FORMATO

OFERTA ECONOMICA

OBJETO: Adquirir a título de compraventa equipos para adecuar ambientes de formación de la sede modelo del Centro de Desarrollo Agroindustrial, Turístico y Tecnológico del Guaviare.

NRO DE PROCESO de contratación No. SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA No. SASI-GVR-CDATTG-062-2025

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	TERMOHIGROMETRO Características técnicas: · El termohigrómetro de dígitos grandes muestra simultáneamente la temperatura y la humedad interior y exterior. Mide la humedad de 10 a 99 % de HR y la temperatura de 14 a 140 °F o de -10 a 60 °C. La precisión es de ±5 % de HR y ±1,8 °F/±1 °C. Un Máx./Mín. con función de reinicio almacena y recupera mediciones altas y bajas para los 4 parámetros.	UNIDAD	3	773.100,00	2.319.300,00
2	Gramera digital 30 Kg Características técnicas: · Fabricada en plástico de alta resistencia y bandeja en acero inoxidable. · Panel Digital. · Pesa en kilos, gramos y libras. · Dimensiones aproximadas: 30 x 34 x 9 cm. · Tamaño aproximado de la bandeja: 30 × 22 cm. · Capacidad: hasta 30 kg. · Voltaje: 110 voltios. · Batería recargable, incluye cargador 110 V.	UNIDAD	2	763.100,00	1.526.200,00

3	LICUADORA DE 2 LITROS Características técnicas: · Color: Plateado · 3 velocidades, 3 modos automáticos de comida (jugos/licuados, procesador de alimentos y malteadas) y 3 configuraciones automáticas de textura (líquida, media y espesa); y Perilla con botones. · Vaso de vidrio refractario 2Lt gran capacidad y resistente · Accesorios: Vaso de Tritan de 750 mL · Motor entre 1100W y 1500W de potencia. · Acople Metálico 10 veces a más fuerte, larga vida útil · Tecnología de Motor Reversible: Gira las cuchillas en ambas direcciones para procesar completamente todos los ingredientes.	UNIDAD	1	1.090.160,00	1.090.160,00

4	REFRIGERADOR DE LABORATORIO Características técnicas: · Capacidad: 525 litros · Rango de temperatura: 2 ~ 8 ℃ · Temperatura ambiente permitida: 16 ~ 32 ℃ · rendimiento de enfriamiento: 5°C *Siete sondas de temperatura garantizan un control de temperatura de alta precisión con mínimas fluctuaciones, lo que mejora la seguridad. · Equipado con una interfaz de exportación USB que permite almacenar automáticamente los datos del mes anterior al actual en formato PDF. · Conectando una memoria USB, los datos de temperatura se pueden almacenar de forma continua y automática durante más de 2 años. · El sistema de iluminación interior con doble LED garantiza una alta visibilidad dentro del gabinete. · Dispone de un puerto de prueba para facilitar la medición de la temperatura dentro del gabinete. · Diseño 100 % libre de CFC, respetuoso con el medio ambiente y sin sustancias químicas que dañan la capa de ozono. *Opciones para el tipo de refrigerante: R- 507 A, R-410A, R-134a, R-152 a, R-125, R- 143 a, R-32, R-23, R-404 A, R-407 A, R-407 B, R-407 C, R-508 A, R-508 B, R-717, R-600 a, R-290, R-453A (RS-70) y R-32 sustancias que no agotan el ozono y con bajo potencial de calentamiento global.	UNIDAD	1	26.703.840,00	26.703.840,00

5	HORNO PARA ALIMENTOS DE PANADERIA Y COCINA · Versión a gas o Capacidad: 6 azafates enteros o 6 bandejas o Carga conectada 13 kw o Número de comidas al día: 30–100 o Vapor de 30-130°C o Combinación de vapor y aire caliente 30-300°C Funciones de cocina >ClimaPlus: La gestión activa del clima interior en la cámara de cocción, que mide y regula permanentemente la humedad y asegura una deshumidificación efectiva, mantiene al mismo tiempo una alta productividad, la calidad de la cocción y un bajo consumo de energía. El ajuste de la humedad se realiza en intervalos de 10-% y permite hacer un seguimiento a través del indicador digital para cocinar de forma manual con precisión. > Fluidización dinámica del aire en la cámara de cocción mediante la rosca del ventilador de alto rendimiento con cambio de sentido de giro con 5 velocidades del rotor programables manualmente. Con la penegración óptima de la energía se consigue una homogeneidad alta y unos tiempos de cocción cortos. > Generador de vapor de alto rendimiento para una potencia del vapor óptima también a temperaturas por debajo de los 100 °C > Sistema integrado de separación de grasas sin mantenimiento y sin filtro de grasa adicional > Función de refrigeración para enfriar rápidamente la cámara de cocción mediante el ventilador > Medición de la temperatura del núcleo mediante una sonda térmica y un elemento auxiliar de posicionamiento opcional (accesorio) > Cocción Delta-T para una preparación delicada con mermas por cocción mínimas > Indicación digital de la temperatura ajustable en °C o °F, visualización de	UNIDAD	1	68.622.800,00	68.622.800,00

	los valores nominales y reales > Visualización digital de la humedad de la cámara de cocción y el tiempo, visualización de los valores nominales y reales > Programación individual de hasta 100 programas de cocción de uno o varios niveles de hasta 12 pasos > Ajuste individual de los parámetros de cocción: tiempo, temperatura y humedad de un paso del programa durante el funcionamiento > Transferencia sencilla de los programas de cocción a otros sistemas de cocina a través de una unidad de memoria USB > Ducha de mano integrada con dispositivo recogedor automático y función de alternancia entre pulverización y chorro único > Iluminación LED de larga duración y bajo consumo de energía en la cámara de cocción, con gran calidad en la reproducción de colores para reconocer rápidamente el estado de los alimentos que se están cocinando. NOTA: Incluye dos KIT de instalación: Hidráulica y de gas				
6	BATIDORA DE PEDESTAL Ideal para mezclas pesadas y densas. · Velocidades: 10 velocidades (mínimo) para mezclar · Capacidad: Entre 5.5 y 5.7 litros · Incluye: o 1 batidor Globo o 1 batidor Plato o 1 batidor Gancho o 1 tazón 5.7 Lt o 1 manual de Uso y Cuidados o Voltaje: Rango 110 V. o Uso: Batir, mezclar, revolver, amasar, desmenuzar. o Potencia: Entre 500 y 575 Watts	UNIDAD	1	2.696.300,00	2.696.300,00

7	Nevera vertical mixta 900 Litros · Capacidad 420 Litros de Refrigeración. · Capacidad 420 Litros de Congelación. · Estructura monobloque en acero inoxidable y espaldar exterior en acero galvanizado, de 2 compartimentos independientes. · Control de temperatura digital marca Carel/Dixell. Junta de puerta magnética para cierre hermético. · Cerradura con llave para control de inventarios para cada compartimiento. · Diseño de manija continúo a la estructura de la puerta que previene acumulación de suciedades. · Esquinas internas redondeadas para fácil limpieza. · Luz LED interna. · Sistema de refrigeración por aire forzado. · Refrigeración por ducto descendente para garantizar distribución uniforme del aire. · Dos unidades de compresor Cubigel/Embraco ubicado en la parte superior del equipo. · Trabaja con gas refrigerante ecológico R290. · Estructura exterior: Acero inoxidable 430 · Estructura interior: Acero inoxidable 304 · Tipo de refrigeración: No frost (aire forzado) · Energía: 110v / 60hz Potencia: 700W · Compresor (HP): 3/4 Embraco · Temperatura: · Congelador -17ºC a -22ºC · Refrigerador 0ºC a +5ºC”	UNIDAD	1	21.908.000,00	21.908.000,00

8	ESTUFA DE 2 PUESTOS · Estufa de 2 puestos de 40 cm x 40 · Estructura: Acero inoxidable calidad AISI 304, calibre 18 · Funcionamiento: A gas (natural o propano) · Fogones: Quemadores en hierro · Parrilla: Hierro fundido · Dimensiones aproximadas mínimas (Frente × Fondo × Altura): 800 × 600 × 900 mm · Poder calorífico: Aprox. Entre 30.000 y 45.000 BTU por fogón	UNIDAD	1	4.548.500,00	4.548.500,00
9	DIVISORA DE MASA ELECTRO-HIDRAULICA · Estructura: Acero inoxidable 304 · Capacidad: 36 cortes · Voltaje: 110 V · Peso por corte: 30 – 100 gramos · Potencia: Entre 1100 y 1500 W · Sistema hidráulico: Permite un trabajo suave y con terminado de corte perfecto · Cuchillas de acero inoxidable	UNIDAD	1	13.584.900,00	13.584.900,00
VALOR TOTAL IVA INCLUIDO					$143.000.000,00

EL VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA ES DE CIENTO CUARENTA Y TRES MILLONES DE PESOS.



_____

CARLOS ANDRES GARCIA GODOY
C. C. No. 97.612.180 de San José del Guaviare
Dirección de correo: rapitramites@hotmail.es
Celular: 3184684095
Ciudad: San José del Guaviare