

Manizales, 16 de septiembre de 2026

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA

Regional Caldas
Centro para la Formación Cafetera
Subdirección de Centro

subdireccioncfc@sena.edu.co

Referencia: Presentación de oferta económica para adquisición y suministro de bienes.

Cordial saludo:

En atención a los requerimientos técnicos establecidos para la adquisición de bienes destinados al fortalecimiento de los procesos desarrollados por el **Centro para la Formación Cafetera del SENA Regional Caldas**, la **Corporación para el Fomento de Actividades y Programas de Desarrollo Social** presenta para su consideración la siguiente propuesta económica.

La oferta comprende los equipos, maquinaria, mobiliario, enseres, instrumentos, utensilios y demás suministros relacionados en el cuadro económico adjunto, atendiendo las **cantidades y características técnicas requeridas**.

Para efectos de valoración, los precios se expresan en **pesos colombianos (COP)** y corresponden al valor comercial ofertado para cada uno de los bienes relacionados.

CUADRO ECONÓMICO DE LA OFERTA

A continuación se relacionan los bienes objeto de cotización, sus cantidades, valores unitarios y valores totales.

FOTO ELEMENTO	NOMBRE Y DESCRIPCIÓN COMPLETA DEL ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	ESPECIFICAR (Equipo, Maquinaria, Mueble)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
---------------	--	------------------	----------	--	----------------	-------------

Manizales Caldas
NIT: 810.004.282-7

corpofomento2025@gmail.com

3127170929



	GUILLOTINA MANUAL PARA CORTE DE GRANOS DE CACAO: Herramienta para determinar la calidad y madures de los granos Capacidad de corte hasta 50 granos Cuchilla fabricada en acero inoxidable.	UNIDA D	1	Equipo	\$ 18.266.98 5	\$ 18.266.985
	BOWL MEZCLADOR: Capacidad: 15 litros. Fabricado en acero inoxidable de 44.7 cm de diámetro. Resistente a abolladuras y golpes. Herramienta para mezclar, rebozar, batir, amasar, derretir productos como mantequilla o chocolate, entre otros usos. Se requiere equilibrio sobre superficies planas.	UNIDA D	4	Herramie nta	\$ 304.200	\$ 1.216.800
	BOWL DE ACERO BASE SILICONA 1.5 QT Recipiente de mezcla de acero inoxidable con base de silicona antideslizante, Diseñado con un fondo cóncavo y borde liso. Construcción de acero inoxidable Capacidad: 1.5 L Medidas: 17 cm de diámetro.	UNIDA D	4	Herramie nta	\$ 81.000	\$ 324.000

	MÁQUINA ATEMPERADORA DE MESA DIGITAL: Funde, temple, endurece. Ajuste manual de temperatura (hasta 130 grados durante el ciclo de fusión, 100 grados en modo templado). Pantalla led de temperatura. Modo nocturno (en espera). Microprocesador completamente automático. Calentamiento por aire caliente forzado. Capacidad de tolva hasta 1.5 libras. Producción día hasta 10 lbs. Tolva y raspadores extraíbles. 110 voltios, 60 hz (disponible en 220v) Dimensiones: 31.5 frente x 26.5 fondo x 13.2 cm alt. El atemperado es un paso esencial en la producción de chocolate, ya que: Permite que la manteca de cacao cristalice en su forma más estable (beta V), lo que asegura un producto de alta calidad. Evita problemas como el blooming (aparición de manchas blancas por recristalización de grasas o azúcares). Mejora la textura y el brillo del chocolate, dando un aspecto atractivo al producto final. Las máquinas atemperadoras controlan con precisión las temperaturas requeridas en cada etapa (fusión, enfriamiento y calentamiento final),	UNIDAD	2	Equipo	\$ 12.850.200	\$ 25.700.400
--	---	--------	---	--------	------------------	---------------

Manizales Caldas

NIT: 810.004.282-7

corpofomento2025@gmail.com

3127170929



	garantizando resultados consistentes.					
	PARTIDOR DE GRANO AUTOMÁTICO: Piezas internas fabricadas en acero inoxidable apto para alimentos. Debe ser fácil de armar y desarmar. Motor: 1/8 hp Voltaje: 110v o 220v. Capacidad: 30 kg/h. Equipo requerido para moler los granos de cacao, la cual facilite el desprendimiento parcial de la cascarilla del cacao.	UNIDAD	1	Equipo	\$ 29.814.290	\$ 29.814.290

	TOSTADORA DE GRANOS DE CACAO: Tipo laboratorio Tambor extraíble de acero inoxidable. Control temperatura - variable hasta 230 ° c. Cinco opciones para el tostado del cacao, incluido tostado por convección. Se pueden configurar el tiempo de tueste hasta 2 horas. Capacidad de tostado de 2 a 4 libras (1-1,7 kg) de granos de cacao. Voltios – 220 trifásico, 6 amperios, 1500 vatios Peso bruto 25 kg. Dimensión 22 x 18 x 15 pulgadas Incluye bandeja para recoger granos de cacao tostados. El tostado es uno de los pasos más importantes en la producción de chocolate, ya que: activa las reacciones químicas (como la reacción de maillard) que desarrollan los aromas y sabores característicos del cacao; permite resaltar las notas deseadas, como frutales, a nueces o especiadas, mientras se eliminan sabores no deseados como el amargo excesivo; otorga a los chocolateros la capacidad de personalizar el perfil de sabor de sus productos, diferenciándose en el mercado.	UNIDA D	2	Equipo	\$ 11.458.600	\$ 22.917.200
--	--	--------------------	----------	---------------	--------------------------	----------------------



	REFINADORA: Rodillos de piedra de granito con eje de acero inoxidable. Mecanismo de tensión para graduar de acuerdo al proceso de refinado o conchado que se este realizando. Mecanismo de seguridad que lo mantenga vertical en proceso de refinado y horizontal en el proceso de vaciado. Que no genere altas temperaturas. Refinadora silenciosa y de bajo consumo. Base para rodillos en acero inoxidable para fácil limpieza y mantenimiento. Piedras cónicas. Capacidad: 5kg/batch Equipo requerido para reducir las partículas de cacao hasta 15 micras.	UNIDA D	1	Equipo	\$ 9.050.512	\$ 9.050.512
	GRAGEADORA: Fabricada completamente en acero inoxidable 304. Con sistema electrónico de control de velocidades para optimizar el proceso de grageado. Con introducción de aire controlado para un sistema de enfriamiento para disminuir el tiempo de operación. Termorregulador del panel de control que permita el ajuste de temperatura. Voltaje: 220 Capacidad: 5 kilos	UNIDA D	1	Equipo	\$ 20.777.400	\$ 20.777.400

	MESÓN DE GRANITO PARA TEMPERAR: Mesón de granito para temperar 100 x 60 cm con base en acero inoxidable 430, tapa 100% en piedra natural de granito y entrepaño. El mármol para atemperar chocolate tiene varias características que la hacen ideal para este propósito: Superficie plana y lisa: esto permite trabajar el chocolate de manera uniforme y sin interrupciones. Material frío: esto es crucial para bajar rápidamente la temperatura del chocolate fundido. Durabilidad: el mármol es una roca metamórfica compacta y resistente, lo que lo hace duradero y capaz de soportar el uso constante. Fácil de limpiar: es fácil de limpiar con agua y jabón, lo que lo hace práctico para el uso diario Estabilidad térmica: lo que ayuda a cristalizar la manteca de cacao de manera uniforme, garantizando un acabado brillante y una textura crujiente en el chocolate	UNIDAD	2	Herramienta	\$ 8.316.675	\$ 16.633.350
---	--	--------	---	-------------	-----------------	---------------

	HORNO DE MICROONDAS 5 NIVELES DE POTENCIA: Cuerpo interior: acero inoxidable Perilla: polímero de alta densidad Datos técnicos Voltaje: 120 v Frecuencia: 60 hz Amperaje: 15 a Potencia de entrada: 1600 watts Potencia de salida: 1000 watts Distribución de ondas: antena giratoria Tipo de control: perilla dial Iluminación interior: incandescente Potencias de trabajo: Capacidad 4 potencias 20% 50% 70% 100% Capacidad en litros: 34 litros Capacidad en pies: 1.2 pies3 Tiempo de cocción: 6:00 minutos Datos logísticos: Peso bruto: 20.7 kg Peso neto: 20.7 kg El microondas permite derretir el chocolate de manera rápida y uniforme, reduciendo el tiempo necesario para esta tarea en comparación con métodos tradicionales como el baño maría. Esto es especialmente útil en entornos donde se requiere un flujo constante de chocolate para moldes, decoraciones o mezclas. Además, es posible derretir el chocolate en intervalos cortos y controlados, evitando que alcance temperaturas	UNIDAD	4	Equipo	\$ 4.388.850	\$ 17.555.400
--	--	--------	---	--------	--------------	---------------

Manizales Caldas

NIT: 810.004.282-7

corpofomento2025@gmail.com

3127170929



	demasiado altas que puedan quemarlo o desestabilizarlo. Esto es fundamental para mantener la calidad del chocolate durante el proceso.					
	ESTUFA INDUSTRIAL DE TRES QUEMADORES: Tres quemadores Cuerpo fabricado en acero inoxidable calibre 18. Parrillas de hierro fundido. Con 3 quemadores de hierro vaciado. Funciona a gas lp de alta presión. Base y entrepaño de acero inoxidable. Medida 135 x 42 x 90. Una estufa con 3 quemadores permita trabajar simultáneamente en diferentes procesos.	UNIDA D	1	Equipo	\$ 5.869.800	\$ 5.869.800

Manizales Caldas

NIT: 810.004.282-7

corpofomento2025@gmail.com

3127170929



	TERMÓMETRO CONFITERÍA: Material de construcción: Plástico. Color: Negro y Plata. Dimensiones: 5 cm de ancho x 30 cm de largo. Termómetro par freidora o caramelo, con gancho para olla. Rango de temperatura: 100° a 400° F (40° a 200° C). La adquisición de termómetros es fundamental en una planta procesadora de dulces, ya que permiten monitorear y controlar con precisión las temperaturas durante las etapas críticas de cocción y enfriamiento. Este control es esencial para alcanzar las texturas, consistencias y sabores deseados en productos como caramelos duros, blandos, gomas y masticables, evitando problemas como cristalización o sobrecocción.	UNIDAD	2	Herramienta	\$ 389.900	\$ 779.800
	BALANZA DIGITAL ACERO INOXIDABLE • Fabricada en Acero Inoxidable y parte inferior en ABS de alta resistencia. • Doble Display LED rojo, 6 dígitos de 1,2cm, Nivel de intensidad ajustable por teclado. • Resolución: 1 /15,000 • Plato en acero inoxidable de 23 x 19 cm • Batería 6 V, 4Ah, (60 horas de operación Aprox) • Capacidades: 3kg/0,2g. • Unidades de medición: g, kg, lb	UNIDAD	2	Equipo	\$ 965.250	\$ 1.930.500

Manizales Caldas

NIT: 810.004.282-7

corpofomento2025@gmail.com

3127170929



	• Temperatura de operación: 0°C - 40°C / 32°F- 104°F • Fuente de alimentación: externa 120 VAC, 60Hz, 10watts • Peso bruto: 3,9 kg					
	DETERMINADOR DE HUMEDAD MULTIGRANO Función: medir la humedad de granos. Descripción: medir la constante dieléctrica y la temperatura a un peso fijo de 250 g de muestra de café, para procesar esta información en un microprocesador incorporado indicando en una pantalla táctil a color " % DE HUMEDAD" y la "TEMPERATURA". • Aplicación para 6 productos: café pergamino, café verde, café natural, café tostado, cacao y otro grano. • Visualización: Pantalla LCD TFT Táctil a color de 2,4" Indica el %H y la ° Temperatura. • Rango de medición de 5,0 %H a 45,0 %H. • Precisión +/-0.1 %H. • Corrección por temperatura automática entre 10 a 40°C. Sensor de temperatura incorporado. • Almacenamiento histórico de hasta 900 datos guardando tiempo, %H y ° Temperatura. • Volumen de la muestra: 250 g. • Temperatura de operación: 10 ° C a 40 ° C.	UNIDAD	2	Equipo	\$ 17.067.400	\$ 34.134.800

Manizales Caldas

NIT: 810.004.282-7

corpofomento2025@gmail.com

3127170929

	•Comunicación vía Bluetooth 2.0 con la App de Smartphone. Accesorios incluidos: cargador de batería tipo USB 5 VDC a 90-240 VAC 5A y manual de operación. Balanza con Capacidad de 1 Kg, precisión 1 g. Tolva de alimentación de la muestra y estuche para transporte. Dimensiones: Ancho: 12,5 cm Profundidad: 24 cm Alto: 21,5 cm Peso aproximado: 3 kg El determinador de humedad para cacao es esencial para garantizar la calidad del producto, cumpliendo con normativas que exigen niveles de humedad específicos (6-8%) y evitando pérdidas por mohos o deterioro durante el almacenamiento.					
--	--	--	--	--	--	--

	MEDIDOR DE HUMEDAD DE GRANO Tipo de instrumento: Medidor electrónico portátil de humedad Aplicación principal: Medición de humedad en granos de café, cacao y café pergamino Principio de medición: Circuito capacitivo de alta frecuencia Muestra: Granos de café verde, café pergamino y cacao Rango de humedad – café verde: 7–40 % Rango de humedad – café pergamino: 8–40 % Rango de humedad – cacao: 4–20 % Rango de temperatura de operación/medición: 0–45 °C Rango de temperatura en °F: 32–113 °F Resolución de humedad: 0,1 % Repetibilidad y exactitud: ±0,5 % en el rango normal de humedad de granos almacenados Pantalla: LCD retroiluminada Idioma de pantalla: Multilingüe Calibración: Modo básico y modo de calibración avanzada de precisión Escala de grano: Múltiples escalas/configuraciones para diferentes granos Ajuste de calibración: Permite ajustar offsets por parte del operador Función de promedio: Sí; muestra promedio acumulado de las	UNIDAD	2	Equipo	\$ 4.150.000	\$ 8.300.000
--	---	--------	---	--------	--------------	--------------

Manizales Caldas

NIT: 810.004.282-7

corpofomento2025@gmail.com

3127170929



	mediciones Compensación de medición: Basada en calibraciones específicas para el tipo de grano Alimentación: 2 baterías de 9 V Baterías: No incluidas según ficha oficial Portabilidad: Equipo portátil de mano Dimensiones aproximadas: 17,8 × 12,7 cm Peso aproximado: 0,8 kg Tapa de repuesto Estuche de transporte					
	MEDIDOR PORTÁTIL DE ACTIVIDAD DE AGUA PARA ALIMENTOS, VTSYIQI Medidor portátil de actividad de agua que puede medir pan, galletas, pasteles, alimentos inflados, alimentos deshidratados, frutas secas, entre otros. Pantalla: - Pantalla digital LCD de retroiluminación de 6 bits. - Humedad de 3 bits aw. - Rango de visualización de temperatura de 3 bits: 0 ~ 1.0aw. - Resolución: ± 0.01aw. - Precisión: ± 0.02aw.	UNIDAD	2	Equipo	\$ 8.880.073	\$ 17.760.146

Manizales Caldas

NIT: 810.004.282-7

corpofomento2025@gmail.com

3127170929



	- Humedad no conductora. - Tiempo de muestreo: 5 minutos. - Estado de funcionamiento: - Temperatura: 0 ~ 122.0 °F (89.6 °F (322222 °F)). - Fuente de alimentación: 20001.5 V AAA Um-4. - Tamaño de la batería: 5.315 x 2.756 x 1.732 in. - Peso: 3.53 oz (no incluye baterías). - Accesorios estándar: - Unidad principal. - Placa de muestra - Estuche de transporte. - Manual de funcionamiento.					
--	--	--	--	--	--	--



	KIT DE MEDIDOR DE PH PORTÁTIL PARA ALIMENTOS Tipo de equipo: pH-metro portátil, digital, diseñado específicamente para análisis de alimentos. Rango de medición de pH: mínimo de 0,00 a 14,00 pH. Resolución de pH: mínimo 0,01 pH. Exactitud de pH: igual o mejor que $\pm 0,01$ pH. Medición de temperatura: debe permitir la medición simultánea de la temperatura de la muestra. Rango de temperatura: mínimo de 0 a 100 °C. Resolución de temperatura: mínimo 0,1 °C. Compensación de temperatura: debe contar con compensación automática de temperatura (ATC). Electrodo: debe incluir electrodo específico para alimentos, adecuado para muestras sólidas, semisólidas, viscosas y líquidas. Tipo de electrodo: electrodo combinado de pH con sensor de temperatura integrado o sistema equivalente. Calibración: debe permitir calibración mediante soluciones buffer y contar con calibración automática. Puntos de calibración: mínimo 2 puntos de calibración, preferiblemente 3 puntos. Buffers de calibración: compatible como mínimo con soluciones patrón	UNIDA D	2	Equipo	\$ 5.068.147	\$ 10.136.294

Manizales Caldas

NIT: 810.004.282-7

corpofomento2025@gmail.com

3127170929



	de pH 4,01, 7,00 y 10,01. Pantalla: pantalla digital de fácil lectura para visualizar el valor de pH y la temperatura. Indicador de estabilidad: debe disponer de indicador de estabilidad de la lectura. Almacenamiento de datos: preferiblemente debe permitir el almacenamiento de registros de medición para facilitar la trazabilidad de los análisis. Portabilidad: equipo compacto, liviano y diseñado para mediciones en laboratorio y directamente sobre las muestras. Alimentación: funcionamiento mediante baterías o batería recargable, con autonomía adecuada para jornadas de laboratorio. Protección frente a humedad: preferiblemente con grado de protección mínimo IP65. Electrodo reemplazable: el electrodo debe ser reemplazable para facilitar el mantenimiento y prolongar la vida útil del equipo. Accesorios incluidos: debe suministrarse con electrodo para alimentos, soluciones buffer de calibración, solución de almacenamiento del electrodo, baterías o cargador y demás elementos necesarios para su funcionamiento. Estuche: debe incluir estuche o maletín para					
--	---	--	--	--	--	--

Manizales Caldas

NIT: 810.004.282-7

corpofomento2025@gmail.com

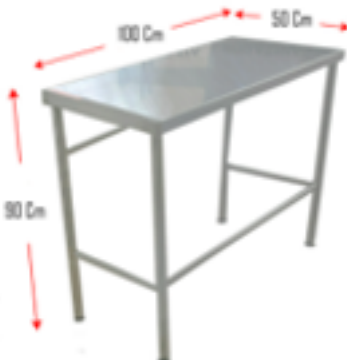
3127170929

	transporte y protección del equipo y sus accesorios. Manual de operación: debe incluir manual de operación en español o instrucciones de uso claramente documentadas.					
	REFRACTÓMETRO S Escala 00~90% °Brix Resolución: 0.5% Ideal para realizar mediciones en todo tipo de productos alimenticios como frutas, jugos de frutas, salsas, mayonesas, leche condensada, mermeladas, arequipes, bocadillos, jaleas, miel, malta, melazas y similares Incluye kit de calibración, estuche y manuales. La adquisición de refractómetros es	UNIDA D	2	Herramie nta	\$ 8.110.350	\$ 16.220.700

Manizales Caldas
NIT: 810.004.282-7

corpofomento2025@gmail.com

3127170929

	esencial para garantizar el control de calidad en la producción de dulces, permitiendo medir con precisión la concentración de sólidos disueltos (°Brix) y asegurando la consistencia, textura y dulzura deseadas. Además, optimizan el proceso productivo al reducir errores y desperdicios, cumpliendo con estándares de seguridad alimentaria.					
	MOLDES DE SILICONA: Medidas del molde: 10.5 cm x 21 cm Silicón grado alimenticio Temperaturas: - 40°C / 230°C Los moldes de silicona son ideales para dulces que requieren manipulación a temperaturas extremas, ya que: Soportan altas temperaturas, lo que los hace adecuados para caramelos, gomitas y chocolates derretidos. También son aptos para preparaciones que deben enfriarse en congeladores, como bombones rellenos o gelatinas.	UNIDAD	6	Herramienta	\$ 133.875	\$ 803.250
	MESAS EN ACERO INOXIDABLE: Mesa en acero inoxidable de 90x100x50 cm sin entrepaño. La elección de una mesa de acero inoxidable en una chocolatería está respaldada por múltiples razones relacionadas con la calidad, seguridad e higiene de los productos, así como con la eficiencia	UNIDAD	2	Mueble	\$ 2.631.200	\$ 5.262.400

Manizales Caldas

NIT: 810.004.282-7

corpofomento2025@gmail.com

3127170929



	operativa. El acero inoxidable es un material no poroso que evita la acumulación de bacterias, hongos u otros contaminantes. En la chocolatería, donde la manipulación de alimentos es constante, garantizar un ambiente higiénico es esencial para cumplir con estándares de calidad y seguridad alimentaria.					
	ESTANTERÍA EN ACERO INOXIDABLE CON RECUBRIMIENTO PLÁSTICO: Estantería en acero inoxidable con recubrimiento plástico. Entrepisos: 4. Dimensiones: frente 1.066 / fondo 0.450 / altura 1.80 mts. Resistente a la oxidación. Su diseño reduce la acumulación de polvo, permite la circulación de luz y aire libremente. Rápida y fácil de armar. Ideal para cocinas industriales y áreas de almacenamiento	UNIDA D	6	Mueble	\$ 2.972.060	\$ 17.832.360
	DESCASCARILLADORA DE GRANO AUTOMÁTICA: Capacidad: 5-10 kg/h. Con recipiente de recolección de nibs y de cascarrilla, con aspiradora Para generar un flujo de aire óptimo, con regulador De aire para graduar un punto óptimo. La descascarilladora automática separa los nibs de cacao (la parte útil del grano) de las cáscaras de manera rápida y	UNIDA D	1	Equipo	\$ 17.900.000	\$ 17.900.000

Manizales Caldas

NIT: 810.004.282-7

corpofomento2025@gmail.com

3127170929

	eficiente, lo que: acelera el proceso en comparación con métodos manuales o semiautomáticos y reduce el tiempo dedicado al descascarillado, aumentando la capacidad de producción y también asegura un nivel de calidad constante en el producto final.					
	ESPÁTULA: Espátula para chocolatería profesional ideal para extender y recoger el chocolate de manera fácil y sencilla, fabricada con hoja de acero inoxidable y mango de agarre cómodo y antideslizante. La herramienta perfecta para templar el chocolate. Tamaño: 20 cm Ancho x 23 cm largo	UNIDAD	10	Herramienta	\$ 90.000	\$ 900.000
	MOLDES DE CHOCOLATE DE ACETATO: Moldes de plástico tipo acetato grueso con 9 cavidades planas o lisas. Tamaño molde: 24 cm ancho x 20 cm largo / Cavidad: 4 x3x 1 cm profundidad. Cavidades: 9 lisas o planas.	UNIDAD	6	Herramienta	\$ 7.500	\$ 45.000

Manizales Caldas
NIT: 810.004.282-7

corpofomento2025@gmail.com

3127170929

	MOLDES DE CHOCOLATE EN POLICARBONATO: Molde polycarbonato cuadrados lisos. Medidas bombón: 3x3x0,8cms	UNIDA D	5	Herramie nta	\$ 81.900	\$ 409.500
	MOLDE POLICARBONATO CACAO X 16 CAV Molde de chocolatería en forma de cacao por 16 cavidades, su material de fabricado en polycarbonato proporciona alta resistencia en su utilización, además de aportar mayor brillo a la cobertura de chocolate. Además, distribuyen el calor del chocolate atemperado más uniformemente y reducen las posibilidades de que se formen manchas mates en la cobertura de chocolate debido a la refrigeración, su transparencia permite vigilar los bombones moldeados durante el proceso de enfriamiento. Tamaño del molde 27.5 cm largo x 13.5 cm ancho x 2 cm alto Tamaño cavidad 5 x 2.5 cm	UNIDA D	4	Herramie nta	\$ 43.200	\$ 172.800



	MOLDE POLICARBONATO DOMINO CHINO X 21 CAV Molde de chocolatería estilo de domino chino por 21 cavidades, su material de fabricado en policarbonato proporciona alta resistencia en su utilización, además de aportar mayor brillo a la cobertura de chocolate. Además, distribuyen el calor del chocolate atemperado más uniformemente y reducen las posibilidades de que se formen manchas mates en la cobertura de chocolate debido a la refrigeración, su transparencia permite vigilar los bombones moldeados durante el proceso de enfriamiento. Tamaño del molde 27.5 cm largo x 13.5 cm ancho x 2.5 cm alto Tamaño cavidad 3.7 cm ancho x 2.8 cm largo x 2 cm profundidad	UNIDAD	3	Herramienta	\$ 58.590	\$ 175.770
	MOLDE POLICARBONATO CORAZON X 21 CAV Molde de chocolatería en forma de corazones por 21 cavidades, su material de fabricado en policarbonato proporciona alta resistencia en su utilización, además de aportar mayor brillo a la cobertura de chocolate. Además, distribuyen el calor del chocolate atemperado más uniformemente y reducen las posibilidades de que se formen manchas mates en la cobertura de	UNIDAD	3	Herramienta	\$ 71.909	\$ 215.727

Manizales Caldas

NIT: 810.004.282-7

corpofomento2025@gmail.com

3127170929



	chocolate debido a la refrigeración, su transparencia permite vigilar los bombones moldeados durante el proceso de enfriamiento. Tamaño del molde 27.5 cm largo x 23.5 cm ancho x 2.5 cm alto Tamaño cavidad 3 cm alto x 3.3 cm ancho x 1.5 cm profundidad					
	MOLDE POLICARBONATO SEMIESFERA GRANDE X 24 Molde de chocolatería en forma de semiesfera grande por 24 cavidades, su material de fabricado en policarbonato proporciona alta resistencia en su utilización, además de aportar mayor brillo a la cobertura de chocolate. Además, distribuyen el calor del chocolate atemperado más uniformemente y reducen las posibilidades de que se formen manchas mates en la cobertura de chocolate debido a la refrigeración, su transparencia permite vigilar los bombones moldeados durante el proceso de enfriamiento. Medidas del molde: 13.5cm x 27.5cm. Medidas aproximadas de cada bombón: 3cm x 1.5cm	UNIDAD	3	Herramienta	\$ 43.200	\$ 129.600



	MOLDE POLICARBONATO TABLETAS DECORADAS X3CAV Molde en forma de barras de chocolatina con textura variada 3 cavidades, su material de fabricado en policarbonato proporciona alta resistencia en su utilización, además de aportar mayor brillo a la cobertura de chocolate. Además, distribuyen el calor del chocolate atemperado más uniformemente y reducen las posibilidades de que se formen manchas mates en la cobertura de chocolate debido a la refrigeración, su transparencia permite vigilar los bombones moldeados durante el proceso de enfriamiento. Tamaño del molde 27.5 cm largo x 17.5 cm ancho x 2.4 cm alto Tamaño cavidad 7.6 cm x 15.2 cm largox 0.6 cm profundidad	UNIDAD	4	Herramienta	\$ 43.200	\$ 172.800
	MOLDE ESPECIAL POCILLO 3D Dimensiones: 23 x 16 cm Material: PET Cal 18 Medidas figuras= Diametro: 6.7 cms Profundidad: 4.2 cms Peso pocillo con oreja= 30gr	UNIDAD	3	Herramienta	\$ 9.000	\$ 27.000

 20067 Molde Torre Eiffel 3D	MOLDE ESPECIAL TORRE EIFFEL Dimensiones: 23 x 16 cm Material: PET Cal 18 Cantidad de figuras= 1 Medidas figuras: 18.5x10.5x5.3 cms	UNIDA D	3	Herramie nta	\$ 10.000	\$ 30.000
 29110 Molde Oso Liso Mediano	MOLDE OSO 3D LISO MEDIANO Dimensiones: 23 x 16 cm Material: PET Cal 18 Cantidad de figuras= 4 Medidas figuras: 8x5.2x2.5 cms	UNIDA D	3	Herramie nta	\$ 66.000	\$ 198.000
 1437 Molde ajedrez 3D	MOLDE AJEDREZ PEQUEÑO Dimensiones: 23 x 16 cm Material: Pet cal 15 Cantidad de figuras= 12 Medidas figuras: Rey 6.2x3.3x1.5 cms	UNIDA D	3	Herramie nta	\$ 9.000	\$ 27.000
 168 Molde Cofre con Cinta	MOLDE COFRE CON CINTA Dimensiones: 23 x 16 cm Material: Pet cal 15 Cantidad de figuras = 4 piezas (2 completos) Medidas figuras: Armado 5x7x3 cms	UNIDA D	3	Herramie nta	\$ 9.500	\$ 28.500
	TAPETE DE SILICONA GRIS Limpieza: Apto para lavado y limpieza según instrucciones del fabricante Material: 100 % silicona de grado alimentario Tipo de silicona: Preferiblemente silicona curada con platino Uso: Procesamiento y manipulación de alimentos y productos de confitería y chocolatería Color: Gris uniforme o natural/translúcid	UNIDA D	3	Herramie nta	\$ 46.600	\$ 139.800

Manizales Caldas
NIT: 810.004.282-7

corpofomento2025@gmail.com

3127170929



	o Contacto con alimentos: Apto para contacto directo con alimentos BPA: Libre de BPA (Se debe acreditar aptitud para contacto con alimentos). PVC: Libre de PVC Ftalatos: Libre de ftalatos Látex: Libre de látex Material reciclado: No se acepta material reciclado posconsumo Dimensiones: 49,5 × 40 cm aproximadamente Espesor: 0,5 cm según producto de referencia Superficie: Lisa, uniforme y no porosa Condición superficial: Sin grietas, fisuras, burbujas, rebabas, desprendimientos ni defectos Olor: Sin olor intenso o extraño que pueda transferirse al alimento Propiedad antiadherente: Sí Rango de temperatura: Preferiblemente mínimo de -40 °C a +230 °C Temperatura máxima: Idealmente hasta +260 °C, si está respaldada por el fabricante Uso en horno: Apto para horno convencional Uso en congelación: Apto para congelación Uso en refrigeración: Apto para refrigeración					
--	---	--	--	--	--	--



	NEVERA: Nevera no frost de 240 L, medidas entre 54 y 66 cm de 153 y 200 cm, entre tipo A y tipo B, color gris o negro o similar mate.	UNIDA D	1	Equipo	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000
	VITRINA REFRIGERADA: vitrina refrigerada medidas entre 46 y 68 cm ancho y de 67 a 85 cm de alto, con bordes redondeados, con superficies transparentes. Suministro eléctrico a 110 voltios. Control de temperatura digital. Iluminación LED. Estructura externa e interna en acero inoxidable.	UNIDA D	2	Equipo	\$ 5.189.500	\$ 10.379.000



	AERÓGRAFO Y COMPRESOR PARA CHOCOLATE Aerógrafo diseñado especialmente para trabajar con chocolate o manteca de cacao. Compresor de 1/6 de caballo de fuerza libre de aceite, ideal para trabajar con alimentos y no contaminar la manteca, fácil de mantener. El compresor trae un tanque de 3L que garantiza un flujo de aire constante por mayor tiempo de unos 23L / min. Compresor silencioso de menos de 50DB. Que incluya: -Compresor con función auto start / auto stop -Manguera 1,8m -Pistola tipo lápiz con: 3 tamaños de aguja 0,3 0,5 0,8 (se recomienda la de 0,8mm para manteca de cacao) 3 tamaños de copa	UNIDAD	1	Equipo	\$ 832.930	\$ 832.930
	TERMÓMETRO INFRARROJO Termómetro de infrarrojo diseñado para tomar la temperatura con una distancia de 3cm a 5cm, donde se apunte la luz infrarroja a la superficie para una lectura precisa de la temperatura. Con apagado automático (30 segundos) para ahorrar energía. • Requiere 2 PILAS AA • Pantalla retroiluminación LCD • Guarda hasta 32 temperaturas para un seguimiento superior • Certificado por la NFS. • Medidas: 15 cm Largo x 7 cm ancho x 3 cm Alto;	UNIDAD	2	Equipo	\$ 391.135	\$ 782.270

Manizales Caldas

NIT: 810.004.282-7

corpofomento2025@gmail.com

3127170929

	Pantalla 2.5 x 2.5 cm Rango de temperatura de - 32° a 320°C Rango de medición: • Cuerpo: 32° – 43.9°C ((89.6°F a 109.4°F)) • Habitación: 0°C ~ 60°C (32°F a 140°F) • Ambiente: 0°C ~ 40°C (32°F a 104°F)					
	MICRÓMETRO DIGITAL PARA CHOCOLATE Tipo de instrumento: Micrómetro digital exterior Aplicación: Medición de dimensiones y espesores Rango de medición: 0–25 mm Rango en pulgadas: 0–1" Resolución: 0,001 mm Resolución en pulgadas: 0,00005" Exactitud declarada: ±0,0001" Exactitud aproximada en mm: ±0,00254 mm Unidades de medición: mm / pulgadas Conversión de unidades: Métrico–pulgadas Modo de medición: Absoluto Pantalla: LCD digital de gran tamaño Sistema de ajuste: Husillo con mecanismo de trinquete Alimentación: Batería CR1632 Debe incluir Batería adicional Estuche protector Manual de usuario	UNIDAD	2	Equipo	\$ 619.000	\$ 1.238.000

Manizales Caldas

NIT: 810.004.282-7

corpofomento2025@gmail.com

3127170929

	PRENSA DE EXTRACCIÓN EGT-45 Fabricado en acero inoxidable, es ideal para extraer aceite de más de 20 tipos de productos. con una eficiencia cercana al 100%. Tolva de alimentación diseñada para no tener obstrucciones de producto en el tornillo de presión, y sistema de enfriamiento dual para tener una operación por mayor tiempo. Realiza proceso de extracción por medio de presión de tornillo sinfín, lo cual garantiza un fácil aprovechamiento de la torta de cacao, y un alto rendimiento en la extracción de la manteca. Fácil de operar y limpiar. Características de la Prensa de extracción EGT-45 • Voltaje: 1 Kg/h 110V. • Capacidad: 1 kg/hora.	UNIDA D	1	Equipo	\$ 40.120.16 7	\$ 40.120.167
	CAJA CON TAPA DE PLÁSTICO/TRABA Capacidad: 23.65 L	UNIDA D	2	Herramie nta	\$ 49.900	\$ 99.800

	CAJA ORGANIZADORA PLÁSTICA GRANDE CON TAPA Capacidad: 17L	UNIDAD	2	Herramienta	\$ 41.930	\$ 83.860
	MEGA CAJA PLÁSTICA ORGANIZADORA CON RUEDAS Y TAPA Capacidad: 56 litros Dimensiones: 42.5x44.5x56.6 cm Color: Gris/Azul	UNIDAD	2	Herramienta	\$ 48.930	\$ 97.860
						\$ 356.991.771

Agradecemos la oportunidad de presentar nuestra propuesta económica y reiteramos nuestra disposición para atender oportunamente cualquier solicitud de información adicional, aclaración técnica o ajuste que resulte necesario durante el proceso de evaluación de la oferta.

La **Corporación para el Fomento de Actividades y Programas de Desarrollo Social** manifiesta su compromiso con el cumplimiento de las condiciones técnicas y comerciales establecidas, procurando garantizar calidad, oportunidad y adecuada atención en el suministro de los bienes relacionados.

Quedamos atentos a sus observaciones y requerimientos.

Cordialmente,

maria jose montoya mejia
MARÍA JOSE MONTOYA MEJÍA
CC 1002653950
Representante Legal