SOLICITUD DE PRECOTIZACION

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, de conformidad con los principios de transparencia y publicidad para la contratación estatal, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus PRECOTIZACIONES, como parte del siguiente estudio de mercado.

OBJETO: Adquirir a título de compraventa equipos para adecuar ambientes de formación de la sede modelo del Centro de Desarrollo Agroindustrial, Turístico y Tecnológico del Guaviare.

LUGAR PARA PRESENTAR LA COTIZACIÓN:

Mediante el Secop II, haciendo uso de la herramienta de respuesta a la solicitud de cotización.

En la recepción de correspondencia del Centro de Desarrollo Agroindustrial Turístico y Tecnológico del Guaviare, ubicado en la Carrera 19C No. 16-48 Barrio Modelo, San José del Guaviare.

A los siguientes correos electrónico aecheverryg@sena.edu.co – ipulgarin@sena.edu.co – contratacionguaviare@sena.edu.co

Por favor si anexa algún archivo digital, este debe venir en formato PDF, Word o Excel, en ningún caso se aceptan archivos comprimidos.

VALIDEZ DE LA PRECOTIZACIÓN. El SENA requiere que en la pre-cotización se establezca de manera expresa la validez de esta, la cual no puede ser inferior a treinta (30) días a partir de la fecha de presentación.

VALOR OFRECIDO: El oferente debe discriminar en su pre-cotización el valor unitario y discriminar el IVA en los casos en que se genere este impuesto.

El cotizante deberá tener en cuenta todos los gastos en los que incurra por la suscripción, legalización y ejecución del contrato, como impuestos, constitución garantía única, suministros, transporte, operarios, etc.

FECHA LÍMITE DE RECEPCION DE PRECOTIZACIONES: 03 de octubre de 2025

EQUIPOS Y/O ELEMENTOS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEM	ILUSTRACIÓN GUIA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT.
1		**TERMOHIGROMETRO** **Características técnicas:** • El termohigrómetro de dígitos grandes muestra simultáneamente la temperatura y la humedad interior y exterior. Mide la humedad de 10 a 99 % de HR y la temperatura de 14 a 140 °F o de -10 a 60 °C. La precisión es de ±5 % de HR y ±1,8 °F/±1 °C. Un Máx./Mín. con función de reinicio almacena y recupera mediciones altas y bajas para los 4 parámetros.	Unidad	6
2		**Gramera digital 30 Kg** **Características técnicas**: • Fabricada en plástico de alta resistencia y bandeja en acero inoxidable. • Panel Digital. • Pesa en kilos, gramos y libras.	Unidad	4

ITEM	ILUSTRACIÓN GUIA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT.
		• Dimensiones aproximadas: 30 x 34 x 9 cm. • Tamaño aproximado de la bandeja: 30 × 22 cm. • Capacidad: hasta 30 kg. • Voltaje: 110 voltios. • Batería recargable, incluye cargador 110 V.		
3		**LICUADORA DE 2 LITROS** **Características técnicas**: • Color: Plateado • 3 velocidades, 3 modos automáticos de comida (jugos/licuados, procesador de alimentos y malteadas) y 3 configuraciones automáticas de textura (líquida, media y espesa); y Perilla con botones. • Vaso de vidrio refractario 2Lt gran capacidad y resistente • Accesorios: Vaso de Tritan de 750 mL • Motor entre 1100W y 1500W de potencia. • Acople Metálico 10 veces a más fuerte, larga vida útil • Tecnología de Motor Reversible: Gira las cuchillas en ambas direcciones para procesar completamente todos los ingredientes.	Unidad	1
4		**REFRIGERADOR DE LABORATORIO** **Características técnicas:** • Capacidad: 525 litros • Rango de temperatura: 2 ~ 8 ℃ • Temperatura ambiente permitida: 16 ~ 32 ℃ • rendimiento de enfriamiento: 5°C *Siete sondas de temperatura garantizan un control de temperatura de alta precisión con mínimas fluctuaciones, lo que mejora la seguridad. • Equipado con una interfaz de exportación USB que permite almacenar automáticamente los datos del mes anterior al actual en formato PDF. • Conectando una memoria USB, los datos de temperatura se pueden almacenar de forma continua y automática durante más de 2 años. • El sistema de iluminación interior con doble LED garantiza una alta visibilidad dentro del gabinete. • Dispone de un puerto de prueba para facilitar la medición de la temperatura dentro del gabinete. • Diseño 100 % libre de CFC, respetuoso con el medio ambiente y sin sustancias químicas	Unidad	1

ITEM	ILUSTRACIÓN GUIA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT.
		que dañan la capa de ozono. *Opciones requeridas para el refrigerante: R-507 A, R-410A, R-134a, R-152 a, R-125, R-143 a, R-32, R-23, R-404 A, R-407 A, R-407 B, R-407 C, R-508 A, R-508 B, R-717, R-600 a, R-290, R-453A (RS-70) y R-32 sustancias que no agotan el ozono y con bajo potencial de calentamiento global.		
5		**HORNO PARA ALIMENTOS DE PANADERIA Y COCINA** • **Versión a gas** ○ Capacidad: 6 azafates enteros o 6 bandejas ○ Carga conectada 13 kw ○ Número de comidas al día: 30–100 ○ Vapor de 30-130°C ○ Combinación de vapor y aire caliente 30-300°C Funciones de cocina >ClimaPlus: La gestión activa del clima interior en la cámara de cocción, que mide y regula permanentemente la humedad y asegura una deshumidificación efectiva, mantiene al mismo tiempo una alta productividad, la calidad de la cocción y un bajo consumo de energía. El ajuste de la humedad se realiza en intervalos de 10-% y permite hacer un seguimiento a través del indicador digital para cocinar de forma manual con precisión. > Fluidización dinámica del aire en la cámara de cocción mediante la rosca del ventilador de alto rendimiento con cambio de sentido de giro con 5 velocidades del rotor programables manualmente. Con la penegración óptima de la energía se consigue una homogeneidad alta y unos tiempos de cocción cortos. > Generador de vapor de alto rendimiento para una potencia del vapor óptima también a temperaturas por debajo de los 100 °C > Sistema integrado de separación de grasas sin mantenimiento y sin filtro de grasa adicional > Función de refrigeración para enfriar rápidamente la cámara de cocción mediante el ventilador > Medición de la temperatura del núcleo mediante una sonda térmica y un elemento auxiliar de posicionamiento opcional (accesorio) > Cocción Delta-T para una preparación delicada con mermas por cocción mínimas > Indicación digital de la temperatura ajustable en °C o °F, visualización de los valores nominales y reales > Visualización digital de la humedad de la cámara de cocción y el tiempo, visualización de los valores nominales y reales > Programación individual de hasta 100 programas de cocción de uno o varios	Unidad	1

ITEM	ILUSTRACIÓN GUIA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT.
		niveles de hasta 12 pasos > Ajuste individual de los parámetros de cocción: tiempo, temperatura y humedad de un paso del programa durante el funcionamiento > Transferencia sencilla de los programas de cocción a otros sistemas de cocina a través de una unidad de memoria USB > Ducha de mano integrada con dispositivo recogedor automático y función de alternancia entre pulverización y chorro único > Iluminación LED de larga duración y bajo consumo de energía en la cámara de cocción, con gran calidad en la reproducción de colores para reconocer rápidamente el estado de los alimentos que se están cocinando		
6		**BATIDORA DE PEDESTAL** Ideal para mezclas pesadas y densas. • **Velocidades:** 10 velocidades (mínimo) para mezclar • **Capacidad:** Entre 5.5 y 5.7 litros • **Incluye:** ○ 1 batidor Globo ○ 1 batidor Plato ○ 1 batidor Gancho ○ 1 tazón 5.7 Lt ○ 1 manual de Uso y Cuidados ○ Voltaje: Rango 110 V. ○ Uso: Batir, mezclar, revolver, amasar, desmenuzar. ○ Potencia: Entre 500 y 575 Watts .	Unidad	1
7		**Nevera vertical mixta 900 Litros** • Capacidad 420 Litros de Refrigeración. • Capacidad 420 Litros de Congelación. • Estructura monobloque en acero inoxidable y espaldar exterior en acero galvanizado, de 2 compartimentos independientes. • Control de temperatura digital marca Carel/Dixell. Junta de puerta magnética para cierre hermético. • Cerradura con llave para control de inventarios para cada compartimiento. • Diseño de manija continúo a la estructura de la puerta que previene acumulación de suciedades. • Esquinas internas redondeadas para fácil limpieza. • Luz LED interna. • Sistema de refrigeración por aire forzado. • Refrigeración por ducto descendente para garantizar distribución uniforme del aire. • Dos unidades de compresor Cubigel/Embraco ubicado en la parte superior del equipo. • Trabaja con gas refrigerante ecológico R290. • **Estructura exterior:** Acero inoxidable 430 • **Estructura interior:** Acero inoxidable 304 • **Tipo de refrigeración:** No frost (aire forzado) • **Energía:** 110v / 60hz Potencia: 700W • **Compresor (HP):** 3/4 Embraco • **Temperatura:** • Congelador -17ºC a -22ºC • Refrigerador 0ºC a +5ºC”	Unidad	2

ITEM	ILUSTRACIÓN GUIA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANT.
8		**ESTUFA DE 2 PUESTOS** • Estufa de 2 puestos de 40 cm x 40 • Estructura: Acero inoxidable calidad AISI 304, calibre 18 • Funcionamiento: A gas (natural o propano) • Fogones: Quemadores en hierro • Parrilla: Hierro fundido • Dimensiones aproximadas mínimas (Frente × Fondo × Altura): 800 × 600 × 900 mm • Poder calorífico: Aprox. Entre 30.000 y 45.000 BTU por fogón	Unidad	1
9		**DIVISORA DE MASA ELECTRO-HIDRAULICA** • Estructura: Acero inoxidable 304 • Capacidad: 36 cortes • Voltaje: 110 V • Peso por corte: 30 – 100 gramos • Potencia: Entre 1100 y 1500 W • Sistema hidráulico: Permite un trabajo suave y con terminado de corte perfecto • Cuchillas de acero inoxidable	Unidad	1

**Para aquellos equipos en los que se requiera el servicio de instalación (por ser especializado o por recomendación técnica establecido en la ficha técnica del equipo) el futuro contratista deberá realizar dicha actividad por medio de personal idóneo, sin ningún costo para la entidad contratante.*

Las imágenes presentadas dentro de la descripción de los equipos, sólo sirven de referencia respecto a la necesidad de la entidad. En caso de presentarse marcas, referencias, modelos, u otros datos dentro de la descripción de los equipos, que hagan referencia a una marca específica, los interesados deberán omitir dicha información y ofertar un equipo y/o elemento de la marca de su preferencia siempre y cuando cumplan las demás especificaciones mínimas requeridas.

NOTA: El proponente al momento de confeccionar su ofrecimiento económico deberá tener en cuenta la exclusión del IVA para el Departamento del Guaviare en los términos establecidos por el artículo 1° de la Ley 1943 de 2018, Decreto Reglamentario 579 del 2 de abril de 2019, Decreto 1807 de 2019 y Decreto 644 de 2020.

PLAZO DE EJECUCIÓN. El plazo para la ejecución del contrato será de dos (02) meses, sin exceder el 24 de diciembre de 2025, lo que primero ocurra. El plazo se cuenta a partir de los requisitos de ejecución del contrato (Registro presupuestal y aprobación de las garantías)

ADVERTENCIA. Aclaramos que ni la formulación de la presente solicitud, ni la presentación de la precotización generan un compromiso u obligación por parte del SENA, pues no corresponde a un procedimiento de selección sino a los estudios de mercado con miras a iniciar un futuro proceso de selección.

San José del Guaviare, 30 de septiembre de 2025