PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA PRECONTRACTUAL
ANEXO 2 ESTUDIO DE MERCADO Y PRESUPUESTO OFICIAL

En cumplimiento de lo establecido en la Parte 2- Titulo 1- Capitulo 1- Sección 1-Subseccion 6- Art. 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, en concordancia con el Art. 6 del Decreto 142 de 2023 que adiciono el Art. 2.2.1.2.4.2.19 al Decreto 1082 de 2015 y de conformidad con la Resolución No 1-02811 de 2025 *"… Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA …"* Numeral 2.4 – Análisis del Sector. Pág. 31 y siguientes que recoge los parámetros de las Circulares Nos 162 de 2013 "…*Lineamientos para la elaboración de Estudios Previos…"* y 133 de 2013 *"… Aspectos que deben tenerse en cuenta referentes a Contratación Estatal, en protección de los intereses del SENA…"* emanadas de la Dirección Jurídica del Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA y atendiendo lo normado por la ***Guía de Elaboración de Estudios de Sector*-Versión: V3 Fecha: 25/09/2025** expedida por Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente se elaboró un presupuesto de acuerdo con los precios y condiciones del mercado y a las incidencias propias del destino de los bienes y/o servicios objeto del mismo.

El estudio de mercado permite identificar los principales proveedores, sus niveles de precios, condiciones de venta y tendencias de consumo. A partir de esta información, se realizó un análisis de cotizaciones que facilitó la comparación detallada entre las diferentes propuestas recibidas. Este ejercicio evidenció variaciones tanto en los costos unitarios como en los tiempos de entrega y servicios adicionales, lo que permitió determinar el precio, en cuanto a calidad y confiabilidad del proveedor. En conjunto, el estudio de mercado y el análisis de cotizaciones proporcionan una base sólida para determinar el presupuesto oficial de la contratación, asegurando eficiencia en la contratación y reducción de riesgos.

ESTUDIO DE MERCADO														
11_9406_351 _CONTRATAR UN (1) OPERADOR LOGÍSTICO PARA: DESARROLLO DE VIDEO DOCUMENTAL, CREACION DE CODIGOS QR, PROTOTIPOS DE MUESTRAS LIOFILIZADAS, DISEÑO DE LIBRO E ILUSTRADOR BOTANICO DENTRO DEL PROYECTO DENOMINADO "LA COCINA ANCESTRAL INDÍGENA Y LA INNOVACIÓN TECNOLÓGICA COMO PILAR DE LA ECONOMÍA POPULAR EN EL DEPARTAMENTO DEL AMAZONAS					COTIZACION 1 CECYT		COTIZACION 2 AROA		COTIZACION 3 FYZHA		MEDIDA DE TENDENCIA CENTRAL POR EL METODO DEL PROMEDIO DE VALORES O MEDIA ARITMETICA		
ITEM	NOMBRE DEL SERVICIO Y/O PRODUCTO	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO Y/O PRODCUTO	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO	SUMATORIA DE VALORES UNITARIOS	VALOR PROMEDIO UNITARIO	VALOR PROMEDIO TOTAL IVA INCLUIDO

Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

@SENAComunica
www.sena.edu.co

1	DESARROLLO DE VIDEO DOCUMENTAL	Video documental con duración mínima de cinco (5) minutos y máxima de ocho (8) minutos en donde se realizarán las grabaciones y filmaciones en las siguientes comunidades y lugares: 1. Puerto Rico 2. 12 de Octubre 3. Puerto Nariño 4. Tarapoto 5. Vergel 6. Macedonia 7. San Martín de Amacayacu 8. Arara Comunidades indígenas – Zona kilómetros (carreteras) Trapecio Amazónico: 9. Kilómetro 11 – Comunidad Murui (Patio de las Ciencias Dulces – Minga) 10. Kilómetro 11 – Comunidad indígena 11. Kilómetro 12 – Comunidad indígena 12. Kilómetro 16 – Comunidad indígena 13. Kilometro 23 Comunidad multietnica Chitacoy Conforme al cronograma del proyecto bajo coordinación directa del Líder de Investigación, según reunión posterior a la adjudicación y teniendo presente el tiempo de ejecución del contrato. A. La ejecución deberá respetar protocolos culturales, autorización comunitaria y de la autoridad regional indígena de cada comunidad (firmada) y para el desarrollo, producción y postproducción en el marco del proyecto de investigación territorial, incluyendo: 1. Disposición de equipos técnicos: * Equipos de registro audiovisual -Cámara fotográfica profesional o semiprofesional -Cámara de video o cámara híbrida -Teléfonos móviles con capacidad de grabación -Micrófonos de solapa o ambientales -Grabadoras de audio para entrevistas	Unidad	1	$ 31.118.500	$ 31.118.500	$ 30.378.439	$ 30.378.439	$ 28.024.381	$ 28.024.381	$ 89.521.320	$ 29.840.440	$ 29.840.440

Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

@SENAComunica
www.sena.edu.co

		-Drones *Equipos de apoyo técnico -Trípodes -Iluminación portátil -Baterías y cargadores -Tarjetas de memoria y discos de respaldo *Equipos para sistematización -Computador portátil -Software de edición audiovisual o de transcripción -Herramientas de almacenamiento digital -Equipo professional de edicion 2. Disposición de recursos de movilidad: * Movilidad física -Transporte terrestre local -Transporte fluvial (canoas, lanchas o botes) -Trasporte aéreo a Leticia si no son locales *Transporte logístico -Traslado de equipos técnicos -Movilización del equipo -Desplazamientos entre comunidades, malocas o chagras *Apoyo tecnológico y de comunicación -Uso de telefonía móvil -Internet o datos móviles cuando están disponibles -Sistemas de georreferenciación o GPS -Comunicación con comunidades o gobernadores locales (curacas o lideres comunitarios) B. A lo cual se generará el siguiente producto : 1. Entrevistas 30 entrevistas semiestructuradas: *Las entrevistas pueden realizarse a: -Portadoras de tradición culinaria -Líderes comunitarios -Pescadores o recolectores -Personas mayores portadoras de conocimiento *Las entrevistas deben registrar: -Historia de vida -Conocimiento culinario											

Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

@SENAComunica
www.sena.edu.co

		-Ingredientes del territorio -Prácticas culturales asociadas a la alimentación 2. Registro de preparación culinaria: El registro de una preparación culinaria tradicional debe realizarse en tres momentos fundamentales: * Antes de la preparación - Identificación del ingrediente principal - Explicación cultural del plato - Origen de los ingredientes - Contexto territorial de la preparación * Durante la preparación - Técnicas culinarias - Utensilios utilizados - Procesos de transformación del alimento - Narración del portador de tradición * Presentación final del plato - Aspecto final del plato - Forma tradicional de servirlo - Significado cultural del alimento - Degustación o explicación final * Este registro debe incluir: - Fotografía (foto vertical y horizontal) monimo 12 - Video en fullhd 4 K horizontal - Notas etnográficas - Audio de explicación del portador de tradición - Plato final. 3. Contexto territorial, especificando: * Información geográfica - Comunidad o territorio - Ecosistema (selva, río, chagra, etc.) * Información cultural - Etnia o pueblo indígena - Clan o linaje * Relación con el alimento - Origen del ingrediente											

Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

@SENAComunica
www.sena.edu.co

		- Forma de obtención (pesca, caza, cultivo, recolección)											
2	CREACION DE CODIGOS QR	El operador deberá realizar o contratar la edición y postproducción del material audiovisual capturado en territorio, las recetas, así como la generación de códigos QR asociados a cada pieza audiovisual, conforme a las siguientes especificaciones: Producción de un (1) video individual. debe ser tipo documental con minimo 5 minutos en full HD 4 K horizontal que muestre la diversidad del amazonas, la cosmovision y el proceso investigativo realizado. Realizar la edicion de minimo (39) veinte rells Duración mínima por pieza: 1 minuto 30 segundos. Duración máxima por pieza: 3 minutos. Cada video deberá incluir: • Identificación de cada una de las comunidades. • Identificación del autor de cada una de las recetas: Se identifican en el video nombre de quien prepara , nombre de la preparación, etnia y clan de quien prepara. • Contexto territorial, especificando: * Información geográfica - Comunidad o territorio - Ecosistema (selva, río, chagra, etc.) * Información cultural - Etnia o pueblo indígena - Clan o linaje * Relación con el alimento - Origen del ingrediente - Forma de obtención (pesca, caza, cultivo, recolección) - Estacionalidad. • Registro del proceso culinario delos 20 rells: El registro de estas preparaciónes culinarias tradicionales debe realizarse en tres momentos fundamentales: * Antes de la preparación - Identificación del ingredientes - Explicación cultural del plato - Origen de los ingredientes	Unidad	39	$ 1.176.000	$ 45.864.000	$ 1.150.000	$ 44.850.000	$ 1.134.070	$ 44.228.730	$ 3.460.070	$ 1.153.357	$ 44.980.910

Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

@SENAComunica
www.sena.edu.co

		- Contexto territorial de la preparación * Durante la preparación - Técnicas culinarias - Utensilios utilizados - Procesos de transformación del alimento - Narración del portador de tradición * Presentación final del plato - Aspecto final del plato - Forma tradicional de servirlo - Significado cultural del alimento - Degustación o explicación final * Este registro debe incluir: - Fotografía de portada - Video en vertical - Notas etnográficas - Audio de explicación del portador de tradición - Perfil del portador - Plato final. • Narrativa clara y coherente de cada proceso y procedimiento antes descrito. Las imágenes audio y video serán suministradas por equipo investigador realizadas en fase previa y deben ser editadas sonorizadas y ajuste de color de acuerdo a los lineamientos del equipo de investigación											
3	PROTOTIPOS DE MUESTRAS LIOFILIZADAS	Producción y entrega de ciento setenta y cinco (175) muestras liofilizadas de preparaciones tradicionales, cada una con un contenido neto de 25 gramos, empacadas en sobre hermético tipo doy pack totalmente impreso a color, conforme a las especificaciones técnicas de la ficha técnica El contratista deberá según ficha tecnica: 1. Adquirir con recursos propios las materias primas necesarias conforme a las recetas tradicionales suministradas por el grupo de investigación. 2. Transportar las materias primas bajo condiciones adecuadas de conservación e inocuidad.	Unidad	175	$ 59.262	$ 10.370.850	$ 60.809	$ 10.641.575	$ 50.575	$ 8.850.625	$ 170.646	$ 56.882	$ 9.954.350

		3. Realizar el proceso de liofilización a presión aproximada de 0.01 Torr o parámetros técnicos equivalentes que garanticen estabilidad del producto. 4. Empacar cada muestra en sobre tipo Doy Pack hermético. 5. Diseñar e imprimir el empaque totalmente a color. 6. Incluir en el empaque: A. Nombre del producto. B. Diseño gráfico libre (no definitivo). C. Información básica de identificación. 7. Sellar herméticamente cada unidad. 8. Entregar las 175 unidades debidamente etiquetadas y organizadas por grupo. Nota: es necesario adjuntar a la propuesta inicial 3 muestras de: 2 unidades de mojojoi y 1 unidad de T**ucupi** para validar el proceso de liofilización en empaque, debe estar con doy pack impreso a color con nombre del producto con cualquier diseño.											
4	REALIZAR LA CONTRATACIÓN DISEÑADOR DE LIBRO	Contratar un diseñador o equipo editorial experto y certificado, con experiencia demostrable en diseño de libros gastronómicos de alta calidad, para el desarrollo integral del diseño de dos libros 1 en castellano y otro en idioma ingles libro gastronómico y su estuche contenedor estructural, incluyendo diseño de caja para ubicación de muestras liofilizadas y entrega de maqueta física o digital sugerida para impresión. Medidas (TAMAÑO 29.7X31.8 CERRADO - PORTADA ESMALTADO 150 PLASTIFICADO BRILLANTE UNA CARA) Que cumpla con: Diseño conceptual y línea gráfica. Diagramación completa del libro. Diseño de portada y contraportada. Desarrollo de retícula editorial. Tratamiento tipográfico. Diseño de infografías. Preparación de artes finales para imprenta. Entrega en formato editable y PDF listo para impresión, tanto para el libro como lacaja dond evan las muestras liofilizadas.	Unidad	1	$ 33.986.400	$ 33.986.400	$ 29.028.860	$ 29.028.860	$ 29.165.710	$ 29.165.710	$ 92.180.970	$ 30.726.990	$ 30.726.990

5	REALIZAR LA CONTRATACIÓN DE ILUSTRADOR BOTÁNICO	• Contratar un (1) ilustrador botánico con experiencia certificada en ilustración científica y en proyectos editoriales gastronómicos o culturales, para la elaboración de veinticuatro (24) ilustraciones científicas originales correspondientes a fauna, flora y mapas temáticos del proyecto de investigación territorial. Total: 24 ilustraciones originales. • Temáticas: o Flora representativa del territorio. (12 en total tradicional amazónica en jpg o raw los nombres científicos para su elaboracion) o Fauna asociada al sistema alimentario. (12 en total tradicional amazónica en jpg o raw los nombres científicos para su elaboracion) o Mapas territoriales del proyecto. Cada ilustración deberá: • Presentar rigor técnico y anatómico. • Incluir nombre científico y nombre común (según información del equipo investigador). • Mantener coherencia estética editorial. • Ser apta para impresión en alta resolución. * El profesional deberá: 1. Diseñar piezas gráficas requeridas por el proyecto. 2. Realizar ilustraciones originales según lineamientos técnicos. 3. Desarrollar propuestas visuales coherentes con la identidad cultural del proyecto. 4. Preparar artes finales listos para impresión. 5. Coordinar con diseñador editorial e imprenta. 6. Entregar archivos editables organizados. 7. Ajustar diseños según validación del equipo investigador. 8. Garantizar originalidad de las piezas. 9. Ceder derechos patrimoniales de autor. 10. Cumplir cronograma establecido.	Unidad	1	$ 14.125.300	$ 14.125.300	$ 14.303.800	$ 14.303.800	$ 12.059.559	$ 12.059.559	$ 40.488.659	$ 13.496.220	$ 13.496.220
					TOTAL IVA INCLUIDO	**$ 135.465.050**	**TOTAL IVA INCLUIDO**	**$ 129.202.674**	**TOTAL IVA INCLUIDO**	**$ 122.329.005**	**TOTAL IVA INCLUIDO**		**$ 128.998.910**
SUMATORIA DE COTIZACIONES													$ 386.996.729

Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA
Regional Distrito Capital
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Carrera 30 # 15-53, Bogota DC. - PBX 57 601 5960100

@SENAComunica
www.sena.edu.co

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL ESTABLECIDO MEDIANTE LA MEDIDA DE TENDENCIA CENTRAL POR EL METODO DEL PROMEDIO DE VALORES O MEDIA ARITMETICA INCLUIDO IVA	$ 128.998.910

PRESUPUESTO

De acuerdo con el estudio de mercado realizado, se establece que el presupuesto oficial estimado para la presente contratación asciende a la suma de **CIENTO VEINTIOCHO MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL NOVECIENTOS DIEZ PESOS M/CTE ($ 128.998.910 COP)**, incluido todos los impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos, transporte y demás gastos asociados.

NOTA: El pago se realizará con base en los servicios efectivamente prestados y aceptados a satisfacción por la Entidad.

El presente documento se suscribe a los veintiséis (26) días de marzo de 2026.

Firmado digitalmente por Julio Alejandro Sanabria Vargas
Versión de Adobe Acrobat: 2025.001.21288

Julio Alejandro Sanabria Vargas
Subdirector (E) Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Proyectó: Unidad de contratación

Componente técnico: *Ricardo Malagon Barbero – Instructor SENNOVA grado 20- SENA-CNHTA-RDC*
Componente económico: *Gina Johana Espeleta Maiguel – Presupuesto - Contratista- CNHTA-SENA-RDC.*
Componente jurídico: *Danna Carolina Roncancio Ruiz – Coordinación Grupo de Apoyo Administrativo - CNHTA-SENA-RDC.*
Componente SST: *Miguel Ángel Medina Beltrán –Dinamizador SST Grupo SIGA- Contratista - CNHTA-SENA-RDC.*
Componente ambiental: *Daniela Alejandra Quintero Bautista – Dinamizadora Ambiental Grupo SIGA- Contratista - CNHTA-SENA-RDC.*

Proyectó: *Danna Carolina Roncancio Ruiz – Abogado responsable del proceso - Coordinación Grupo de Apoyo Administrativo - CNHTA-SENA-RDC.*
VoBo. *Enrique Murillo Pinto- Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo - CNHTA-SENA-RDC.*