

Argelia, julio 16 de 2026

Señores
PROVEEDORES

REF: Solicitud de cotización- SDC No 21 MA 467 - COOBRA

Apreciados Señores:

La **COOPERATIVA DE BENEFICIARIOS DE LA REFORMA AGRARIA DEL CAUCA – COOBRA**, ha decidido cursar a Usted esta invitación, a fin de que presente cotización de acuerdo con el formato adjunto.

Los **equipos para el acopio y transformación de café** requeridos, que se especifican en el Anexo No. 1 de la presente SDC, deberán ser entregados en los puntos convenidos entre COOBRA y el proveedor de acuerdo con el Anexo No. 2 de esta solicitud.

ASPECTOS RELEVANTES RELACIONADOS CON LA INVITACIÓN: A continuación, se precisan las condiciones generales requeridas para presentar cotización:

OBJETO: Suministrar **equipos para el acopio y transformación de café** para el proceso de acopio y transformación de café de acuerdo con la descripción y especificaciones técnicas de la presente invitación a cotizar (**Anexo No. 1**)

OFERTANTES: Podrán participar en la presente invitación todas las personas naturales (mayores de edad) y jurídicas en cuyo objeto social se encuentre expresamente la realización de la actividad a la que se refiere el objeto.

PROPUESTA ECONÓMICA: El valor total ofertado deberá contemplar la totalidad de los costos directos e indirectos, así como los gastos administrativos, operativos y de logística necesarios para la ejecución integral del objeto de la presente invitación a cotizar. La adjudicación se efectuará mediante la modalidad de bloques independientes, los cuales serán asignados en función de la capacidad técnica y la competitividad de la oferta presentada por cada proponente

Las cotizaciones se recibirán en archivo digital en el email: cooperativacoobra.1@gmail.com hasta las **10: 00 am del día 23 de julio de 2026**. Cualquier pregunta o solicitud de aclaración por uno o varios proponentes deberán remitirlas al correo electrónico cooperativacoobra.1@gmail.com hasta las 10:00 am del día **17 de julio de 2026**. COOBRA dará respuestas a las mismas a todos los proponentes el día **21 de julio de 2026**.

Requisitos que se deben tener en cuenta:

- El asunto del correo electrónico deberá mantener la siguiente descripción: **INVITACIÓN A COTIZAR EQUIPOS PARA EL ACOPIO Y TRANSFORMACIÓN DE CAFÉ SDC 21**
- La cotización debe presentarse en los formatos adjuntos. **No subsanable**
- **Cumplimiento de Especificaciones Técnicas:** Si el equipo no cumple con los mínimos

(ej. material acero 304, potencia del motor, o normas NTC 3566/5181), la oferta se descarta.

- **Garantía Mínima:** Certificación de garantía de fábrica por al menos 12 meses.
- La propuesta y los documentos anexos deben enviarse al correo electrónico: cooperativacoobra.1@gmail.com. **No Subsanable**
- La cotización debe venir debidamente FIRMADA. **No Subsanable**
- Debe indicarse el plazo de entrega de los Equipos y Mueble de Oficina requeridos.
- Debe discriminar el IVA. (Si aplica).
- Deberá indicar el tiempo de vigencia de la cotización.
- Se evaluará la oferta más económica y que cumpla con los requerimientos técnicos establecidos.

Los proponentes interesados en participar en la presente Solicitud de Cotización (SDC No. 21) deberán allegar, junto con su propuesta económica, la totalidad de los soportes y documentos que se relacionan a continuación.

Con el propósito de garantizar la agilidad, transparencia y orden en el proceso de evaluación técnica y administrativa, es de carácter obligatorio que cada archivo digital sea nombrado y rotulado de acuerdo con las indicaciones de la siguiente tabla:

#	Documento	Subsanable/No Subsanable	Rotulo para archivo adjunto
1	Formato Solicitud de cotización debidamente diligenciado y firmado en PDF.	No Subsanable	Anexo 1_Solicitud de cotización_Nombre del Proponente
2	Propuesta económica en archivo Excel firmada	No Subsanable	Anexo 2_Propuesta económica_Nombre del Proponente
3	Copia de RUT (generado o actualizado en los últimos 30 días)	Subsanable	Anexo 3_RUT_Nombre del Proponente
4	Copia Cámara de Comercio con objeto social o las actividades registradas le permiten presentar Oferta y suscribir Contrato, es decir, el objeto social debe permitir la actividad, gestión u operación que se solicita en la presente SDC y que es el objeto del contrato que de ella se derive.	Subsanable	Anexo 4_Cámara y comercio_Nombre del Proponente
5	Copia cédula ciudadanía del propietario/administrador del establecimiento de comercio o del representante legal de la persona jurídica.	Subsanable	Anexo 5_Cédula de ciudadanía_Nombre del Proponente
6	Copia de dos facturas, contratos o actas de liquidación de suministro con objeto similar a la presente SDC, fechadas dentro de los últimos tres (3) años.	Subsanable	Anexo 6_Facturas.contratos_Nombre del Proponente
7	Fichas técnicas	Subsanable	Anexo 7_Fichas técnicas_Nombre del Proponente

CAUSALES DE RECHAZO O ELIMINACIÓN DE LA PROPUESTA

Las propuestas se eliminarán, sin que haya lugar a su evaluación, en cualquiera de los siguientes casos:

- Cuando la propuesta se presente extemporáneamente
- Cuando el plazo ofrecido por el proponente supere el plazo establecido en los términos.
- Cuando el proponente no cumpla con alguno de los documentos subsanables establecidos en los términos de referencia.
- Cuando el objeto social de la empresa no corresponda con el objeto de la contratación.
- Cuando para preparación y presentación de la propuesta no se hayan tenido en cuenta las adendas, si a ello hubo lugar.
- Cuando se modifique una cantidad o unidad del mismo formulario.

REQUISITOS GENERALES PARA TODOS LOS EQUIPOS

1. Todos los equipos deben ser nuevos y de primera calidad.
2. El proveedor deberá incluir fichas técnicas y garantía mínima de un (1) año, salvo consumibles.
3. Los equipos eléctricos deberán operar en 220 V o especificar requerimientos eléctricos.
4. El proveedor deberá indicar marca, modelo, país de origen y tiempos de entrega.
5. Se deberá incluir capacitación básica de operación para equipos especializados.
6. Los precios deberán incluir transporte hasta el lugar de entrega.
7. Los equipos en contacto con alimentos deberán estar fabricados en materiales aptos para uso alimentario
8. Se deberá especificar disponibilidad de repuestos y servicio técnico.

REQUISITOS TÉCNICOS OBLIGATORIOS: Los equipos deben cumplir con la normativa colombiana vigente mencionada en el documento:

- **NTC 3566:** Procesos de tostión de café.
- **NTC 5181:** Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para la industria del café.
- **Materiales:** Acero inoxidable AISI 304 o lámina cold rolled con pintura epóxica horneable (grado alimenticio).

FORMA DE PAGO: El valor total del contrato se cancelará mediante tres (3) desembolsos, condicionados al cumplimiento de lo siguiente:

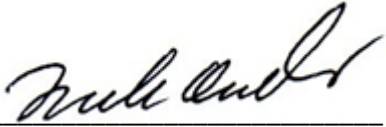
- **Primer Pago (40%) - Anticipo:** Se efectuará una vez legalizado el contrato, previa presentación y aprobación de las pólizas de garantía con su respectivo comprobante de pago.
- **Segundo Pago (40%) - Avance de Entrega:** Se realizará contra la entrega física de los equipos en el lugar de destino. Este pago estará sujeto a una inspección por parte de COOBRA para verificar que los elementos cumplan con las especificaciones técnicas y condiciones acordadas.
- **Tercer y Último Pago (20%) - Instalación y Recibo a Satisfacción:** Se hará efectivo una vez finalizada la instalación, puesta en marcha y entrega formal de los equipos de beneficio de café, mediante la firma del acta de recibo a satisfacción definitiva.

LUGAR Y FORMA DE ENTREGA DE LOS EQUIPOS: Los **equipos para el acopio y transformación de café** deberán ser entregados en los puntos descritos en el Anexo 2.

NOTA: El proponente deberá incluir en su oferta los costos de transporte y flete hasta el lugar, fecha y hora que COOBRA determine, según lo especificado en el Anexo 2.

VALIDEZ DE LA PROPUESTA: La propuesta tendrá una validez de (30 días)

Cordialmente,



ZORAIDA CUELLAR VELASCO

Representante Legal
Cooperativa COOBRA

ANEXO 1 RELACIÓN EQUIPOS

RELACIÓN DE EQUIPOS A ADQUIRIR			
Ítem	Elemento	Cantidad	Descripción técnica mínima requerida
1	Kit de control de calidad de agua (pH y Cloro).	1	Kit portátil para análisis básico de calidad de agua, incluyendo parámetros como dureza, alcalinidad y cloro residual.
2	Bolsas para muestras tipo Ziploc (Unidad) 17cm*13 cm	500	Bolsas herméticas tipo Ziploc para almacenamiento de muestras de café en presentaciones de 500 g. Material transparente y resistente.
3	Báscula de piso 3000 kg/3 Ton	1	Báscula industrial de piso con capacidad mínima 500 g y peso máximo 3000 kg. Plataforma metálica resistente, pantalla digital y precisión adecuada para almacenamiento y logística.
4	Báscula de pedestal 300 kg	2	Báscula industrial tipo pedestal con capacidad mínima 5 g a 300 Kg. Indicador digital y estructura metálica resistente.
5	Estibas plásticas 1 m x 1.20 m	25	Estibas plásticas industriales de alta resistencia, aptas para almacenamiento de café. Dimensiones aproximadas de 1 m x 1.20 m. Resistentes a humedad y fácil limpieza.
6	Estibas de madera 1 m x 1.20 m	20	Estibas fabricadas en madera tratada, resistentes para almacenamiento y transporte de sacos de café.
7	Saco Fique Granel 3 Rayas de 70cm X 95cm Tejido 20/20	300	Sacos de fique para almacenamiento y transporte de café, resistentes y con capacidad compatible con café pergamino o café verde.
8	Baldes o contenedores plásticos para café verde 30 Litros de capacidad.	10	Baldes contenedores para almacenamiento temporal de materia prima en proceso (CPS/Trillado), fabricados en material plástico de alta resistencia o material apto para alimentos.
9	Baldes, Canecas o Tanques de almacenamiento para café verde 100 a 130 Litros de capacidad, color gris	5	Tanques o contenedores para almacenamiento temporal de café verde, con tapa de rosca o hermética, fabricados material plástico de alta resistencia o material apto para alimentos.
10	Bolsas para almacenamiento de café excelso, 80 cm x 65 cm (30 Kg de capacidad)	100	Bolsas herméticas en polietileno de alta resistencia (Con barrera impermeable) para conservación de café verde, resistentes a humedad y contaminación externa.
11	Bolsas almacenamiento de café barrera de oxígeno y humedad 110 cm * 72 cm (70 Kg de capacidad).	100	Bolsas en polietileno de alta resistencia (Con barrera al oxígeno y la humedad) para conservación de café verde o CPS, reutilizables, resistentes a humedad y contaminación externa.
12	Cosedora Selladora Portátil Para Sacos Y Costales	1	Máquina portátil para costura de sacos, apta para fique o polipropileno. Alimentación eléctrica. Incluye accesorios básicos y kit de mantenimiento.
13	Archivador metálico de tres cajones con llave (46cm de profundidad, 38cm de ancho y 60cm de largo).	2	Archivadores metálicos de alta resistencia, con sistema de seguridad y capacidad para almacenamiento documental.
14	Aspiradora sopladora para limpieza de equipos	1	Equipo portátil tipo aspiradora/sopladora para limpieza de equipos y áreas de laboratorio de 15 Litros de capacidad. Potencia adecuada para eliminación de polvo fino.
15	Bascula digital de mesa, peso máximo de 3000 g, precisión 1 g.	1	Báscula electrónica de uso comercial con capacidad máxima de pesaje de hasta 3 Kg. Con pantalla LCD de fácil visualización, función tara para descontar el peso de recipientes y función cero para reinicio rápido de medición. Funcionamiento a 110V, adecuada para procesos comerciales y de control de peso en productos alimenticios.
16	Bandejas de análisis físico/de muestreo de café	50	Bandejas de muestreo de café, de color azul oscuro o verde mate para facilitar identificación de defectos. Resistentes, fáciles de limpiar y

RELACIÓN DE EQUIPOS A ADQUIRIR			
Ítem	Elemento	Cantidad	Descripción técnica mínima requerida
			apilables.
17	Cucharas de catación en acero inoxidable.	20	Cucharas de catación fabricadas en acero inoxidable grado alimenticio, diseño profundo y ergonómico, aptas para protocolos de catación de café.
18	Molino de café para laboratorio y catación, con granulometría uniforme y ajustable. Tolva resistente y sistema de molienda de alta precisión, con 3 lb de capacidad. Alimentación eléctrica 110 V o 220 V	1	Molino de café para laboratorio y catación, con granulometría uniforme y ajustable. Tolva resistente y sistema de molienda de alta precisión, con 3 lb de capacidad. Alimentación eléctrica 110 V o 220 V.
19	Bascula digital de mesa, peso máximo de 30 Kg, precisión 1 g.	1	Báscula digital de precisión con sensibilidad mínima de 1 g Construcción en ABS de alta resistencia, plato en acero inoxidable, pantalla LCD con luz de respaldo, batería recargable, puerto de comunicación RS-232, equipo portátil para pesaje de precisión con capacidad de hasta 30 kg
20	Kettles – Jarrita hervidora cuello de ganso	2	Jarras hervidoras cuello de ganso para vertido controlado de agua caliente. Capacidad aproximada entre 0.8 y 1.2 litros. Fabricadas en acero inoxidable grado alimenticio.
21	Calentador digital de agua	1	El calentador de agua diseñado para proporcionar agua caliente de forma rápida y conveniente. Con una construcción duradera y un diseño compacto, con un depósito de acero inoxidable de alta capacidad que puede contener hasta 19 litros (5 galones de agua caliente); con sistema de calentamiento por caldera para calentar el agua de manera eficiente y mantenerla a la temperatura deseada, equipado con grifo de dispensación para verter agua caliente fácilmente en tazas, jarras u otros recipientes; con controles de temperatura ajustables, según sus preferencias. El equipo debe tener interruptor de encendido/apagado con bloqueo y una válvula de alivio de presión para evitar posibles accidentes.
22	Sistemas de Transporte Neumático	3	Sistema de transporte neumático diseñado para el traslado de café desde la línea de café verde o trillado, café tostado en grano y café tostado molido desde áreas de recepción o almacenamiento hacia puntos de carga o procesamiento. La unidad deberá contar con tolva receptora, sistema de tuberías de conducción y turbina o motor de impulsión apto para operación continua en ambientes industriales relacionados con el procesamiento de café. La estructura y componentes deberán estar fabricados en materiales resistentes y aptos para uso industrial, con acabados adecuados para la industria alimentaria y protección anticorrosiva. El sistema deberá incorporar dispositivos de seguridad y protección eléctrica para garantizar una operación segura del equipo y protección del motor durante su funcionamiento. El equipo deberá ser compatible con procesos de transporte interno de café pergamino seco, café verde o café trillado, permitiendo mejorar la eficiencia operativa y las condiciones ergonómicas del proceso.
23	Separador ciclónico pasivo	1	Separador ciclónico pasivo para sistema de tostión de café, diseñado para la separación de cascarilla y partículas mediante fuerza centrífuga, adaptable a la tostadora JD10.000A o equipo de características

RELACIÓN DE EQUIPOS A ADQUIRIR			
Ítem	Elemento	Cantidad	Descripción técnica mínima requerida
			equivalentes, fabricado en material metálico resistente y apto para conexión al sistema de aspiración. El proveedor deberá garantizar la compatibilidad del separador ciclónico con la tostadora Quantik JD10000A de 10 kg y suministrar, en caso de ser necesario, los elementos adicionales requeridos para su correcto funcionamiento, sin generar costos adicionales.
24	Diadema protectora de ruido ajustables con almohadillas	8	Protector auditivo con copas ultralivianas y acolchadas, diseñadas para ofrecer máxima resistencia a impactos y choques. Diadema ajustable con base giratoria, facilitando su uso incluso con casco, ideal para aplicaciones industriales generales, aeronáuticas y de construcción.
25	Gafas de seguridad/gafas de laboratorio	8	Gafas de seguridad genéricas, fabricadas en policarbonato transparente de alta calidad. Con diseño ergonómico de ajuste seguro y confortable durante largas jornadas de trabajo. Diseño con doble revestimiento antivaho que asegura una visión clara en todo momento, incluso en ambientes húmedos. Protección contra rayos UV
26	Guantes de carnaza con aislante térmico	4	Guantes de protección térmica fabricados en cuero tipo carnaza con forro interno de algodón y refuerzo multicapa en palma y dedos para mayor aislamiento térmico. Diseño extralargo para protección de manos y antebrazos, resistentes a temperaturas de hasta 300 °C en exposiciones intermitentes. Deben ofrecer buena resistencia mecánica, protección contra cortes, comodidad, ventilación y cumplir con las normas EN 388 y EN 407.
27	Guantes térmicos en aramida	4	Guantes térmicos fabricados en fibra de aramida, con forro interno de algodón y recubrimiento de silicona antideslizante en palma y dedos. Diseñados para la manipulación segura de superficies y herramientas calientes, con resistencia a temperaturas de hasta 800 °C en exposiciones intermitentes. Deben ofrecer buena resistencia mecánica, protección contra cortes, comodidad, ventilación y cumplir con las normas EN388 y EN407. Protección hasta antebrazo.
28	Guantes de protección	2	Guantes de protección fabricados en tejido acrílico con recubrimiento de látex corrugado en palma y dedos, que proporcionen excelente agarre en superficies secas y húmedas, alta resistencia a la abrasión, al desgaste y al desgarro, además de protección para labores en ambientes fríos. Deben ofrecer comodidad, flexibilidad y cumplir con las normas EN 388:2016 y EN 511. Protección hasta la muñeca.
29	Bata de manga larga con cierre y bolsillos	8	Bata unisex de manga larga, color beige, confeccionada en tela dacrón antifuído/drill algodón, con cierre frontal de cremallera oculta para mayor seguridad e higiene. Debe contar con dos bolsillos inferiores funcionales, diseño cómodo que permita libertad de movimiento, alta resistencia al uso y fácil mantenimiento, apta para labores en plantas de producción, laboratorios, áreas de procesamiento de alimentos y otros ambientes que requieran protección e higiene.
30	Caja de cubre bocas triple capa desechable * 100 unidades	1	Tapabocas termo sellado con 3 capas y 3 pliegues, soporte de nariz ajustable y soporte elástico para orejas. Con protección interior para líquidos bucales y Con filtro anti polvo y hollín. Permite que sea de fácil respiración. Es Suave, cómodo y liviano para uso durante horas.
31	Guantes de nitrilo desechables *100 unidades	1	Guantes de nitrilo desechables, color negro, talla M.

ANEXO 2: LUGAR DE ENTREGA

Ítem	Elemento	Cantidad	Lugar de Entrega
1	Kit de control de agua	1	Vereda Mirolindo, centro de acopio y transformación de café
2	Bolsas para muestras tipo Ziploc (Unidad) 17cm*13 cm	500	
3	Báscula de piso 3000 kg/3 Ton	1	
4	Báscula de pedestal 300 kg	2	
5	Estibas plásticas 1 m x 1.20 m	25	
6	Estibas de madera 1 m x 1.20 m	20	
7	Saco Fique Granel 3 Rayas de 70cm X 95cm Tejido 20/20	300	
8	Baldes o contenedores plásticos para café verde 30 Litros de capacidad.	10	
9	Bolsas para almacenamiento de café excelsa, 80 cm x 65 cm (30 Kg de capacidad)	100	
10	Bolsas almacenamiento de café barrera de oxígeno y humedad 110 cm * 72 cm (70 Kg de capacidad).	100	
11	Cosedora Selladora Portátil Para Sacos Y Costales	1	
12	Archivador metálico de tres cajones con llave (46cm de profundidad, 38cm de ancho y 60cm de largo).	2	
13	Aspiradora sopladora para limpieza de equipos	1	
14	Bascula digital de mesa, peso máximo de 3000 g, precisión 1 g.	1	
15	Bascula digital de mesa, peso máximo de 30 Kg, precisión 1 g.	1	
16	Bandejas de análisis físico/de muestreo para café.	50	
17	Cucharas de catación de café en acero inoxidable.	20	
18	Molino de café para laboratorio y catación, con granulometría uniforme y ajustable. Tolla resistente y sistema de molienda de alta precisión, con 3 lb de capacidad. Alimentación eléctrica 110 V o 220 V..	1	
19	Tanques/Baldes de almacenamiento para café verde 100 a 130 Litros de capacidad.	5	
20	Kettles – Jarrita hervidora cuello de ganso	2	
21	Calentador digital de agua	1	
22	Sistema de transporte neumático	3	
23	Separador ciclónico pasivo para tostadora JD10.000A	1	
24	Diadema protectora de ruido ajustables con almohadillas	8	
25	Gafas de seguridad/gafas de laboratorio	8	
26	Guantes de carnaza con aislante térmico	4	
27	Guantes térmicos en aramida	4	
28	Guantes de protección	2	
29	Bata de manga larga con cierre y bolsillos	8	
30	Caja cubre bocas, triple capa desechable * 100 unidades	1 caja	
31	Guantes de nitrilo desechables * 100 unidades	1 caja	

Anexos 3. FICHAS TÉCNICAS DE LOS ARTICULOS A ADQUIRIR

FICHA TÉCNICA - MOLINO DE CAFÉ

Molino de café comercial de alto rendimiento diseñado para operaciones de volumen medio-alto como cafeterías, tostadoras y puntos de venta. Su sistema de molienda por discos de alta precisión y tecnología de “acción turbo” permite una molienda rápida, uniforme y eficiente, ideal para procesos de venta de café molido bajo demanda.

Tipo	Molino comercial de discos
Capacidad de tolva	3 lb ($\approx$ 1.36 kg)
Tipo de molienda	Ajustable (grueso a fino)
Sistema de molienda	Discos de precisión (trabajo pesado)
Voltaje	120 V
Potencia	1320 W
Corriente	11 A
Sistema de seguridad	Sensor de bolsa (detiene operación)
Sistema de limpieza	Palanca de limpieza integrada
Dimensiones	18.8 cm (ancho) x 40.4 cm (prof.) x 69.1 cm (alto)
Peso	$\approx$ 28 kg

FICHA TÉCNICA – KIT COMPARADOR PARA PRUEBA DE PH Y CLORO

Especificación	Descripción
Nombre del equipo	Kit comparador para prueba de pH y cloro
Tipo de equipo	Comparador colorimétrico portátil para análisis de agua
Método de medición	Colorimetría por comparación visual mediante escala de colores
Parámetros de medición	pH y cloro residual libre
Rango de medición de pH	6,8 a 8,2 unidades de Ph
Rango de medición de cloro	0,5 a 3,0 mg/L (ppm) de cloro residual libre
Resolución	Lectura visual mediante escala colorimétrica graduada
Reactivos incluidos	Reactivo indicador de pH (Rojo Fenol) y reactivo para determinación de cloro (Ortotolidina o equivalente, según presentación del fabricante)
Material del comparador	Plástico de alta resistencia con visor para comparación colorimétrica
Accesorios	Dos celdas o tubos de ensayo reutilizables, comparador colorimétrico, reactivos y estuche de almacenamiento
Fuente de alimentación	No requiere energía eléctrica
Tiempo de análisis	Aproximadamente 1 a 2 minutos por muestra
Aplicaciones	Control de calidad de agua potable, piscinas, estanques, sistemas de almacenamiento y procesos de tratamiento de agua
Portabilidad	Equipo portátil, liviano y de fácil transporte
Condiciones de operación	Uso en campo o laboratorio para análisis rápidos de agua
Mantenimiento	Limpieza de las celdas después de cada uso y reposición periódica de reactivos

Características principales

- Permite la determinación rápida de pH y cloro residual libre mediante comparación visual.
- No requiere equipos electrónicos ni suministro eléctrico.
- Fácil operación y lectura inmediata de resultados.
- Diseño compacto y portátil para uso en campo.
- Celdas reutilizables y reactivos reemplazables.
- Ideal para monitoreo rutinario de la calidad del agua.

BALANZA INDUSTRIAL DE PLATAFORMA 60 X 80 CM

Balanza industrial de plataforma diseñada para el pesaje de cargas pesadas en entornos productivos y logísticos. Fabricada en acero inoxidable y aluminio de alta resistencia, permite un pesaje confiable en procesos de recepción, almacenamiento y control de producción. Con sistema digital de alta precisión y funciones integradas para optimizar la operación.

Tipo	Balanza industrial de plataforma
Capacidad máxima	300 kg
Precisión	5/10 g
Material	Acero inoxidable y aluminio
Pantalla	LCD digital de 6 dígitos
Altura de dígitos	Aprox. 25 mm
Unidades de medida	kg / lb
Funciones	Tara, conteo, suma, multiplicación, ajuste a cero
Alimentación	Adaptador 6 VDC
Batería	Recargable interna (≈ 4V / 5Ah)
Uso	Piso (superficie plana)
Dimensiones equipo	Aprox. 60 x 95 x 85 cm
Peso del equipo	≈ 29 kg
Montaje	Soporte tubular para visor

BÁSCULA DE PISO INDUSTRIAL BAJO PERFIL 1.20 X 1.20 M

Báscula electrónica de piso industrial de bajo perfil, diseñada para el pesaje de cargas pesadas como sacos, pallets y materiales a granel. Su estructura reforzada en acero y plataforma antideslizante la hacen ideal para entornos agroindustriales, centros de acopio y plantas de procesamiento. Permite un control eficiente de entradas, salidas e inventarios.

Tipo	Báscula industrial de piso (bajo perfil)
Dimensiones de plataforma	1.20 m x 1.20 m
Capacidad máxima	500 g hasta 3 ton (según configuración)
Material de estructura	Tubo estructural de alta resistencia
Material de plataforma	Lámina alfajor antideslizante calibre 3/16
Sistema de pesaje	Electrónico con celda(s) de carga
Indicador	Digital con opción de conexión a PC
Precisión	Según configuración (industrial)
Calibración	Con pesas patrón certificadas (ONAC)
Conectividad	Compatible con computador (según modelo)
Instalación	Piso (bajo perfil)
Nivelación	Patas ajustables
Cableado	Cable largo para ubicación del indicador
Voltaje	220 V

FICHA TÉCNICA – BALANZA ELECTRÓNICA DE PRECISIÓN (CAPACIDAD 3 KG)

Especificación	Descripción
Tipo de equipo	Balanza electrónica de precisión
Capacidad máxima	3.000 g (3 kg)
División	0,2 g
Escala de verificación	1 g
Carga mínima	4 g
Resolución	1/15.000
Clase de precisión	III
Unidades de medición	g, lb, %, pcs
Display	Pantalla LCD retroiluminada de 6 dígitos
Material de la carcasa	ABS de alta resistencia
Material del plato	Acero inoxidable
Dimensiones del plato	210 × 270 mm
Interfaz de comunicación	RS-232
Tiempo de estabilización	Aproximadamente 3 segundos
Temperatura de operación	0 °C a 40 °C
Alimentación eléctrica	Adaptador 110 V AC, 60 Hz, salida 5 V – 500 mA
Batería	Recargable de 4 V, 4 Ah, autonomía aproximada de 60 horas
Calibración	Ajuste de cero y span mediante teclado
Teclado	8 teclas tipo pulsador
Funciones	Tara, conteo por muestreo, pesaje por porcentaje, alarma por límites de peso, selección de unidades de medida
Peso del equipo	Aproximadamente 3 kg

Características principales

- Construcción en ABS de alta resistencia.
- Plato en acero inoxidable.
- Pantalla LCD con luz de respaldo.
- Batería recargable.
- Comunicación mediante puerto RS-232.
- Equipo portátil para pesaje de precisión.

FICHA TÉCNICA – BALANZA ELECTRÓNICA DE PRECISIÓN (CAPACIDAD 30 KG)

Especificación	Descripción
Tipo de equipo	Balanza electrónica de precisión
Capacidad máxima	30 kg
División	2 g
Escala de verificación	10 g
Carga mínima	40 g
Resolución	1/15.000
Clase de precisión	III
Unidades de medición	kg, lb, %, pcs
Display	Pantalla LCD retroiluminada de 6 dígitos
Material de la carcasa	ABS de alta resistencia
Material del plato	Acero inoxidable
Dimensiones del plato	210 × 270 mm
Interfaz de comunicación	RS-232
Tiempo de estabilización	Aproximadamente 3 segundos
Temperatura de operación	0 °C a 40 °C
Alimentación eléctrica	Adaptador 110 V AC, 60 Hz, salida 5 V – 500 mA
Batería	Recargable de 4 V, 4 Ah, autonomía aproximada de 60 horas
Calibración	Ajuste de cero y span mediante teclado
Teclado	8 teclas tipo pulsador
Funciones	Tara, conteo por muestreo, pesaje por porcentaje, alarma por límites de peso, selección de unidades de medida
Peso del equipo	Aproximadamente 3 kg

Características principales

- Construcción en ABS de alta resistencia.
- Plato en acero inoxidable.
- Pantalla LCD con luz de respaldo.
- Batería recargable.
- Puerto de comunicación RS-232.
- Equipo portátil para pesaje de precisión con capacidad de hasta 30 kg

FICHA TÉCNICA – COSEDORA PORTÁTIL PARA CIERRE DE SACOS Y COSTALES

Especificación	Descripción
Tipo de equipo	Cosedora portátil para cierre de sacos y costales
Tipo de costura	Puntada de cadena de una sola hebra
Aplicación	Cierre de sacos y costales utilizados para café, granos, fertilizantes, alimentos, productos agrícolas y otros materiales a granel
Materiales compatibles	Papel kraft, polipropileno (PP), polietileno (PE), yute, algodón, tela tejida y materiales similares
Longitud de puntada	6,5 mm (fija)
Velocidad de costura	1.250 puntadas por minuto
Velocidad del motor	10.500 rpm (60 Hz)
Potencia del motor	90 W
Voltaje de alimentación	110 V AC, 60 Hz
Corriente nominal	1,32 A
Tipo de aguja	DN × Nº 25
Tipo de hilo compatible	Hilo Vinyon 20/6, hilo sintético o de algodón
Sistema de corte	Cortador de hilo integrado
Sistema de lubricación	Lubricación manual mediante aceitera
Dimensiones aproximadas	370 × 275 × 305 mm
Peso aproximado	5,9 kg
Portabilidad	Equipo portátil para operación manual

Accesorios incluidos

- Juego de agujas de repuesto.
- Rollo de hilo para inicio de operación.
- Escobillas de repuesto para el motor.
- Destornillador.
- Llave hexagonal.
- Pinza de sujeción.
- Aceitera para lubricación.

Características principales

- Equipo portátil de fácil manipulación para el cierre rápido y seguro de sacos.
- Construcción robusta para trabajo continuo en ambientes agrícolas e industriales.
- Compatible con diferentes tipos de sacos utilizados en el almacenamiento y transporte de café y otros productos agrícolas.
- Costuras resistentes y uniformes que garantizan un cierre confiable.
- Incorpora cortador de hilo para optimizar el proceso de empaque.
- Bajo mantenimiento y fácil reemplazo de consumibles (agujas e hilo).

FICHA TÉCNICA – ASPIRADORA Y SOPLADORA PARA SÓLIDOS Y LÍQUIDOS (10 L)

Especificación	Descripción
Tipo de equipo	Aspiradora y sopladora para sólidos y líquidos
Capacidad del depósito	10 litros (2,6 galones)
Potencia máxima	1,6 HP (1.200 W)
Potencia nominal	1 HP (745 W)
Funciones	Aspirado y soplado
Tipo de limpieza	Sólidos y líquidos
Sistema de filtración	Filtro HEPA reutilizable con filtro de esponja para líquidos
Eficiencia del filtro	Retención de hasta el 99,97 % de partículas y agentes alergénicos
Tipo de colector	Bolsa lavable y reutilizable para polvo
Voltaje de alimentación	110 V AC
Frecuencia	60 Hz
Nivel de ruido	80 dB
Longitud del cable	4 m
Peso aproximado	3 a 5 kg
Indicador de mantenimiento	Indicador de limpieza o reemplazo del filtro
Movilidad	Ruedas para fácil desplazamiento
Ciclo de trabajo recomendado	30 minutos de operación continua por 15 minutos de descanso; máximo 3 horas de uso diario

Accesorios incluidos

- Manguera flexible.
- Cepillo para piso.
- Cepillo para tapicería.
- Boquilla para hendiduras.
- Tres (3) tubos de extensión.
- Bolsa lavable para polvo.
- Filtro HEPA.
- Cubierta para filtro HEPA.
- Filtro de esponja para aspiración de líquidos.
- Cuatro (4) ruedas.
- Manual de usuario.

Características principales

- Equipo multifuncional para aspirar polvo, residuos sólidos, líquidos y realizar labores de soplado.
- Depósito de 10 litros de capacidad para trabajos de limpieza de baja y mediana intensidad.
- Sistema de filtración HEPA reutilizable que mejora la retención de partículas finas.
- Diseño compacto y portátil con ruedas para facilitar el transporte.
- Accesorios intercambiables para limpieza de pisos, equipos, rincones y superficies de difícil acceso.
- Adecuada para labores de limpieza en oficinas, laboratorios, bodegas, talleres y áreas de procesamiento agroindustrial.

FICHA TÉCNICA – JARRA ELÉCTRICA DE CUELLO DE GANSO CON CONTROL DE TEMPERATURA

Especificación	Descripción
Tipo de equipo	Jarra eléctrica de cuello de ganso para preparación de café y bebidas calientes
Capacidad	1 litro
Potencia	1.000 W
Voltaje de alimentación	110 V AC – 60 Hz
Material del cuerpo	Acero inoxidable de grado alimenticio
Material del mango	Material termoaislante de alta resistencia
Tipo de boquilla	Cuello de ganso para vertido preciso y controlado
Control de temperatura	Ajustable electrónicamente entre 40 °C y 100 °C, con incrementos de 1 °C
Pantalla	Pantalla digital para visualización de la temperatura programada y la temperatura en tiempo real
Función de mantenimiento de temperatura	Mantiene la temperatura seleccionada durante un período continuo de operación
Tiempo de calentamiento	Aproximadamente 3 a 5 minutos para 1 litro de agua (según temperatura inicial)
Sistema de seguridad	Apagado automático y protección contra funcionamiento en seco
Base	Base independiente con giro de 360° y almacenamiento para cable de alimentación
Precisión del vertido	Flujo continuo y uniforme para métodos de extracción manual
Aplicaciones	Preparación de café filtrado (V60, Chemex, Origami, Kalita Wave), té e infusiones

Características principales

- Diseño de cuello de ganso que permite un control preciso del flujo de agua durante el vertido.
- Control digital de temperatura para seleccionar el rango adecuado según el método de preparación.
- Pantalla digital con visualización de la temperatura en tiempo real.
- Función de mantenimiento de temperatura para conservar el agua en el valor programado.
- Fabricada en acero inoxidable apto para contacto con alimentos.
- Sistema de apagado automático y protección contra sobrecalentamiento y ebullición en seco.
- Base desmontable con giro de 360°, que facilita el manejo tanto para usuarios diestros como zurdos.
- Recomendada para laboratorios de catación, cafeterías de especialidad, centros de formación y procesos de preparación de café de especialidad

FICHA TÉCNICA – CANECA PLÁSTICA CON TAPA (110 L)



Especificación	Descripción
Tipo de elemento	Caneca plástica multiusos con tapa
Capacidad	110 litros
Material	Plástico de alta densidad (HDPE o equivalente)
Dimensiones aproximadas	55 cm de diámetro × 69 cm de alto
Color	Según disponibilidad del proveedor
Tipo de tapa	Tapa removible de ajuste manual
Sistema de transporte	Manijas integradas
Ruedas	No
Aplicación	Almacenamiento y manejo de residuos, agua, materias primas e insumos para uso doméstico, agroindustrial e industrial
Uso recomendado	Interior y exterior
Garantía mínima	1 año

Características principales

- Fabricada en plástico de alta densidad, resistente a impactos y al uso continuo.
- Tapa removible que protege el contenido y ayuda a controlar olores y contaminación.
- Manijas laterales que facilitan el transporte y la manipulación.
- Material lavable, resistente a la humedad y de fácil limpieza.
- Apta para el almacenamiento temporal de residuos, agua y otros materiales de uso general.

FICHA TÉCNICA – TANQUE PLÁSTICO CON TAPA (30 L)



Especificación	Descripción
Tipo de elemento	Tanque plástico con tapa
Capacidad	30 litros
Material	Polipropileno de alta resistencia o equivalente
Dimensiones aproximadas	43 cm de alto × 40,5 cm de diámetro
Peso aproximado	1,2 kg
Tipo de tapa	Tapa removible de ajuste manual
Sistema de transporte	Manijas integradas al cuerpo
Color	Según disponibilidad del proveedor
Aplicación	Almacenamiento y transporte de agua, materias primas, insumos, residuos y otros productos de uso agroindustrial, alimentario e industrial
Uso recomendado	Interior y exterior
Garantía mínima	1 año

Características principales

- Fabricado en polipropileno de alta resistencia, liviano y resistente a impactos.
- Cuenta con tapa removible que protege el contenido de agentes externos.
- Incorpora manijas ergonómicas integradas para facilitar su transporte y manipulación.
- Material resistente a la humedad, la corrosión y de fácil limpieza.
- Diseño apilable para optimizar el almacenamiento.
- Apto para el almacenamiento temporal de líquidos y materiales sólidos en entornos agroindustriales e industriales.

FICHA TÉCNICA – CALENTADOR DE AGUA DIGITAL

Producto	Calentador de agua digital
Tipo de equipo	Dispensador de agua caliente de uso comercial
Aplicación	Equipo diseñado para el suministro de agua caliente destinada a la preparación de café filtrado, té, infusiones y otras bebidas calientes en establecimientos comerciales.
Capacidad del tanque	18,9 litros (5 galones).
Rango de temperatura	Ajustable entre 15,6 °C y 100 °C , con incrementos de 1 °C.
Control de temperatura	Sistema de control digital con pantalla LED para programación y visualización de la temperatura.
Material de	Acero inoxidable.

fabricación	
Aislamiento térmico	Sistema de aislamiento de alta eficiencia para minimizar la pérdida de calor y optimizar el consumo energético.
Modo de ahorro de energía	Programable.
Sistema de suministro	Conexión directa a la red de agua.

Características técnicas

- Tanque con capacidad aproximada de 18,9 litros (5 galones).
- Control digital para ajuste preciso de la temperatura.
- Pantalla LED para monitoreo y configuración de parámetros.
- Fabricación en acero inoxidable, resistente a la corrosión y de fácil limpieza.
- Sistema de aislamiento térmico de alta eficiencia que reduce las pérdidas de calor.
- Función programable de ahorro de energía.
- Alimentación mediante conexión directa a la red de agua.
- Diseñado para operación continua en cafeterías, restaurantes, hoteles y establecimientos de servicio de alimentos y bebidas.

FICHA TÉCNICA - SISTEMA DE TRANSPORTE DE CAFÉ

Sistema de transporte neumático para café verde seco/café tostado en grano y café tostado molido desde el nivel del piso hasta la altura de la tolva de carga desde la fuente hacia el punto de proceso requerido, de una manera cómoda y segura, para evitar lesiones o accidentes laborales por la manipulación de cargas de elementos pesados en la industria.

Capacidad de la tolva receptora	15 Kg/25Kg de café verde/café tostado en grano/café tostado molido
Altura máxima de elevación del café	3 m
Longitud máxima de transporte	5 m
Diámetro de la tubería plástica	3"
Motor Turbina	Motor 1.5hp 3400 rpm 220v monofásico/trifásico
Material de fabricación	Lamina cold rolled calibre 16 con pintura epóxica horneable para alimentos
Dimensiones	1.02 m largo *1.50 m alto * 0,52 m ancho.
Peso	45 Kg
Protecciones	Guarda motor con protección de relé térmico.

FICHA TÉCNICA - SEPARADOR CICLÓNICO PASIVO PARA TOSTADORA DE CAFÉ

Descripción General: El separador ciclónico pasivo es un equipo diseñado para la separación de partículas sólidas suspendidas en una corriente de aire mediante el principio de fuerza centrífuga. Su funcionamiento no requiere elementos mecánicos internos ni sistemas de impulsión propios, ya que opera conectado al sistema de aspiración o extracción de aire de la tostadora.

Durante la operación, la mezcla de aire y partículas ingresa tangencialmente al cuerpo del ciclón, generando un flujo helicoidal de alta velocidad. Como efecto de la fuerza centrífuga, las partículas de mayor masa son impulsadas hacia las paredes internas del ciclón, disminuyen su velocidad y descienden por gravedad hasta el recipiente colector. El aire parcialmente limpio continúa su recorrido y es evacuado por la salida superior hacia el sistema de extracción.

Este sistema permite la recuperación eficiente de cascarilla, polvo y otras partículas generadas durante el proceso de tuestión, disminuyendo la carga de material que llega al sistema de filtración y contribuyendo a mejorar la limpieza y eficiencia del proceso.

Característica	Especificación mínima requerida
Tipo de equipo	Separador ciclónico pasivo
Principio de funcionamiento	Separación por fuerza centrífuga
Sistema de operación	Mediante aspiración externa
Alimentación eléctrica	No requiere
Motor incorporado	No incluye
Material de fabricación	Acero al carbono con acabado en pintura electrostática o acero inoxidable grado alimenticio
Configuración de instalación	Vertical
Entrada de aire	Tangencial
Salida de aire	Superior
Descarga de partículas	Por gravedad
Sistema de recolección	Tambor o recipiente metálico desmontable para cascarilla y partículas
Compatibilidad	Adaptable para conexión con tostadora de café modelo JD10.000A o equipo de características equivalentes
Aplicación	Separación de cascarilla, polvo y partículas livianas generadas durante el proceso de tuestión de café

Requisitos del Equipo

- Debe ser completamente compatible con la tostadora de café JD10.000A.
- Debe permitir una conexión segura al sistema de extracción existente.
- Debe fabricarse con materiales resistentes a la corrosión y a las temperaturas normales de operación.
- Debe facilitar la limpieza y el mantenimiento mediante un sistema de recolección desmontable.
- Debe garantizar una alta eficiencia en la separación de cascarilla y partículas finas, reduciendo la carga sobre el sistema de filtración.