LOGO:

FECHA: 28/10/2025

EMPRESA: COMERCIALIZADORA SERLE.COM SAS
REPRESENTANTE LEGAL: RODOLFO ANTONIO ALBARRACIN MEDINA
NIT: 800089897-4
ACTIVIDAD SOCIAL: COMERCIO AL POR MAYOT
FABRICANTE: SI__ NO X
DISTRIBUIDOR: SI X NO__
COMERCIALIZADOR: SI X NO__
PRESTADOR DE SERVICIO: SI__ NO X
MAYORISTA: SI
DIRECCIÓN: CALLE 122 # 21-55 OF 406
TELÉFONO: 3233132107
E-MAIL: licitaciones@serlecomsas.com
RÉGIMEN: Comun
VIGENCIA COTIZACIÓN: 30 DIAS

OBJETO:

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD A ENTREGAR	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO
1	48101500	**ESTUFA A GAS DE PISO**	**ESTUFA A GAS DE PISO 24" 4 TIPO INDUSTRIAL** Características del equipo: Cuerpo: fabricado totalmente en acero inoxidable tipo 201 y 430, calibre 18 y calibre 20. Piso: con refuerzo galvanizado. Diseño: debe permitir almacenamiento abierto, funcional y modular. Los soportes estructurales DEBEN ser diseñados y fabricados con rigidez máxima para garantizar que la base superior NO SE BALANCEE NI MUEVA bajo el peso de ollas, sartenes o recipientes pesados (Sin oscilación lateral o movimiento de la base superior, Sin desplazamiento horizontal/vertical de la estructura.) Debe incluir bandeja recolectora de grasas y líquidos extraíble, que facilite el acceso para labores de mantenimiento y limpieza. Quemadores: Debe tener cuatro (4) quemadores abiertos de 32.000 BTU/H cada uno, las válvulas deben permitir graduar la llama con tres niveles de potencia (Alto-Medio-Bajo). Configuración para gas natural o gas propano. Dimensiones mínimas: Frente: 0,61 mts.; Fondo: 0,756 mts.; Altura:0,94 mts., potencia Total: 128.000 BTU/H. El equipo debe tener mínimo un año de garantía. Los accesorios e instalación del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor debe garantizar la puesta en sitio que indique la Entidad. El proveedor entrega instalado el equipo y en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo.	Unidad	2	$ 4.750.000,43	$ 9.500.000,86
2	48101511	**PLANCHA ASADORA A GAS**	**PLANCHA ASADORA A GAS DE PISO 24". TIPO INDUSTRIAL** Características del equipo: Cuerpo: mueble y partes externas deben ser fabricadas en acero inoxidable calibre 18 tipo 201, las partes internas (soportes de quemadores, bandeja recolectora y laterales internos) deben ser fabricados en acero aluminizado calibre 18 Piso: con refuerzo galvanizado calibre 18 Diseño: debe permitir un almacenamiento abierto. Los soportes estructurales DEBEN ser diseñados y fabricados con rigidez máxima para garantizar que la base superior NO SE BALANCEE NI MUEVA bajo el peso de ollas, sartenes o recipientes pesados (Sin oscilación lateral o movimiento de la base superior, Sin desplazamiento horizontal/vertical de la estructura). Debe incluir bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos Diseño debe permitir fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza Quemadores: debe tener 2 quemadores independientes tipo flauta en forma de U de 22.000 BTU/H cada uno, ubicados cada 12 pulgadas que permita para una mejor distribución del calor, cada quemador debe poseer una válvula y un piloto en acero para facilitar el encendido, las válvulas deben permitir graduar la llama con tres niveles de potencia (Alto-Medio-Bajo) Debe permitir configuración para gas natural o gas propano Plancha: de hierro de 1/2 de pulgada de espesor, que permita altos volúmenes de trabajo. Debe presentar un marco en acero inoxidable calibre 14. Para expulsar el gas quemado debe contar con un ducto interno con salida en la parte posterior del equipo, Dimensiones mínimas: Frente: 0,61 mts; Fondo: 0,756 mts; Altura:0,94 mts, potencia Total: 44.000 BTU/H. El equipo debe tener mínimo un año de garantía. Los accesorios e instalación del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor debe garantizar la puesta en sitio que indique la Entidad. El proveedor entrega instalado el equipo y en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo.	Unidad	1	$ 6.000.000,23	$ 6.000.000,23
3	48101512	**PARRILLA ASADORA A GAS**	**PARRILLA ASADORA A GAS DE PISO 24". TIPO INDUSTRIAL** Equipo ubicado sobre fuego que permite asar un alimento Características del equipo: Cuerpo: fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 tipo 201 y calibre 20 tipo 430 Laterales y piso: con refuerzo galvanizado calibre 18, que permiten un almacenamiento abierto Bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos Diseño debe permitir un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza. Los soportes estructurales DEBEN ser diseñados y fabricados con rigidez máxima para garantizar que la base superior NO SE BALANCEE NI MUEVA bajo el peso de ollas, sartenes o recipientes pesados (Sin oscilación lateral o movimiento de la base superior, Sin desplazamiento horizontal/vertical de la estructura.) Cuatro (4) quemadores tipo flauta de 15.000 BTU/H cada uno, ubicados cada 6 pulgadas para una mejor distribución del calor, cada quemador en acero inoxidable, debe poseer una válvula y un piloto para facilitar el encendido, las válvulas deben permitir graduar la llama con tres niveles de potencia (Alto-Medio-Bajo) Debe contar con configuración para gas natural o gas propano Debe tener mínimo 7 parrillas y tres barras independientes que sean desmontables para facilitar su limpieza, están deben ser fabricadas en hierro fundido reforzado. Debe tener al menos 4 difusores de llama tipo teja reforzados, fabricados en hierro fundido, ubicados sobre los quemadores, desarrollados con diseño para impedir el contacto directo de la llama con los alimentos, Dimensiones mínimas: Frente: 0,61 mts; Fondo: 0,756 mts; Altura:0,94 mts, potencia Total: 60.000 BTU/H. El equipo debe tener mínimo un año de garantía. Los accesorios e instalación del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor debe garantizar la puesta en sitio que indique la Entidad. El proveedor entrega instalado el equipo y en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo.	Unidad	1	$ 5.062.500,38	$ 5.062.500,38
4	48101533	**HORNO DE COCCION COMBINADA INTELIGENTE COMBI GAS-ELECTRICO:**	**HORNO DE COCCION COMBINADA INTELIGENTE COMBI GAS-ELECTRICO:** Equipo de alta tecnología de cocción que permite ajustar las temperaturas con precisión y contar con temporizador, para tener la cocción correcta Capacidad: 10 bandejas longitudinales para accesorios de 1/1 GN Bastidor colgante estándar extraíble Accesorios para procesos de cocción como: asado a la parrilla, horneado o estofado. Para el uso con accesorios de 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 GN Debe contar con modo de vaporizador combinado: vapor 30 °C – 130 °C Aire caliente 30 °C – 300 °C Combinación de vapor y aire caliente 30 °C – 300 °C Descripción del equipo y características funcionales Funciones inteligentes Permitir la gestión inteligente del clima con medición, configuración y regulación precisas de la humedad Debe permitir que la humedad medida en la cámara de cocción se ajuste y se visualice La fluidización dinámica del aire en la cámara de cocción debe realizarse mediante rotores de ventilación, con cambio de sentido y al menos 5 velocidades del rotor, controlables de forma inteligente y programables manualmente Debe permitir la regulación inteligente de rutas de cocción con adaptación automática de los pasos de cocción para obtener el resultado deseado definido. Debe permitir la supervisión y cálculo del dorado con precisión de segundos basados en la reacción de Maillard para reproducir resultados de cocción óptimos Debe permitir la intervención en la ruta de cocción inteligente Debe permitir el paso de cocción inteligente para la fermentación de productos de panadería Debe permitir la programación intuitiva y personalizada mediante de los programas de cocción. Debe transmitir los programas de cocción a otros sistemas de cocción mediante conexión a la nube segura o mediante memoria USB Debe contar con herramienta de planificación y control inteligente y automatizada para la organización óptima de varios procesos de cocción y cargas mixtas. Debe contar con cierre automático de lagunas de planificación. Debe garantizar la optimización automática del tiempo o la energía de la planificación y la cocción para iniciar o finalizar la cocción de alimentos a una misma hora. Debe permitir señalización óptica de avisos de carga y retirada mediante iluminación LED de ahorro energético Debe permitir reinicio automático y finalización óptima de un proceso de cocción tras cortes de corriente de menos de 15 minutos Debe contar con sistema de limpieza inteligente con programas de limpieza y las cantidades necesarias de productos de cuidados basándose en el grado de suciedad del sistema de cocción Debe contar con visualización del estado de limpieza actual y del estado de descalcificación Incluir campanas de condensación y extracción de aire con ajuste, según la situación, de la potencia de aspiración y notificación de mensajes de servicio. Funciones de cocción Debe contar con generador de vapor de alto rendimiento para potencia de vapor, incluso a temperaturas por debajo de los 100°C Debe contar con sistema integrado de separación de grasas sin mantenimiento y sin filtro de grasa adicional Función de enfriamiento para el enfriado rápido de la cámara de cocción con la posibilidad de enfriado rápido adicional por inyección de agua Debe contar con sonda térmica con al menos 6 puntos de medición y corrección automática en caso de inserción errónea. Elemento auxiliar de colocación opcional para alimentos blandos o muy pequeños Debe contar con humidificación exacta, cantidad de agua ajustable en al menos 4 niveles, para rango de temperaturas de 30°C a 260°C para aire caliente o para combinación de vapor y aire caliente Debe contar con indicación digital de la temperatura ajustable en °C , visualización de los valores nominales y reales Debe contar con vista digital de la humedad y tiempo, visualización de los valores establecidos y los valores actuales. Debe contar con formato de hora ajustable en formato de 24 horas o am/pm Debe contar con reloj de tiempo real de 24 horas con cambio automático a horario de verano y de invierno. Debe contar con ducha de mano integrada con dispositivo recogedor automático y función de rociado y chorro ajustable Iluminación LED de larga duración y bajo consumo de energía en la cámara de cocción, con alta reproducción de colores para un rápido reconocimiento del estado de la cocción Requisitos de conexión Eléctrico Voltaje 3 AC 220 V Carga conectada – Eléctrico 17.3 kW Potencia de la operación de vapor 16.47 kW Potencia de aire caliente 16.47 kW Fusible 50 A Tipo RCD B Requisitos de conexión Gas Gas líquido G30 Carga térmica nominal total 23 kW Carga térmica nominal de la operación de vapor 21 kW Carga térmica nominal de la operación de aire caliente 23 kW Presión de caudal de la conexión requerida 25-57.5 mbar Gas natural H G20 Carga térmica nominal total 22 kW Carga térmica nominal de la operación de vapor 20 kW Carga térmica nominal de la operación de aire caliente 22 kW Presión de caudal de la conexión requerida 18-25 mbar Alimentación/toma de gas: 3/4'' Requisitos de conexión Gas Voltaje 2 AC 220 V Potencia conectada Gas 0.9 kW Fusible 16 A Tipo RCD B Requisitos de conexión al agua Entrada de agua (manguera de presión) respectiva 3/4'' Presión de agua (presión del flujo) respectiva 1.0 - 6.0 bar Entrada de agua respectiva DN 50 Máxima velocidad de flujo por sistema de cocción 12 l/min Requisitos de conexión aire de escape y carga térmica Carga de calor latente 1272 W Emisión de calor sensible 958 W Valor acústico (eléctrico) 55 dBA Valor acústico (gas) 60 dBA Datos de requisitos de conexión Interface de datos LAN RJ45 Interface de datos Wifi IEEE 802.11 a/g/n Distancias mínimas en la instalación Distancia mínima Izquierda Atrás Derecha Estándar 50 mm 0 mm 50 mm SE DEBE INCLUIR MESA PARA EL EQUIPO INCLUYE: AL MENOS: 1 PAQUETE INICIAL DE BANDEJAS, INCLUYE 1 BANDEJA GN1/1 PARA PLANCHA Y PIZZA, 2 BANDEJAS GN 1/1 PARA ASAR Y HORNEAR, 1 RECIPIENTE DE GRANITO ESMALTADO GN1/1 20MM DE PROFUNDIDAD, 1 RECIPIENTE DE GRANITO ESMALTADO GN1/1	Unidad	2	$ 109.625.000,31	$ 219.250.000,62

				60MM DE PROFUNDIDAD. INCLUYE KIT DE LIMPIEZA. El equipo debe tener mínimo un año de garantía. Los accesorios del equipo y de instalación corren por cuenta del proveedor, esto incluye sistema de conexión de agua, gas y eléctrico. El proveedor debe garantizar la puesta en sitio que indique la Entidad. El proveedor entrega instalado el equipo y en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo.				
	5	41103011	**REFRIGERADOR 2 ALAS**	**REFRIGERADOR 2 ALAS, DOS PUERTAS:** Características del equipo: Estructura exterior: Acero inoxidable 430 Estructura interior: Acero inoxidable 304 Capacidad: 1300 Litros Tipo de refrigeración: No frost (aire forzado) Energía: 110v / 60hz Potencia: 390W Compresor (HP): 1/2 Embraco Temperatura: +2°C – +8°C Debe incluir al menos 6 parrillas plastificadas Dimensiones (de acuerdo al almacenamiento previsto): 131.4 x 80 x 213cm. El equipo debe tener mínimo un año de garantía. Los accesorios e instalación del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor debe garantizar la puesta en sitio que indique la Entidad. El proveedor entrega instalado el equipo y en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo.	Unidad	1	$ 16.862.499,92	$ 16.862.499,92
	6	23181500	**BASCULANTE DE COCCIÓN INTELIGENTE**	**BASCULANTE DE COCCION INTELIGENTE** Capacidad de dos cubas independientes 2x 25 litros de volumen útil•2 x 19 dm² de superficie de fritura Modo manual Cocer: 30 °C — Temperatura de ebullición •Asar: 30 °C - 250 °C •Freír: 30 °C - 180 °C Cuenta con uno de los sistemas de cocina modernos, que ofrece una productividad, flexibilidad y sencillez óptimas al cocinar, asar, freír y cocer a presión y sustituye. Cuenta con tecnología de calentamiento que ofrece un rendimiento y una precisión óptimos y, gracias a sus asistentes de cocina inteligentes, que operan con independencia y asisten al usuario. Tecnología de calentamiento patentada: Compuesta por resistencias térmicas de cerámica conectadas a la base de la cuba, que se caracteriza por su gran rendimiento, su reacción rápida y su resistencia a los arañazos. De esa forma, el basculante calienta de manera uniforme a 200 °C en menos de 90 segundos la base de la cuba y, si es necesario, reduce su temperatura con rapidez. Al mismo tiempo, se dispone de suficientes reservas de potencia como para poder afrontar cada situación rápidamente, incluso cuando haya que sellar grandes cantidades de alimentos o se produzcan fluctuaciones de temperatura al verter líquidos. Por otro lado, la mejor calidad de las comidas, hasta 4 veces más productividad, un 17% menos de pérdidas al asar y un 40% menos de consumo de energía. Asistente de cocina inteligente: Para un manejo sencillo y el máximo apoyo posible durante la cocción. Los sensores inteligentes en la base de la cuba detectan la cantidad de carga, el estado y el tamaño de las comidas y adaptan constantemente el proceso de cocción una y otra vez. El asistente i avisa en cuanto se requiera intervención humana. Control inteligente: Permite dividir según sus preferencias personales la base de la cuba en zonas de calentamiento independientes y utilizar esas zonas con diferentes temperaturas o procesos de cocción. Así se evita calentar las superficies de las zonas que no van a utilizarse. Modo de programación Con la gestión de programas pueden crearse programas manualmente de forma intuitiva, también es posible guardar procesos de cocción inteligentes con sus propios ajustes y gestionarlos fácilmente. Descripción del equipo y funciones FUNCIONES INTELIGENTES •Gestión inteligente de la temperatura y la energía con grandes reservas de potencia y una distribución precisa del calor por toda la superficie de la cuba. •Regulación inteligente de las secuencias de cocción con ajuste automático de los pasos de cocción para obtener de forma segura y eficiente el resultado deseado, p. ej. el dorado y el grado de cocción, independientemente del usuario, el tamaño del alimento y la cantidad de carga. •Elevación inteligente y automática de las cestas para freír para un resultado de cocción perfecto, ergonomía óptima y empleo eficiente de los recursos. •Control y cálculo al segundo para reproducir unos resultados de cocción óptimos. •Intervención en las secuencias de cocción inteligentes o cambio de la cocción inteligente al modo a la carta para la máxima flexibilidad. •Programación individual e intuitiva arrastrando y soltando de hasta 1.200 programas de hasta 12 pasos cada uno. •Transferencia sencilla de los programas a otros sistemas de cocina a través de una conexión segura a la nube o una memoria USB. •Sistema de auto-aprendizaje que se adapta a la rutina de utilización, como la clasificación inteligente de las recetas más utilizadas. •Reanudación automática y finalización óptima del proceso de cocción a pesar de los fallos eléctricos. Funciones de cocina •Sonda térmica del núcleo con 6 puntos de medición, soporte magnético para la sonda térmica y asa ergonómica, así como corrección de errores automática de inserciones erróneas. •Llenado de agua automático exacto por litros (unidad ajustable a litros o galones). •Vaciado del agua de cocción o de lavado directamente del desagüe de la cuba integrada (sin volcar, sin desagüe en el suelo). •Cuba móvil mediante el cilindro electrónico, control a través de la pantalla. •Fondo de la cuba de rápida reacción, alto rendimiento y resistente a los arañazos. •Ducha de mano integrada con dispositivo recogedor automático y función de pulverización y chorro único. •Enchufe integrado específico para cada país (para voltajes con conductor neutro). •Cocción Delta-T para una preparación delicada con mermas por cocción mínimas. •Indicación digital de la temperatura ajustable en °C o °F, indicación de valores nominales y reales. •Reloj en tiempo real de 24 horas con ajuste de invierno/verano •Visualización de idioma ajustable. •Reloj programador digital de 0-24 horas con posición permanente y posibilidad de configurar el formato hora/minutos o minutos/segundos. •24 horas de tiempo real. Cocinar a presión •Con la opción de cocción a presión es posible cocinar diferentes alimentos rápido, pero con delicadeza. Se garantiza un nivel de presión homogéneo óptimo, con lo cual se mantiene la estructura celular del alimento. Se trata de un sistema seguro que no precisa mantenimiento. Sobrepresión máxima: 300 mbar. Conectividad •Puerto Wi-Fi integrado para la conexión inalámbrica a la solución de conectividad basada en la nube (en función de normativa específica de cada país). •Puerto Ethernet integrado para la conexión por cable a la solución de conectividad basada en la nube. •Puerto USB integrado para el intercambio de datos local. •Administración de equipos central, gestión de recetas, cesta y programas, administración de datos HACCP, gestión de mantenimiento. Seguridad laboral y seguridad operativa •Vaciado del agua de cocción o de lavado directamente del desagüe de la cuba integrada (sin volcar, sin desagüe en el suelo). •Visualización de mensajes de servicio y advertencias, p. ej. aceite caliente al freír. •Limitador electrónico de seguridad para la temperatura. •Temperatura de contacto del revestimiento de la cuba de 73 °C (163 °F) como máximo. •Memorización y traspaso de datos APPCC a través del puerto USB o memorización opcional y gestión en la solución de conectividad basada en la nube. •Sistema de cocina para un funcionamiento sin supervisión (p. ej., asado nocturno). •Bloqueo de la pantalla integrado para evitar un funcionamiento accidental. •Seguridad adicional con la elevación por motor de la cuba. Inspección, mantenimiento y medio ambiente •Patas de plástico de 90 mm (3 ½ in) de altura. •Patas de plástico de 45 mm (1 ¼ in) de altura con base aislante (opcional). •Mesa con patas, patas de acero inoxidable, ruedas móviles o de altura regulable eléctricamente (hasta 200 mm (8 in)) para disfrutar de unas condiciones de trabajo óptimas en todo momento (accesorios). •Toma de agua fría, incl. manguera de alimentación de agua de 1,5 m (59 in). •Admite conexión fija a la tubería de desagüe conforme a las normas de la Asociación Suiza para Gas y Agua (SVGW). •Opción de funcionamiento sin descalcificador. •Montaje del equipo posible sin necesidad de rejilla de desagüe. •Protección IPX 5 contra salpicaduras y chorros de agua. •Adaptación al lugar de instalación (altitud). •Montaje a ras del suelo y en pared. •Asegúrese de que el equipo no esté conectado por separado en el lugar de la instalación a un fusible 30mA RCD.Manejo •Monitor a color TFT de 10,1 pulgadas y alta resolución, pantalla táctil capacitiva con símbolos de fácil comprensión para un manejo sencillo e intuitivo con control táctil. •Rueda de ajuste central con función "Push" para seleccionar y confirmar las entradas de forma intuitiva. •Señal acústica y visual en el caso de que se requiera intervención por parte del usuario. •Manual de uso y manual de instrucciones en la pantalla del equipo accesible en función de la acción realizada. •El manejo del armazón inferior con altura regulable se realiza con la pantalla del equipo. •Más de 44 idiomas para la interfaz de usuario y las funciones de ayuda. •Los perfiles de cocción con hasta 6 fases de cocción, los planes funcionales e internacionales pueden seleccionarse e iniciarse independientemente del idioma configurado en el equipo. •Los programas de cocción se pueden copiar y pegar en todos los contenidos de la ayuda. •Visualización de los contenidos de la ayuda con la referencia del índice y presentación directa de ejemplos de aplicación extraídos de la práctica. •Selección sencilla de los pasos de cocción con los métodos de cocción. •Los programas de cocción con varios niveles, incluyendo la cocción manual con principio modular y función de arrastrar y soltar. •Función Cockpit para visualizar información sobre el proceso de cocción. •Función para la personalización y el control de los perfiles de usuario y los derechos de acceso para evitar errores de uso. Limpieza y cuidado •Vaciado del agua interior de acero inoxidable. •Montaje higiénico al ras del suelo para una limpieza segura y sencilla con la opción de las patas de 45 mm (1 ¼ in) con base aislante. •Cuba de cocción higiénica, sin juntas y con esquinas redondeadas (homologada por la NSF). •Limpieza segura y según la norma de la industria alimentaria, incluyendo la protección IPX 5 contra salpicaduras y chorros de agua. Especificaciones técnicas •Dimensiones sin mesa •Volumen útil de la cuba: 2 x 25 l •Volumen de la cuba (An x Pr x Al): 341 x 553 x 155 mm •Superficie de la cuba: 19 dm² •Volumen máximo de aceite en frío: 2,5 l •Ancho: 1.100 mm •Profundidad: 938 mm •Altura (equipo básico, patas de 90 mm, tapa cerrada): 480 mm •Altura mínima (tapa cerrada con mesa): 1.080 mm •Altura máxima (tapa cerrada con mesa, altura regulable +175 / -25 mm): 1.255 mm •Altura mínima (tapa abierta/con mesa): 1.840 mm •Altura máxima (tapa abierta/con mesa, altura regulable +175 / -25 mm): 2.015 mm •Peso neto: 134 kg •Peso bruto: 161 kg •Peso neto (con opción de presión): 167 kg •Peso bruto (con opción de presión): 184 kg •Volumen con funcionamiento normal: ≤ 70 dBA •Conexión de extracción •Potencia nominal de extracción de aire: 0,5 kW •Volumen de aire extraído (volumen de aire extraído en funcionamiento normal): 1.200 m³/h •Emisión de calor sensible: 759 W •Conexión de agua •Presión del agua (mínima/máxima): 150 kPa (1,5 bar) – 600 kPa (6 bar) •Desagüe: DN 40 •Distancias mínimas para la instalación •Estándar: Izquierda: 50 mm, Derecha: 50 mm, Atrás: 50 mm •Hasta una fuente de calor: Izquierda: 500 mm, Derecha: 500 mm, Atrás: 500 mm •Hasta un fogón o fuente de calor abierta: Izquierda: 500 mm, Derecha: 500 mm, Atrás: 500 mm •Hasta una fuente de agua abierta si no hay horno freidora: Izquierda: 900 mm, Derecha: 900 mm, Atrás: 900 mm •Conexiones de la versión eléctrica •3NCA 415 V: Potencia: 22 kW, Fusible: 32 A, Cable: 4 mm² •Posible conexión del enchufe: 2,4 kW (10 A) Condiciones de conexión de extracción Capacidad de evacuación de aire recomendada* (volumen de aire necesario con el equipo libre en la sala) Carga técnica la en e Emisión de calor sensible 3 NCΛ 415 V 1.326 m3/h 6.072 W 759 W * En caso de funcionamiento normal conforme a VD1 2052. Combinación de aplicaciones: 60% cocer, 38% asar, 2% freír. Condiciones de conexión del agua Toma de agua (manguera de presión) ¾" Presión del agua (presión de flujo) 150 kPa (1,5 bar) – 600 kPa (6 bar) Desagüe DN 40 Opciones •Cocción a presión (la combinación con subestructura con ruedas no está permitida). •Posible conexión a un equipo para la optimización de ahorro de energía. •Modelos para embarcaciones. •Tensiones especiales. •Conexión a Wi-Fi. •Panel de control cerrable. •Enchufe protegido con dispositivo de corriente residual (para voltajes con conductor neutro). •Sin enchufe. •Patas de plástico de 45 mm de altura con base aislante. •Toma de señalización de estado de funcionamiento y emisión de señal externa. •Preparación de la conexión SOLAS (Safety of Life on Sea). Certificaciones •CE, UKCA, IPXS, NSF, Watermark, Intertek, HCV, WiFi connectivity.	UNIDAD	1	$ 54.096.250,46	$ 54.096.250,46
	7	24131509	**MESA REFRIGERADA**	MESA REFRIGERADA Con capacidad de 340 litros. Conformado por un gabinete con paneles frontal superior y laterales en lámina de acero inoxidable AISI 304, interior, lados y parte superior en aluminio. Piso en acero inoxidable. Aislamiento térmico en poliuretano inyectado de alta densidad, libre de CFC (Clorofilúorcarbonos). Debe contar con dos puertas con aislamiento térmico y bisagras inoxidables de auto cierre. Empaques magnéticos que permiten un cierre hermético. Manijas en bajo relieve con marco en polietileno. Cuatro parrillas interiores de altura graduable, construidas en alambre y revestidas en vinilo. Sistema de refrigeración por aire forzado circular en 360º para una congelación uniforme operado mediante compresor hermético de 1/3 HP sellado en fábrica que este sobredimensionado balanceado y prelubricado para una larga vida. Refrigerante R134A, manteniendo un rango de temperatura + 0.5ºC a 3.3ºC (+33ºF a 38ºF). El refrigerador debe apoyarse sobre cuatro ruedas de 5", dos de ellas fijas y dos giratorias con freno. Certificados UL, CE, NSF, ENERGY STAR. Dimensiones mínimas: Alto: 914,00 Milímetros Frente: 1226,00 Milímetros Fondo: 762,00 Milímetros. El equipo debe tener mínimo un año de garantía. Los accesorios e instalación del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor debe garantizar la puesta en sitio que indique la Entidad. El proveedor entrega instalado el equipo y en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo.	unidad	1	$ 11.500.000,54	$ 11.500.000,54

	8	41111507	**GRAMERA DIGITAL LED**	GRAMERA DIGITAL La Gramera / Balanza Profesional, equipo de pesaje industrial de alto rendimiento diseñado específicamente para el manejo de productos perecederos en entornos como carnicerías, pescaderías, fruterías y cocinas de restaurantes de volumen medio-alto. Debe integrar una plataforma de pesaje precisa, un escáner de códigos de barras integrado, un impresor térmico de etiquetas y un software configurable que permite la gestión completa de datos como productos, lotes, fechas de vencimiento, pesos en gramos y totales, precios unitarios y generación automática de códigos de barras entre otros que optimiza el flujo de trabajo al reducir errores manuales, acelerar el etiquetado y cumplir con normativas de trazabilidad alimentaria como las de la FDA y NSF/ANSI. Su construcción en acero inoxidable AISI 304 asegura durabilidad en condiciones húmedas y de alto uso, con una capacidad operativa de hasta 15 kg y precisión de 0.002 kg, ideal para porciones exactas de carnes, quesos, frutas y vegetales perecederos. El sistema touchscreen intuitivo que permita configurar más de 2.000 productos individuales, almacenando información detallada para impresión inmediata de tickets con todos los elementos requeridos en operaciones diarias de hasta 12 horas continuas. La plataforma de pesaje, de acero inoxidable pulido con dimensiones de 340 x 240 mm, que soporte cargas dinámicas sin deformación, reforzado con cuatro sensores de carga a tensión de alta estabilidad. Consumo energético es eficiente, con un voltaje de 110-240 V AC y batería recargable integrada que proporcione hasta 8 horas de autonomía en modo portátil, ideal para entornos móviles como mercados al aire libre. Las dimensiones generales del equipo compactas (380 x 347 x 544 mm, incluyendo impresor), con un peso neto de 14.5 kg que facilita su instalación en encimeras estándar de 60 cm de profundidad. El impresor térmico directo integrado que soporte rollos de etiquetas de hasta 80 mm de ancho y 60 m de longitud, imprimiendo a velocidades de 75 mm/segundo en resolución de 203 dpi, que permite generar hasta 1.000 etiquetas por hora sin interrupciones. Para la gestión de datos perecederos, el sistema debe incluir memoria flash de 8 GB expandible, compatible con USB y Ethernet para sincronización con software de inventario, asegurando que la configuración de productos, lotes y fechas de vencimiento se actualice en tiempo real y se integre con sistemas POS para un flujo de caja sin fisuras. Debe incluir accesorios y escáner de códigos de barras a través de puertos RS-232 o USB, permitiendo operaciones como la entrada rápida de códigos PLU (Price Look-Up), validación de lotes o productos entrantes, y autocompletado de datos como precios, pesos o fechas de vencimiento para productos perecederos y demás que se puedan configurar. El equipo debe tener mínimo un año de garantía. Los accesorios e instalación del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor debe garantizar la puesta en sitio que indique la Entidad. El proveedor entrega instalado el equipo y en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo.	unidad	2	$ 4.388.125,00	$ 8.776.250,00
	9	23281602	**ABATIDOR DE TEMPERATURA**	**ABATIDOR DE TEMPERATURA** Equipo enfría rápidamente a + 3°C y congela rápidamente los alimentosa -40 ° C. El abatidor garantiza un enfriamiento y congelación ultrarrápidos y conserva la fragancia, la consistencia, los colores y todas las propiedades nutricionales de los alimentos, fijando su calidad y frescura durante más tiempo. Debe tener en dos ciclos dedicados al enfriamiento, uno adecuado para los productos delicados como mousses, cremas, pescado, arroz, verduras y, en general, alimentos con espesor reducido y alto contenido de agua y el segundo para productos grasos, muy densos, de gran tamaño o envasados, como carnes, sopas, salsas. Debe tener dos ciclos de congelación rápida uno que funciona en dos fases, una a temperatura positiva y la otra negativa, el segundo congela rápidamente productos medianos y grandes hasta -18 °C hasta el corazón, con una temperatura del aire que alcanza -40°C. Reconocimiento automático del modo de trabajo manual (temporizado) o modo automático (con sonda). Apertura de puerta a la izquierda con bisagras a la izquierda. Cierre magnético y ralentizada de la puerta. Equipado con junta de al menos 10 cámaras para altas y bajas temperaturas. Sonda al corazón de un punto de detección con conector rápido de tornillo, anticorrosión y estanquedad. Debe ser de fácil extracción y limpieza de filtro del condensador. Manija ergonómica y robusta de acero, pantalla táctica. Compresor, condensador, evaporador y ventilación equilibrado para garantizar la frescura y la calidad original del producto. Material interno y externo de acero inoxidable 304. Condensación de aire incorporada. Capacidad 45/30 kg El abatidor de temperatura de 10 bandejas, es un asistente multifunción capaz de cocer enfriar, ultracongelar y descongelar, todo, en un solo ciclo programado, equipado con un sistema de pantalla táctil intuitivo que garantiza el mejor rendimiento durante todo el proceso Cook & Chill, cuenta con programación de pastelería y gastronomía independientes, además es posible personalizar ciclos y colocarles el nombre de sus productos, también cuenta con el registro de datos HACCP que se puede descargar por medio de una USB, para una trazabilidad de los procesos de su operación. Fuente de alimentación principal: eléctrico Rendimiento: Abatimiento 45 Kg – Congelación 30Kg Dimensiones: Ancho: 79 cm - Profundo: 83,9 cm - Alto: 1,65 cm Conexiones eléctricas: 230v/50hz Material: Acero inoxidable El equipo debe tener mínimo un año de garantía. Los accesorios e instalación del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor debe garantizar la puesta en sitio que indique la Entidad. El proveedor entrega instalado el equipo y en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo.	unidad	2	$ 44.975.000,42	$ 89.950.000,84
	10	48101608	**LICUADORA PROFESIONAL USO PESADO**	**LICUADORA PROFESIONAL DE USO PESADO** Para preparación 64 oz. 2.3 HP: motor de 2.3 hp . Controles intuitivos y robustos que faciliten el agarre y el interruptor de encendido/apagado y que vuelva automáticamente a la posición neutra. Dimensiones aproximadas 45 x 20.3 x 22.9 cm. Potencia de motor 2.3 HP. Capacidad 64 oz (1.9 L). Peso 5.5 kg El equipo debe tener mínimo un año de garantía. Los accesorios e instalación del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor debe garantizar la puesta en sitio que indique la Entidad. El proveedor entrega instalado el equipo y en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo.	Unidad	4	$ 5.462.499,84	$ 21.849.999,36
	11	48101813	**BATIDORA PROFESIONAL**	**BATIDORA PROFESIONAL** Capacidad 4.7 litros . Accesorios Incluidos Tazón 5qt, Gancho para Amasar, Batidor plano, Protector de Vertido, Batidor de 6 Alambres Profundidad minima: 36.2 cm Tipo de Material Acero Características Adicionales: 10 Velocidades Dimensiones aproximadas cm (Alto x Ancho x Profundo) :35,5 x 23,5 x 36,2 Frecuencia : 60 Hz El equipo debe tener minimo un año de grantia. Los accesorios e instalación del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor debe garantizar la puesta en sitio que indique la Entidad. El proveedor entrega el equipo en funcionamiento . Dede incluir ficha tecnica y manual del equipo en español. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo.	unidad	4	$ 3.337.500,18	$ 13.350.000,72
	12	48101813	**BATIDORA PROFESIONAL**	**BATIDORA CON TAZÓN ELEVABLE PROFESIONAL** Tazón Elevable 5.6 litros. Velocidades: 11 Accesorios Incluidos: Tazón de acero inoxidable 6 Cuartos (5.6 litros) con asa ergonómica Batidor plano con recubierto Batidor de globo de 6 alambres Gancho para amasar con recubierto color plata Batidor con un Borde Flexible con recubierto Protector de vertido Cabezal Inclinable Profundidad: 28.7 Capacidad: 5.6 L Alto: 41.91 Ancho: 37 Características Adicionales 11 velocidades Dimensiones aproximadas en cm (Alto x Ancho x Profundo): 41.91x37x28.7 Peso: 13.3	Unidad	4	$ 4.059.750,45	$ 16.239.001,80
	13	24131600	**CONGELADOR VERTICAL**	**CONGELADOR VERTICAL:** Equipo especializado en congelación. Exterior fabricado en acero inoxidable, respaldo en chapa de acero inoxidable, interior en acero inoxidable, con aristas curvas y fondo embutido. Debe tener dos puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético, cerradura con llave de serie, luz interior LED, estantes interiores de alambre en acero plastificado regulables en altura, ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno), unidad condensadora ventilada, control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación, paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta, aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/mr, cero efectos ODP y GWP, evaporación automática del agua de descarche, evaporador sistema tiro forzado con recubrimiento epoxi anticorrosión. Control de temperatura: digital Evaporador: bloque aleteado epoxi Condensador: bloque aleteado Voltaje/Frecuencia: 115V 60Hz Potencial nominal: 1263W Aislante térmico: poliuretano densidad 40Kg/m3, cero ODP y GWP Agente espumante: HFO Espesor aislante: 60 mm Exterior: Acero inoxidable Respaldo exterior: Acero galvanizado Interior: Acero galvanizado Luz: Led Numero de estantes: 6+3 Dimensiones mínimas: Alto 2145mm /Largo: 1359mm /Hondo: 845mm El equipo debe tener mínimo un año de garantía. Los accesorios e instalación del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor debe garantizar la puesta en sitio que indique la Entidad. El proveedor entrega instalado el equipo y en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo.	Unidad	1	$ 18.124.999,48	$ 18.124.999,48
	14	48101612	**ROBOT DE COCINA**	**ROBOT DE COCINA:** Equipo utilizado para mezclar, cocer al vapor, triturar, pesar, remover, moler, batir, emulsionar, calentar, amasar, cocinar y trocear alimentos. Protección electrónica del motor para evitar sobrecargas. * Sistema de calentamiento: Consumto eléctrico de 1.000 vatios, protección contra sobrecalentamiento. * Motor: de reluctancia variable potencial nominal de 500 vatios Velocidad: ajustable de forma continua entre 100 y 10700 revoluciones/minuto * Báscula integrada: Pesaje de 1 a 3000 g - Pesaje de -1 a -1000g * Carcasa: plástico de alta calidad. * Vaso: acero inoxidable sistema de calentamiento y sensor de temperatura integrados, capacidad máxima 2,2 litros. El equipo debe tener mínimo un año de garantía. Los accesorios e instalación del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor debe garantizar la puesta en sitio que indique la Entidad. El proveedor entrega instalado el equipo y en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo.	Unidad	4	$ 13.313.125,00	$ 53.252.500,00
	15	23152903	**EMPACADORA AL VACIO**	**EMPACADORA AL VACIO 1 BARRA 370W 110V** Empacadora al vacío con una barra. Construida totalmente en acero inoxidable, esquinas redondeadas para óptima higiene, cubierta transparente. Capacidad de la bomba: 8 m3/h, tiempo de sellado: 10-30 segundos, espesor máximo de sellado: 0.1-0.5 mm. longitud de sellado: 300 mm. ancho del sello: 8 mm. Dimensiones de la cámara: Frente 0.345 / Fondo: 0.380 / Altura 0.055 mts. Dimensiones exteriores: Frente 0.480 / Fondo 0.40 / Al tura 0.440 mts. Peso: 40 kg. Voltaje:110V + polo a tierra. Potencia: 370W. El equipo debe tener mínimo un año de garantía. Los accesorios e instalación del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor debe garantizar la puesta en sitio que indique la Entidad. El proveedor entrega instalado el equipo y en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo.	Unidad	1	$ 7.865.000,36	$ 7.865.000,36
	16	48101615	**LAVAVAJILAS INDUSTRIAL**	**LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL** Características: •Cantidad de programas: 2 •Capacidad teórica estándar / HighTemp medido en canastas/hora : 60 / 20 •Medidas de las canastas (mm): 500 x 500 Consumo de agua: •Capacidad del tanque (litros): 28 •Consumo de agua para el aclarado por ciclo de lavado Estándar / HighTemp (litros): 2,4 / 3,8 Temperaturas: ç •Temperatura del tanque Estándar / HighTemp (° C) 62 / 66 •Temperatura de aclarado (° C) 85	Unidad	1	$ 53.975.000,17	$ 53.975.000,17
	17	48101813	**LICUADORA DE INMERSIÓN**	**LICUADORA DE INMERSIÓN** Licuadora de inmersión Velocidad Variable Negro. Alto 41,4 Peso 0,9 kg Potencia 180 w Voltaje 120 V Material Acero Inoxidable El equipo debe tener mínimo un año de garantía. Los accesorios e instalación del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor debe garantizar la puesta en sitio que indique la Entidad. El proveedor entrega instalado el equipo y en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo.	Unidad	5	$ 3.108.875,00	$ 15.544.375,00
	18	48101616	**CORTADOR DE JAMÓN Y QUESO**	**CORTADOR DE JAMON Y QUESO** Dimensiones compactas con excelente rendimiento de corte. Construcción en aleación de aluminio fundido anodizado, transmisión por correa, motor asíncrono silencioso, controles de bajo voltaje, cuchilla de acero forjado y templado, carro con cojinetes autolubricantes, placa de alimentación de aluminio con ranuras deslizantes especiales para reducir la fricción, conjunto afilador de aluminio fundido, dispositivo de liberación del carro disponible solo bajo pedido. Capacidad de corte: 195 x 245 milímetros Espesor de corte: 0:14 milímetros Peso: 18 kilos Motor: 0,187 kW / 0,270 kW Cuchilla: 300 milímetros Dimensiones del carro: 260x245 milímetros Distancia entre pies: 450 mm Dimensión total máxima durante la operación de corte: 500 mm Distancia máxima de inicio/fin del movimiento: 640 mm Distancia entre pies: 320 mm Dimensión de ancho total: 530 mm Altura: 410 mm Dimensión de altura total: 510 mm	Unidad	1	$ 4.112.499,58	$ 4.112.499,58
	19	30181804	**DUCHA DE PRELAVADO**	**DUCHA DE PRELAVADO** Mezclador de agua fría y caliente. ESPECIFICACIONES: - Fabricada en acero inoxidable - Manguera hidráulica flexible de 178cm - Con soporte a la pared de 8". - Debe contar con un saliente de manguera para mando de 35.5 cm, para integrar a las pocetas - Cuenta con válvula dosificadora con manija. - Dimensiones: 15 x 4 x 178 cm Incluye los suministros y mano de obra para su instalación	Unidad	1	$ 4.587.499,98	$ 4.587.499,98

20	48102102	**CARRO MANTENEDOR**	**CARRO MANTENEDOR DOBLE COMPARTIMIENTO** Carro isotérmico para trasporte de alimentos calientes o fríos durante hasta 4 horas, compuesto por dos puertas, portador de bandeja de comida de carga frontal, capacidad hasta 12 bandejas, aislamiento de poliuretano y junta hermética extraíble con cierres de nylon. Las puertas deben ser de giro completo se abren hasta el costado del carrito para facilitar carga y descarga. Asas premoldeadas para maniobrar fácilmente. Ruedas de aproximadamente 15.2 cm, 2 fijas traseras, y 2 giratorias delanteras, una con freno. DIMENSIONES: 60 cm * 70 cm*140 cm aproximadamente CAPACIDAD: 12 Bandejas RETENCION DE TEMPERATURA: Hasta 4 horas MATERIAL: Polietileno Incluye 12 Azafates policarbonato transparente GN 1/2, capacidad 3.9 lt El equipo debe tener mínimo un año de garantía. Los accesorios e instalación del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor debe garantizar la puesta en sitio que indique la Entidad. El proveedor entrega instalado el equipo y en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo.	Unidad	4	$ 16.212.500,50	$ 64.850.002,00
21	48101608	**LICUADORA**	**LICUADORA** Características: El Control de velocidad variable genera texturas precisas y reduce el tiempo de preparación, mientras que el pisón permite realizar mezclas espesas sin detener la máquina con control y facilita el procesamiento de ingredientes densos. Motor de 2,3 HP de salida máxima ofrece potencia y durabilidad para la mejora del procesamiento y las mezclas consecutivas. Los controles intuitivos y robustos mejoran el agarre y reducen al mínimo el tiempo de capacitación. El interruptor de encendido/apagado vuelve automáticamente a la posición neutral, lo que ayuda a prevenir arranques accidentales. Especificaciones Ancho: 20,3 cm Profundidad: 22,9 cm Alto: 45,0 cm Voltaje: 110 V Potencia del motor: 2,3 HP Control Pisón que permite el control y procesamiento de ingredientes densos. Interruptor de encendido / apagado vuelve automáticamente a la posición neutral, previendo arranques inesperados. Capacidad 64 oz (2 L) Peso 5,5 Kg El equipo debe tener mínimo un año de garantía. Los accesorios e instalación del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor debe garantizar la puesta en sitio que indique la Entidad. El proveedor entrega instalado el equipo y en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo. ***La mquina debe estar incluido, kit de aseo, repuestos y mantenimiento***	UNIDAD DE MEDIDA	**4**	$ 5.958.750,07	$ 23.835.000,28
22	48101507	**HORNO DE CONVECCIÓN**	**HORNO DE CONVECCIÓN** Características: Perfecto para productos de pastelería y panadería congelada. Función para ajuste de humedad. 2 velocidades de ventilador programables. Cámara de cocción de acero inoxidable 304. El panel digital táctil de 7" permite almacenar los programas de cocción junto con su imagen y nombre. Gestión automática de los procesos de cocción para conseguir resultados perfectos. Listo para conectarse a Internet, con opción de carga de datos HACCP. Bisagras de apertura automática a la izquierda. Doble cristal, e Iluminación de la cámara de cocción con luces LED en la puerta. Especificaciones Ancho: 60,0 cm Profundidad: 66,9 cm Alto: 50,2 cm Voltaje: 220-240V Consumo Eléctrico: 1~ 3,5 kW Capacidad: 4 bandejas de 460 x 330 mm. Distancia de bandejas: 75mm Accesorios Inluir 4 bandejas Peso 39 Kg ***La mquina debe estar incluido, kit de aseo, repuestos y mantenimiento, el contratista debe garantizar la clavija y enchufe elctrico de acuerdo a las indicaciones de conexion electrica que requiera la maquina, en sus especificaciones técnicas.*** El equipo debe tener mínimo un año de garantía. Los accesorios e instalación del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor debe garantizar la puesta en sitio que indique la Entidad. El proveedor entrega instalado el equipo y en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo.	UNIDAD DE MEDIDA	**2**	$18.712.500	$ 37.425.000
23	24131509	**MESÓN REFRIGERADOR HORIZONTAL DE 2 PUERTAS**	**MESÓN REFRIGERADOR HORIZONTAL DE 2 PUERTAS** Características Mesón horizontal refrigerado de 2 puertas Estantería interior para crear 2 espacios en altura Modo de refrigeración ventilado Rango de temperatura +1° a +5°C Sistema auto defrost y evaporación por condensación de agua Control digital de temperatura / termostato Compresor europeo con gas refrigerante r134a Funcionamiento en clima tropicalizado (+43°C) Sistema de control electrónico que facilita el ajuste de temperatura y la frecuencia de descongelación Puertas con cierre automático con función de apertura 90° Cerraduras y llaves incluidas Ruedas preinstaladas para trabajo pesado con frenos Tablero de instalación desmontable con facilidad de acceso al serpentín del condensador para su limpieza y servicio Acero inoxidable interior SS430 e exterior SS221 Controles de calidad CE INTERFEK (ETL) Especificaciones Voltaje: 110v / 60hz pH Power: 231watt / Energy Label TIPO A Gas Refrigerante Ecológico R290 Medidas del Equipo: 1230 x 760 x 895mm ancho-fondo-alto Medidas del Embalaje / Caja Carton: 159 x 83 x 96 cm Peso Neto: 127 kgs Peso Bruto: 134 kgs ***La mquina debe estar incluido, kit de aseo, repuestos y mantenimiento***	UNIDAD DE MEDIDA	**2**	$11.500.001	$ 23.000.001
24	24131609	**MESÓN CONGELADOR HORIZONTAL DE 2 PUERTAS**	**MESÓN CONGELADOR HORIZONTAL DE 2 PUERTAS** Características Mesón Horizontal Congelador de 2 Puertas Estantería Rejilla Interior para crear 2 espacios Modo de Refrigeración Ventilado Sistema Auto-Defrost y Evaporación por Condensación de Agua Control Digital de Temperatura / Termostato Dixell Compresor Europeo Embraco con Gas Refrigerante Ecológico R290 Puertas con Cierre Automático con función de apertura a 90º grados Cerraduras y Llaves incluidas. Ruedas Pre.Instaladas para mejor movilidad y manejo Material Acero Inox SS304 interior y SS430 Exterior Especificaciones Voltaje: 110/60hz 1 Phase (Posibilidad 220/50-60hz) 1 Phase Funcionamiento en Clima Tropical (+43º Centígrados) Power: 275w Consumo Etiqueta Energética Tipo B Rango de Temperatura de -17º a -22º grados centígrados Marca Compressor: Embraco Medidas Equipo: 1230 x 760 x 895 mm A-F-A Medidas Embalaje: 1250 x 790 x 945 mm A-F-A Peso Neto: 111 kgs Peso Bruto: 116 kgs Equipos con Certificación CE , ETL y DOE ***La mquina debe estar incluido, kit de aseo, repuestos y mantenimiento*** El equipo debe tener mínimo un año de garantía. Los accesorios e instalación del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor debe garantizar la puesta en sitio que indique la Entidad. El proveedor entrega instalado el equipo y en funcionamiento. Debe incluir	UNIDAD DE MEDIDA	**2**	$12.375.000	$ 24.750.001
25	24131900	**MÁQUINA FABRICADORA DISPENSADORA DE HIELO**	**MÁQUINA FABRICADORA DISPENSADORA DE HIELO** Características Esta máquina también viene con un recipiente de 27kgs para almacenar una mayor cantidad de hielo. Una vez lleno, la maquina automáticamente dejara de fabricar cubos; hasta que baje el nivel de hielo disponible. Esta dispensadora cuenta con un control digital LCD que se ilumina cuando se enciende la máquina; con el programador podrás configurar el tiempo de producción de cada plaqueta de hielo aumentando o disminuyendo el tiempo estándar el cual es de 9 minutos. El filtro de aire es fácilmente extraíble para que pueda limpiarse o cambiarse cuando sea el momento de reemplazarlo. Construida con acero inoxidable duradero tipo 304 con interior de polietileno, unidad es fácil de limpiar Especificaciones Capacidad: 100 libras/día Potencia: 350W Voltaje: 110V Refrigerante: R404a (no daña la capa de ozono) Dimensiones: 50 x 51 x 84 cms. El equipo debe tener mínimo un año de garantía. Los accesorios e instalación del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor debe garantizar la puesta en sitio que indique la Entidad. El proveedor entrega instalado el equipo y en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo. ***La mquina debe estar incluido, kit de aseo, repuestos y mantenimiento***	UNIDAD DE MEDIDA	**2**	$7.725.000	$ 15.450.001
26	44101804	**CAJA REGISTRADORA**	**CAJA REGISTRADORA** DIMENSIÓN330 × 358 × 203 mm (ancho x profundidad x alto) PantallaLCD operador de 10 líneas con inclinación fácil visualización ExpansiónRanura para tarjetas SD para copia de seguridad del Cajón4 / 5 monedas Impresión1mpresora térmica caída y carga de papel Velocidad de impresión24 líneas / s (máx.) Número de operadores50 empleados Consumo de energía120v 0.4A AC	UNIDAD DE MEDIDA	**2**	$1.543.750	$ 3.087.500
27	48102102	**VITRINA MOSTRADOR AL CLIMA PARA PANADERÍA Y CAFETERÍA 1,20 METROS**	**VITRINA MOSTRADOR AL CLIMA PARA PANADERÍA Y CAFETERÍA 1,20 METROS** Características Vitrina presenta un diseño de vidrio templado de 10mm de espesor iluminación LED integrada Esta unidad incluye un juego de ruedas de 2 y 1/2 pulgadas para que sea fácil de mover para realizar la limpieza y el servicio. Esta unidad incluye 2 estantes de vidrio templado; con los que se completan 3 niveles de exhibición; que acomodan hasta 60 Kgs. de producto. puertas de acceso traseras corredizas Especificaciones: Estructura: Acero inoxidable y vidrio templado Estructura puertas: Dos puertas de corredera totalmente en vidrio Iluminación: LED Temperatura: Al clima Dimensiones120X130X76cm (frente, alto, fondo) Vidrios Templados de 10mm ***La mquina debe estar incluido, kit de aseo, repuestos y mantenimiento*** El equipo debe tener mínimo un año de garantía. Los accesorios e instalación del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor debe garantizar la puesta en sitio que indique la Entidad. El proveedor entrega instalado el equipo y en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo.	UNIDAD DE MEDIDA	**2**	$8.983.750	$ 17.967.501

28	48102103	**VITRINA MOSTRADOR REFRIGERADA PARA PASTELERÍA 1,20 METROS**	**VITRINA MOSTRADOR REFRIGERADA PARA PASTELERÍA 1,20 METROS** Características Vitrina presenta un diseño de vidrio templado de 10mm de espesor iluminación LED integrada Esta unidad incluye un juego de ruedas de 2 y 1/2 pulgadas para que sea fácil de mover para realizar la limpieza y el servicio. Esta unidad incluye 2 estantes de vidrio templado; con los que se completan 3 niveles de exhibición; que acomodan hasta 60 Kgs. de producto. puertas de acceso traseras con bisagras Especificaciones: Estructura: Acero inoxidable y vidrio templado de 10mm Iluminación: LED Temperatura: 4 a 8°C Entrepaños: 2 en vidrio de 10mm Unidad: Tecumseh Refrigerante Ecológico: R134 Control: Digital Dimensiones120X130X76cm (frente, alto, fondo) El equipo debe tener mínimo un año de garantía. Los accesorios e instalación del equipo corren por cuenta del proveedor. El proveedor debe garantizar la puesta en sitio que indique la Entidad. El proveedor entrega instalado el equipo y en funcionamiento. Debe incluir ficha técnica y manual del equipo en español. El Proveedor debe suministrar ficha técnica de funcionamiento impresa para ser ubicada de manera visible junto al equipo. ***La mquina debe estar incluido, kit de aseo, repuestos y mantenimiento***	UNIDAD DE MEDIDA	**2**	$11.400.000	$ 22.800.000

NOTA: SI MARCA (X) EN LA CASILLA CUMPLE, SE ENTIENDE QUE AL							
A LA FORMA DE PAGO (ESPECIFICAR VALOR NUMERICO)			**Diámetro 18 cm**				
No.			Espesor 24.4 cm				
1			Capacidad en litros 1.5 lt				
2							
3							
4							

INFORMACIÓN ADICIONAL	
LUGAR DE ENTREGA	**Centro de Gestión Administrativa y Fortalecimiento Empresarial: Calle 19 N° 12-29, Tunja**
TIEMPO DE EJECUCIÓN	

El suscrito representante Legal hace constar que conoce y acepta los términos de la presente solicitud de cotización y en especial que los elementos cotizados cumplen con las especificaciones técnicas y las unidades de medida requeridas por EL Centro de Gestión Administrativa y Fortalecimiento Empresarial SENA Regional Boyacá sede Tunja.

Atentamente,



Firma del Representante Legal de la Empresa Cotizante