



COTIZACIÓN C94

FECHA DE ELBORACIÓN
VALIDEZ OFERTA

14/07/2026
8 DIAS

CLIENTE

SECRETARIA DE
SEGURIDAD,
CONVIVENCIA Y
JUSTICIA

TELEFONO
DIRECCION
CORREO
FORMA DE PAGO
TIEMPO DE ENTREGA
GARANTIA

rocio.diaz@sci.gov.co
50% Inicial | 50% Final
30 DIAS HABILES
12 MESES

PRODUCTO/ DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
ESTANTERÍA: Mueble con patas en tubo de 1 ½" y cuatro entrepaños en acero inoxidable ref. 430 cl 20 con patas niveladoras en acero inoxidable Dimensiones: 140 cm de largo x 50 cm de fondo x 180 cm de altura	4	\$ 2.300.000	\$ 9.200.000
ESTANTERÍA: Mueble con patas en ángulo perforado, cinco entrepaños en cold rolled y tornillo desmontable en patas y entrepaño con patas niveladoras en acero inoxidable Dimensiones: 90 cm de largo x 30 cm de fondo x 180 cm de altura	1	\$ 2.500.000	\$ 2.500.000
MESA DE TRABAJO UN ENTREPAÑO: Mesón superior en lámina de acero inoxidable ref. 304 cl 18, mueble con patas en tubo de 1 ½" y un entrepaño en acero inoxidable ref. 430 cl 20 con patas niveladoras en acero inoxidable. Dimensiones: 120 cm de frente x 60 cm de fondo x 90 cm de altura	1	\$ 1.200.000	\$ 1.200.000
CARRO ESCABILADERO: Fabricado en tubería cuadrada de 1 ½" calibre 18 en acero inoxidable, con rieles en lámina de acero inoxidable ref. 430 para bandeja de azafate entero 1/1 con 15 rieles como mínimo, cuenta con ruedas para movilizar y una barra para empujar el escabiladero Dimensiones: 77,6 cm de largo x 61,5 cm de fondo x 174,1 cm de altura.	1	\$ 3.500.000	\$ 3.500.000
VITRINA REFRIGERADA: Estructura y cuerpo en lámina de acero inoxidable ref. 430, fabricada con laterales, techo y frente en vidrio de 8 mm de espesor con entrepaños en vidrio de 6 mm de espesor, termostato MT 512 digital para una fácil lectura, unidad marca Danfoss o Tecumseh, puertas en acero inoxidable, ruedas de trabajo pesado de 3", sistema de refrigeración por aire forzado, aislamiento térmico de alta densidad de 35 kls por metro cúbico de 50 mm de espesor. Dimensiones: 120 cm de largo x 75 cm de fondo x 130 cm de altura.	1	\$ 7.800.000	\$ 7.800.000
ESTUFA INDUSTRIAL 6 PUESTOS + PLANCHA + HORNO A GAS + REPISAS: Marco superior en acero inoxidable ref. 304 cl 18, mueble con laterales, bandejas recolectoras de residuos y piso en acero inoxidable ref. 430 cl 20, ruedas de 3" para trabajo pesado, 6 parrillas en hierro fundido o varilla en acero inoxidable de 30x30 con 6 quemadores tipo hongo en aluminio de 30MIL BTU con venturis para lograr una óptima combustión entre gas y oxígeno, cada uno, válvulas de paso de gas y perillas. Cuenta con plancha superior y horno inferior exterior e interior en lámina de acero inoxidable, aislamiento térmico en fibra de vidrio y funcionamiento a gas con quemador tipo flauta y termostato para control de temperatura.	1	\$ 8.500.000	\$ 8.500.000
FREIDORA INDUSTRIAL DE ALTO RENDIMIENTO 2 CANASTILLAS: Tanque con capacidad de 20 lts mínimo y 24 lts máximo con diseño especial de zona fría para una óptima operación; Manufacturado en acero inoxidable ref. 304 cl 18. 3 quemadores en moldes robustos de hierro con difusores durables en ACERO inoxidable. De 30 MIL BTUH cada uno. Termostato con rango de temperatura de 200-400°F (93-210°C). Controles de gas: Termostato de operación, HI-LIMIT Válvula unitrol. Termopila Piloto doble instantáneo, mueble o gabinete manufacturado totalmente en lámina de ACERO inoxidable ref. 430 calibre 20. Acabado Satinado. Provisto de (2) canastillas importadas, parrilla removible, tubo de vaciado del aceite. Dimensiones: 40 cm de frente x 70 cm de fondo x 90 cm de altura	1	\$ 3.800.000	\$ 3.800.000
ESTUFA ENANA: Marco superior en acero inoxidable ref. 304 cl. 18, mueble con laterales, bandejas recolectoras de residuos y piso en acero inoxidable ref. 430 cl. 20, ruedas de 3" para trabajo pesado, 1 parrillas en hierro fundido o varilla en acero inoxidable de 50x50 con 1 quemador tipo pacha sellada en aluminio de 85MIL BTU con venturis para lograr una óptima combustión entre gas y oxígeno, cada uno, válvulas de paso de gas y perillas de paso de gas y perillas, cada uno, válvulas de paso de gas y perillas. de paso de gas y perillas. Dimensiones: 51 cm de frente x 70 cm de fondo x 90 cm de altura	1	\$ 1.000.000	\$ 1.000.000



ESTUFA DE 2 PUESTOS ELÉCTRICA: Marco superior en acero inoxidable ref. 304 Cl 18, mueble con laterales, bandejas recolectoras de residuos y piso en acero inoxidable ref. 430 Cl 20, 2 quemadores eléctricos a 220 V. Consumo: cada fogón ego ALEMAN DE 31 CM a 220 V consume 9 amperios, total consumo 18 amperios.	3	\$ 1.000.000	\$ 3.000.000
---	---	--------------	--------------

NEVECON VERTICAL SOLO REFRIGERACIÓN: Exterior fabricado totalmente en lamina de acero inoxidable ref. 430 cl 20 e interior fabricado en lamina de acero inoxidable ref. 304, 1 cuerpo refrigeración sistema de refrigeración por aire forzado, no genera escarcha, bandejas en lamina de acero inoxidable ref. 430, dos termostatos MT 512 digital para una facil lectura, una unidad ecologica marca Danfoss o Tecumseh, aislamiento termico en poliuretano de alta densidad de 35 kilos por metro cúbico de 50mm de espesor, linea de calor por el perimetro frontal para evitar condensación, ruedas de trabajo pesado de 3". Dimensiones: 140 cm de frente x 75 cm de fondo x 200 cm de altura	1	\$ 11.000.000	\$ 11.000.000
---	---	---------------	---------------

NEVECON VERTICAL SOLO CONGELACIÓN: Exterior fabricado totalmente en lamina de acero inoxidable ref. 430 cl 20 e interior fabricado en lamina de acero inoxidable ref. 304, 1 cuerpo congelación, sistema de congelación por tubería, genera escarcha, bandejas en lamina de acero inoxidable ref. 430, dos termostatos MT 512 digital para una facil lectura, una unidad ecologica marca Danfoss o Tecumseh, aislamiento termico en poliuretano de alta densidad de 35 kilos por metro cúbico de 50mm de espesor, linea de calor por el perimetro frontal para evitar condensación, ruedas de trabajo pesado de 3". Dimensiones: 140 cm de frente x 75 cm de fondo x 200 cm de altura	1	\$ 12.000.000	\$ 12.000.000
--	---	---------------	---------------

NEVERA VERTICAL SOLO CONGELACIÓN: Exterior fabricado totalmente en lamina de acero inoxidable ref. 430 cl 20 e interior fabricado en lamina de acero inoxidable ref. 304, 1 cuerpo congelación, sistema de enfriamiento por tubería, genera escarcha, bandejas en lámina de acero inoxidable ref. 430, termostato MT 512 digital para una fácil lectura, unidad ecológica marca Danfoss o Tecumseh, aislamiento térmico en poliuretano de alta densidad de 35 kilos por metro cúbico de 50 mm de espesor, línea de calor por el perímetro frontal para evitar condensación, ruedas de trabajo pesado de 3". Dimensiones: 70 cm de frente x 75 cm de fondo x 200 cm de altura	1	\$ 8.000.000	\$ 8.000.000
---	---	--------------	--------------

EXTRACTOR TIPO HONGO 28" RPM 860 HP 3 CFM 9000 TRIFASICO-CONSUMO 8.5 AMPERIOS	1	\$ 7.500.000	\$ 7.500.000
BANDEJA LATA PANADERIA Dimensiones: 40 cm x 60 cm	3	\$ 50.000	\$ 150.000
		SUBTOTAL	\$ 79.150.000
		IVA (19%)	\$ 15.038.500
		TOTAL	\$ 94.188.500

INSTALACIONES EN LA CIUDAD DE BOGOTÁ: Para los equipos eléctricos la empresa suministra el personal técnico para realizar su instalación, los accesorios necesarios para este propósito deben ser suministrados por el cliente (cables, toma eléctrica, etc.). La empresa no realiza servicios de plomería, los abastos, desagües y demás equipos que requieran empalmes a través de tuberías deben ser realizados por parte del cliente. Para el buen funcionamiento de los equipos a gas de debe garantizar una presión de trabajo de 11" W. C. para gas propano y 9" W. C. para gas natural. Los equipos no incluyen red de gas; la empresa empalma el equipo vendido a la red de gas existente o pipeta y los accesorios necesarios para su instalación son por cuenta del cliente (mangueras, racores, válvulas, etc.).
INSTALACIONES FUERA DE LA CIUDAD DE BOGOTA TIENEN UN COSTO ADICIONAL.
GARANTIA: Los términos de la garantía son los que se detallan a continuación y excluye cualquier otro término(s) anterior existente, expresado o sugerido. El término de garantía es por un (1) año en el funcionamiento de los equipos. Esta garantía es aplicable únicamente a defectos de fabricación del equipo. Para los vertimientos de grasa en los ductos, extractor y campanas, etc., la garantía solo cubre por 90 días ya que el sistema debe contar con su respectivo mantenimiento. En cuanto al extractor tiene garantía de 1 año, siempre y cuando cuente con los mantenimientos minimo cada 90 días, máximo cada 120 días. La falta de mantenimiento al extractor hace invalida la garantía de 1 año. Para solicitud de garantía debe presentar los certificados de mantenimiento.
LA GARANTIA NO INCLUYE: Partes eléctricas, partes que se deben cambiar por desgaste normal de uso, malas conexiones eléctricas, fluctuaciones del voltaje, mala operación del equipo, el uso inadecuado respecto a la función del equipo, etc. Los transportes y viáticos de nuestros técnicos para fuera de Bogotá, para realizar cualquier reparación en garantía. Daños por falta de mantenimiento preventivo. No cubre lucro cesante, daño emergente, indemnizaciones, ni daños y perjuicios. Esto en caso de varada mientras se arregla el equipo. No incluye mantenimiento preventivo, esto lo corre por cuenta del propietario del equipo el cual debe velar por que se realice un mantenimiento periódico de este, no realizar mantenimientos al equipo puede ocasionar la perdida de la garantía.
LA GARANTIA SE PIERDE POR: Preinstalaciones, instalaciones, conexiones y puesta en marcha de los equipos, que no sea supervisada, hecha o autorizada por INOX SAS ; Por intervenciones de terceros no autorizados por INOX SAS ; tales como arreglos, adaptaciones, cambio de piezas, modificaciones de sistemas, cambio de programas, cambios de sitio, después de haberse instalado.
FLETES Y SEGUROS: Todo equipo enviado fuera de la ciudad de Bogotá, viaja por cuenta del cliente quien debe asumir los gastos de transporte y seguros.



Los equipos que son para instalación en la ciudad de Bogotá serán entregados en sitio por cuenta de INOX SAS

LA ENTREGA: El plazo rige a partir de la firma del pedido, pago del anticipo según lo acordado y antes del despacho de los equipos se debe confirmar el pago del saldo en su totalidad.

