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.

IO DE MERCADO							SHENELI GRAF		GRAFICOS MI		ALIANZA GRAFICA		PROMEDIO DE VALORES	
							COTIZACION NO. 1		COTIZACION NO. 2		COTIZACION NO. 3			
ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ELEMENTO	DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO	IMAGEN DE REFERENCIA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	VALORUNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO	VALORUNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO	VALORUNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL IVA INCLUIDO	VALOR TOTAL PROMEDIO UNITARIO	VALOR TOTAL PROMEDIO
1	Cartilla Versión 1	Tamaño: 21.5 x 28 (cerrado) Caratula: Papel: Esmaltado de 240 gr Tintas: 4 x 4 (full color) Plastificado Mate o Brillante. Hojas Internas: Papel: bond de 90 gramos 32 hojas Tintas: 4 x 4 (full color)	Es un recurso didáctico que amplía los conceptos del decálogo, proporcionando una explicación teórica más detallada sobre la definición, ventajas y características de la masa madre. Contiene tablas con procedimientos detallados para la elaboración de prefermentos y panes, facilitando la estructuración del aprendizaje de manera ordenada y comprensible. Permite que el panadero diligencie sus propios datos y registros de cada práctica, promoviendo un aprendizaje práctico y personalizado bajo la orientación del instructor. Su diseño a full color facilita la identificación de cada etapa del proceso, mejorando la comprensión de los contenidos. Su material asegura durabilidad, permitiendo que sea utilizado como referencia en futuras producciones dentro de la panadería.		UN	3856	$ 10.710	$ 41.297.760	$ 11.460	$ 44.189.760	$ 17.850	$ 68.829.600	$ 13.340	$ 51.439.040
2	Decálogo	Dimensiones: Infografía impresa (un pliego) de 70 * 100 cm Material: Vinilo Adhesivo limpiable Características: Full color	Es un material de referencia permanente que explica de manera detallada el paso a paso para la elaboración, alimentación y mantenimiento de la masa madre. Está diseñado en un formato visualmente atractivo con explicaciones gráficas para facilitar su comprensión, incluso para panaderos que no saben leer o escribir. Incluye un código QR que permite acceder a un video instructivo con el proceso paso a paso, asegurando que cualquier panadero pueda reforzar su aprendizaje en cualquier momento. Su material adhesivo y limpiable permite que sea colocado en un lugar visible dentro de la panadería y sea utilizado constantemente sin deteriorarse por la exposición a harina, agua o grasas. Su tamaño permite una lectura clara sin perder detalles esenciales del proceso.		UN	3856	$ 12.495	$ 48.180.720	$ 18.985	$ 73.206.160	$ 35.700	$ 137.659.200	$ 22.393	$ 86.348.693
3	Sello	Dimensiones: 50 * 50 cm Material: Vinilo laminado Adhesivo limpiable. Características: Full color	Es un distintivo que certifica que la panadería ha sido capacitada por el SENA y que en sus productos se utiliza masa madre, generando confianza en los consumidores. Contribuye al reconocimiento y diferenciación de las panaderías que aplican esta técnica, fortaleciendo su identidad dentro del mercado. Su tamaño y material adhesivo limpiable aseguran su visibilidad y durabilidad, manteniéndose en óptimas condiciones a pesar de la exposición al ambiente de la panadería. Fomenta la adopción y permanencia de la técnica, ya que las panaderías capacitadas pueden usarlo como un sello de calidad ante sus clientes.		UN	3856	$ 8.330	$ 32.120.480	$ 8.913	$ 34.368.528	$ 14.280	$ 55.063.680	$ 10.508	$ 40.517.563
4	Cartilla Versión 2	**24 páginas** (incluida la caratula) impresas a full color, tamaño carta. Caratula: Papel Esmaltado de 150 gr Plastificado Mate una cara Tintas: 4 x 4 (full color) Hojas Internas: Papel bond de 90 gramos 24 páginas tamaño Carta Tintas: 4 x 4 full color. Terminación: Caballete, Enganchado al centro con 2 ganchos.	El recurso didáctico busca fortalecer el aprendizaje en la elaboración de pan de masa madre, profundizando en los conceptos fundamentales de la fermentación natural y su impacto en la calidad del pan. Además, incluye tablas y procedimientos paso a paso para la elaboración de prefermentos y panes, facilitando un aprendizaje estructurado y práctico. El recurso permite que cada panadero registre sus propios datos y resultados de práctica, promoviendo un aprendizaje aplicado y personalizado bajo la orientación del instructor. Su diseño a full color facilita la comprensión de cada etapa del proceso, mientras que la calidad de sus materiales asegura su durabilidad, permitiendo que sea utilizado como guía y material de consulta en futuras producciones dentro de la panadería.		UN	3856	$ 24.990	$ 96.361.440	$ 11.460	$ 44.189.760	$ 22.610	$ 87.184.160	$ 19.687	$ 75.911.787
5	Sello distintivo tipo medalla.	Dimensiones: 50 * 40 cm Material: Vinilo laminado Adhesivo limpiable. Características: Full color	El distintivo tipo medalla reconoce a las panaderías que han participado en el proceso de profundización en panificación con masa madre, evidenciando su capacitación y compromiso con esta técnica. Además, permite generar confianza en los consumidores, diferenciar a las panaderías en el mercado y fomentar la adopción y permanencia del uso de masa madre en sus productos.		UN	3856	$ 8.330	$ 32.120.480	$ 8.913	$ 34.368.528	$ 11.900	$ 45.886.400	$ 9.714	$ 37.458.469
6	Libro de Investigación	**200** páginas (incluida la carátula), impresas a full color, tamaño carta. Carátula (Tapa dura): Papel Propalcote C2S de 150 gramos montado sobre cartón rígido de alta resistencia (tapa dura), plastificado, con impresión en tintas 4 x 4 (full color), incluyendo lomo impreso y terminado de alta durabilidad para conservación prolongada. Hojas internas: Papel Propalcote de 115 gramos, 200 páginas tamaño carta, impresión en tintas 4 x 4 (full color), garantizando alta calidad visual para fotografías, gráficos, ilustraciones y contenido pedagógico. Terminación: Encuadernación de lujo tipo tapa dura con lomo cuadrado, cosido y pegado, permitiendo una apertura cómoda, mayor vida útil y presentación editorial premium.	Este libro se constituye como un material técnico, pedagógico y de consulta permanente, diseñado para orientar de manera clara, práctica y detallada a panaderos, instructores y actores del sector en el fortalecimiento de procesos relacionados con la panadería campesina y popular con masa madre. Su contenido desarrolla paso a paso metodologías, formulaciones, procesos de elaboración, alimentación y sostenibilidad de la masa madre, integrando herramientas visuales, gráficas e ilustrativas que facilitan su comprensión para diversos niveles de formación.. Su diseño editorial debe priorizar alta calidad visual, lenguaje accesible, estructura pedagógica, durabilidad y facilidad de consulta, permitiendo que se convierta en una guía de referencia constante para procesos formativos, productivos y comunitarios dentro del fortalecimiento de la cadena de valor panadera a nivel nacional.		UN	300	$ 101.150	$ 30.345.000	$ 63.028	$ 18.908.400	$ 107.695	$ 32.308.500	$ 90.624	$ 27.187.300
			VALOR TOTAL COTIZACIONES				$ 280.425.880		$ 249.231.136		$ 426.931.540		$ 318.862.852	
			VALOR PROMEDIO COTIZACIONES						***$ 318.862.852***					

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

PRESUPUESTO

El presupuesto oficial para la presente contratación asciende a la suma de **TRESCIENTOS DIECIOCHO MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y DOS PESOS COLOMBIANOS ($318.862.852 COP)**, valor que incluye todos los impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos, transporte y demás gastos asociados a la correcta ejecución del contrato.

El valor señalado constituye el **presupuesto oficial máximo disponible para la presente contratación**, por lo cual las propuestas económicas presentadas por los proponentes no podrán superar dicho monto.

Los proponentes deberán formular su oferta económica teniendo en cuenta la totalidad de los bienes, especificaciones técnicas, cantidades y demás condiciones establecidas por la Entidad Estatal en los documentos del proceso, incluyendo todos los costos directos e indirectos, impuestos, tasas, contribuciones, transporte y cualquier otro gasto necesario para la adecuada ejecución del objeto contractual.

Para efectos de la evaluación económica de las ofertas, se tomarán como referencia los valores ofertados por cada proponente, verificando que la propuesta económica no supere el presupuesto oficial establecido en la suma de **TRESCIENTOS DIECIOCHO MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y DOS PESOS COLOMBIANOS ($318.862.852 COP)**.

En consecuencia, las ofertas cuyo valor total exceda el presupuesto oficial serán rechazadas por superar el presupuesto máximo establecido para la presente contratación.

El presente documento se suscribe el 06 de julio de 2026.

Firmado digitalmente por VEGA CORDERO KAREEN JOHANNA
Versión de Adobe Acrobat: 2026.001.21691

Kareen Johanna Vega Cordero
Subdirectora (E) Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos

Elaboró: Area requirente – estructurador

Componente técnico: *Paula Lucila Bello Gualtero - Instructor (a) Coordinación de Industrias Alimentarias- CNHTA-SENA-RDC.*
Componente técnico: *Angie Lorena Sánchez García - Gestor de Comunicaciones - Coordinación de Industrias Alimentarias- CNHTA-SENA-RDC.*
Componente económico: *Angelica María López Otalora - Profesional - CNHTA-SENA-RDC.*
Componente financiero: *Derly Angelica Alvarado Cepeda - Profesional área financiera - Coordinación Grupo de Apoyo Administrativo - CNHTA-SENA-RDC.*
Componente jurídico: *Cheryl Zabala Correa – Abogada- Gestión Contractual –CIA- CNHTA-SENA-RDC.*
Componente SST: *Miguel Ángel Medina Beltrán – Dinamizador SST Grupo SIGA- CNHTA-SENA-RDC.*
Componente ambiental: *Daniela Alejandra Quintero Bautista – Dinamizadora Ambiental Grupo SIGA- CNHTA-SENA-RDC.*

Revisó: *Cheryl Zabala Correa - Abogada Gestión Contractual - CNHTA-SENA-RDC*
Revisó:. *Enrique Murillo Pinto – Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo - CNHTA-SENA-RDC*
VoBo.: *Antonio José Sánchez Suarez- Coordinador Industrias Alimentarias- CNHTA-SENA-RDC.*

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