecológicos (404, 507) que garanticen la protección de la capa de ozono y son los que exige el ministerio de ambiente.

tablero eléctrico llevará un (1) tablero de fuerza y mando completo, con sus protectores necesarios para el control de los motores, funcionamiento del equipo y controlador electrónico para descongelación automática.

protector de fases se instala directamente en el tablero eléctrico, para evitar, los altibajos de voltaje

cortina: en termo fill, americano, para mayor aislamiento al frío.

estantería: en acero inoxidable de acuerdo a las dimensiones del cuarto frío.

NOTA: Toda obra civil necesaria corre por cuenta del cliente.

\$61.749.000 Iva 19% Incluido

ITEM 2

CAMPANA EXTRACTORA EN ACERO INOXIDABLE ref. 304 antiácidos calibre 18, cuenta con filtros en acero inox. ref. 430 calibre 20. en su parte interna para captura de grasas de fácil mantenimiento. canal que permite guiar el condensado y grasas a una trampa de grasa. además, cuenta con iluminación interna tipo marino. **dimensiones 5.50 x 1.50 x 0.60mts** con **extractor** centrifugo de tejado, tipo hongo, aleta recta atrasada en aluminio, 220v.(trifásico) 2.0hp corregido para trabajar a una altura de 2600 msnm. ducto de extracción descripción: ducto en acero galvanizado calibre 20, diseñado para la evacuación de humos y olores generados por la cocina, sus dimensiones son asignadas de acuerdo al caudal y/o mediciones que necesitamos evacuar; sus uniones cuentan con flanches tipo grapa, remachado y sellado herméticamente con silicona de alta temperatura transición en acero galvanizado calibre 18 especial para la adaptación del ducto de extracción a la base del extractor generando el soporte y resistencia al extractor de **guarda motor** y/o arrancador con potencia de 2.0 a variaciones eléctricas. ventanas de inspección para mantenimiento descripción: ventanas con marco en acero de 1 1/8, fabricación en acero galvanizado

cal20. tornillería manual para su fácil apertura. trampa de grasa para extractor. caja recolectora de grasas residuales para evitar vertimientos sobre terrazas, techos y azoteas. está fabricado en acero galvanizado cl. 20. con pintura electrostática resistente a la corrosión, cuenta con alta calidad para resistir el clima exterior. así mismo ayuda a la limpieza del extractor, manteniendo el medio ambiente limpio, recuperando los residuos de la grasa, evitando el peligro de incendio cumpliendo con el código de incendios nfpa 96.

\$33.320.000 Iva 19% Incluido

ITEM 3 ESTUFA DE CUATRO PUESTOS DIMENSIONES 0.90 x 0.90 x 0.90

CANTIDAD 2

Fabricada en acero inoxidable Cl 18, acabado 2B con mueble superior y en la parte baja entrepaño esta con puestos de 40 x 40 con 4 quemadores tipo estrella cada uno a gas, controlados por válvulas individuales y pilotos en la parte baja, bandejas recolectoras de grasas. Está montada sobre patas tubulares y ajustes niveladores.

VALOR UNITARIO \$5.409.000 Iva 19% Incluido

VALOR X DOS: \$10.818.000 Iva 19% Incluido

ITEM 4 PLANCHA ASADORA DIMENSIONES 1.20 x 0.90 x 0.90

CANTIDAD 2

Fabricado en acero inoxidable Ref. 304, acabado 2B a prueba de ácidos y magnéticos Cl. 18, con plancha en ½ pulgada de espesor con salpicadero, con su respectiva canal recolectora de grasas, calentado por medio de tres quemadores tipo flauta en "U", controlado por medio de válvulas de paso y pilotos independientes, en la parte de abajo un entrepaño, con bandejas recolectoras de grasa, montada sobre patas tubulares de y ajustes niveladores al piso en aluminio fundido.

VALOR UNITARIO \$6.446.000 Iva 19% Incluido

VALOR X DOS: \$12.892.000 Iva 19% Incluido

ITEM 5 FREIDORA A GAS DIMENSIONES 0.39X0.77X0.92

CANTIDAD 2

Con capacidad de 35-40 LBS de aceite, Frente, puertas y tanque en acero inoxidable.
Consumo 90.000 BTU/HR, Termostato ajustable de 200° a 400° F.

VALOR UNITARIO \$5.802.000 Iva 19% Incluido

VALOR X DOS: \$11.604.000 Iva 19% Incluido

ITEM 6 EXPRIMIDOR DE NARANJAS Dimensiones: 0.18x 0.20 x 0.53

CANTIDAD 2

Fabricado en hierro fundido, para trabajo pesado, cupula en acero inoxidable, ideal para naranjas, mandarinas y limones, facil operación y limpieza.

VALOR UNITARIO \$2.223.000 Iva 19% Incluido

VALOR X DOS: \$4.446.000 Iva 19% Incluido

ITEM 7 BATIDORA INDUSTRIAL Dimensiones: 50 x 56 x 82 cm

CANTIDAD 2

2 recipientes en acero inoxidable, 3 aditamientos mezcladores, velocidad graduable, trabajo pesado.

Capacidad: 24 Lt.

Potencia 3/4 H.P, 560 Wh, 110 V

VALOR UNITARIO \$11.182.000 Iva 19% Incluido

VALOR X DOS: \$22.364.000 Iva 19% Incluido

ITEM 8 DISPENSADOR DE BEBIDAS Dimensiones: 59 x 42 x 63 cm

CANTIDAD 2

Dispensa bebidas frías, 3 tanques de 12 Lt cada uno, gabinete en acero inoxidable, recipientes en policarbonato, válvulas dosificadoras en acero inoxidable, palas agitadoras, regulación automática de temperatura. Potencia: 550 Wh, 110 V

VALOR UNITARIO \$10.279.000 Iva 19% Incluido

VALOR X DOS: \$20.558.000 Iva 19% Incluido

ITEM 9 LICUADORA INDUSTRIAL Dimensiones: 20 x 75 cm

CANTIDAD 2

Vaso removible, fabricada en acero inoxidable, 1 velocidad, capacidad 10 Lt. Potencia: 1/2 H.P, 368 Wh, 110 V.

VALOR UNITARIO \$3.212.000 Iva 19% Incluido

VALOR X DOS: \$6.424.000 Iva 19% Incluido

ITEM 10 MOLINO PARA CARNES Dimensiones: 0.41 x 0.21 x 0.51 cm

CANTIDAD 2

Trabajo pesado, cabezote inoxidable, bandeja inoxidable con empujador plástico, fabricado en aluminio anodizado, tapas laterales en plástico de alta resistencia. Rendimiento: 85 kg/h, potencia 0.75 Hp, 550 Wh.

VALOR UNITARIO \$4.467.000 Iva 19% Incluido

VALOR X DOS: \$8.934.000 Iva 19% Incluido

Total Con Iva 19%: \$193.109.000

NOTA: EL VALOR DE CADA EQUIPO INCLUYE TRANSPORTE E INSTALACIÓN.

ACLARACIONES:

El transporte y la instalación Ya están incluidos dentro del valor final de la negociación.

Toda obra civil necesaria para la instalación y puesta en marcha como: bases de anclaje, pasos de tubería, aislamiento y nivelación de pisos, placas de concreto, apertura de huecos para paso de ductería, impermeabilización de ductos y huecos de pasos de ductería, sistemas de protección de equipos a la intemperie e instalación de los equipos como conexiones de gas y demás puntos no están relacionados en la presente oferta, serán por cuenta del cliente.



Gemlsa
Mejoramiento Innovación y Calidad

Calle 12a No. 68c - 03
BOGOTÁ D.C. - COLOMBIA
PBX: 5934910 EXT: 104-101
www.gemlsa.com.co

Forma de pago: negociaciones menores a \$1'500'000 (un millón quinientos mil pesos) se realizará pago de la totalidad del negocio o contrato, los repuestos se cancelaran por anticipado.

Negociaciones iguales a 1'500'000 (un millón quinientos mil pesos) o superiores las condiciones de pago serán 50% anticipo, 50% contra entrega. El valor de el transporte e instalación ya están incluidos en el valor total de la negociación.

PLAZO DE ENTREGA Y FABRICACION: 30 DIAS PARA EQUIPO NACIONAL Y (45) DÍAS PARA EQUIPO IMPORTADO DESPUES DE HABER RECIBIDO EL SOPORTE DE PAGO.

Cordialmente.

Alberto Amaya
Cel 310 816 5217
a.amaya@gemlsa.com