ANEXO 4 –OFERTA ECONÓMICA

OBJETO: "***ADQUISICIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA TRANSFORMACIÓN PRODUCTIVA DEL DEPARTAMENTO DEL TOLIMA A TRAVÉS DEL ACCESO A ACTIVOS PRODUCTIVOS AGROPECUARIOS PARA EL FORTALECIMIENTO DE LAS CADENAS PRODUCTIVAS DE GANADERIA, PORCICULTURA Y ACUICOLA***".

ITEM	EQUIPO	DESCRIPCION	CANT	VALOR UNITARIO	IVA (%)	VALOR IVA ($)	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO ($)	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO ($)
1	**TINA DE RECIBO**	Tanque de recibo para leche fabricado en lámina de Acero Inoxidable AISI 304L 2B de 2 mm de espesor. Construcción rectangular con media tapa superior y prefiltro para entrada de leche; con malla de Acero Inoxidable AISI 304L Mesh 40. Salida de producto inferior con acople tipo Triclamp y válvula sanitaria tipo mariposa 2". Capacidad: 500 litros. ACCESORIOS: ➢ Malla removible para filtrado Mesh 40. ➢ Salida de producto con acople tipo Triclamp y válvula sanitaria tipo mariposa 2". ACABADOS: Procesos según ASME BPE, acabados según Norma Sanitaria Americana 3A. Soldadura interior con pulido sanitario a 180 grit. Acabados internos 4A. Acabados exteriores generales 2B, con pulido fino a 150 grit sobre áreas de soldadura. Soldaduras con proceso TIG/GTAW con protección de Argón. Pasivado químico con Rust Convert II.	**1**	8.601.666	19%	1.634.317	10.235.983	10.235.983,00

2	**BOMBA CENTRIFUGA**	Bomba centrifuga para alimentos con carcasa e impeler en Acero Inoxidable AISI 304L 2B, a 220 voltios 60, 3 Fases, 1 HP. Caudal 2000 L Succión en 1.5" y descarga en 1" clamp. incluye arrancador y 3 metros maximo de conexion e AISI 304, a 220 voltios 60, 3 Fases, 1 HP. Conexión aspiración (mm) /Succión en 1" y Conexión impulsión (mm)/ Descarga en 1" . Tipo conexión: CLAMP DIN (incluye arrancador y hasta 3 metros maximo de conexión, Máxima Viscosidad: 1.800 mPa.s (Presión máxima de trabajo: 10 bar) Materiales cierre: CERAM/GRAF/NBR	**1**	2.866.549	19%	544.644	3.411.193	3.411.193,00
3	**TANQUE DE LECHE**	Cuerpo interno en Acero Inoxidable AISI 304, calibre 14. - Revestimiento exterior AISI 304, calibre 14. - Sistema de Refrigeración Acoplado. Aislamiento térmico en poliuretano expandido inyectado de alta densidad (60Kg/m3). Flujo de gas Freón R408 en la parte inferior del tanque a través del evaporador (expansión directa). Evaporador en Acero inoxidable AISI 304. (1), Tapa plana con bisagras de acero inoxidable AISI 304. - TAPA CON BISAGRAS: Acero Inoxidable AISI 304, Cuba: Acero Inoxidable AISI 304, Evaporador: Acero Inoxidable AISI 304, Revestimiento: Acero Inoxidable AISI 304, Chasis: ASTM-A-36, Aislamiento térmico de poliuretano expandido inyectado de alta densidad. ESPESORES Tapa con bisagras: 1,2 mm, Cuba: 1,2 mm, Evaporador: 0,6 mm, Revestimiento:	**1**	56.349.333	19%	10.706.373	67.055.706	67.055.706,00

		1,2 mm, Aislamiento térmico: 40mm (Densidad: 60kg/m3)						
4	**LACTOSCAN**	Analizador ultrasónico importado para laboratorio. Uso principal en leche y líquidos alimenticios como bebidas, agua, licores, etc. Sistema de análisis mediante sonda ultrasónica de Acero Inoxidable de fácil limpieza. Comprende: 1 Analizador de leche, 1 Cable con transformador de alimentación y repuesto del cable, 1 Cable RS 232, 1 Cable de 12V, 1 1 Detergente acido Y 1 detergente alcalino, 2 Vasitos de muestra, 1 Manual de usuario, 1 Manguera de repuesto. • Paquete estándar: caja de cartón • 260 x 220 x 250 mm • Peso: 2.5 Kg Montaje en Case de Acero inoxidable AISI 304L. Requiere muestras pequeñas para análisis. Se puede programar ajustes mediante puerto serial RS 232. Soporta conectividad de impresora ESC POS. Ciclo de limpieza automático con bomba peristáltica. Incluye reactivos de lavado. Velocidad de medida: 60 segundos 9 parámetros de medida: - Grasas: 0.01-25% ± 0.1% - Sólidos no grasos (SNF): 3-15% ± 0.15% - Densidad: 1015-1040 kg/m3 ± 0.3 kg/m3 - Proteínas: 2-7 % ± 0.15% - Lactosa: 0.01-6% ± 0.2% - Agua añadida: 0-70% ± 3% - Temperatura: 1-40ºC ± 1ºC - Punto de congelación: -0.4 a 0.7 ºC ± 0.001ºC - Sales: 0.4-1.5% ± 0.05% - PH: 0 – 14 ± 0.05% Alimentación: 100-240VAC, 50/60HZ	**1**	8.673.666	19%	1.647.997	10.321.663	10.321.663,00

		ESPECIFICACIONES ➢ Voltaje: 110 V / 60 Hz ➢ Potencia: 30 W ➢ Muestra: 15 ml ➢ Velocidad: Hasta 40 muestras/hora ➢ Temperatura muestra: 5 - 40º C ➢ Temperatura ambiente: 10 - 40º C MEDICIONES: Grasa, Sólidos no grasos, Proteína, Lactosa, Temperatura, Punto de congelación, Sales, Densidad y Agua añadida.						
5	**TINA SEMIAUTOMATICA DE CUAJAR**	Tina para pasteurización y cuajado, fabricada en Acero Inoxidable AISI 304L 2B, construcción cilíndrica vertical. Tanque de proceso, fabricado en lámina de Acero Inoxidable AISI 304, de 3 mm de espesor. Cámara de transferencia térmica, fabricada en Acero Inoxidable AISI 304L de 2 mm. Misma cámara tendrá manifold externo para calentamiento y enfriamiento automático. Aislamiento térmico con lana mineral prensada, cobertura en lámina de Acero Inoxidable AISI 304L de 1,5 mm. Cuatro patas de soporte en tubería de Acero Inoxidable, con tornillos para nivelación tipo regatón con base de caucho. DIMENSIONES ➢ Diámetro total: 1400 mm ➢Altura total: 1600 mm SISTEMA DE AGITACIÓN Y CORTE DE CUAJADA: Sistema de agitación y corte por palas intercambiables, instalado sobre tina de	**1**	47.866.666	19%	9.094.667	56.961.333	56.961.333,00

		cuajado. Este sistema incluye motorreductor 2 HP a 30 RPM, dos ejes intercambiables para agitación tipo pala y corte tipo lira. Estructura fabricada en tubería de Acero Inoxidable AISI 304L. TABLERO DE CONTROL AUTOMÁTICO: Tablero de control eléctrico para arranque con contactor, selector y luces piloto de encendido y electrificado. Sistema incluye controlador digital programable de temperatura para ciclo de calentamiento con electroválvula. 220V, 3 fases. ACABADOS Acabados según ASME (Norma de acabados sanitarios), Norma Sanitaria Americana 4-A. Soldadura interior y exterior con pulido fino sanitario a 240 grit. Acabados generales 2B. Soldaduras con proceso TIG/GTAW con protección de Argón. Pasivado químico con Rust Convert II.						
6	**TAJADORA NEUMATICA**	Fabricada en acero inoxidable, con sistema neumático conformado por un cilindro, una unidad de mantenimiento y válvula de control con actuador de desplazamiento, capacidad de corte para bloques de 2.500 gramos obteniendo 100 tajadas de 25 gramos. Se requiere compresor para su funcionamiento. medidas aproximadas: 0,5 x 0,5 x 0,8 metros, Capacidad 100 kilogramos.	**1**	9.000.000	19%	1.710.000	10.710.000	10.710.000,00
7	**HILADORA A VAPOR**	Equipo construido con acero inoxidable AISI 304 calibre 3,5 mm cilindro interno con un evaporador sobre un 50% del tanque con presión de diseño a 60 Psi y	**1**	69.333.333	19%	13.173.333	82.506.666	82.506.666,00

		presión de trabajo nominal de 30 psi, con adaptación para entrada y retorno de vapor. Aislamiento en lana mineral un espesor de 1,5". Forro exterior en lámina de acero inoxidable 304 calibre 16, mezclador tipo paleta de fácil retiro, motorreductor de 7.5 Hp a 220 voltios trifásico 60hz, accesorios de conexión para vapor. (Tubo de entrada y salida, manómetro 0 – 60 Psi, válvula solenoide, trampa balde invertido, válvula de seguridad a 30 psi), caja de control con display de temperatura y variador de velocidad para motorreductor con inversión de giro y dial para cambio de velocidad del agitador, patas de soporte en tubo de acero inoxidable cuadrado de 3"x 3", salida de producto lateral, tapa superior abatible, plataforma de 2 peldaños, visor en la tapa superior. Capacidad 500 kilogramos.						
8	**PRENSA NEUMATICA VERTICAL**	Fabricada en tubo inoxidable de 1.5" X 1.5" con plataformas de soporte para moldes, con 1 pistón neumático para 120 psi, válvula de accionamiento neumático, con conexión de entrada de aire y dispositivo de regulación de presión de aire, tiene 2 divisiones para una capacidad de 8 moldes de 250 gramos o 6 moldes de 500 gramos, compresor de aire de 2.0 Hp para 125 Psi a 110V sin ruedas, incluye compresor.	**1**	14.736.666	19%	2.799.967	17.536.633	17.536.633,00

9	**FORMADORA DE QUESO**	Equipo fabricado en acero inoxidable 304 calibre 2.5mm, con tolva de 100 Kg por bache y 1 eje helicoidal para alimentación y torre de formado de 2 recipientes con corte horizontal, con un cilindro neumático de 50mm x 300mm de salida, para 2 bloques redondos de 2.500 gramos, con tablero de control, motorreductor de alimentación de 2.0 Hp con variador de velocidad de 2.0 Hp trifásico a 220V con sensores de llenado, potenciómetro externo, inversión de giro y botón de parada de emergencia. Estructura en tubo cuadrado de 3" de acero inoxidable 304 calibre 14, patas niveladoras al piso con zapatas en teflón.	**1**	44.506.666	19%	8.456.267	52.962.933	52.962.933,00
10	**DESCREMADORA**	SEPARADOR DE CREMA MANUAL, CAPACIDAD 1.000 LTS/H. DESCRIPCIÓN TÉCNICA Tipo: Manual Producto: Leche Material: AISI 316 Caudal: 1.000 Lt/h Velocidad de Operación: 7.250 rpm T° de Operación: 20°C - 100 °C Rango de Grasa: 0.5% POTENCIA MOTOR Consumo eléctrico: 1,1 kW Motor: 0,75 KW Marca: Yılmaz Redüktör Tensión: 220v-60Hz-Trifásico. Dimensiones: 500mm x 500mm x	**1**	94.671.568	19%	17.987.598	112.659.166	112.659.166,00

		1.100mm(h) Peso del Equipo: 110 Kg El tambor removible, se puede quitar y limpiar fácilmente La concentración de crema se puede ajustar desde la ranura en el tambor.						
11	**MARMITA EVAPORADORA 300 LITROS PARA HILADO Y AREQUIPE**	Marmita para hilado y fabricación de arequipe, fondo cónico, tipo Trompo, fabricada con lámina de Acero Inoxidable AISI 304L. Geometría cilíndrica vertical con fondo cónico al 20%. Aislamiento térmico inferior y lateral con lana mineral prensada, 50 mm y cobertura con lámina de Acero Inoxidable AISI 304L 2B. Cámara para calentamiento por transferencia térmica, fabricada con lámina de Acero Inoxidable AISI 304L. Suportación sobre cuatro patas fabricadas en tubería de Acero Inoxidable AISI 304L con tornillos de nivelación de tipo regatón de Acero Inoxidable con base de caucho antideslizante. Descarga inferior central con tubería de Acero Inoxidable sanitaria AISI 304L con válvula tipo mariposa, acoplamiento tipo Triclamp. AGITACION Sistema de agitación por superficie rascada, con ancla y rascadores de nitrilo para uso alimenticio; accionado por motorreductor 3 HP. Tablero de control para arranque eléctrico con variador de frecuencia electrónico para variación de velocidad. Eje de hilado incluido, intercambiable. DIMENSIONES ➢ Capacidad: 300 litros	**1**	48.600.000	19%	9.234.000	57.834.000	57.834.000,00

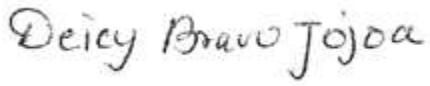
		➢ Diámetro interno: 1000 mm ➢ Altura cono: 350 mm ➢ Altura cilindro: 350 mm ➢ Altura total: 1250 mm ACABADOS Acabados según ASME (Norma de acabados sanitarios), Norma Sanitaria Americana 3-A. Soldadura interior y exterior con pulido fino sanitario a 150 grit. Acabados generales 2B. Soldaduras con proceso TIG/GTAW con protección de Argón. Pasivado químico con Rust Convert II.						
12	**Módulo de Paridera individual (Jaula de Parición),**	Jaula con piso plástico, paneleria PVC, pletinas de fibra de vidrio de 2,40 m de ancho x 2,40 m de largo, acero galvanizado en caliente, con barras antiaplastamiento y antireculeo, dimensión de la jaula 2.50 mt de largo por 0,60 mt. de ancho, 1,06 mt.de altura. Apertura de puertas trasera y delantera. Espesor Tubería 2,7 mm, diámetro 1 1/4., Comedero con refuerzo en acero inoxidable, sistema basculante y salva lechones. PLACA PISO 60*40CM CERDASMADRE K PLACA PISO PRECEBO 60*50CM PLACA 60*50CM PARA PISOCIEGO VIGUETA DE 12cm*2.40mt(PRECIO*MT) Soporta hasta1,200 Kgs, fabricada en fibra de vidrio, SOPORTE DE	**2**	4.003.277	19%	760.623	4.763.900	9.527.800,00

		VIGUETA 12 CM SEPARADOR PANELPARIDERAS PVC DE500*2450*35MM BEBEDERO GRANDE en acero inoxidable, Con filtro , para tubería de 1/2 Bebedero pequeño en acero inoxidable, Con filtro , para tubería de 1/2 COMEDERO DE LECHONES ENPARIDERA EN ACERO INOXIDAB.						
13	**Jaula de Gestación**	Jaula de Gestación fabricada en varilla maciza galvanizada, de 60 cm de ancho x 2,20 metros de largo x 1,06 metros de altura, incluye 1 lateral, 1 puerta delantera, 1 puerta trasera y 3 barras de entramado. Incluir un lateral adicional. Comedero y bebedero en acero inoxidable.	**8**	812.857	19%	154.443	967.300	7.738.400,00
14	**Corral para preceba**	Base Metálica fabricada en ángulo de 2 pulgadas x 3/16 de 2,40 metros de ancho x 4,80 m de largo con tratamiento galvanizado y patas de 40 cm para altura de la paridera y aislamiento de humedad y excretas Piso Plástico para el lechón de 40x60 Panel PVC de 75 cm de lato x 3 metros de largo x 3,5 cm de espesor Anclaje Bisagra galvanizada para dos caras de 75 cm incluye varillas Anclaje Bisagra galvanizada para una cara de 75 cm incluye varillas Anclaje triple unión de paneles de 75 cm de alto, incluye varillas.	**2**	4.827.450	19%	917.215	5.744.665	11.489.330,00
15	**Kit Comederos y bebedero para Levante**	Comedero para levante engorde de tolva plástica, capacidad 100 kg para 50 animales de alimento, plato en acero inoxidable de una sola pieza,	**2**	1.135.546	19%	215.754	1.351.300	2.702.600,00

		estructura galvanizada, bebederos con tubería en acero 5 unidades.						
16	**CANOA CERTIFICADA POR DIMAR Y MINTRANSPORTE**	DIMENSIONES DE ESLORA DE 8.15 METROS, MANGA 1,30 METROS, PUNTAL 0,45 METROS, FABRICADA EN FIBRA DE VIDRIO CAPACIDAD DE CARGA HASTA 1250 KILOS.	**4**	12.933.333	19%	2.457.333	15.390.666	61.562.664,00
17	**MOTOR FUERA DE BORDA**	4T DE 20 HP CON SISTEMA DE INYECCIÓN ELECTRÓNICA	**4**	13.697.059	19%	2.602.441	16.299.500	65.198.000,00
18	**ATARRAYA**	4 mts, 400 mallas, nylon n°5, seno de nylon n°12, refuerzo de nylon n° 6 y 9, Nylon 15 para empatar y trinchar, 26 barras de plomo en libra, cairo n° 4 cola de ratón 20 metros.	**4**	876.078	19%	166.455	1.042.533	4.170.132,00
19	**CAVAS**	Capacidad de 120 kg. Tapa y cuerpo totalmente aislados Mantiene el Ice hasta 6 días en temperaturas de hasta 90 °F Esquinas achaflanadas para un aislamiento óptimo para mantener los alimentos y las bebidas más fríos durante más tiempo Asas abatibles para transportar y levantar fácilmente.	**4**	1.472.156	19%	279.710	1.751.866	7.007.464,00
VALOR TOTAL ($)								651.591.666,00

El valor total de la oferta económica asciende a la suma de $ 651.591.666. Sesenta y cinco mil ciento cincuenta y nueve millones ciento sesenta y seis mil seiscientos.

Nota 1: El valor total del presupuesto incluye todos los impuestos, tasas y contribuciones a que haya lugar.
Nota 1: La entidad procederá a evaluar la propuesta que haya ofrecido el menor precio, para determinar dicho valor se tendrá en cuenta el valor que arroje la sumatoria de cada uno de los ítems con IVA incluido.
Nota 3: independientemente del régimen tributario al cual pertenezca el proponente, deberá tener en cuenta el valor del IVA que corresponda si este es un producto gravado.
Nota 4: El proponente se compromete a entregar declaración juramentada del Proponente firmada por el representante legal con su compromiso de hacer entrega de los documentos que evidencian el cumplimiento del criterio de sostenibilidad ambiental.



Nombre: **DEICY BRAVO JOJOA**
C.C 59.706.955 de la Unión Nariño.
Dirección: Calle 17ª # 20 – 25 / Variante Sur - Popayán Cauca
Teléfonos: 3206490454 - 3104544248
Correo electrónico: agroplasticosoccidente@gmail.com