



Bucaramanga, 07 de octubre de 2026

Cotización No. CLP-2026479

SRS. SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE NIT 899.999.034-1

De acuerdo con la solicitud, enviamos cotización disponible.

EQUIPOS	MARCA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	CANT	Precio Unitario	Vr IVA x unidad	Total Unidad
Partidor Automatico	COCOATOWN	Es una máquina muy compacta, que puede partir hasta 28 Kg de cacao por hora. Cuenta con un rodillo patentado que retira la cascarilla de los nibs de cacao, además de lograr nibs más grandes lo cual permite a los chocolateros obtener nibs más limpios y por tanto menos perdida de grano al momento de descascarillar brindando mayor rentabilidad. Todas las piezas internas del partidor están fabricadas con acero inoxidable de alta calidad. Voltaje de 110V o 220V. Capacidad 30kg/ h.	1	\$ 17.096.800	\$ 3.248.392	\$ 20.345.192
Medidor de Humedad digital para granos de cacao	AGRATRONIX	Especificaciones rango de humedad: 7% a 40% dependiendo del grano probado Rango de temperatura: 32 ° a 113 °F (de 0 ° a 45 °C) Repetibilidad y precisión: ± 0.1% en el rango normal de humedad para grano de almacenados Accesorios de repuesto tapa Color Black Material Plastic. Dimensiones LxWxH 12 x 10 x 5 pulgadas Fuente de energía Battery-powered Voltaje 9v.	1	\$ 3.464.000	\$ 658.160	\$ 4.122.160
Refractómetro Portatil compacto	GENERICO	Instrumento compacto y preciso para medir el índice Brix en la pulpa del grano durante la fermentación. Permite monitorear la concentración de azúcares esencial para que las levaduras desarrollen correctamente los precursores de sabor y aroma en el cacao. Su lectura instantánea y diseño resistente facilitan el control en campo, garantizando fermentaciones uniformes y una calidad final superior en el grano. Ideal para productores que buscan consistencia y excelencia en cada lote.	1	\$ 130.500	\$ 24.795	\$ 155.295
TOTAL				\$ 20.691.300	\$ 3.931.347	\$ 24.622.647

CONDICIONES DE LA OFERTA COMERCIAL:

- ✓ Incluye capacitación virtual, con uno de nuestros expertos, en el uso y operación de los equipos que se adquieran con Árbol de Cacao.
- ✓ IVA del 19%. Grandes contribuyentes y autorretenedores de ICA en Bucaramanga, Santander. Operación gravada en Bucaramanga, Santander.
- ✓ Forma de Pago: Primer pago correspondiente al 50% y saldo del 50% a pagar previo la entrega de la maquinaria (en caso de recibir en Bucaramanga) o previo al envío (en caso de solicitar envío nacional).

@arboldecacao

(+57) 318 887 55 14 • (+57) 318 363 72 09

contacta@chocolatesarboldecacao.com

www.chocolatesarboldecacao.com.co



- ✓ La maquinaria cotizada es fabricada bajo pedido, de forma personalizada según los requerimientos técnicos del cliente. Por esta razón, una vez confirmado el pedido y realizado el anticipo, no se aceptan cancelaciones, modificaciones ni devoluciones.
- ✓ Si la entrega se requiere en el domicilio especificado por el cliente, por temas logísticos, debe cancelarse el saldo total de la maquinaria 3 días hábiles antes de la entrega, para evitar retrasos en el momento del despacho.
- ✓ El cliente deberá contar con una persona idónea para recibir e inspeccionar el equipo al momento de la entrega. Esta persona deberá firmar el acta de entrega como constancia de conformidad. La falta de inspección o firma se considerará aceptación plena de los productos recibidos.
- ✓ En caso de presentarse demoras en el último pago previo al envío, después de 10 días calendario, se generará un cobro adicional por valor de \$50.000 diario, para cubrir costos de bodegaje.
- ✓ Tiempo de entrega: 45 días hábiles después del 1er pago.
- ✓ Lugar de entrega: Bucaramanga, Santander.
- ✓ Los costos por flete (transporte), en caso de requerirlo, deben ser asumidos por el cliente.
- ✓ Garantía: 1 año por defectos de fabricación. El medidor de humedad y el refractómetro cuentan con 3 meses de garantía. Por partes eléctricas y electrónicas no cubre la garantía. Servicio postventa y servicio de garantía en nuestro país directamente en taller ubicado en Bucaramanga, Santander.

@arboldecacao

(+57) 318 887 55 14 • (+57) 318 363 72 09

contacta@chocolatesarboldecacao.com

www.chocolatesarboldecacao.com.co



- ✓ Todos los servicios técnicos incluidos en esta garantía se prestan exclusivamente en la ciudad de Bucaramanga. En caso de requerirse el traslado de equipos o personal técnico fuera de esta ciudad, los costos de transporte, viáticos y demás gastos logísticos serán asumidos por el cliente.
- ✓ La garantía perderá toda validez en caso de que el equipo sea manipulado, reparado o modificado por personal ajeno a Árbol de Cacao. Cualquier señal de intervención por técnicos no autorizados anulará de manera inmediata la cobertura de la garantía.
- ✓ Oferta Válida por 10 días calendarios.

Atentamente,

EDGARD ALEXANDER PIÑEROS ORTEGA

Representante legal

GOVINDAYA COMPANY S.A.S.

Nit.901.590.251-0

Dirección: Cr 28 # 48 – 12 Bucaramanga, Santander.

Cel 318 363 72 09

Email: chocolatesarboldecacao@gmail.com

@arboldecacao

(+57) 318 887 55 14 • (+57) 318 363 72 09

contacta@chocolatesarboldecacao.com

www.chocolatesarboldecacao.com.co