

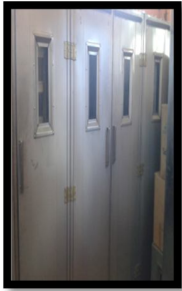







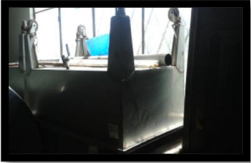

	bandejas de acero inoxidable AISI-304 de 1,0 mm con malla galvanizada, sus dimensiones son de 3,0 x 0,8 x 1,9 m (largo, ancho y alto), con ruedas y seguros.			
16	 <p>PICADORA DE ALIMENTOS: Diseñada para trabajar con diferentes variedades de alimentos: Hierbas aromáticas, hortalizas y tubérculos. De capacidad de 200 kg/hora, Motor trifásico de 2 HP, con variador de velocidad electrónico y botonera on - off, Cuerpo del equipo construido en acero inoxidable AISI 304 de 2 mm, las cuchillas de acero inoxidable AISI 304, desmontables.</p>	1	3529.42	3529.42
17	 <p>REFRIGERADORAS INDUSTRIALES: De acero inoxidable para alimentos, medidas de 1,2 x 0,8 x 2,0 m (largo, profundidad y altura), bandejas internas. Evaporador en tubería de cobre, motor 3/8. Controlador de temperatura digital. Sistema de funcionamiento por aire forzado. Puertas abatibles en vidrio tipo sánduche.</p>	2	666.67	1333.34
18		1	1647.06	1647.06





	<p>SECADOR: kg/Bath, de x 2 de ancho construido AISI 304</p>  <p>Sistema de Control temperatura</p> <p>Capacidad de 300 medidas 8m de largo x 2 de alto, de acero inoxidable con módulos desmontables. aislamiento de calor. automático de la digital (control on / off). Bandejas de acero inoxidable AISI 304, coche de transporte de acero con ruedas giratorias. Fuente de calor. Quemador a gas, con sistema de intercambiador de calor aire/combustible.</p>			
19	 <p>SELLADORA ELÉCTRICA: Longitud de soldadura útil 50 cm. Maquina mono activa eléctrica de niquelinas 220 V. Soldadura por impulsos, con un temporizador electrónico automático regulable.</p>	1	205.88	205.88
20	 <p>TABLERO DE CONTROL: Construido en acero con pintura electrostática, un breaker principal, juego de breakers para control de cada uno de los equipos. Sistema de alerta de fase.</p>	1	635.29	635.29
21	 <p>TAMIZADORA: Tamizadora: aplicación: hierbas medicinales picadas Capacidad: 50 kg por hora materiales: acero inoxidable AISI-304/430 Características: funcionamiento eléctrico-mecánico, 220 v vibración mecánica de alta frecuencia, Encapsulada de tal manera que evita la contaminación con polvos volátiles, cuenta con escobillas para acelerar el proceso, tamices int</p>	1	3130.43	3130.43



22	 <p>TANQUE DOSIFICADOR LLENADOR: Capacidad de 100 litros. De acero inoxidable AISI 304, espesor 2 mm, con válvula de dosificación manual. Una mesa de trabajo en acero inoxidable AISI 304 con válvula en la parte inferior. Tubería y bomba de 2 HP.</p>	1	658.83	658.83
23	 <p>TINA COLECTORA: Tina colectora, para pulpa de fruta, capacidad 200 litros, de acero inoxidable AISI 304, acoplado al despulpador, tapa y más accesorios, con su complemento el Tanque hidroneumático marca well Mate de 80 galones, bomba jet de 2hp, tanque de almacenamiento plástico de 1000 litros, tuberías, válvulas y accesorios para la instalación, hacia el caldero</p>	1	1175.25	1175.25
24	 <p>TINAS DE LAVADO Y DESINFECCIÓN: Construidas en acero inoxidable AISI 304, espesor de 1,2 mm, con ruedas giratorias. Capacidad de 200 litros, con válvula de evacuación inoxidable.</p>	2	370.59	741.18
25	 <p>TRANSFORMADOR: Potencia: 45 KWA; Voltaje primario 13800 V; Voltaje secundario 220 V; Grupo</p>	1	2093.74	2093.74



de conexión DYN5; Cambiador de derivaciones Tapas +- 2x2,5%. Accesorios: 3 seccionadores, 3 pararrayos, 3 bases, 3 fusibles, 1 reversible 2 pulgadas, 1 tubo de 2 pulgadas, cable de cobre No. 2.			
--	--	--	--

TOTAL	31910.18
--------------	-----------------



MAQUINARIA Y EQUIPO A REMATAR PARA PROCESAMIENTO DE LACTEOS

Nº	DESCRIPCION	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	AGITADORES: Agitador de acero inoxidable AISI 304 para alimentos	2	16.00	32.00
2	BATIDORA PARA CREMA DE MANTEQUILLA: Construida en AISI 304, de 1,5 mm con temporizador, para apagado automático, capacidad 20 litros, el motor funciona con energía de 110 v.	1	525.00	525.00
3	ENVASADORA DE YOGURTH: Manual de acero inoxidable AISI 304 1,5 mm, soporte tipo trípode, con válvula de 1 1/4"	1	175.00	175.00
4	FRIGORÍFICO: Vertical grande de 5 bandejas, dos puertas tipo sandwich, de acero inoxidable, ventilación forzada, automático, con programador e iluminación.	1	510.00	510.00
5	LIRA: De acero inoxidable AISI 304, tejido en nylon.	1	21.00	21.00
6	MARMITA DE EVAPORACIÓN: Capacidad 200 litros. Con motor reductor de ½ Hp y aspas de agitación tipo canastilla y empaque de alimentos, de acero inoxidable AISI 304 1,5 mm la parte interna y AISI 430 de 1,5 mm la parte externa, pedestal pico salida del producto. Un termómetro manual brixco, color crema	1	1470.00	1470.00
7	MESA DE MOLDEO: Medidas de 100x210 cm, de acero inoxidable AISI 304 de 1,5 mm de grosor	1	240.00	240.00
8	MOLDES DE ACERO INOXIDABLE: Rectangulares perforados de acero inoxidable AISI 304, de 1,5 mm de grosor 16,5 x 9 x 7 cm, para dar forma al queso tipo fresco de 700 gr.	200	2.34	468.00
9	PRENSA MEDIANA: De acero inoxidable, semiautomática, un brazo y pesas, bandejas de acero inoxidable AISI 304, capacidad 100 moldes	1	245.00	245.00

10	QUEMADORES DE GAS: Industrial en hierro fundido reforzado, con manguera y válvula de gas.	2	40.00	80.00
11	SALMUERA: Acero inoxidable AISI 304 1,5 mm	1	350.00	350.00
12	SILO DE ENFRIAMIENTO: Capacidad 3000 litros, material de acero inoxidable AISI 304, cuerpo cilíndrico horizontal en plancha AISI 304 de 2,0 mm, tapas cónicas - rebordeadas, en plancha AISI 304 de 2,0 mm, con aislamiento de poliuretano, forrado con planchas de acero inoxidable AISI 304, agitador impulsado por un motoreductor, descarga del producto de 1 1/2", capacidad de 5 HP, con gas freón R - 404 ecológico 220 V.	1	4475.00	4475.00
13	TAMIZ: De acero inoxidable AISI 304 de 1 mm, perforación de 1 mm.	1	60.00	60.00
14	TINA PASTEURIZADORA: Capacidad 1200 litros. Doble fondo de acero inoxidable AISI 304 2 mm, aislada térmicamente, desnivel del 3 % hacia la salida, llave de bola, patas, faldón, neplos de conexión.	1	1190.00	1190.00
15	YOGURTERA: Capacidad 300 litros. De acero inoxidable AISI 304 – 430, Termómetro, moto reductor, motor aspas, tapa, llave de salida de bola, doble chaqueta, reductor italiano	1	910.00	910.00

TOTAL	10751.00
--------------	-----------------

Inspección de los lotes de bienes.- Los interesados podrán inspeccionar los lotes de bienes objeto del remate, del 6 al 21 de febrero del 2018, en horario de 08h00 a 12h30 y de 13h30 a 17h00 en las instalaciones del Ex Emalsa, ubicado en la vía Chambo – Riobamba a 100 m de la Gasolinera Chambo, teléfono (03)2 910172 extensión 20, la persona indicada de coordinar la inspección será la Tlga. Mercedes Pilatuña Responsable de la Unidad de Activos Fijos previa notificación del interesado.

Bases.- Las bases de remate donde constan los detalles de descripción y especificaciones técnicas de los lotes de bienes y registro fotográfico, se publicará en la página web institucional www.gobiernodechambo.gob.ec

Ofertas.- Las ofertas para el remate de los lotes de bienes serán receptadas en el Departamento de Sindicatura, situada en el segundo piso del Edificio del GAD Municipal de Chambo calles 18 de Marzo s/n y Guido Cuadrado de la ciudad de Chambo, hasta las 12h30 del día jueves 22 de febrero del 2018.

Las ofertas deben presentarse en sobre cerrado, que incluirá:

- La oferta que no podrá ser menor al avalúo y además el 10% del valor de la oferta en dinero en efectivo o cheque certificado a nombre del GAD Municipal de Chambo. Toda