ACTA No. 004

NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN:

Contratar el Suministro de materiales de formación a monto agotable de bienes de consumo perecederos Fruver (Frutas, verduras, tubérculos, hortalizas) necesarios para atender la formación profesional integral en las áreas de alimentos y bebidas y las estrategias de cafeterías como ambientes y producción de centro del centro de Comercio y Servicios, perteneciente a la regional Risaralda, para la vigencia 2026

CIUDAD Y FECHA:	Pereira, 19 de marzo del 2026	**HORA INICIO:** 9:30 am	**HORA FIN:** 10:30. a.m.
LUGAR Y/O ENLACE:	Sala de juntas CCy S	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Centro de Comercio y Servicios	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación de asistencia
2. Validación del análisis de precios de la ficha técnica
3. Revisión de observaciones y ajustes a ítems específicos
4. Aprobación de precios de la ficha técnica
5. Conclusiones

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar la validación técnica y aprobar el análisis de precios correspondiente a la ficha técnica del proceso de contratación para el suministro de materiales de formación, bajo la modalidad de monto agotable, de bienes de consumo perecederos tipo Fruver, requeridos para garantizar el desarrollo de la formación profesional integral en el Centro de Comercio y Servicios de la Regional Risaralda, durante la vigencia 2026.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se inicia la reunión con la participación de la Técnico G01 del área de contratación, Leidy Marcela Beltrán Benavides; los instructores técnicos Cristian Camilo Cruz Duarte, Julián Eduardo Gómez Benavides y Jaime Alberto Barahona Gil y Víctor Alfonso González Guevara, en apoyo al área de contratación.

Se da inicio a la reunión por parte de Leidy Marcela Beltrán Benavides, del área de contratación, quien socializa el análisis de precios contenido en el archivo Excel, dando paso posteriormente al desarrollo de la agenda prevista.

1. **Validación del análisis de precios**

Dando cumplimiento a las actividades de revisión técnica y presupuestal de los materiales de formación y producción correspondientes a la categoría de Fruver, el área técnica de instructores inició la verificación de los valores propuestos, de acuerdo con el análisis de precios de la ficha técnica, la cual se desarrolló con base en:

- Listado consolidado de materiales
- Precios históricos ajustados por IPC (5,1%) y una cotización parcial
- Referencias de mercado actual

Se precisa que, si bien se adelantó gestión de solicitud de cotizaciones por parte del apoyo a contratación Víctor Alfonso González Guevara, las cotizaciones recibidas se presentaron de manera incompleta, razón por la cual no constituyeron un soporte integral y suficiente para el análisis de mercado. En consecuencia, se deja constancia de que únicamente se contó con una cotización válida, correspondiente al proveedor **AGRATO**, la cual fue tenida en cuenta como insumo dentro del análisis económico del proceso.

• Precio histórico + IPC más la cotización recibida

2. Observaciones y ajustes a ítems específicos

Durante la revisión técnica, el equipo técnico identificó diferencias significativas entre el precio techo propuesto y los precios reales del mercado en algunos ítems puntuales, lo que podría generar desalineación presupuestal y afectar la eficiencia del proceso contractual. En consecuencia, se presentan las siguientes observaciones y sugerencias de ajuste:

- **Ítem 50405909 – Alga nori para sushi (paquete x 10 hojas)**
    - Precio techo presentado: $35.227
    - Valor sugerido técnicos instructores: $15.000
- **Ítem 10151814 – Achiote**
    - Precio techo presentado: $74.540
    - Valor sugerido técnicos instructores: $46.000

Se deja constancia de que estos ajustes buscan garantizar la razonabilidad económica, optimización de recursos y coherencia con el mercado.

3. Aprobación de precios de la ficha técnica

Como resultado del análisis realizado, se establecieron los precios promedio techo para cada uno de los ítems incluidos en la ficha técnica correspondiente a la vigencia 2026, teniendo en cuenta que los dos ajustes propuestos fueron aprobados de manera unánime.

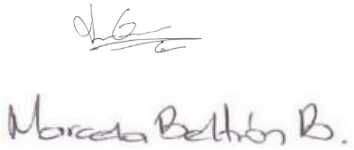
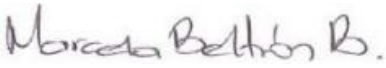
Una vez efectuada la revisión y otorgada la aprobación a los ajustes sugeridos por los instructores técnicos, se concluye que, en términos generales, los valores definidos como Valor Promedio – Precio Techo 2026 se encuentran alineados con el comportamiento del mercado, lo cual garantiza la viabilidad técnica y económica del proceso de contratación.

CONCLUSIONES

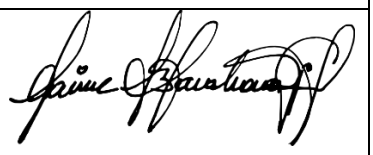
1. El área técnica de instructores avala los valores establecidos como Valor Promedio-Precio Techo 2026 para los materiales de formación en la categoría Fruver.
2. Se concluye que los ítems **Alga nori para sushi (código 50405909)** y **Achiote (código 10151814)** presentan una diferencia relevante frente a los precios de mercado, por lo cual se recomienda ajustar sus valores conforme a lo sugerido en la presente acta.

3. Las recomendaciones emitidas tienen como propósito fortalecer la planeación del proceso de adquisición, evitar sobrecostos y asegurar el uso eficiente de los recursos institucionales.
4. El presente análisis técnico se emite como soporte de estudio de mercado.

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Elaboración de acta de reunión	19 marzo 2026	Víctor González – Leidy Marcela Beltrán	
Ajustar los valores de los ítems observados (Alga nori y Achiote).	19 marzo 2026	Leidy Marcela Beltrán	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Cristian Camilo Cruz Duarte	Centro de Comercio y servicios	SI		
Víctor Alfonso González	Centro de Comercio y servicios	SI		
Jaime Alberto Barahona Gil	Centro de Comercio y servicios	SI		
Julian Eduardo Gómez Benavides	Centro de Comercio y servicios	SI		
Leidy Marcela Beltrán Benavides	Centro de Comercio y servicios	SI		

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

1. Cronograma planeación y presupuesto proceso

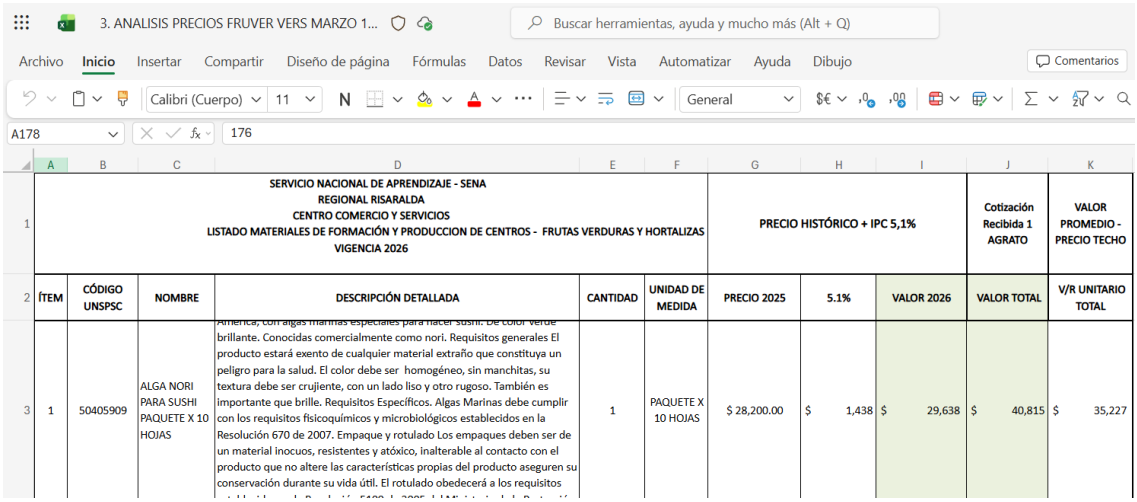
COMPRAS Y SUMINISTROS: MATERIALES DE FORMACIÓN, VACUNAS, ELEMENTOS DE PROTECCIÓN - CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS 2026

VIGENCIA 2026

NECESIDADES	CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD	N. DE ITEMS	PRESUPUESTO ASIGNADO CCYS 2026	OBJETO 2026	930845 - FORMACIÓN TITULADA REGULAR	930845 - FORMACIÓN REGULAR COMPLEMENTARIA	930811ARTICULACIÓN CON LA MEDIA	930834 - PRODUCCIÓN DE CENTRO	930810 - DESPLAZADOS	930838 - CAMPESENA	CAFETERIAS COMO AMBIENTES	ESTRUCTURADO E ASIGNADO	VALOR TOTAL DEL PROCESO	MODALIDAD DE CONTRATACIÓN	COMPRA, SUMINISTRO, SERVICIO	RESPONSABLE SOLICITUD CONTRATACIÓN	SOLICITUD DE CONTRATACIÓN (FECHA)	ESTUDIOS PREVIOS
PERECEDEROS FRUVER	1. Frutas, verduras, tubérculos, hortalizas		$ 108.463.167	Contratar el Suministro de materiales de formación a monto agotable de bienes de consumo perecederos Fruver (Frutas, verduras, tubérculos, hortalizas) necesarios para atender la formación profesional integral en las áreas de alimentos y bebidas y las estrategias de cafeterías como ambientes y producción de centro del centro de Comercio y Servicios, perteneciente a la regional Risaralda, para la vigencia 2026	$ 20.000.000	$ 5.000.000	$ 800.000	$ 30.663.167	$ 3.000.000	$ 3.000.000	$ 46.000.000	EVA	$ 108.463.167	MINIMA CUANTIA	SUMINISTRO A MONTO AGOTABLE	LEIDY MARCELA BELTRÁN	FEBRERO 25 DE 2026	MARZO 11 DE 2026

CRONOGRAMA							FORMA DE PAGO	GARANTIAS	OBSERVACIONES
PUBLICACIÓN DE PROCESO	EVALUACIÓN DE OFERENTES	ADJUDICACIÓN	TIEMPO DE EJECUCIÓN	MESES DE EJECUCIÓN	PLAZO	SUPERVISIÓN			
MARZO 18 DE 2026	MARZO 25 DE 2026	MARZO 31 DE 2026	8 MESES Y 15 DÍAS	ABRIL A DICIEMBRE	DICIEMBRE 04 DE 2026	JAIME ALBERTO BARAHONA	Pagos parciales, una vez recibido a satisfacción el objeto del contrato, previo cumplimiento de los requisitos exigidos para el mismo e Informe del Supervisor que se designe para el contrato.	1. Cumplimiento: por el (20 %) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y cuatro (4) meses más. No podrá ser inferior al 10% del valor del contrato, deberá cubrir las multas y la cláusula penal pecuniaria pactada y tener una vigencia mínima hasta la liquidación del contrato. 2. Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados: por el (20 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.	

2. Items recomendados para cambio de valor promedio techo 2026



	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA REGIONAL RISARALDA CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS LISTADO MATERIALES DE FORMACIÓN Y PRODUCCION DE CENTROS - FRUTAS VERDURAS Y HORTALIZAS VIGENCIA 2026						PRECIO HISTÓRICO + IPC 5,1%			Cotización Recibida 1 AGRATO	VALOR PROMEDIO - PRECIO TECHO
	ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO 2025	5.1%	VALOR 2026	VALOR TOTAL	V/R UNITARIO TOTAL
3	1	50405909	ALGA NORI PARA SUSHI PAQUETE X 10 HOJAS	América, con algas marinas especiales para hacer sushi. De color verde brillante. Conocidas comercialmente como nori. Requisitos generales El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. El color debe ser homogéneo, sin manchitas, su textura debe ser crujiente, con un lado liso y otro rugoso. También es importante que brille. Requisitos Específicos. Algas Marinas debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007. Empaque y rotulado Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos	1	PAQUETE X 10 HOJAS	$ 28,200.00	$ 1,438	$ 29,638	$ 40,815	$ 35,227

3	10151814	ACHIOTE	Alimenticio. Sus semillas de tonalidad rojo vivo son usadas como condimento para darle color a las preparaciones culinarias. Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad . Requisitos específicos; Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado; El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El	1	KILO	$ 60.000,00	$ 3.060	$ 63.060	$ 86.019	$ 74.540

3. Ítems con precios ajustados de acuerdo con recomendación de los instructores técnicos

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA REGIONAL RISARALDA CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS LISTADO MATERIALES DE FORMACIÓN Y PRODUCCION DE CENTROS - FRUTAS VERDURAS Y HORTALIZAS VIGENCIA 2026						PRECIO HISTÓRICO + IPC 5,1%			Cotización Recibida 1 AGRATO	VALOR PROMEDIO - PRECIO TECHO	OBSERVACIONES
ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO 2025	5,1%	VALOR 2026	VALOR TOTAL	V/R UNITARIO TOTAL	
1	50405909	ALGA NORI PARA SUSHI PAQUETE X 10 HOJAS	Son algas marinas compactadas y deshidratadas, de origen del Norte de América, con algas marinas especiales para hacer sushi. De color verde brillante. Conocidas comercialmente como nori. Requisitos generales El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. El color debe ser homogéneo, sin manchitas, su textura debe ser crujiente, con un lado liso y otro rugoso. También es importante que brille. Requisitos Específicos. Algas Marinas debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007. Empaque y rotulado Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	1	PAQUETE X 10 HOJAS	$ 28.200,00	$ 1.438	$ 29.638	$ 40.815	$ 15.000	Se realizó la debida revisión del precio del mercado y los técnicos determinan: El precio techo interno de $35.227 COP (cotizacion+IPC) está significativamente por encima del mercado nacional y que el rango de mercado real para Alga Nori x 10 hojas en Colombia se sitúa aproximadamente entre: $9.500 y $21.500 COP, con mayor concentración entre $14.000 y $18.000 COP, por ello determinan un valor sugerido de $15,000
3	10151814	ACHIOTE	Alimenticio. Sus semillas de tonalidad rojo vivo son usadas como condimento para darle color a las preparaciones culinarias. Debe estar entero, aspecto fresco, consistencia firme, sano, limpio, libre de ataques de insectos y enfermedades, que cause demérito en la calidad interna del fruto, humedad externa anormal y olores extraños. No debe presentar magulladuras, daños mecánicos, manchas, decoloraciones, perforaciones, residuos químicos y signos de pudrición. El fruto debe presentar olor y coloración homogénea característico dependiendo de la variedad . Requisitos específicos; Debe comercializarse en estado de maduración medio para garantizar conservación de características en transporte y manipulación. Debe e cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1291. Los residuos de pesticidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Empaque y rotulado; El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos de la misma variedad, y calidad. El producto podrá ser empacado en	1	KILO	$ 60.000,00	$ 3.060	$ 63.060	$ 86.019	$ 46.000	Se realizó la debida revisión del precio del mercado y los técnicos determinan: El precio techo interno de $$74.540. COP (cotizacion+IPC) está significativamente por encima del mercado nacional y que el rango de mercado real para Achiote en semilla x 1 kg: Entre $28.000 y $35.000 COP en marketplace y proveedores especializados y Achiote molido x 1 kg: Entre $50.000 y $60.000 COP, dependiendo de marca y proceso, por ello determinan un valor sugerido de $46,000