

ANALISIS DEL MERCADO Y VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

Objeto: Compra de equipos para el Centro Agroindustrial proyecto Cafeterías como ambientes de formación

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE	UNIDAD DE MEDIDA	CARACTERISTICAS TECNICAS /DESCRIPCIÓN	COTIZACION 1: TALSA	COTIZACION 2:LIMONGI Soluciones Empresariales	COTIZACION 3: EQUIFERSEG SAS	ANALISIS DEL PRECIO	CANTIDAD INDICATIVA	PRECIO TOTAL X ÍTEM (IVA INCLUIDO)	Observaciones
1	48101517	HORNO ASADOR DE POLLO.	UNIDAD	HORNO ASADOR DE POLLO: Este 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 electricidad, . 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 tijeras. 2 bandejas en acero inoxidable	\$ 7.300.000	\$ 6.862.745	\$ 6.998.000	\$ 7.053.582	1	7.053.582	EXPERTO RECOMIENDA EL PROMEDIO DE COTIZACIONES
2	73161504	AMASADORA 20L A 110V Referencia: HS20Z Tornado Amasadora a 110V de 2 velocidades, (velocidad del gancho: 150/200 r.p.m.) Capacidad 8 Kg de masa con 60% de humedad o 4 Kg de masa con 40% de humedad.	UNIDAD	AMASADORA 20L A 110V Referencia: HS20Z Tornado Amasadora a 110V de 2 velocidades, (velocidad del gancho: 150/200 r.p.m.) Capacidad 8 Kg de masa con 60% de humedad o 4 Kg de masa con 40% de humedad. TORNADO Referencia: HS20Z. 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 pozuero 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	\$ 8.100.000	\$ 8.333.333	\$ 8.450.000	\$ 8.294.444	1	8.294.444	EXPERTO RECOMIENDA EL PROMEDIO DE COTIZACIONES

3	48101517	HORNO DE PANADERIA TORNADO Referencia: GFO-6C. Horno a gas	UNIDAD	<p>HORNO DE PANADERIA TORNADO 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 horneo. 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 mjh (128000 btu/h). Toma eléctrica: 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:</p> <p>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.</p>	\$ 22.000.000	\$ 20.588.235	\$ 20.980.000	\$ 21.189.412	1	21.189.412	EXPERTO RECOMIENDA EL PROMEDIO DE COTIZACIONES
4	24131501	CONGELADOR	UNIDAD	<p>CONGELADOR Referencia: D83F. El 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 inferior 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).</p>	\$ 27.200.000	\$ 26.470.588	\$ 26.997.000	\$ 26.889.196	1	26.889.196	EXPERTO RECOMIENDA EL PROMEDIO DE COTIZACIONES
5	73161504	TORNADO	UNIDAD	<p>TORNADO Referencia: TLD-1P. Vitrina caliente para exhibición de alimentos 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.</p>	\$ 2.600.000	\$ 2.843.137	\$ 2.905.000	\$ 2.782.712	1	2.782.712	EXPERTO RECOMIENDA EL PROMEDIO DE COTIZACIONES
6	41111503	Balanza porcionadora con capacidad de hasta 6 kg	UNIDAD	<p>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)</p>	\$ 980.000	\$ 901.961	\$ 935.000	\$ 938.987	1	938.987	EXPERTO RECOMIENDA EL PROMEDIO DE COTIZACIONES

7	41111517	Balanza Referencia:	UNIDAD	<p>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....</p> <p>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)</p> <p>Características eléctricas: Monofásico: 110 V.</p>	\$ 980.000	\$ 901.961	\$ 937.000	\$ 939.654	1	939.654	EXPERTO RECOMIENDA EL PROMEDIO DE COTIZACIONES
8	48101813	Batidora de 20 cuartos de galón (19 L).	UNIDAD	<p>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 2Qt 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</p>	\$ 6.200.000	\$ 6.862.745	\$ 6.980.000	\$ 6.680.915	1	6.680.915	EXPERTO RECOMIENDA EL PROMEDIO DE COTIZACIONES
9	73161504	CUARTO DE CRECIMIENTO PARA PANADERÍA	UNIDAD	<p>CUARTO DE CRECIMIENTO PARA PANADERÍA: Referencia: TFJ-15. 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 escaladeros 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, facilitando el transporte. Ruedas con seguro anti ruido.</p>	\$ 7.000.000	\$ 6.862.745	\$ 6.980.000	\$ 6.947.582	1	6.947.582	EXPERTO RECOMIENDA EL PROMEDIO DE COTIZACIONES
10	73161504	Estufa a gas de piso de 4 puestos industrial	UNIDAD	<p>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. Dimensiones: Diámetro 42 / Altura 25 cm. / Peso 4,68 Kg (Apta para estufas de inducción).</p>	\$ 10.000.000	\$ 9.803.922	\$ 9.980.000	\$ 9.927.974	1	9.927.974	EXPERTO RECOMIENDA EL PROMEDIO DE COTIZACIONES

11	48101608	LICUADORA INDUSTRIAL 1.5 LTS CON ANTRIRUIDO	UNIDAD	LICUADORA INDUSTRIAL 1.5 LTS CON ANTRIRUIDO, 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 Watios: 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.	\$	2.200.000	\$ 2.254.902	\$ 2.295.000	\$ 2.249.967	1	2.249.967	EXPERTO RECOMIENDA EL PROMEDIO DE COTIZACIONES
12	24131501	Congelador Comercial Dual Cooling 307 L WCF2111Q.	UNIDAD	Congelador Comercial 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.	\$	2.100.000	\$ 1.960.784	\$ 1.999.000	\$ 2.019.928	1	2.019.928	EXPERTO RECOMIENDA EL PROMEDIO DE COTIZACIONES
13	73161504	Molino de Café Ceado Leon 700 incluye un motor de 400W con protección térmica	UNIDAD	Molino de Café Ceado Leon 700 incluye un motor de 400W con protección térmica, muelas planas de 64mm, ajuste de molienda micrométrica 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. Material: Carcasa de aleación ligera. Limpieza: Acceso rápido a las muelas para facilitar la limpieza.	\$	4.780.000	\$ 4.882.353	\$ 4.985.000	\$ 4.882.451	1	4.882.451	EXPERTO RECOMIENDA EL PROMEDIO DE COTIZACIONES
14	73161504	Equipo para filtración de agua	UNIDAD	Equipo para filtración de agua: ES una solución de 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.	\$	5.700.000	\$ 5.514.706	\$ 1.850.000	\$ 4.354.902	1	4.354.902	EXPERTO RECOMIENDA EL PROMEDIO DE COTIZACIONES
15	73161504	kit preparación de café	UNIDAD	kit preparación de café: Máquina 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, ANCHO530 mm ALTO 450 mm, peso neto 55 K, máquina de dos grupos, doble lanceta y ducheta. INCLUYE menaje juego plato y pocillo capuccino 6onz,(54 cantidad) juego de plato y pocillo capuccino grande blanco 10 onzas(54 cantidad), juego plato y pocillo espresso 4 onzas.(54 cantidad) y 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 está 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.	\$	19.800.000	\$ 20.588.235	\$ 20.999.000	\$ 20.462.412	1	20.462.412	EXPERTO RECOMIENDA EL PROMEDIO DE COTIZACIONES

16	73161504	Equipo de soporte para máquinas de Café	UNIDAD	Equipo de soporte para máquinas de Café: se compone de una 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.	\$ 7.400.000	\$ 6.862.745	\$ 3.498.000	\$ 5.920.248	1	5.920.248	EXPERTO RECOMIENDA EL PROMEDIO DE COTIZACIONES
17	24131501	Refrigerador horizontal	UNIDAD	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. 20	\$ 7.600.000	\$ 7.843.137	\$ 7.995.000	\$ 7.812.712	1	7.812.712	EXPERTO RECOMIENDA EL PROMEDIO DE COTIZACIONES
SUB TOTAL			UNIDAD							\$ 139.347.078	

Jorge Mario Pardo Castro
Instructor Grado 20

