ACTA No. 004			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Comité de contratación para aprobación de precios de proteínas			
CIUDAD Y FECHA:	Pereira, 6 de febrero del 2025	**HORA INICIO:** 10:30 a.m.	**HORA FIN:** 11:30 am.
LUGAR Y/O ENLACE:	Sala de Juntas del Centro de Comercio y Servicios - SENA Regional Risaralda	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Centro de Comercio y Servicios	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Introducción y saludo a los invitados a la reunión
2. Revisar y analizar precios unitarios y características técnicas de los productos en las cotizaciones recibidas producto del estudio de mercado.
3. Verificar los precios cotizados con relación a las especificaciones técnicas y definir los valores cotizados en el proceso de solicitud de información a proveedores que estuvieran acorde al mercado.
4. Determinar los precios estimados para cada uno de los ítems requeridos en el proceso (PRECIO UNITARIO).
5. Determinar el valor estimado del contrato por precios unitarios fijos.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Revisar, analizar, verificar y definir de acuerdo con las cotizaciones recibidas y conocimiento del mercado los valores estimados de cada uno de los ítems (proteínas) para el proceso de suministro de materiales de formación, cuyo objeto es Suministro a Monto Agotable de Materiales de Formación, proteínas necesarias para atender la Formación Profesional en las áreas del Centro de Comercio y Servicios para la vigencia 2025

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

El jueves 6 de febrero del 2025 siendo las 10:30 a.m. se inició la reunión liderada por el Ssubdirector Andrés Gómez Calderón y apoyada por la profesional de Planeación Grethel Carolina Álvarez Hernández, con los instructores : Octavio Trejos Pinzón; José de Jesús Barreto Hernández; Michael Alexis Jiménez Tabares; Julián Eduardo Gómez Benavides; María Yaqueline Palacio Flórez; Jaime Alberto Barahona Gil; Jonny Arbey Velásquez Grajales; Cristian Camilo Rueda Martínez; Cristian Camilo Cruz Duarte y el apoyo a contratación Yeimy Yamile Gutiérrez Vinasco.

Grethel Carolina inicia indicándole a los instructores como quedo distribuido el presupuesto asignado para el año 2025.

	NECESIDADES	CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD	N. DE ITEMS	PRESUPUESTO ASIGNADO CCTS 2025	OBJETO	330845 FORMACIÓN TITULADA REGULAR	330845 FORMACIÓN REGULAR COMPLEMENTARIA	330811ARTICULACIÓN CON LA MEDIA	330834 PRODUCCIÓN DE CENTRO	330810 DESPLAZADOS	330838 CAMPESENA	330818 ECONOMÍA POPULAR	OTROS: TACHAS, ELEMENTOS DE PROTECCIÓN
	PEREDEROS PROTEINAS	1. CARNES FRESCAS: Pollo, Res, Cerdo	53	$ 143.082.570	PRESTAR LOS SERVICIOS PARA EL SUMINISTRO A MONTO AGOTABLE DE PRODUCTOS PROTEÍNICOS PERECEDEROS PARA ATENDER FORMACIÓN TITULADA. ARTICULACIÓN CON LA MEDIA Y PRODUCCIÓN CENTRO ASOCIADO A TÉCNICO EN COCINA, TÉCNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR, TÉCNICO EN SERVICIOS DE BARISMO Y TECNÓLOGO EN COORDINACIÓN DE SERVICIOS HOTELEROS	$ 16.700.000			$ 37.626.021	$ 4.318.000			
		2. DERIVADOS CÁRNICOS (EMBUTIDOS) HUEVOS. LACTEOS Y DERIVADOS: Leches, Quesos, Yogures, Crema de Leche, entre otros.	67			$ 19.532.326		$ 6.000.000	$ 51.846.223	$ 1.500.000			
		3. PESCADO Y MARISCOS; Productos derivados de la pesca.	30			$ 2.900.000			$ 2.100.000	$ 500.000			

Es importante mencionar que con el fin de lograr determinar los valores de referencia o estimados para cada ítem del proceso fue realizado el estudio de mercado a través del análisis de cotizaciones, de las diferentes empresas a los cuales se le requirió cotización, así como se solicitara en página Secop oferta a proveedores.

Luego se inicia la revisión del total de los precios valor promedio de todos los ítems, donde fueron aprobados la gran mayoría la totalidad de los precios, teniendo en cuenta el valor histórico del 2024 + IPC 2025 (5,2%) y junto con la cotización recibida. Se identifican algunas observaciones a los ítems 13 y 26 ya que los valores estaban muy altos en la cotización:

13	50112000	JAMON PERA AHUMADO	Parte muscular y tejidos blandos que rodean el esqueleto de las animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, venas, nervios, aponeurosis y que haya sido declarados inocuos y aptos para el consumo humano. Sus cortes se parten provenientes del enfriamiento, deshuese, almacenación de la carne del beneficiado de las diferentes partes del cerdo. Requisitos generales: La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, no crepitar, abscesos, tumores, de piritas calcáreas, para estar libre de olores anormales. La carne de cerdo en canal o un corte debe estar exenta de contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materias extrañas y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan cualquier contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión patológica y que es apta para el consumo humano. Requisitos Específicos En la carne de cerdo la musculatura, grasa, cartílagos deben presentar olor y color característicos normales de la especie. La carne de cerdo debe cumplir con los límites de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas establecidos en la normatividad sanitaria vigente. La carne de cerdo debe provenir de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura requerida. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. La carne de cerdo debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 4262 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre bases de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, que no transmitan olor ni sabor, y que sean resistentes a la humedad de las personas y que no constituyan un riesgo de contaminación. Durante su manipulación, almacenamiento y transporte, deberán mantenerse en forma higiénica. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. El etiquetado deberá garantizar la trazabilidad del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, para materias primas.	PAQUETE X 500 GR	$ 32.612,00	$ 31.000,00	$ 1.612,00	$ 32.612,00	$ 19.040,00	Se recomienda que el precio cotizado por Solo Karnes no sea tenido en cuenta para calcular el valor promedio actual, ya que no es coherente con el valor del producto requerido
26	50112000	SALCHICHAS	La carne empleada para elaborar las salchichas debe cumplir con los límites de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas establecidos en el Codex Alimentarius. El producto debe presentar las siguientes características organolépticas: Color: rosa-Olor y sabor característicos de productos frescos en buen estado de conservación. En su elaboración se debe dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). La salchicha cocida debe alcanzar una temperatura de 72 °C en su elaboración. La salchicha no debe estar elaborada del reprocesamiento de productos terminados provenientes de las devoluciones, cualquiera sea la causa de la devolución. Requisitos Específicos: La salchicha en su comercialización debe empacarse y almacenarse de una forma que permita en la normatividad sanitaria vigente o la norma que la modifique o adicione o sustituya. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni congelarse durante su vida útil. La salchicha debe cumplir con los parámetros microbiológicos establecidos en NTC 1325 y sus derivados cárnicos cocidos. La salchicha debe tener registro sanitario INVIMA vigente. Empaque y rotulado: La salchicha se debe empacar en material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto ni alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas del producto, puede empacarse al vacío. Las productos empacados al vacío, cocidos no deben tener un vida útil mínima de 30 días. La salchicha debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. En el rótulo o debe indicar del corte de física tratamiento o que ha sido sometido el producto (refrigerado, ahumado, etc.) Si el producto requiere de algún tratamiento previo antes de ser consumido debe estar establecido en el rótulo.	PAQUETE X 480 GR	$ 26.177,03	$ 26.177,03	$ 1.361,21	$ 27.538,24	$ 13.440,00	Se recomienda que el precio cotizado por Solo Karnes no sea tenido en cuenta para calcular el valor promedio actual, ya que no es coherente con el valor del producto requerido

Es de anotar que previamente a la reunión se envió a los correos con la información del análisis de precios, donde se calcula el valor histórico con la cotización para que ser revisada por cada uno de los instructores y en la reunión se socialice las modificaciones pertinentes.

Se da por terminada la reunión de aprobación de precios para el total de los ítems y la aprobación de las fichas técnicas.

CONCLUSIONES
Se realizo la respectiva revisión de la cotización la cual se realizaron dos modificaciones en los ítems 13 y 26 donde se recomienda que el precio cotizado por Solo Karnes no sea tenido en cuenta para calcular el valor promedio actual, ya que no es coherente con el valor del producto requerido.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Elaboración de acta de reunión	Febrero 6 del 2025	Yeimy Yamile Gutierrez Vinasco	

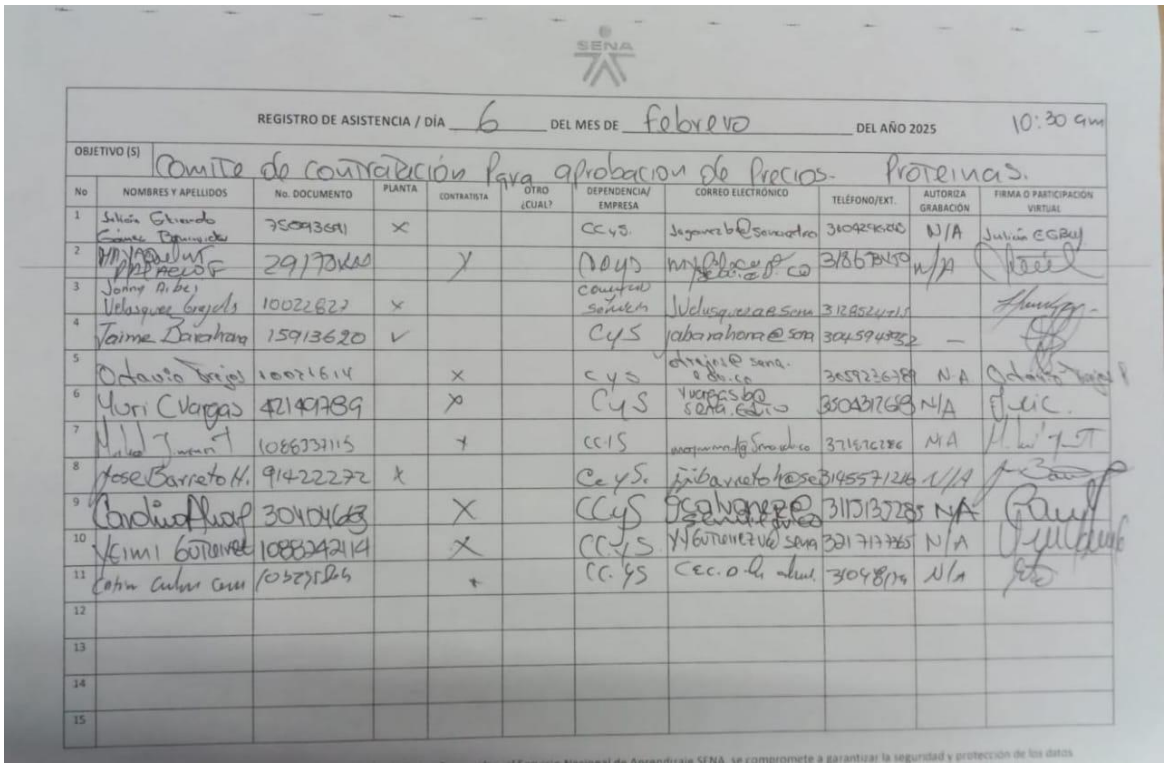
DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA / EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Andrés Gómez Calderón	Centro de Comercio y servicios			
Octavio Trejos Pinzón	Centro de Comercio y servicios			
José de Jesús Barreto Hernández	Centro de Comercio y servicios			
Michael Alexis Jiménez Tabares	Centro de Comercio y servicios			
Julián Eduardo Gómez Benavides	Centro de Comercio y servicios			
María Yaqueline Palacio Flórez	Centro de Comercio y servicios			
Jaime Alberto Barahona Gil	Centro de Comercio y servicios			

Jonny Arbey Velásquez Grajales	Centro de Comercio y servicios			
Cristian Camilo Rueda Martínez	Centro de Comercio y servicios			
Cristian Camilo Cruz Duarte	Centro de Comercio y servicios			
Grethel Carolina Álvarez	Centro de Comercio y servicios			
Yeimy Yamile Gutiérrez Vinasco	Centro de Comercio y servicios			

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXOS



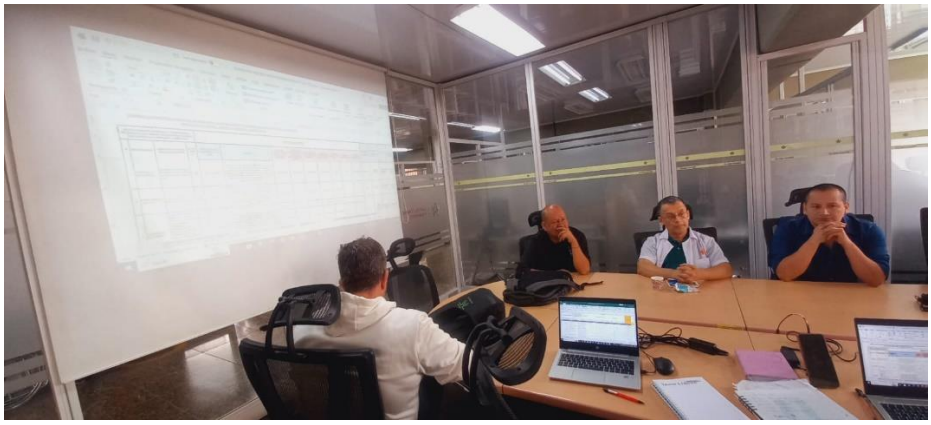
REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 6 DEL MES DE febrero DEL AÑO 2025 10:30 am

OBJETIVO (S) Comité de contratación para aprobación de Precios- Proteinas.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Julián Eduardo Gómez Bermúdez	75093691	X			CC y S.			N/A	
2				X						
3	Jonny Arbey Velásquez Grajeles	10022822	X			comercio y servicios				
4	Jaime Barahona	15913620	V			C y S				
5	Octavio Brigel	10021614		X		C y S			N.A	
6	Yuri Cvargas	42140789		X		C y S			N/A	
7		1088737115		X		CCIS			NA	
8	Jose Barreto M.	91422272	X			Cc y S.				
9		30404683		X		CCyS			N/A	
10	Yeimi Gutiérrez	1088242114		X		CC y S			N/A	
11						CC. y S			N/A	
12										
13										
14										
15										

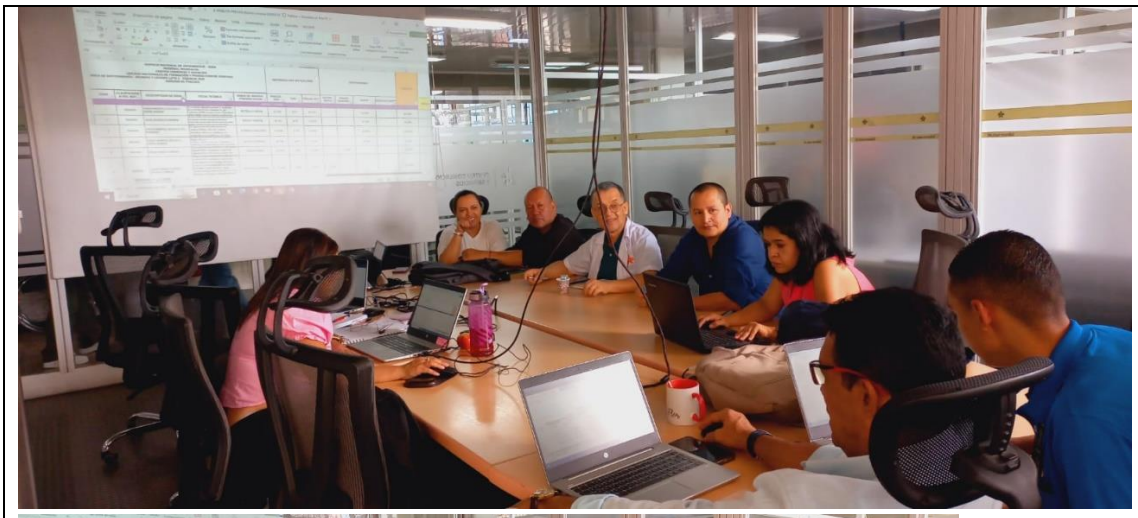














REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 6 DEL MES DE febrero DEL AÑO 2025 10:30 am

OBJETIVO (S) Comité de contratación para aprobación de Precios- Proteinas.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Julián Eduardo Gómez Bermúdez	75094369[illegible]	X			CC y S.	jegomezb@sena.edu.co	3104251626	N/A	Julián EGBy.
2	[illegible]	29179[illegible]		X		D.P.S	[illegible]	3186[illegible]	N/A	[illegible]
3	Jonny Alber Velasquez Grajeda	10022822	X			Compras Servicios	JVelasquezar@sena	3128524715		[illegible]
4	Jaime Barahona	15913620	V			C y S	jabarahona@sena	3045945952	—	[illegible]
5	Octavio Grajeda	1002[illegible]614		X		C y S	ograjeda@sena.edu.co	3059226989	N.A.	[illegible]
6	Yuri C Vargas	42149789		X		C y S	yvargas6@sena.edu.co	3504312688	N/A	[illegible]
7	[illegible]	1088[illegible]115		X		CC-S	[illegible]	3716[illegible]	N/A	[illegible]
8	Jose Barreto H.	91422272	X			Cc y S.	jbarreto@sena.edu.co	3145571216	N/A	[illegible]
9	Carolina Ruiz	30410468		X		CC y S	[illegible]	3115137285	N/A	[illegible]
10	Yeimi Gutierrez	1088242414		X		CC y S	YYGutierrez7@sena	3217177365	N/A	[illegible]
11	Catalina Cubillos Cano	1053758[illegible]		X		CC. y S	[illegible]	3048[illegible]	N/A	[illegible]
12	Angeles Gomez Calderon	98704337	X			CC y S	angomezc@sena	3113895714	NA	[illegible]
13										
14										
15										

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.