



SOLICITUD DE PRECOTIZACION. No 078 DE 2026

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Regional Casanare, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los interesados a participar con sus pre - cotizaciones, como parte del estudio de mercado a registrar del proceso que tiene por objeto “CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DESTINADOS A LA DOTACIÓN DEL AMBIENTE AGROINDUSTRIAL DEL CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE.”

Se solicita registrar sus cotizaciones al siguiente contacto:

Correo: contratacioncasanare@sena.edu.co

Dirección Radicación Correspondencia: Oficina de Dirección del SENA Regional Casanare, ubicada en la carrera 19 N. 36-68 Yopal, Casanare.

Por favor si anexa algún archivo digital, este debe venir en formato PDF, Word o Excel, en ningún caso se aceptan archivos comprimidos. De igual forma, puede enviar su propuesta digitalizada por medio de correo electrónico.

El oferente debe discriminar en su pre - cotización el valor unitario y discriminar el impuesto al consumo y/o IVA en los casos en que se genere este impuesto.

El interesado deberá tener en cuenta todos los gastos como se deriven de la suscripción, legalización y ejecución del contrato, impuestos, constitución, garantía única, suministros, transporte, operarios, etc.

FECHA LIMITE DE RECEPCION DE PRECOTIZACIONES: 29 DE ABRIL DE 2026

Se solicita presentar la cotización, teniendo en cuenta el siguiente formato (indicando si aplica IVA y que porcentaje):

1. DATOS DEL PROPONENTE

RAZÓN SOCIAL	
NIT	

Regional Casanare- Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare
Carrera 19 N° 36-68, Yopal- PBX 608 6356017



NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	
C.C. REPRESENTANTE LEGAL	
CIUDAD Y DIRECCIÓN DE UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL	

2. COTIZACIÓN

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	IVA % (TARIFA) - IMPOCONSUMO (TARIFA) (Si aplica)	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL

3. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A COTIZAR

OBJETO: “CONTRATAR LA ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DESTINADOS A LA DOTACIÓN DEL AMBIENTE AGROINDUSTRIAL DEL CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE.”




CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

En la ejecución del objeto contractual, el contratista se obliga a cumplir con la descripción, unidad de medida, cantidad y características técnicas exigidas a continuación:


ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO DE CONSUMO Y/O DEVOLUTIVOS	DESCRIPCIÓN COMPLETA DEL ELEMENTO DE CONSUMO Y/O DEVOLUTIVOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	IMAGEN DE REFERENCIA
------	--	--	------------------	--------------------	----------------------

Regional Casanare- Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare
Carrera 19 N° 36-68, Yopal- PBX 608 6356017





1	MINI PASTEURIZADOR	Equipo para pasteurizar, especificaciones: Contenedor removible, Termómetro adicional para medir la temperatura de la leche , Recipiente exterior y recipiente de medio de acero inoxidable Diámetro de la salida de agua: 2cm, Poder del calentador: 1500 Watts, Capacidad máxima: Hasta 14 Lts, Temperatura máxima: 74 °C, Alimentación 60 Hz, Voltaje 110V, Largo: 320 mm, ancho 320 mm, alto 520 mm	UNIDAD	1	
2	TINA DE COAGULACIÓN	La tina para queso sin aislamiento y sin agitación es un equipo utilizado en la producción de quesos, especialmente aquellos que no requieren un proceso de agitación. Especificaciones: Tina sencilla con tapa 100 litros, fabricada en acero inoxidable 304 calibre 14, estructura en tubo de acero inoxidable cuadrado de 2" x 2" patas con tornillos niveladores y tubo de salida en 1-1/2" con válvula mariposa tipo clamp.	UNIDAD	1	
3	PRENSA MANUAL PARA QUESOS	Especificaciones Técnicas: Fabricada en tubería cuadrada de acero inoxidable de 2" X 2" con canales de soporte para moldes de 1 KG con esparrago de presión en inoxidable de 1", Tiene 3 divisiones, para 3 para moldes de 1 kg. INCLUYE 3 MOLDES	UNIDAD	1	



4	INCUBADORA DE CONVECCION NATURAL 32 LT	<p>Especificaciones Técnicas: Rango de temperatura de trabajo: mín. Ambiente +5 hasta +80 °C, Resolución: 0,1 °C, Rango de temperaturas ajustables: +20 hasta +80 °C, Sonda Pt100 (clase DIN A), sistema de medición de 4 hilos, Idioma: Español, Control COCKPIT: SingleDISPLAY. Controlador PID digital con pantalla de gráficos a color TFT de alta resolución, Temporizador ajustable desde 1 minuto hasta 99 días, Función SetpointWAIT: El tiempo empieza a contar una vez alcanzada la temperatura nominal, Calibración: tres valores de temperatura a elegir, Parámetros ajustables: Temperatura (°C / °F), posición de la trampilla de extracción de aire, tiempo de funcionamiento del programa, zona horaria, hora de verano/invierno, Puerta de acero inoxidable completamente aislada con dos puntos de cierre (cerradura de la puerta con compresión), Inserciones: 1 rejilla de acero inoxidable, electropulida, Certificado de calibración de fábrica a +37 °C, Puerta interior de cristal Interior de acero inoxidable</p> <p>Medidas: An x Al x F: 400 x 320 x 250 mm, Mantenimiento sencillo, calefacción periférica de los 4 lados integrada, Volumen 32 L, N° máx. de inserciones: 3, Máx. carga de la cámara del equipo: 60 kg, Carga máx. por inserción: 20 kg, Carcasa de</p>	UNIDAD	1	
---	--	--	--------	---	--

Regional Casanare- Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare
Carrera 19 N° 36-68, Yopal- PBX 608 6356017



		acero estructural Medidas An x Al x F: 585 x 704 x 434 mm (F +56mm manilla de la puerta), Carcasa Pared trasera con chapa de acero galvanizada, Datos eléctricos: Voltaje consumo eléctrico: 115 V, 60 Hz, aprox. 1700 W			
5	MANTECADORA DE MESA PARA HELADOS	Especificaciones Técnicas: Capacidad: Capacidad de producción: 12 a 16 litros por hora aproximadamente, Cabina y chasis en acero inoxidable. Pantalla LCD de fácil control. Capacidad de producción 15 L/H. Compresor Panasonic R410a/R404a refrigerante. Voltaje de operación: 11V/60Hz. Potencia de 1500w. Sistema de autolavado.	UNIDAD	1	
6	KIT DE ANÁLISIS DE LECHE BÁSICO (6 componentes)	Especificaciones Técnicas: 1. Lactómetro con termómetro con líquido de relleno rojo en el cuerpo con Rango térmico 0-40 / 1,0 ° C, Rango 1.020-1.040 / 0.0005, temperatura de referencia 20 ° C , Longitud 320 mm 2. Butirómetro Leche 0-8%: De vidrio de borosilicato, cuello liso o cuello acanalado, cerrado bulbo , sin tapón. 3. pH Metro De Bolsillo con Rango de Medición 0.0 A 14.0 Ph , Resolución 0.1pH, exactitud de la Medición $\pm 0.1\text{pH}$ (2.0 a 12.0pH), Compensación de temperatura 0.0 a 50.0°C 4. Termómetro digital con sonda de penetración de acero inoxidable de 106 x 3,6 mm \varnothing (penetración) con Rango °F -58.0 a 302.0 °F, Intervalo °C	UNIDAD	1	

Regional Casanare- Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare
Carrera 19 N° 36-68, Yopal- PBX 608 6356017



-50.0 a 150.0 °C, Resolución °C 0.1°C, Resolución °F 0.1°F (58.0 a 199.9°F); 1°F (200 a 302°F), Exactitud °C ± 0.2 °C (-30.0 a 120.0 °C); ± 0.3 °C (fuera del intervalo: -50.0 a -30.0 °C y 120.0 a 150.0 °C), Fuente de alimentación Batería ion Li 3VCR2032.

5. CENTRIFUGA 08 puestos:
VELOCIDAD: 300 4000 RPM
CONTROL DE VELOCIDAD VARIABLE,
LINEAL FUERZA CENTRÍFUGA
MÁXIMA (g) 1825 G MOTOR: AC
TAMAÑO MÁXIMO DE TUBO 16 x 110
mm 10 MI, Funcionamiento continuo
o por temporizador de 0 a 30
minutos con tono de aviso al término
del ciclo. Cámara de muestras de
acero inoxidable para fácil limpieza.
Ventanilla para calibración con
tacómetro manual de luz
estroboscópica. Rotor de 8 tubos de
2 a 10 mL. Silenciosa (58 decibeles a
4000 RPM). Patas tipo ventosa,
antideslizantes. Cordón eléctrico
separable.

6. Balanza de precisión: Capacidad
3200 g Legibilidad 0.01 g, Intervalos
de verificación (e) 0.1 g,
Repetibilidad (σ) 0.01 g, Tiempo de
estabilización 1.6 s, Tamaño del plato
180 x 160 mm , Dimensiones 192 x
265 x 86 mm (incluida la cabina),
Rango de temperatura y humedad 10
30 °C, Hasta 80 °C rh (sin
condensación de rocío), Fuente de
alimentación: Adaptador de CA



Regional Casanare- Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare
Carrera 19 N° 36-68, Yopal- PBX 608 6356017



		dedicado Entrada 100, 240VAC / Salida 5.95VDC, Salida: RS232C + USB, Protección IP 65			
7	CONGELADOR EXHIBIDOR HELADERO TAPA DE VIDRIO 500-SHC 500 LITROS	Especificaciones Técnicas: · Dimensiones: 147 x 88 x 77 cm, Freezer horizontal, Cantidad de puertas 2 y cinco gavetas, Voltaje 110 V, Rango de temperatura 0°C a - 24°C, Sistema de enfriamiento Frío directo, · Capacidad: 393 litros	UNIDAD	1	
8	DOSIFICADORA NEUMÁTICA	Especificaciones Técnicas: Ideal para dosificar, Accionamiento semi-automático, Rango de llenado: De 100 a 1.000 ml, Fabricado acero inoxidable 304, Margen de error: 1% , Presión de aire requerido: 0.4- 0.6MPA , Voltaje: 220V, capacidad: 1 boquilla	UNIDAD	1	

4. EXIGENCIA DE GARANTÍAS:

Estas garantías son las que se exigirán dentro del proceso es solo de información, no deben ser aportadas para cotizar:

Señale con una " X" los amparos a exigir

X	CUMPLIMIENTO: por el veinte por ciento (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y un (01) año más.
X	CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES Y EQUIPOS SUMINISTRADOS: por el veinte (20 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y 12 meses más.

5. LUGAR DE EJECUCION:

Regional Casanare- Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare
Carrera 19 N° 36-68, Yopal- PBX 608 6356017



El lugar de ejecución del contrato será en la ciudad de Yopal - Casanare, en el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare, CARRERA 19 No 36-68 Barrio Aerocivil.

PARÁGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Yopal Casanare.

6. PLAZO DE EJECUCION:

El plazo de ejecución del contrato será de cuatro (04) meses, sin exceder el 31 de diciembre del 2026. Se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

7. CONDICIONES DE LA PRE - COTIZACIÓN:

A los oferentes interesados en participar se recomienda que antes de elaborar y presentar su pre-cotización, tengan en cuenta los siguientes requisitos:

- ❖ Al formular la pre- cotización, el proponente deberá tener en cuenta todos los gastos directos e indirectos en los que incurra por la suscripción, legalización y ejecución del contrato como impuestos, tributos de constitución de las garantías en caso de que se requiera, son de cargo exclusivo del contratista, suministro, transporte, operarios, instalación, CAPACITACIÓN de operación si se requiere y demás gastos para el debido cumplimiento. Por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos.
- ❖ El oferente deberá tener en cuenta que el SENA, efectuará al oferente las retenciones que de manera tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención
- ❖ La validez de la pre- cotización deberá ser de 30 días o superior.
- ❖ La pre - cotización deberá constar NIT, Dirección, Teléfono, Fax y Correo Electrónico, nombre persona de contacto.
- ❖ El oferente debe anexar la matricula mercantil y el Rut, con el fin de verificar que la cotización sea presenta por personas con capacidad jurídica e idoneidad.

NOTA: Ante cualquier inquietud técnica puede comunicarse a través del SECOP II (mensajes) donde se cuenta con funcionarios quienes les brindarán acompañamiento y la asesoría necesaria.

Regional Casanare- Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare
Carrera 19 N° 36-68, Yopal- PBX 608 6356017



Posterior a la solución de las inquietudes respecto de los bienes/servicios debe enviarse la precotización a través de SECOP II y/o al correo electrónico dispuesto.



NOTA: Se advierte que ni la formulación de la presente solicitud, ni la presentación de la Precotización generan compromiso y obligación por parte del SENA, pues no corresponden a un procedimiento de selección, sino estudios de mercado con miras a iniciar un futuro proceso de selección.

Cordial saludo,

Yopal- Casanare, 22 de Abril de 2026.

JOHANA ASTRID MEDINA PEÑA

Directora Regional con funciones de subdirectora de Centro

Responsable: Levis Cerpa Ruiz- Coordinación de Formación Profesional Integral 
Revisión: Julián David García Guevara / Dinamizador de Competitividad y Desarrollo Tecnológico Productivo. 
Revisión: Ingrid Julieth Guanay Canelo / Apoyo Profesional de Proyectos 
Elaboró: Yuly Herrera / Profesional Contratada 

Regional Casanare- Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare
Carrera 19 N° 36-68, Yopal- PBX 608 6356017