

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL
NIT 899.999.034-1
CUADRO COMPARATIVO DE VALORES



OBJETO: Compra de equipos necesarios para el desarrollo del proyecto de Modernización para el ambiente de formación de cocina ubicado en el Centro de Desarrollo Agroempresarial.

El presente estudio del mercado se realizó a través de cotizaciones solicitadas mediante la página web del Sena <http://contratacion.sena.edu.co> y/o Secop y/o de manera verbal y/o escrita con proveedores del área, señalando expresamente que ni la formulación de la solicitud ni la presentación de la cotización no genera compromiso u obligación por parte del Sena, pues no corresponden a un procedimiento de selección. Así, el Sena - Centro de Desarrollo Agroempresarial, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, y atendiendo el presupuesto informado por el área solicitante para adquirir estos bienes, procede a realizar el estudio de mercado por el método del promedio de precios de mercado obtenidos a través de cotizaciones allegadas por la respectiva Coordinación del Centro de Formación u otros medios con base en invitación realizada por la entidad, aclarando que estos valores contemplan todos los costos derivados de la contratación (Iva, impuestos, retenciones, contribuciones, gastos de legalización, gastos de ejecución, etc.). Nota: los valores promedio unitarios se redondearon a cero centavos a la baja. Lo anterior con las empresas detalladas a continuación, y dando como resultado:
Los valores incluyen IVA.

				BERMUAR		STEEL INGENIERIA S.A.S		JARINOX		PROMEDIO	
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT	VR UNT	VR TOTAL	VR UNT	VR TOTAL	VR UNT	VR TOTAL	VR UNT	VR TOTAL
1	Estufa de 2 fuegos de 40 cm fabricada en acero inox 304, certificado calibre 18, mueble cerrado y entrepaño, en acero inox 304 certificados, 2 parrillas fabricadas en fundición de hierro con dos quemadores. Ruedas para fácil desplazamiento de 4" con freno origen nacional debe incluir registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la calidad del material y demás elementos de fabricación.	Un	4	\$ 4.641.463	\$ 18.565.852	\$ 4.639.144	\$ 18.556.576	\$ 4.641.000	\$ 18.564.000	\$ 4.640.536	\$ 18.562.143
2	Plancha asadora 40 cm: estructura fabricada en acero inox 304, certificado calibre 18, mueble cerrado y entrepaño, en acero inox 304 certificados, plancha fabricada en acero al carbono. Ruedas para fácil desplazamiento de 4" con freno origen nacional debe incluir registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la calidad del material y demás elementos de fabricación.	Un	5	\$ 4.760.475	\$ 23.802.374	\$ 4.758.096	\$ 23.790.480	\$ 4.760.000	\$ 23.800.000	\$ 4.759.524	\$ 23.797.618
3	Parrilla 40 cm: estructura fabricada en acero inox 304, certificado calibre 18, mueble cerrado y entrepaño, en acero inox 304 certificados, plancha fabricada en acero al carbono. Ruedas para fácil desplazamiento de 4" con freno origen nacional debe incluir registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la calidad del material y demás elementos de fabricación.	Un	5	\$ 4.760.475	\$ 23.802.374	\$ 4.758.096	\$ 23.790.480	\$ 4.760.000	\$ 23.800.000	\$ 4.759.524	\$ 23.797.618

4	Wok de 1 puesto. Corona 40 cm de diámetro para ubicación del sartén. Estructura fabricada en acero inox 304, certificado calibre 18, mueble cerrado y entrepaño, en acero inox 304 certificado dimensiones: 60cm frente x 75cm fondo x 90cm alto ruedas para fácil desplazamiento de 4" con freno origen nacional debe incluir registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la calidad del material y demás elementos de fabricación.	Un	1	\$ 7.819.081	\$ 7.819.081	\$ 7.815.173	\$ 7.815.173	\$ 7.818.300	\$ 7.818.300	\$ 7.817.518	\$ 7.817.518
5	Salamandra: fabricada en acero inox 304, certificado calibre 18, posiciones 3, sistema de calentamiento eléctrico. Dimensiones: 80 x 45 x 45cm. Operación: 120v origen nacional debe incluir registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la calidad del material y demás elementos de fabricación.	Un	1	\$ 7.711.970	\$ 7.711.970	\$ 7.708.116	\$ 7.708.116	\$ 7.711.200	\$ 7.711.200	\$ 7.710.429	\$ 7.710.429
6	Sartén Volcable fabricado en acero inoxidable tipo 304, certificado. Operación a gas, capacidad de 80 litros. Área necesaria para trabajar 120x100cm. Mueble con tubo de amarre. Sistema de giro al lado derecho. Ruedas para fácil desplazamiento área de trabajo requería 1,6m2 incluye el volteo, operaciones de limpieza y mantenimiento origen nacional debe incluir registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la calidad del material y demás elementos de fabricación.	Un	1	\$ 26.777.673	\$ 26.777.673	\$ 26.764.290	\$ 26.764.290	\$ 26.775.000	\$ 26.775.000	\$ 26.772.321	\$ 26.772.321
7	Cuarto de crecimiento de 18 latas eléctrico capacidad de 18 latas, incluidas ruedas para fácil desplazamiento medida de la bandeja: 53x33cm 1/1gn dimensiones aproximadas: 0.58 x 0.86 x 1.90 mts. Origen nacional debe incluir registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la calidad del material y demás elementos de fabricación.	Un	1	\$ 9.723.270	\$ 9.723.270	\$ 9.718.411	\$ 9.718.411	\$ 9.722.300	\$ 9.722.300	\$ 9.721.327	\$ 9.721.327

8	<p>Estufa baja de 50 cm, fabricada en acero inox 304, certificado calibre 18, mueble cerrado y entrepaño, en acero inox 304 certificados, 1 parrilla fabricada en fundición de hierro con dos quemadores.</p> <p>Dimensiones: 60x60x45cm (fondo x frente x alto).</p> <p>Niveladores en teflón de caucho origen nacional debe incluir registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la calidad del material y demás elementos de fabricación.</p>	Un	1	\$ 3.237.122	\$ 3.237.122	\$ 3.235.505	\$ 3.235.505	\$ 3.236.800	\$ 3.236.800	\$ 3.236.476	\$ 3.236.476
9	<p>Empacadora al vacío de mesa dos barras de soldadura doble de 420 + 420 mm. Cuba de forma alargada.</p> <p>Equipada con bomba Busch de 20 m³/h. Potencia total: 750 w presión vacía (máxima): 2 mbar control de vacío por sensor. Dimensiones internas: ancho: 568 mm x fondo: 431 mm x 9 alto: 215 mm dimensiones externas: ancho: 634 mm x largo: 552 mm x alto: 513 mm nivel de ruido a 1 m: 75 db(a) ruido de fondo: 32 db(a) control del vacío por sensor. Vacío plus.</p> <p>Pantalla lcd color: toda la información de un vistazo. Teclado táctil retroiluminado.</p> <p>Programable. Memoria de 25 programas. Opción de bloqueo. Pulsador “pausa” para el marinado de alimentos.</p> <p>Programa de vacío por etapas. Detección de la evaporación de líquidos. Doble soldadura.</p> <p>Barra de soldadura sin cables. Programa de sellado de bolsas. Descompresión progresiva.</p> <p>Vac-norm ready con descompresión automática. Carrocería y cuba de acero inox. Cuba embutida de forma alargada. Tapa amortiguada de policarbonato transparente.</p> <p>Programa dry-oil para el secado de la bomba contador de horas para cambio de aceite.</p> <p>Sistema de seguridad con protecciones por fallo de vacío.</p> <p>Acometida para entrega de gas para atmosfera modificada</p>	Un	1	\$ 32.549.749	\$ 32.549.749	\$ 32.533.481	\$ 32.533.481	\$ 32.546.000	\$ 32.546.000	\$ 32.543.077	\$ 32.543.077

10	Microondas industrial: mueble en acero inoxidable. Uso comercial. Trabajo pesado. Especial para doubles porciones. Descongelamiento automático. 10 botones programables en diferentes opciones. Memoria anti fallos de luz. Reloj indicador de gran visibilidad. Ideal para calentar un gran volumen de almuerzos. Para calentar almuerzos y comidas de empleados. Capacidad: 0.8 pie cúbico. Dimensiones internas: 33 x 33 x 20 cm. Dimensiones externas: 51 x 36 x 30 cm. Potencia: 1.000 Wh. 110 v	Un	1	\$ 4.546.253	\$ 4.546.253	\$ 4.543.982	\$ 4.543.982	\$ 4.545.800	\$ 4.545.800	\$ 4.545.345	\$ 4.545.345
11	Termocirculadores completos equipo ideal para realizar cocción al vacío a temperatura controlada, permite cocinar productos en sus propios jugos con gran precisión, preservando las cualidades del producto, realzando su sabor y textura. Reduce a la mitad los tiempos de marinado y macerado de los ingredientes, gracias a su asa ergonómica y robusta de acero inoxidable macizo, se puede mover fácilmente de un contenedor a otro. Capacidad máxima: 56 litros duración ciclo(s): 1' - 99 h. Gran precisión y fiabilidad, fácil de usar y portátil. Conectividad bluetooth. Actualización continua del software. Construida en acero inoxidable. Infusiona y aromatiza aceites, grasas u otros productos, aplicando la técnica de temperatura controlada. Permite aumentar los márgenes por la ausencia de pérdidas de peso en los productos. Dimensiones exteriores: largo: 12.4 cm x ancho: 14 cm x alto: 36 cm dimensiones parte sumergible: largo: 11.7 cm x ancho: 11 cm x alto: 14.7 cm incluye 1 recipiente en policarbonato con capacidad para 60 litros	Un	2	\$ 19.839.280	\$ 39.678.560	\$ 19.829.365	\$ 39.658.730	\$ 19.837.300	\$ 39.674.600	\$ 19.835.315	\$ 39.670.630
12	Carro transportador en acero inoxidable tipo 304 con entrepaño dimensiones: 90x60x90cm alto. Ruedas para fácil desplazamiento origen nacional debe incluir registro de marca para garantizar el cumplimiento de las especificaciones y la calidad del material y demás elementos de fabricación.	Un	1	\$ 3.189.518	\$ 3.189.518	\$ 3.187.924	\$ 3.187.924	\$ 3.189.200	\$ 3.189.200	\$ 3.188.881	\$ 3.188.881

13	<p>Licuada motor profesional de 1.200 watts de potencia. Incluye vaso de 24 onzas para licuado personal + vaso para llevar ambos con tapa.</p> <p>Tecnología IQ con programas inteligentes para lograr perfección en cualquier tipo de licuado. Función pro extractor que licúa frutas enteras, hielo, semillas, sopas y salsas para obtener la máxima extracción de nutrientes y vitaminas</p> <p>6 cuchillas a lo largo del vaso que trituran cualquier tipo de alimento en segundos.</p> <p>Vaso de tritán de 72 onzas.</p> <p>Tapa de seguridad con pico vertedero. -libre de bpa tapa, vaso y cuchillas desarmables para un licuado seguro.</p>	Un	4	\$ 2.784.878	\$ 11.139.514	\$ 2.783.486	\$ 11.133.944	\$ 940.100	\$ 3.760.400	\$ 2.169.488	\$ 8.677.953
14	<p>Batidora de 4.7 l dimensiones alto 35.6 cm, ancho 23.5 cm, fondo 36.2 cm tipo de pedestal capacidad 4.7 litros número de velocidades 10 velocidades material acero inoxidable y hierro fundido. Panel palanca</p>	Un	4	\$ 940.194	\$ 3.760.776	\$ 939.724	\$ 3.758.896	\$ 2.784.600	\$ 11.138.400	\$ 1.554.839	\$ 6.219.357
15	<p>Balanzas protección contra humedad y polvo. Resistentes a bajas temperaturas. Batería recargable.</p> <p>Material de fabricación: superior acero inoxidable e inferior ABS alta resistencia. Display: doble Display led rojo 6 dígitos de 1,2 cm, nivel de intensidad ajustable por teclado tipo de teclado: pulsadores batería recargable: 6 v, 4 ap. 60 horas de autonomía clase: III</p> <p>capacidad máxima: 7.5 kg capacidad mínima 10 gramos</p>	Un	6	\$ 974.708	\$ 5.848.245	\$ 974.220	\$ 5.845.320	\$ 974.610	\$ 5.847.660	\$ 974.513	\$ 5.847.075
16	<p>Freidora eléctrica de mesa en acero inoxidable: con tapa, capacidad de 3 litros. Fabricada en acero inoxidable.</p> <p>Especificaciones: antiadherente, con desagüe; medidas 24 cm alto x 40 cm ancho x 18 cm profundidad; potente elemento calefactor de 1800 w voltaje: 110 v</p> <p>control de temperatura: ajuste entre 90°C a 190°C. Incluye 1 cesta a la medida del equipo. Cumple con el estándar etlus.</p>	Un	5	\$ 249.930	\$ 1.249.649	\$ 249.800	\$ 1.249.000	\$ 249.900	\$ 1.249.500	\$ 249.877	\$ 1.249.383

17	Thermomix: tipo: motor vorwerk de reluctancia variable potencia nominal: 500 vatios velocidad: ajustable de forma continua entre 100 y 10 700 revoluciones/minuto mezcla suave: 40 revoluciones/minuto. Velocidad especial (intervalos) para el modo «amasar». Protección electrónica del motor para evitar sobrecargas. Vaso: acero inoxidable sistema de calentamiento y sensor de temperatura integrados. Capacidad máxima: 2,2 litros. Conexión eléctrica solo para corriente alterna de 110 voltios, 50/60 Hz (tm6-1). Consumo eléctrico máximo: 1500 vatios. Cable de conexión: 1 metro de longitud, enrollable. Dimensiones de la unidad central 34,10 cm x 32,60 cm x 32,60 cm (altura x ancho x fondo). Dimensiones de la varona 13,10 cm x 38,30 cm x 27,50 cm (altura x ancho x fondo). Peso de la unidad central 7,95 kg. Peso del varoma 0,80 kg	Un	1	\$ 14.648.021	\$ 14.648.021	\$ 14.640.000	\$ 14.640.000	\$ 14.637.000	\$ 14.637.000	\$ 14.641.674	\$ 14.641.674
18	Máquina de helado: 2.1 cuartos de galón – Stainless Steel. Carcasa de acero inoxidable, voltaje: 110/120v 60hz, potencia: 180 vatios. Tazón de mezcla removible de aluminio libre de bpa y hoja de batidora. Elija un área bien ventilada con temperaturas superiores a 16°c (60°f) e inferiores a 32°c (90°f). Función de protección del motor que se apaga para evitar daños si la mezcla se congela en estado sólido. Compresor de alta eficiencia libre de cf. capacidad: 2.1 cuartos de galón carcasa de acero inoxidable temperatura de enfriamiento: -0.4°f a - 31°f dimensiones del producto 11.25 x 16.75 x 10.25 pulgadas tipo de material acero inoxidable	Un	1	\$ 3.249.999	\$ 3.249.999	\$ 3.219.692	\$ 3.219.692	\$ 3.213.000	\$ 3.213.000	\$ 3.227.564	\$ 3.227.564
TOTAL					\$ 241.300.000		\$ 241.150.000		\$ 241.229.160		\$ 241.226.387

De acuerdo con el presupuesto asignado por el Centro de Formación la presente contratacion se realizara hasta por: \$ 241.225.000

Dado en Chía el 20 de agosto de 2025


 Elaboró: Andrea Saldaña C
 Cargo: Contratista CDA