



SOLICITUD DE PRECOTIZACIÓN

El servicio nacional de aprendizaje SENA – Centro de Desarrollo Agroempresarial, de conformidad con el principio de publicidad, transparencia y selección objetiva de la contratación, convoca públicamente a todos los interesados a participar en la siguiente invitación a precotizar con los siguientes parámetros:

- 1. FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE PRECOTIZACIONES:** La entidad requiere que los interesados entreguen su cotización formal firmada por el representante legal de la persona jurídica o la persona natural, identificando si su naturaleza es pública, privada o mixta, la fecha límite de entrega será el día **12 de junio de 2026 a las 10:00 am.**
- 2. OBJETO:** Contratar la adquisición de equipos, utensilios y demás elementos necesarios para la dotación del ambiente de formación de cocina del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, Centro de Desarrollo Agroempresarial, con el fin de fortalecer los procesos de formación profesional integral, garantizando condiciones adecuadas para el desarrollo de las actividades académicas, prácticas y pedagógicas del área de gastronomía y manipulación de alimentos, conforme a las especificaciones técnicas establecidas por la entidad.
- 3. PRESENTACIÓN DE LA PRECOTIZACIÓN:** Mediante correo electrónico al correo smparra@sena.edu.co o mediante la plataforma de SECOP II.
- 4. VALIDEZ DE LA COTIZACIÓN:** 90 DÍAS HÁBILES
- 5. FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA COTIZACIÓN:** La entidad requiere que los interesados en participar en el presente proceso realicen el envío de su cotización en formato pdf. los precios unitarios indicados en la cotización deben incluir iva.
- 6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:** El Centro de Desarrollo Agroempresarial del SENA requiere que los interesados coticen lo relacionado a continuación cumpliendo con las condiciones requeridas por la entidad:

N°	DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Amasadora	Estructura en acero al carbono con poliuretano; tazón y agitador en acero inoxidable AISI 304. Motor de 2 velocidades (mezclado y sobado), accionada por fajas y poleas. Modelo SINMAG, 50 kg, 3 HP, 380V/50Hz.	Unidad	1



2	Centro de Cocina Inteligente Eléctrico (iCombi® Pro 10-1/1)	Sistema de cocción inteligente iCombi® Pro. Modos: Aves, Carne, Pescado, Huevos/Postres, Panadería y Finishing. Combina vapor 30–130 °C y aire caliente 30–300 °C. 10 bandejas 1/1 GN. 17,3 kW, 220V trifásico. Incluye mesa RATIONAL con ruedas y kit de instalación.	Unidad	2
3	Sistema de Cocción Inteligente – Eléctrico (iVario® Pro 2-S)	iVario® Pro 2-S: 2 cubas independientes de 2×25 L. Cocer, asar, freír y cocer a presión. Hasta 4 veces más rápido con 40% menos energía. 21 kW, 400V trifásico. Incluye mesa RATIONAL con ruedas y kit de instalación.	Unidad	1
4	Procesador de Alimentos (Pacojet)	Procesa alimentos congelados a -20 °C sin descongelar. Cuchillo a 2.000 rpm. Vaso 600 ml. Produce helados, sorbetes, mousses, patés, sopas y salsas. 1.000 W, 220–240V. Modelo Pacojet 2 Plus / Pacojet 4. Incluye vaso, cuchillo, adaptador y tapa.	Unidad (UN)	1



5	VarioSmoker – Horno Ahumador Multipropósito	Accesorio eléctrico 150 W para ahumar en hornos iCombi Pro (desde 1997). Conectado vía USB. Ahumado y cocción simultáneos. Acero inoxidable AISI 304. Control digital temperatura 0–200 °C, humedad 0–99 %.	Unidad (UND)	2
6	Batidora de Pie 2,5 L Heavy Duty – KitchenAid	Planetaria KitchenAid Heavy Duty, tazón 2,5 L en acero inoxidable. Motor 325 W, 10 velocidades. Incluye batidor de alambre, gancho amasador y paleta mezcladora. Cuerpo en metal fundido. 110V/60Hz. Color rojo.	Unidad (UND)	8
7	Laminadora para Masas – Wellmix W520-A	Laminadora eléctrica Wellmix W520-A. Rodillo AISI 304, espesor 1–43 mm. Cinta de lona alimentaria. 0,4 kW, 110V monofásico. Mesa plegable. Dimensiones desplegada: 1,92×0,87×0,54 m. Peso 102 kg. IMPORTADO.	Unidad (UND)	2



8	Máquina para Pasta Semi Industrial	Acero inoxidable AISI 304. Cilindros laminadores 0–10 mm. Accesorios: fettuccine, noodles, tallarín, penne, fusilli, rigatoni. Capacidad mín. 5 kg/h. 110/220V, 60Hz. IMPORTADO.	Unidad (UND)	4
9	Grameras – Balanza Digital de Precisión	Plataforma en acero inoxidable AISI 304. Capacidad 10 kg, precisión 1 g. Display LCD retroiluminado. Función tara. Unidades: g, kg, lb, oz. 110V/60Hz o pilas AA. Certificación clase III.	Unidad (UND)	10
10	Mandolina Profesional en Acero Inoxidable con Accesorios	Cuerpo y cuchillas en acero inoxidable de alta dureza. Cuchillas intercambiables: corte liso, ondulado, juliana, rallado fino/grueso. Espesor 0–9 mm. Base antideslizante, patas plegables. Guarda-dedos incluido.	Unidad (UND)	4



11	Kit de Licuadora de Inmersión Profesional	Mixer de mano profesional, mín. 200 W. Varilla y cuchilla AISI 304. Mín. 4 velocidades. Varilla mín. 20 cm. Modelo KitchenAid KHBV53 o equiv. Incluye vaso, procesador, batidor y funda. 110V/60Hz.	Unidad (UND)	4
12	Robot de Cocina Multifunción – Thermomix TM7	Thermomix TM7 Vorwerk. Vaso 2,2 L acero inoxidable 18/10. 1.300 W. Pesar, triturar, picar, mezclar, amasar, vapor, fermentar, pasteurizar, sous vide. 37–130 °C, velocidades 0–10+Turbo. Pantalla táctil Cookidoo. 220V/60Hz.	Unidad (UND)	1
13	Waflera Industrial – Máquina para Waffles	Placas en hierro fundido con recubrimiento antiadherente. Temperatura 150–250 °C. Mín. 4 waffles/ciclo. Mín. 1.500 W. 110V o 220V/60Hz. Indicadores luminosos. IMPORTADA.	Unidad (UND)	2
14	Paellera Base	Soporte para quemador a gas o vitrocerámica. Hasta 350 °C.	Unidad (UND)	3



15	Sifón para Cremas y Espumas – ISI 1 L	ISI Gourmet Whip / iSi Thermo Whip 1 L. Aluminio anodizado o acero inoxidable. Cargas N ₂ O estándar. 3 boquillas intercambiables (recta, tulipán, estrella). Hasta 14 bar. Preparaciones frías y calientes (hasta 75 °C).	Unidad (UND)	4
16	Batidora Industrial 50 L con Accesorios	Planetaria industrial 50 L en acero inoxidable AISI 304. Motor trifásico mín. 2 HP. Mín. 3 velocidades. Elevación mecánica o hidráulica. Incluye paleta mezcladora, gancho amasador y batidor de alambre. 220/380V. IMPORTADO.	Unidad (UND)	2
17	Aerógrafo para Pastelería con Compresor	Kit aerógrafo doble acción, boquilla ≥0,3 mm en acero inoxidable. Depósito mín. 7 ml. Compresor silencioso 15–30 PSI, caudal mín. 10 L/min. Manguera 1,8 m. 110V/60Hz. Compatible con colorantes alimentarios. IMPORTADO.	Unidad (UND)	2



18	Estufa de Inducción para Cocina Profesional	Superficie vitrocerámica, 2 zonas de cocción, mín. 2.000 W/zona. Control digital táctil, 60–240 °C, mín. 9 niveles. Temporizador, bloqueo de seguridad y apagado automático. 110V o 220V/60Hz. IMPORTADA.	Unidad (UND)	4
19	Lámpara de Azúcar para Pastelería	Lámpara infrarroja para azúcar soplado, estirado y colado. 1.000 W, 240V monofásico. Área trabajo 400×300 mm. Brazo articulado con dimmer 3 niveles. Incluye biombo lateral en policarbonato. IMPORTADA.	Unidad (UND)	2
20	Refinadora de Chocolate – Melangeuse	Refinadora tipo melangeuse, mín. 10 kg. Piedras de granito o rodillos de acero inoxidable. Motor monofásico 110/220V, mín. 200 W. Granulometría final <20 micras. Timer programable. Certificada FDA/CE.	Unidad (UND)	2



21	Parrilla Ahumador de Cerámica – Kamado Joe Big Joe (24")	Kamado Joe Big Joe, diámetro 61 cm (24 pulgadas). Cerámica doble pared, juntas fibra de carbono. Bisagra Air Lift. Sistema Divide & Conquer 2 niveles. Rango 107–370 °C. Superficie cocción 1.484 cm². 90 kg. CE. IMPORTADO.	Unidad (UND)	1
22	Freidor Eléctrico M-FE101 – Joserrago	Freidora eléctrica profesional. 1 tanque / 1 canastilla en acero inoxidable AISI 304. 5 L aceite. 1.500 W, 110V/60Hz. Termostato automático, luz piloto y temporizador. 31×43×29 cm. Fabricación NACIONAL colombiana – Joserrago Bogotá.	Unidad (UND)	5
23	Licadora Vitamix Vita-Prep 3 con Accesorios	Motor ≈3 HP / 120V / 12,5 A. Velocidad variable 1–10 + alta. Tamper incluido. Incluye: vaso estándar 64 oz (1,9 L) Tritan® libre de BPA + vaso aireador para espumas, mousses y emulsiones. Autolimpieza 30-60 s. Garantía 3 años motor. IMPORTADA.	Unidad (UND)	3

La precotización solicitada, servirá de base para la elaboración de un estudio de mercado, por lo tanto, no constituye en sí misma una oferta y consecuentemente no obliga a las partes.

Dada en el municipio de Chía en el mes de junio de 2026.



German Raimundo Robayo Cruz

Subdirector (e)– Centro de Desarrollo Agroempresarial

Proyectó: Sharon M Parra P, contratista *SMPP*