

Bogotá D.C 4 de Agosto del 2026

COTIZACIÓN No GSC-165-26

Señores: SENA
NIT: TECNOPARQUE BOGOTÁ D.C
Contacto: Ing. Natalia Timaran
Correo: ntimaran@sena.edu.co
Ciudad: Bogotá D.c

De acuerdo con su amable solicitud, tenemos el gusto de presentar la siguiente oferta de equipos de laboratorio:

ÍTEM 1
TANQUE DE ELECTROFORESIS

Parámetros técnicos:

Bandejas de gel (ancho x largo)	120 mm x 120 mm, 120 mm x 60 mm, 60 mm x 120 mm, 60 mm x 60 mm
Volumen del búfer	700 ml
Grosor del peine	1 y 1,5 mm
Rendimiento del peine	2, 3, 6, 8, 11, 13, 18, 25 muestras
Número de muestras	2~50
Accesorios estándar	Tanque corporal con electrodo*1, tapa*1, bandeja de gel*5, caja de gel*1, peine de 2/3 pocillos*1, Peine de 6/13 pocillos*1, peine de 8/18 pocillos*1, peine de 11/25 pocillos*4
Tamaño externo (largo x ancho x alto)	270*140*80 mm
Tamaño del paquete (largo x ancho x alto)	400*360*270 mm
Peso bruto	2 kilos

ÍTEM 2
FUENTE DE ALIMENTACIÓN PARA ELECTROFORESIS

Parámetros técnicos:

Rango de salida	3~300 mA (Resolución: 1 mA)
Fuerza Rango de salida	5~200W (Resolución: 1W)
Voltaje de entrada	220En±10%, 50/60±1 Hz, 400 VA
Salida paralela	2 grupos

Función de temporización	1 min ~ 99 h 59 min, ajustable
Tamaño externo(Yo*EN*H)	310*370*175mm
Tamaño del paquete (largo x ancho x alto)	400*470*250mm
Peso neto	7,5 kilos
Peso bruto	9 kilos

ITEM 3 INCUBADORA DE BAÑO SECO

Parámetros técnicos:

Cantidad de bloques	2
Control de temperatura	controlador microprocesador PID
Rango de temperatura	RT+5°C~160°C
Precisión de la temperatura	±0,5 °C (a 40 °C)
Uniformidad de temperatura	±1,0 °C (a 40 °C)
Precisión de la pantalla	0,1 °C
Rango de tiempo	De 1 a 9999 minutos o funcionamiento continuo.
Tiempo de calentamiento	≤20 minutos (30 °C a 130 °C); ≤30 minutos (30 °C a 160 °C)
Material	La cubierta: Acrílico Exterior: Acero laminado en frío con recubrimiento de polvo antibacteriano.
Bloque estándar	DB005*2 piezas
Fuente de alimentación	220 V CA ± 10 % o 110 V CA ± 10 %; 50/60 Hz
Dimensiones externas (ancho*profundidad*alto)	380*260*200 mm
Dimensiones del paquete (ancho*profundidad*alto)	555*320*250 mm
Peso neto/bruto	8/10 kg

ITEM 4

DISRUPTOR CELULAR ULTRASÓNICO

Parámetros técnicos:

Frecuencia (kHz)	20~25
Capacidad de trituración (ml)	0,1~150
Polo de cambio de amplitud estándar Φ (mm)	6
Polo de cambio de amplitud opcional Φ (mm)	2, 3, 6, 8, 10
Potencia ultrasónica (W1-100%)	1,5~150
Fuente de alimentación	CA 220 V, 50/60 Hz (estándar); CA 110 V, 50/60 Hz (opcional)
Dimensiones del paquete (ancho*profundidad*alto)	350*350*550 mm (Cámara acústica) 470*305*450 mm (Cuerpo principal)
Peso bruto	26 kg

Parámetros técnicos para el polo de amplitud:

Tamaño	Capacidad de trituración	Relación de potencia recomendada	Frecuencia (kHz)	UCD-150
$\phi 6$ mm	10~100 ml	1~70%	20~25	√

ITEM 5

TERMOCICLADOR

Parámetros técnicos:

Capacidad	96
Volumen de reacción	10~200 μ l
Tipo de tubo	Placa de PCR de 96 x 0,2 ml; tubo de PCR de 8 x 0,2 ml; tubo de PCR individual de 0,2 ml.
Rango de temperatura del bloque	4~105°C
Rango de temperatura de la tapa calefactora	30~110°C
Tasa máxima de calentamiento	4,0 °C/s
Velocidad máxima de enfriamiento	3°C/s
Resolución de pantalla	0,1°C
Precisión de la temperatura	$\pm 0,3^\circ\text{C}$
Uniformidad de la temperatura	$\pm 0,3^\circ\text{C}$
Material de bloques	Aluminio

Rango de gradiente	30~99°C
Rango de diferencia de temperatura	1~42°C
Programa	Un solo programa puede constar de hasta 30 pasos y 99 ciclos.
Mostrar	7" LCD
Fuente de alimentación	CA 110V~220V, 50/60Hz
Dimensiones externas (ancho*profundidad*alto)	398*280*257 mm
Peso neto	11 kg
Dimensiones del paquete (ancho*profundidad*alto)	495*380*380 mm
Peso bruto	17 kg

ITEM 6 TRANSILUMINADOR

Parámetros técnicos

Longitud de onda V	302+365nm
Área de irradiación	21*21cm
Protección V	180°C
suministro de energía	Estándar: 220V 50/60Hz, opcional: 110V 50/60Hz
tamaño de carga	200*400*400mm
Peso de la cruz	40,2 kg

ITEM 7 MÁQUINA DE NEBULIZACIÓN

- Instrucciones de funcionamiento: La máquina debe iniciarse con el interruptor de encendido y el interruptor de atomización encendidos simultáneamente. Nota: Solo se permiten soluciones atomizadoras a base de agua. No se recomiendan soluciones o suspensiones aceitosas, ya que pueden obstruir gravemente la boquilla de pulverización. También están prohibidos los desinfectantes altamente corrosivos.
- Cobertura de área amplia: con una cobertura horizontal de 20 a 26 pies y una cobertura vertical de 5 a 6.5 pies, nuestros nebulizadores para uso doméstico en interiores garantizan la máxima eficiencia de pulverización para una distribución efectiva y completa.
- Construido para durar: nebulizador frío ULV bien hecho, duradero, sin fugas en absoluto. Por lo que es una opción ideal para un uso efectivo en interiores y exteriores.
- Evite daños en el motor: Siga este apagado de 3 pasos: Primero, apague el interruptor de atomización para detener la producción de niebla. Luego espere de 5 a 10 segundos para permitir que cualquier líquido residual en el tubo se limpie, evitando el reflujo dañino en el motor. Finalmente, apague el interruptor de encendido y desenchufe el dispositivo para una seguridad completa.

- **Mantenimiento y limpieza:** Los residuos químicos que quedan después del uso pueden obstruir la pantalla de succión, lo que lleva a una atomización reducida o nula. Para evitar esto, limpie la unidad regularmente. Después de cada uso, agregue agua limpia al tanque y opere la máquina momentáneamente para enjuagar el tubo interno y la boquilla.
- **Uso versátil:** estos nebulizadores ULV para el hogar en interiores y exteriores se pueden utilizar ampliamente en la escuela, oficina, autobús, hotel o almacén. También es un gran rociador para su jardín y césped

ITEM 8

MEDIDOR DE ACTIVIDAD DEL AGUA

Características

- Rango: 0,00 ... 1,00 aw
- Resolución: 0,01 aw
- Precisión: $\pm 0,02$ aw
- Memoria para 99 valores
- Incluye 5 cubetas
- Pantalla LCD con retroiluminación
- Conforme a la norma ISO 18787-2017

ITEM 9

ANILLO DE ILUMINACIÓN LED REGULABLE

- **Cantidad de luces:** 60 LED de alta eficiencia.
- **Temperatura de color:** 6500K – 6800K (luz blanca fría).
- **Luminancia máxima:** Hasta 15.000 – 20.000 lux (a 100 mm de distancia de trabajo).
- **Distancia de trabajo:** Compatible con rangos de 50 mm a 150 mm.
- **Vida útil:** 25.000 horas de uso continuo.

Especificaciones

Actividad del agua	
Rango	0 ... 1 aw
Resolución	0,01 aw
Precisión	$\pm 0,02$ aw
Temperatura	
Rango	-10 ... +60 °C
Resolución	0,01 °C
Precisión	$\pm 0,2$ °C
Otras especificaciones	
Pantalla	LCD con retroiluminación
Medio de almacenamiento	Memoria interna
Capacidad memoria	99 valores
Sensor	Sensor de humedad no conductor
Tiempo de medición	5 min
Idioma menú	Inglés
Índice de protección	IP20
Alimentación	3 x Pilas de 1,5 V tipo AAA
Condiciones de funcionamiento	0 ... +50 °C / 0 ... 80 % H.r.
Condiciones de almacenamiento	-10 ... +60 °C / 0 ... 90 % H.r.
Dimensiones del equipo	147 x 75 x 53 mm
Diámetro Ø interior de la cubeta	35 mm

Peso neto (solo equipo)	250 g
Peso con accesorios	975 g
Peso con embalaje	985 g

ITEM 10 MÁQUINA SELLADORA AL VACÍO

- Potente succión de 95 kPa + control de modo de pulso: utiliza aspiradora y sello automático para un sellado diario con un solo toque: la potente succión de 95 kPa ofrece una aspiración constante y sellos herméticos. Utilice el modo de pulso para un control suave paso a paso. Es ideal para alimentos delicados para ayudar a prevenir la trituración y para alimentos húmedos para ayudar a mantener los líquidos en la bolsa, para sellos más limpios y confiables
- Doble sellado térmico: listo para Sous Vide Las tiras de sellado dobles crean sellos apretados y consistentes para alimentos secos y húmedos para ayudar a bloquear el aire, reducir la quemadura del congelador y mantener la comida fresca. Para cocinar al vacío, el doble sello ayuda a reducir las fugas durante largas cocciones de baño de agua
- Almacenamiento integrado y cortador de bolsas, menos residuos El almacenamiento de rollos y un cortador integrados te permiten cortar el tamaño exacto de la bolsa que necesitas en segundos, lo que ayuda a reducir el desperdicio de bolsa mientras mantiene la preparación rápida y organizada
- Contenedores de alimentos al vacío compatibles: los recipientes de alimentos al vacío te permiten sellar carnes marinadas o alimentos picantes sin tirar líquido en la máquina, ayudando a mantener la marinada en la comida. Ofrecemos un recipiente de alimentos compatible diseñado específicamente para el modelo VS5166 (no incluido en el paquete; busca ASIN B0DXLBQV3K para comprar). Muchos selladores al vacío en el mercado no admiten contenedores de alimentos dedicados
- Kit de inicio listo para usar: comienza de inmediato con un kit de inicio completo que incluye el sellador al vacío, 5 bolsas precortadas de 8 x 12 pulgadas, dos rollos de bolsa de 11 pulgadas x 10 pies, 2 juntas de espuma de repuesto y una manguera de succión de aire externa

INVERSION:

ITEM	EQUIPOS	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR IVA 19%	VALOR TOTAL
1	TANQUE DE ELECTROFORESIS HORIZONTAL	1	\$ 1.200.000	\$ 228.000	\$ 1.428.000
2	FUENTE DE ALIMENTACIÓN PARA ELECTROFORESIS	1	\$ 2.560.000	\$ 486.400	\$ 3.046.400
3	INCUBADORA DE BAÑO SECO	1	\$ 2.269.000	\$ 431.110	\$ 2.700.110
4	DISRUPTOR CELULAR ULTRASÓNICO	1	\$ 6.550.000	\$ 1.244.500	\$ 7.794.500
5	TERMOCICLADOR	1	\$ 18.690.000	\$ 3.551.100	\$ 22.241.100
6	TRANSILUMINADOR	1	\$ 3.700.000	\$ 703.000	\$ 4.403.000
7	MÁQUINA DE NEBULIZACIÓN	1	\$ 879.000	\$ 167.010	\$ 1.046.010
8	MEDIDOR DE ACTIVIDAD DEL AGUA	1	\$ 13.000.000	\$ 2.470.000	\$ 15.470.000
9	ANILLO DE ILUMINACIÓN LED REGULABLE	1	\$ 1.450.000	\$ 275.500	\$ 1.725.500
10	MÁQUINA SELLADORA AL VACÍO	1	\$ 978.000	\$ 185.820	\$ 1.163.820
SUB TOTAL					\$ 51.276.000
VALOR IVA 19%					\$ 9.742.440
VALOR TOTAL					\$ 61.018.440

CONDICIONES COMERCIALES

Validez de la oferta:	Treinta (30) días
Forma de pago:	30 días Fecha Factura
Tiempo de entrega:	30-60 días
Garantía:	Un (1) año por defectos de fabrica

1. Condiciones de Entrega y Servicio 📦

- **Lugar de Entrega:** El equipo serán entregados, instalados y capacitados en las instalaciones Dispuesto por el supervisor del contrato.
- **Exclusiones:** La instalación no incluye adecuaciones eléctricas o de obra civil.

2. Condiciones de Garantía 🔧 : La garantía provista por C.I. GLOBAL SCIENTIFIC S.A.S no será válida bajo las siguientes circunstancias:

- **Daños Externos:**
 - Daños causados por problemas eléctricos en la infraestructura o fallos en la conexión a la fuente de alimentación.
 - Daños resultantes de causas ajenas a la calidad inherente del equipo.
- **Partes Excluidas:**
 - Vidriería o partes consumibles como bombillas, lámparas LED/UV y filtros no tienen garantía.
- **Intervención no Autorizada:**

- Instalaciones o reparaciones realizadas por técnicos no autorizados por nuestra compañía, sin un acuerdo previo.
- **Mal Uso:**
 - Daños causados por un manejo inadecuado o por procedimientos de operación diferentes a los especificados en el manual del equipo.

Cordialmente:



Ing. Juan Hernández
Asesor Comercial
E-mail. ventas@globalsci.com.co
Cel. 3223116559
Tel. (601) 322 7192



Mario Hernández
Director Comercial
E-mail. comercial@globalsci.com.co;
info@globalsci.com.co
Cel. 3212154715
Tel. (601) 322 7192