





**ANEXO 1-ESPECIFICACIONES TECNICAS**












**Tecnología Alimentaria S.A.S BIC**  
**NIT 800.027.374-9**

|                  |   |
|------------------|---|
| ENTIDAD          | SENA REGIONAL Quindío Centro Agroindustrial |
| FECHA            | 21/11/2025                                  |
| COTIZACIÓN       | 113939                                      |
| FORMA DE PAGO    | CREDITO 30 DIAS                             |
| FORMA DE ENTREGA | ACORDAR                                     |
| PLAZO EJECUCIÓN  | 60 DIAS                                     |
| ASESOR           | ANDREA ZULLUAGA MAZO                        |
| VIGENCIA         | 90 DIAS                                     |

| ITEM | ELEMENTO                           | DESCRIPCIÓN TÉCNICA   | CANTIDAD | VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO | VALOR TOTAL IVA INCLUIDO | IMAGEN  |
|------|------------------------------------|---|----------|-----------------------------|--------------------------|---|
| 1    | HORNO ASADOR DE POLLO              | Robusto horno, fabricado en acero inoxidable, cuenta con una cámara de calor que garantiza una cocción uniforme, gracias a su puerta de vidrio templado que permite observar el proceso sin abrir el horno. Con una capacidad para 12 a 16 pollos. Su diseño de mesa facilita su instalación, mientras que su sistema de cocción mixto, natural y eléctrica, . Con una temperatura máxima de 240 °C y mínima de 60 °C, podrás ajustar la cocción a tus necesidades. Medidor de temperatura y temporizador Además, incluye 4 espadas giratorias y 4 bandejas, Incluye 16 ganchos, 2 guantes malla, 2 tjeras. 2 bandejas en acero inoxidable.   | 1        | \$ 7,300,000                | \$ 7,300,000             |    |
| 2    | AMASADORA 20L A                    | Amasadora a 110V de 2 velocidades, (velocidad del gancho: 150/200 r.p.m. Velocidad del tazón: 15/20 r.p.m.) Capacidad 8 Kg de masa con 60% de humedad o 4 Kg de masa con 40% de humedad. Amasadora industrial de 2 velocidades. Estructura inferior en fundición de acero, con tapa superior en fibra de vidrio, acabado con pintura gris. Tanto el mezclador como el tazón giran simultáneamente, por lo tanto, la velocidad de mezcla aumenta y el efecto de mezclado es mucho mejor (velocidad del gancho: 150/200 r.p.m. Velocidad del tazón: 15/20 r.p.m.) Controles análogos con switch de seguridad. Temporizador. Tazón en acero inoxidable con guarda de seguridad en el mismo material, con microswitch. Capacidad 8 Kg de masa con 60% de humedad o 4 Kg de masa con 40% de humedad. Características eléctricas: monofásico 110V, con polo a tierra. Corriente: 12 Amperios, Consumo: 1.5 KW. Dimensiones: Frente 0.39 / Fondo 0.73 Altura 0.90 mts. Peso: 90 Kg. Incluye 4 raspes metálicos y 6 raspes plásticos. Incluye: cubierta fabricada en acero inoxidable calibre 16 tipo 201 acabado 4N, presenta salpicadero a la pared de 0.11 m de altura y carter frontal de bordes rectos, incluye pozuolo al lado derecho en acero inoxidable calibre 18 tipo 304 de 50x40 cm y profundidad de 25 cm. Debe incluir grifería y accesorios hidráulicos, entrepaño desarmable en acero inoxidable calibre 18 tipo 430 acabado 4N, presenta refuerzo longitudinal y transversal en la parte inferior de la cubierta y el entrepaño, fabricados en acero inoxidable calibre 20 tipo 430, patas en tubo redondo de acero inoxidable de 1"5/8 con base niveladoras en acero inoxidable, dimensiones: Largo 2.0/ Ancho 0.60 / Altura 0.91 m. Incluye 3 espátulas medianas y 2 espátulas largas para panadería  | 1        | \$ 8,100,000                | \$ 8,100,000             |    |
| 3    | HORNO DE PANADERIA                 | Referencia: GFO-6C. Horno a gas. Equipado con tres cámaras independientes de doble bandeja de 60x40 cm. Fabricado exteriormente en acero inoxidable, interior de la cámara en cold rolled. Con piso de piedra para mayor transferencia de calor. Controles electrónicos con ajuste de temperatura independiente en la parte inferior y superior de cada cámara, temporizador y humidificador para cada cámara. Incluye rodachines para su fácil movilización. Cada cámara presenta dos visores de vidrio para observar el producto, evitando la apertura de la puerta que resta eficiencia al horneado. Incluye: 2 bandejas de 60 x 40 cm por cámara. Con piso de piedra para mayor conducción de calor. Rango de temperatura: 0- 300 °C. Dimensiones: Frente 1.355 / Fondo 0.96 / Altura 1.835 mts. Voltaje: 110V Potencia eléctrica: 0.3 kW. Consumo gas: 135 mJ/h (128000 btu/h). Toma eléctrico: 3x15. Corriente: 2 amp. Altura de piso para punto eléctrico: 0.60m. Tubería gas: 3/4", diámetro manguera: 1/2", altura de piso para punto gas: 0.40 mt. Diá. Debe incluir un regulador de energía para la protección de las tarjetas del equipo. Incluye: 3 termómetros de lata temperatura; Incluye 18 bandejas rectangulares para panadería, fabricadas en acero aluminizado, liviana, esquinas redondeadas para fácil limpieza, ideal para operaciones de horneado de productos de panadería y pastelería. El aluminio permite una mayor conducción del calor y por tanto mayor transferencia al producto. Dimensiones: Frente 40 / Fondo 60 / Altura 3 cm. También debe incluir 6 Bandejas en aluminio perforada de 4 canales. Fabricada en aluminio. Ideal para producir pan y baguettes perfectamente horneados en todo momento. Está diseñada con 4 ranuras y una superficie perforada que facilita la circulación del aire para obtener costras crujientes mientras que el pan en el interior permanece suave. Esta bandeja distribuye el calor de manera uniforme y es lo suficientemente fuerte como para resistir el uso intensivo sin deformarse. Dimensiones: Frente 60 / Fondo 40 / Altura 3 cm. | 1        | \$ 22,000,000               | \$ 22,000,000            |  |
| 4    | LAMINADORA PARA MASA DE SOBREPONER | Laminadora para masa a piso compacta, robusta, con acabados de calidad y uso duradero. Especial para trabajo exigente en pastelerías y panaderías, es ideal para masas laminadas, cortezas de tartas, galletas, fondant y mucho más. Estructura en lámina pintada firme, estable, con ruedas facilitando su desplazamiento. Depósito para harina integrado en la parte superior. Botón de encendido y apagado. Botón de seguridad, palanca para ajustar el espesor de la masa mediante rodillo en tubo de acero entre 0 a 35 mm. Palanca de mando manual o pedal para controlar la dirección de la banda en avance o retroceso asegurando una masa de alta calidad, adicionalmente las bandas son de velocidad variable (ajustando la velocidad mediante perilla) y así evitando formación de pliegues (pedal para controlar la dirección de la banda brindando facilidad al operar de forma fácil y segura). Doble bandeja recolectora en acero inoxidable la cual podrá ubicar al extremo de la banda. Doble guarda de seguridad. Capacidad aproximada de laminado, incluido el empaste: 5 Kg. Potencia: 0.55 kW, Tensión: 220V bifásica, Corriente: 2.5 A. Dimensiones de la banda transportadora total: Frente o largo: 2.29 / Fondo: 0.52 mts. Área útil banda: Frente o largo: 1.065 / Fondo: 0.52 mts. Dimensiones de Trabajo con las bandas abiertas: Frente: 2.29 / Fondo: 0.98 / Altura: 1.06 mts. Peso: 248 Kg. Dimensiones laminadora plegada: Frente o largo: 0.67 / Fondo: 0.98 / Altura: 1.53 mts. Debe incluir 6 cuchillos lisos de cachapa, 2 cuchillos de sierra de 10" y 2 cuchillos de sierra cortos, un Rodillo en aluminio ideal para transformar la masa en un disco delgado sin rasgar o sobrecargar la misma. Rodillo de fácil rotación, mango contorneado que proporciona un agarre cómodo. Es fácil de limpiar y soportará las demandas de un alto volumen. Longitud: 13" (33 cm) / Diámetro: 8.9 cm.  | 1        | \$ 25,800,000               | \$ 25,800,000            |  |

| ITEM | ELEMENTO                            | DESCRIPCIÓN TÉCNICA   | CANTIDAD | VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO | VALOR TOTAL IVA INCLUIDO | IMAGEN  |
|------|-------------------------------------|---|----------|-----------------------------|--------------------------|---|
| 5    | CONGELADOR                          | congelador vertical de 3 puertas. Construcción exterior e interior en acero inoxidable. Sistema de refrigeración por medio de aire forzado. Las manijas de las puertas empotradas permiten un estilo limpio y una mejor ergonomía. Cuenta con un resistente compresor de 1.25 HP que se encuentra en la parte inferior para una excelente eficiencia y una mejor refrigeración. Los controles digitales ajustan la temperatura interior deseada. Las puertas de cierre automático liberan sus manos para mayor conveniencia y facilidad de uso. La descongelación automática proporciona menores costos de energía y temperaturas más frías. Las 12 parrillas de alambre incluidas que se pueden ajustar o quitar para mayor flexibilidad y mantenimiento. Luz interior, seis ruedas giratorias para mover fácilmente. Refrigerante natural R290. Rango de temperatura: -17 a -13 °C Aprox. Temperatura ambiente: 38°C. Dimensiones: Frente 2.10 / Fondo 0.828 / Altura 2.04 mts. Voltaje: 110V. Potencia: 1300 W. Corriente: 16 Amp. Peso: 270 Kg. Capacidad: 64.80 Pies Cúbicos (1834 L).   | 1        | \$ 27,200,000               | \$ 27,200,000            |    |
| 6    | VITRINA CALEFACTORA                 | Equipo exhibidora caliente. Fabricada en acero inoxidable. Diseño con vidrio curvo para una exhibición más conveniente. Entrepaños inclinados ajustables. Humedad para mantener los alimentos más tiempo. Sistema de calentamiento para conservar la temperatura. Sistema de control de la temperatura de 30-85°C. Dimensiones: Frente 0.65 / Fondo 0.49 / Altura 0.58 mts. Voltaje: 110V Potencia: 1.2 kW. Peso: 40.1 Kg. Incluye: 6 recipientes en acero inoxidable y mesa de soporte en acero inoxidable reforzada con tablon interno de 90 cms x 150 cms  | 1        | \$ 4,100,000                | \$ 4,100,000             |    |
| 7    | VITRINA EXHIBIDORA CALIENTE         | Vitrina caliente para exhibición de alimentos Referencia: TLD-1P. con diseño innovador y único, vidrio en forma de arco con acrílico decorativo el cual permite un mejor impacto desde todos los ángulos. Cuerpo fabricado en acero y vidrio templado lo que permite una mayor exhibición desde todos los ángulos. Iluminación interna, control ajustable de temperatura (30-80°C). Son frecuentemente utilizadas en locales de venta de alimentos, cocinas industriales, hoteles, restaurantes y casinos, se usan para exhibir productos calientes o platos preparados. Accesorios: 1 bandeja recolectora, 3 parrillas y 6 soportes para parrillas. Características eléctricas: Tensión: 110 V monofásico, Potencia: 0.8 KW. Corriente: 7.6 A. Dimensiones: Frente o largo: 0.355 / Fondo: 0.45 / Altura 0.52 mts. Peso: 14 kg. Incluye 6 mangas pasteleras # 18, ballarina en hierro montada en valineras, diametro 35cm, alto 30 cm  | 1        | \$ 2,600,000                | \$ 2,600,000             |    |
| 8    | BALANZA ELECTRÓNICA PROPORCIONADORA | Balanza porcionadora con capacidad de hasta 6 kg, división mínima 1g, pesaje mínimo 20g hermética grado IP-67 resistente a salpicaduras y plagas, diseño compacto integrando a la perfección en cualquier espacio de trabajo, robusta construcción y ligera garantizando un rendimiento duradero, ofrecen precisión y fiabilidad en entornos de cocina, carnicerías, panaderías, reposterías entre otras.... Plato en acero inoxidable de 27 X 22 cm, opera con batería recargable hasta de 50h de uso (puede operar mientras se carga), función de tara progresiva, alarma configurable para verificación de pesaje (over-under). Temperatura de operación: 0°C a 40°C, humedad de operación = 90%. Función de cuenta piezas mediante muestreo. Cuenta con doble display con retroiluminación verde, multi unidades: oz, g, lb y kg. Característica especial: Hermética sellada, display doble y función tara progresiva, (a prueba de agua para salpicaduras y anti plaga)  | 1        | \$ 980,000                  | \$ 980,000               |    |
| 9    | BALANZA                             | Balanza Referencia: BMW15. porcionadora con capacidad de hasta 15 kg, división mínima 2g, pesaje mínimo 40g hermética grado IP-67 resistente a salpicaduras y plagas, diseño compacto integrando a la perfección en cualquier espacio de trabajo, robusta construcción y ligera garantizando un rendimiento duradero, ofrecen precisión y fiabilidad en entornos de cocina, carnicerías, panaderías, reposterías entre otras.... Plato en acero inoxidable de 27 X 22 cm, opera con batería recargable hasta de 50h de uso (puede operar mientras se carga), función de tara progresiva, alarma configurable para verificación de pesaje (over-under). Temperatura de operación: 0°C a 40°C, humedad de operación = 90%. Función de cuenta piezas mediante muestreo. Cuenta con doble display con retroiluminación verde, multi unidades: oz, g, lb y kg. Característica especial: Hermética sellada, display doble y función tara progresiva, (a prueba de agua para salpicaduras y anti plaga) Monofásico: 110 V. Frente: 0.28 / Fondo: 0.30 / Altura: 0.15 mts.  | 1        | \$ 980,000                  | \$ 980,000               |  |
| 10   | BATIDORA                            | Batidora de 20 cuartos de galón (19 L). Cuerpo fabricado en hierro fundido, tazón y ganchos fabricados en acero inoxidable de grado alimenticio, Motor de 3 velocidades (197, 317 y 462 RPM), transmisión de engranajes. Manija para subir y bajar el tazón. Incluye tazón de 20qt de acero inoxidable, paleta mezcladora, gancho amasador y Globo batidor. Potencia: 1100W. Voltaje: 110V con polo a tierra. Dimensiones: Frente 0.540 / Fondo 0.490 / Altura 0.78 mts. Peso: 83 Kg. Incluye: 2 batidores manual medianos y 1 batidor manual grande  | 1        | \$ 6,200,000                | \$ 6,200,000             |  |
| 11   | CAMARA DE CRECIMIENTO               | Cámara de crecimiento de una puerta. Fabricada totalmente en acero inoxidable 201, resistente al uso. Ideal para mejorar la calidad del pan. Perillas para el control de temperatura y humedad operado individualmente, fácil de manejar, rápido calentamiento. La resistencia siempre deberá estar cubierta de agua y así evitar el daño de la misma. La humedad en la cámara puede alcanzar 0-100%, el equipo se puede ajustar de temperatura ambiente hasta 60°C. Cámara con aislamiento para evitar pérdidas de vapor y energía. Capacidad: 15 bandejas de 60 X 40 cm. Distancia entre bandejas: 8 centímetros. Dimensiones: Frente 0.50 / Fondo 0.75 / Altura 1.875 mts. Voltaje: 220V. Potencia: 2.6 kW. Peso: 46 Kg. Incluye 2 escabilladeros Construido en acero inoxidable con capacidad: 15 bandejas 600x400mm. Dimensiones: 457x620x1700mm. Separación entre estanterías 68mm. Peso: 20,8 kg. Peso bruto: 22,8 kg. Trae seguro para las bandejas, facilitano el transporte. Ruedas con seguro antirruedo   | 1        | \$ 7,000,000                | \$ 7,000,000             |  |
| 12   | ESTUFA A GAS                        | Estufa a gas de piso de 4 puestos industrial. Cuerpo fabricado totalmente en acero inoxidable calibre 18 y calibre 20 tipo 430. Presenta laterales y piso que permiten un almacenamiento abierto. Su diseño funcional y modular permite versatilidad al momento de crear la configuración que sea necesaria. Bandeja extraíble recolectora de grasas y líquidos. Su diseño y construcción permite un fácil acceso para labores de mantenimiento y limpieza. Presenta 4 quemadores dobles abiertos (uno mediano de 30.000 BTU/H y uno pequeño de 20.000 BTU/H) para un total de 50.000 BTU/H de potencia en cada puesto. Cada quemador cuenta con válvula de control independiente y parrilla en hierro fundido, de 0.40 x 0.36 metros. Configuración para gas natural o gas propano. Potencia Total: 200.000 BTU/Hora. Dimensiones: Frente 0.90 / Fondo 0.87 / Altura 0.90 mts. Incluye 2 Ollas industrial en acero inoxidable con tapa. Sin puntos calientes para que la comida se cocine uniformemente y por completo. Acabado en acero brillante. Manijas frías al tacto. Capacidad: 31 Litros. Diámetro 42 / Altura 25 cm. / Peso 4,68 Kg (Apta para estufas de inducción). | 1        | \$ 10,000,000               | \$ 10,000,000            |  |

| ITEM | ELEMENTO                                | DESCRIPCIÓN TÉCNICA  | CANTIDAD | VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO | VALOR TOTAL IVA INCLUIDO | IMAGEN  |
|------|---|--|----------|-----------------------------|--------------------------|---|
| 13   | LICUADORA INDUSTRIAL                    | 1.5 LTS CON ANTIRUIDO, vaso en policarbonato de 1.5 Litros, Multifuncional. Velocidad de hasta 38.000 revoluciones por minuto es ideal no sólo para la producción de crema batidos verdes saludables, potente motor y la cuchilla de acero inoxidable también permiten rayo picar hielo rápido, moler granos, nueces y otros alimentos. Toda la comida (húmeda) se procesan en un contenedor. Dimensiones: Frente 0.25 / Fondo 0.30 / Altura 0.46 mts. Peso: 4.5 Kg. Monofásico: 110 V- polo a tierra. Consumo en Wattios: 1050 W, Corriente: 9 AMP. 1.4 H.P. Este tipo de licuadora es un fácil de usar gracias al modo con el cual se controla con dos botones (botón izquierdo de encendido y apagado, con variador de velocidad el cual lo puede accionar al máximo. Rpm). Entre otros mezcladores para su bajo nivel de ruido de 85 dB aproximadamente. Contiene: licuadora (motor), Vaso completo con capacidad de 1.5 litros y costa de (vaso, cuchilla superior e inferior, aro, oring, tapa y tapa visor), tacador y carcasa la cual ayuda a mitigar el ruido.  | 1        | \$ 2,200,000                | \$ 2,200,000             |    |
| 14   | VITRINA CALEFACTORA                     | Batidora con Tazón Elevable para mezclar ingredientes pesados y densos. Ahora con 11 velocidades, incluida la velocidad de mezclado envolvente. Tazón de acero inoxidable 5.6 L, con asa ergonómica, Batidor plano con recubierto color plata, Batidor de globo de 6 alambres Gancho para amasar con recubierto color plata Batidor con un Borde Flexible con recubierto color blanco Protector de vertido, potencia 500 W, voltaje 110 Capacidad: 5.6 L, Alto: 41.91 cm, Ancho: 37 cm. Incluye mesa Cubierta fabricada en acero inoxidable calibre 16 tipo 201 acabado 4N, presenta cartera frontal de bordes rectos sin antideslizante y no tiene salpicadero, entrepaño desarmable en acero inoxidable calibre 18 tipo 430 acabado 4N, presenta refuerzo longitudinal y transversal en la parte inferior de la cubierta y el entrepaño, fabricados en acero inoxidable calibre 20 T430, patas en tubo de acero inoxidable de 1 5/8 pulgadas con base niveladoras en acero inoxidable, dimensiones: Largo 2.0 / Ancho 0.90 / Altura 0.90 m. incluye , espátula metálica curva, espátula mediana recta, regla de 1 metro y regla de 1.50cm  | 1        | \$ 5,800,000                | \$ 5,800,000             |    |
| 15   | VITRINA REFRIGERADA                     | vitrina refrigerada de 1 mt x 1,3 mt x 0,65 mt construida en acero inox, vidrios en 10 mm empachada para clima caliente, compresor tecumseh bajo consumo green technology, ilumina, cion led roachinas de 3", terminaciones de lujo en formica y madera. temperatura configurable de 0 a 8 grados.   | 1        | \$ 6,200,000                | \$ 6,200,000             |    |
| 16   | CONGELADOR                              | Congelador Dual Cooling 307 L WCF2111Q Descripción: Equipado con sistema Dual Cooling que permite seleccionar la temperatura adecuada para refrigerar o congelar. Incluye control mecánico accesible desde el exterior, iluminación LED en el interior y canastilla deslizable para una organización eficiente. Apto para uso en entornos domésticos y comerciales, viene con llave de seguridad para proteger su contenido. Voltaje: 115 V  | 1        | \$ 2,100,000                | \$ 2,100,000             |    |
| 17   | MOLINO DE CAFÉ                          | Molino de Café Ceado Leon 700 incluye un motor de 400W con protección térmica, muelas planas de 64mm, ajuste de molienda micrométrico continuo, y un sistema de bloqueo Steady Lock que mantiene el ajuste de las muelas. Cuenta con una tolva de café de 1.6 kg y es compatible con activación de portafiltros PFA (Portafilter Activation Motor: 400W con protección térmica. Muelas: Planas de 64mm. Ajuste de Molienda: Continuo (micrométrico). Sistema de Molienda: Steady Lock System para mantener la distancia constante entre las muelas. Tolva de Granos: Capacidad de 1.6 kg. Control: Pantalla táctil para una fácil operación. Activación: Compatible con activación de portafiltros PFA para manos libres. Carcasa de aleación ligera. Acceso rápido a las muelas para facilitar la limpieza.   | 1        | \$ 4,780,000                | \$ 4,780,000             |  |
| 18   | EQUIPO DE FILTRACIÓN DE AGUA            | Equipo para filtración de agua: filtración versátil, sencilla y práctica, diseñada para las diversas exigencias de la restauración: consigue agua perfecta para café o máquinas de vending y un vapor puro óptimo para hornos y hornos mixtos. Además, con la nueva tecnología de alta eficiencia (HET), la optimización del agua es todavía más eficaz. El resultado es una calidad alta y constante en todo tipo de bebidas frías y calientes, en la cocina y en la repostería, para todos los platos y productos horneados.   | 3        | \$ 1,900,000                | \$ 5,700,000             |  |
| 19   | MAQUINA ESPRESSO                        | Maquina Espresso astoria: VOLTAJE 220-240 / 380-415 V, 220-240 / 380-415 V 3000 / 4000 / 5000 W, FRECUENCIA 50-60 Hz, Caldera 11,5 Lt, LARGO 740 mm, ANCHOS30 mm ALTO 450 mm, peso neto 55 K, maquina de dos grupos, doble lanceta y ducheta. INCLUYE 2 limpiadores de máquinas de café espresso sus componentes actúan como desincrustante de sarro de la caldera y las tuberías, al limpiar los filtros y portafiltros de la máquina de café espresso. Eliminando los residuos en el grupo electro, válvulas y tubos.De uso profesional y casero.100% Seguro Con Boilers de Bronce, Cobre Y Acero Inoxidable.No Deja Residuos Tóxicos.Se utiliza en máquinas Automáticas Y Semiautomáticas.Cafiza esta diseñado para poseer la máxima solubilidad y poder de limpieza con un fácil aclarado.Se recomienda para utilizar con una amplia referencia de máquinas espresso y esta certificado para la seguridad al tener compatibilidad con los metales por la NSF.  | 1        | \$ 19,800,000               | \$ 19,800,000            |  |
| 20   | EQUIPO DE SOPORTE PARA MAQUINAS DE CAFÉ | Equipo de soporte para maquinas de Café: se compone de un superficie con tablero de madera maciza recubierta de poliuretano de 3.81 cm / 1.5" de grosor. Construcción totalmente de acero que proporciona almacenamiento de resistencia industrial. Dimensiones ensamblado: 195 cm ancho x 50.8 cm profundidad x 95.25 cm alto / 77" ancho x 20" profundidad x 37.5" alto. Acabado: Granito. Puertas: 2 de acero inoxidable con cierre magnético y 2 llaves incluidas. Incluye estante de ancho completo, ajustable en 4 posiciones de altura. 11 cajones forrados con cierre. Dimensiones interiores de los cajones: 9 Cajones pequeños: 48.90 cm ancho x 47 cm profundidad x 7 cm alto / 19.25" x ancho x 18.5" profundidad x 2.75" alto. 1 Cajón mediano: 48.90 cm ancho x 47 cm profundidad x 12.06 cm alto / 19.25" ancho x 18.5" profundidad x 4.75" alto. 1 cajón grande: 48.90 cm ancho x 47 cm profundidad x 27.3 cm / 19.25" ancho x 18.5" profundidad x 10.75" alto. Cuatro ruedas de alta resistencia (2 con bloqueo). 2 barras de empuje de acero inoxidable (una a cada lado). 4 parachoques en las esquinas para protección. Puertas y frentes de cajones de acero inoxidable UltraGuard resistentes a las huellas dactilares. Capacidad de peso: 13.60 kg / 30 lb (por cajón). Capacidad de peso total: 362 kg / 800 lb. | 2        | \$ 3,700,000                | \$ 7,400,000             |   |
| 21   | REFRIGERADOR HORIZONTAL                 | Refrigerador horizontal Marco de construcción en acero inoxidable aisi 304, refrigerante libre de cfc, termostato electrónico digital led y visualización de la temperatura para un control preciso y fácil lectura. Rango de temperatura: 32°F a 41°F (0°C a 5°C). Dimensiones: Frente 1.555 / Fondo 0.760 / Altura 0.905 mts. Voltaje: 110 V- polo a tierra. Potencia: 3/8-600 W. Toma eléctrico: 3X15. Altura de piso para punto eléctrico: 0.90 M.   | 1        | \$ 7,600,000                | \$ 7,600,000             |  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| TOTAL OFERTA ECONOMICA INICIAL IVA INCLUIDO   |  | \$ 183,840.000   |
| <b>Hago constar que conozco cada una de las especificaciones técnicas del cual presento oferta.</b> |  |  |
|                    | <b>Comprometidos<br/>con la industria de<br/>alimentos</b> | Asesor comercial: ANDREA ZULUAGA MAZO<br>Correo electrónico: andrea.zuluaga@talsa.com.co<br><br>Elaboró: Andrea Zuluaga Mazo |

**CONDICIONES COMERCIALES**

**Forma de pago:**

1. A convenir. Pregunte por nuestros sistemas de financiación.
2. Los precios cotizados en Dólares y Euros se liquidarán a la TRM del día de la facturación.

**Medios de pago:**

|                    |                   |             |
|--------------------|-------------------|-------------|
| Banco de Occidente | Cuenta corriente  | 470034141   |
| BBVA               | Cuenta corriente  | 499000438   |
| Davivienda         | Cuenta corriente  | 3356999957  |
| Davivienda         | Cuenta de ahorros | 9022308488  |
| Banco de Bogotá    | Cuenta corriente  | 250046570   |
| Bancolombia        | Cuenta de ahorros | 10232467033 |

**Tecnología Alimentaria S.A.S BIC**  
**NIT 800.027.374-9**  
  
**Convenio Bancolombia: 18756**  
Referencia: Nit o Cédula del cliente

**Validez de la Oferta:**

Hasta no tener su confirmación de pedido los precios están sujetos a cambios sin previo aviso.