Comunicación Electrónica

Tipo de destinatario

Por favor seleccione tipo de destinatario:

(•) Interno ( ) Externo

Destinatario Interno

Digite el nombre del funcionario destino: *

* (E) RODOLFO MARTINEZ PEREZ

Código Dependencia Destinatario
251010

Dependencia Destinatario
DESPACHO DIRECCION REGIONAL

Código Regional Destinatario
25

Regional Destinatario
CUNDINAMARCA

Email Destinatario
RMARTINEZP@SENA.EDU.CO;LAMARIN@SENA.EDU.CO

Fecha
08/04/2024 09:15:06 p. m.

Radicado
25-9-2024-011625

NIS
2024-02-124176

Asunto

Asunto *
AUTORIZACIONES

Descripción del Asunto *
SOLICITUD AUTORIZACIÓN CONTRATACIÓN.

Texto

*

25-9232

Soacha,

Doctor
RODOLFO MARTÍNEZ PÉREZ
Director Regional (E)
rmartinezp@sena.edu.co
Diag. 45 d No. 19 -72
Palermo, Bogotá
SENA

Asunto: Solicitud autorización contratación.

Apreciado doctor Martínez:

De manera atenta solicitamos su apoyo en la solicitud de autorización para contratación, los respectivos documentos se encuentran cargados en el drive (AUTORIZACIONES_2024) para lograr la contratación de proceso contractual:

Objeto: Objeto: "CONTRATAR A MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN DE AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA"

Valor: DE UN (1) CONTRATO (S): CUARENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS DOS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($47.902.248)

Para tal efecto se anexa:

1. Memorando de solicitud de autorización para la contratación.
2. Designación del comité estructurador.
3. Solicitud y necesidad de la contratación.
4. Ficha técnica.
5. Certificación de verificación en el Plan Anual de Adquisiciones.
6. Certificación inexistencia de contrato
7. Certificado de inexistencia bienes almacén
8. Solicitud pre-cotizaciones.
9. Pantallazo de evidencia de publicación de solicitud de pre-cotización.
10. Pre-cotizaciones.
11. Análisis de mercado y cuadro comparativo.
12. Certificado de Disponibilidad Presupuestal.
13. Matriz de Riesgos.
14. Análisis del Sector.
15. Estudio del Mercado
16. Estudio previo
17. Autorización para la contratación

18.Anexos

Cordialmente,

ARGEMIRO CELIS CASTRO
Subdirector
Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha

Proyectó: Angie Paola Ruiz Cañon//Profesional Cide

Copia:
Angie Paola Ruiz Cañon/ apruizc@sena.edu.co
Maritza Velasco Diaz/ mvelascod@sena.edu.co
Jorge Eliecer Suarez Gutierrez/jesuarez@sena.edu.co
Nicolas Fernando Ruiz Martinez/nfruizm@sena.edu.co

Remitente

Código Dependencia Remitente
259232

Dependencia Remitente
CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA

Código Regional Remitente
25

Regional Remitente
CUNDINAMARCA

Funcionario Remitente
* (E) ARGEMIRO CELIS CASTRO

Email Remitente
ACELISCAS@SENA.EDU.CO;OWCARRANZA@SENA.EDU.CO;MTHOMPSON@SENA.EDU.CO

Anexos (1)

Document Name	Attachment Type
PROCESO AGROINDUSTRIA- TERMINADO..PDF 01-MAIL-Anexos Respuestas Internas - No. 9-2024-011625 - NIS: 2	Anexo Respuestas Internas

Copias Internas

Copias Externas

Nombre Destinatario *	Email Destinatario *
ANGIE PAOLA RUIZ CAÑON	APRUIZC@SENA.EDU.CO
MARITZA VELASCO DIAZ	MVELASCOD@SENA.EDU.CO
NICOLAS FERNANDO RUIZ MARTINEZ	NFRUIZM@SENA.EDU.CO
JORGE ELIECER SUAREZ GUTIERREZ	JESUAREZ@SENA.EDU.CO

Asociar a otras comunicaciones

N.I.S	No. Radicado Relacionado

Tiene datos adjuntos | No leído | Para mí | Me menciona | Marcado | Importancia alta

Designación equipo estructurador materiales formación Agroindustria Pública

Retencion: Exchange Online (10 años) Expira: Sáb 25/03/2034 8:34

Wilson Triana Bolaños

Responder | Responder a todos | Reenviar

Para: Angie Paola Ruiz Cañon; Leonardo Velasquez Castañeda; Paula Alejandra Robayo Garcia; Laura Lopez Rodriguez; Paola Andrea Rojas Portela
CC: Maritza Velasco Diaz; Argemiro Celis Castro

Mié 27/03/2024 8:34

Respetados compañeros, cordial saludo:

Atendiendo lo señalado en el Manual de Contratación publicado el 30 de noviembre de 2020, se hace necesario realizar designación del equipo estructurador de los procesos contractuales, que es la instancia encargada de configurar y construir los estudios previos, estudios de mercado y matriz de riesgos; además que acompaña el proceso precontractual incluyendo la respuesta a las observaciones hasta el momento que se aprueben las garantías y se registre presupuestalmente el contrato.

Igualmente, el equipo estructurador es el responsable de presentar el documento final con sus respectivos soportes, los cuales son el resultado de una correcta planeación, que refleje la necesidad de contratación, la modalidad de contratación y la pertinencia del proceso.

Por lo anterior, se hace necesario la designación y comunicación del comité estructurador del proceso que tiene por objeto:

20_9232_443 CONTRATARA MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DE AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA

No.	AREA	ESTRUCTURADOR	CARGO
1.	Ámbito Jurídico	Angie Paola Ruiz Cañon	Contratista.
2.	Ámbito Técnico	Leonardo Velásquez	Contratista.
3.	Ámbito Seguridad y Salud en el trabajo	Paula Alejandra Robayo García	Contratista.
4.	Ámbito ambiental	Laura López Rodríguez	Contratista.
5.	Ámbito financiero	Paola Andrea Rojas Portela	Contratista.

Por tanto, se les comunica la designación y se invita para el cumplimiento de sus funciones de conformidad con el Manual de contratación.

Cualquier información adicional con gusto.

Cordialmente,

Wilson Triana Bolaños
Profesional 02
Coordinador Grupo Administrativo Mixto
Grupo Administrativo Mixto
wtrianab@sena.edu.co
Tel.: +57 (1) 5461500 Ext. 17210
Diagonal 45 D No.19 – 71, Bogotá Colombia
Regional Cundinamarca

ESP 7:52 p. m. 8/04/2024

SOLICITUD Y JUSTIFICACIÓN DE COMPRAS

1. Justificación de la necesidad de la contratación:

El Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, es un establecimiento público del orden nacional con personería jurídica, patrimonio propio e independiente y autonomía administrativa. Adscrito al Ministerio del Trabajo de Colombia, ofrece formación gratuita a millones de colombianos que se benefician con programas técnicos, tecnológicos y complementarios que, enfocados al desarrollo económico, tecnológico y social del país, entran a engrosar las actividades productivas de las empresas y de la industria, para obtener mejor competitividad y producción con los mercados globalizados.

La Institución está facultada por el Estado para la inversión en infraestructura necesaria para mejorar el desarrollo social y técnico de los trabajadores en las diferentes regiones, a través de formación profesional integral que logra incorporarse con las metas del Gobierno Nacional, mediante el cubrimiento de las necesidades específicas de recurso humano en las empresas, a través de la vinculación al mercado laboral bien sea como empleado o subempleado, con grandes oportunidades para el desarrollo empresarial, comunitario y tecnológico.

La Entidad funciona en permanente alianza entre Gobierno, Empresarios y trabajadores, con el firme propósito de lograr la competitividad de Colombia a través del incremento de la productividad en las empresas y regiones, sin dejar de lado la inclusión social en articulación con el Plan Nacional de Desarrollo 2022 – 2026 Colombia Potencia Mundial de la Vida,así como la ley 2294 de 2023, consignan las apuestas del gobierno nacional para lograr la paz total y la justicia social. El plan de gobierno fue concebido con miras a desarrollar 5 grandes trasformaciones: 1. Ordenamiento del territorio alrededor del agua y justicia ambiental. 2. Seguridad humana y justicia social. 3. Derecho humano a la alimentación. 4. Internacionalización, transformación productiva para la vida y acción climática. 5. Convergencia regional. El SENA por su misionalidad y presencia a nivel nacional tiene relación con todas las trasformaciones; sin embargo, su alineación principal está con la transformación de Seguridad Humana y Justicia Social, seguidas por las transformaciones de Seguridad Alimentaria , Transformación Productiva y la Convergencia Regional, conectadas a los actores diferenciales del cambio Por tal razón, se generan continuamente programas y proyectos de responsabilidad social, empresarial, formación, innovación, internacionalización y transferencia de conocimientos y tecnologías. Es así que el SENA cumple con su Misión y funciones a través de los Centros de Formación Profesional Integral, dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del emprendimiento, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos.

Ante lo expuesto, el Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, con cobertura de cinco municipios pertenecientes al departamento de Cundinamarca, bajo la Subdirección de Centro y el comité Primario de Centro presentan las premisas básicas de la definición de la oferta de Programas de Formación en los diferentes niveles, para dar respuesta a las necesidades del sector empresarial y permitir el desarrollo técnico de los trabajadores, así mismos aumenta las oportunidades de generación de ingresos y empleabilidad en actividades productivas de las zonas de atención.

El Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, implementa las acciones de formación, actividades de ciencia y tecnología para todos los programas de las áreas de alimentos y bebidas y procesamiento agroindustrial. El grupo SENA Emprende Rural SER con las formaciones de Emprendedor en producción de derivados cárnicos. También incluyendo el grupo de Formación Complementaria

Población Desplazada, en la cual se desarrollan formaciones cortas para población en condición de desplazamiento claramente comprobada, brindando así el apoyo con los materiales para el desarrollo de la actividad formativa. Con la finalidad principal de ampliar habilidades para el trabajo del recurso humano de la industria y servicios del país e impulsar el desarrollo del sector rural encadenando la producción primaria a la transformación y la inclusión para la población en condiciones de desplazamiento y que presenta una alta vulnerabilidad

- ¿Por qué o cómo surge la necesidad?

PROGRAMA SER

El Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, desarrolla de la mano con las acciones de formación, actividades de ciencia y tecnología para todos los programas de formación tecnológica, técnica y complementaria con el fin de garantizar una formación integral, es por esto por lo que cuenta con ambientes de formación para el programa SENA Emprende Rural - SER. Donde se desarrollan todos los proyectos formativos y se lleva a cabo el proceso de formación profesional integral.

El Programa SENA Emprende Rural - SER se encuentra alineado con las premisas del Gobierno en lo concerniente a la dinamización del emprendimiento, el fortalecimiento y la reducción del desempleo del sector rural; enfocando sus esfuerzos en disminuir la migración de las personas del campo a la ciudad, fortalecer el relevo generacional, el autoconsumo y la generación de negocios rurales, propiciando la inclusión social y económica de personas y comunidades rurales vulnerables de la “Colombia Profunda”, a partir de la formación para el emprendimiento y la empleabilidad.

Considerando las directrices del Plan de Acción 2024, el Programa SER debe contar con una oferta formativa diferenciada que potencialice el surgimiento de nuevas iniciativas productivas rurales, poresto, el Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha de la Regional Cundinamarca, requiere Contratar la adquisición de materiales de formación para tres formaciones del programa de formación; Emprendedor en producción de derivados cárnicos, los cuales se desarrollaran a partir de esta oferta en los Municipios de Soacha y San Antonio del Tequendama.

Adicionalmente, el Centro Industrial y desarrollo Empresarial de Soacha, de acuerdo con los rubros presupuestales determinó un presupuesto para materiales de formación del área de agroindustria en las formaciones emprendedor en producción de derivados cárnicos es de dos millones novecientos dos mil pesos m/cte. ($2.902.000 m/cte.)

- **PROGRAMA DESPLAZADOS**

El Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, desarrolla de la mano con las acciones de formación, actividades de ciencia y tecnología para todos los programas de formación técnica y tecnológica, con el fin de garantizar una formación integral, es por esto que cuenta con ambientes de formación de Agroindustria programa desplazados, donde se desarrollan todos los proyectos formativo y la producción de centro, para apoyar a la formación profesional de los programas de los centros en las diferentes áreas como cocina básica, cocina internacional, cocina colombiana, cocina saludable, panadería, pastelería, galletería, repostería, elaboración de panadería y pastelería de alta gama, elaboración de alimentos de panificación de manera artesanal en panadería, elaboración de salsas y coberturas para confitería y repostería, higiene y manipulación de alimentos. Con un tiempo aproximado de 10 meses para el desarrollo de estas actividades

En el área de Agroindustria evidenciamos que se requieren los ambientes de cocina de los programas

cocina básica, cocina internacional, cocina colombiana, cocina saludable, panadería, pastelería, galletería, repostería, elaboración de panadería y pastelería de alta gama, elaboración de alimentos de panificación de manera artesanal en panadería, elaboración de salsas y coberturas para confitería y repostería, elaboración de chocolatería fina artesanal, higiene y manipulación de alimentos.

- ¿Cuál es el objetivo de la contratación?

Estos materiales son indispensables para el desarrollo de competencias de los programas, propiciando la inclusión social y económica de 80 aprendices del programa SER y la creación de 3 unidades productivas de los programas de formación emprendedor en producción de derivados cárnicos, en el caso del programa de población vulnerable a 1400 aprendices en 56 formaciones en el área de agroindustria. Impactando directamente la empleabilidad en comunidades rurales y vulnerables; garantizando el cumplimiento de los lineamientos y la formación exitosa de los aprendices del área de Agroindustria de los programas SENA Emprende Rural (SER) y población vulnerable, del Centro Industrial y Desarrollo Empresarial de Soacha.

- ¿Cuál sería el plazo de ejecución?

Plazo de ejecución: El plazo de ejecución del contrato será máximo hasta el 30 de noviembre de 2024 o hasta agotar la totalidad del presupuesto, lo que ocurra primero, sin exceder la vigencia 2024.

Presupuesto asignado: El presupuesto asignado para la vigencia 2024 para el área de agroindustria se distribuye a los grupos de la siguiente manera.

- ¿Cómo se satisface dicha necesidad con la contratación?

Análisis de conveniencia:

- Objetivo del contrato: Estos materiales son indispensables para el desarrollo de competencias de los programas de formación, propiciando la inclusión social y económica, impactando directamente la empleabilidad en comunidades rurales y vulnerables; garantizando el cumplimiento de los lineamientos de los programas y la formación exitosa de los aprendices del área de Agroindustria de los programas SENA Emprende Rural (SER) y población vulnerable del Centro Industrial y Desarrollo Empresarial de Soacha.

- Necesidades por satisfacer: Materiales para la formación técnica de 80 aprendices del programa SER y la creación de 3 unidades productivas de los programas de formación emprendedor en producción de derivados cárnicos y 1400 aprendices en 56 formaciones del programa población vulnerable.

- Alternativas consideradas para suplir la necesidad

- ¿Cómo contribuye esta contratación a los logros del plan estratégico Sena y al plan nacional de desarrollo?

De acuerdo a lo expresado en el PEI 2023 – 2026, en lo referente a la misión del SENA “El SENA está encargado de cumplir la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos (Ley 119/1994)”. Los materiales de formación son una inversión necesaria para el desarrollo del proceso formativo bajo el principio de la formación profesional integral.

Son importantes las apuestas del gobierno en el Plan de Desarrollo 2022-2026, para garantizar dentrodel plan marco de los acuerdos de paz, el resarcimiento de derechos a las mujeres y jóvenes
indígenas víctimas del conflicto armado. El enfoque diferencial étnico e interseccional afrocolombiano,se debe incluir en los cinco ejes transformacionales y en las implicaciones del PND, de tal manera, que se pueda incorporar acciones afirmativas en las políticas públicas, los programas y proyectos de inversión general de los sectores de gobierno, pero también, acciones afirmativas focalizadas que garanticen el acceso de los servicios y bienes públicos a esta población.

2. Quienes son los beneficiados:

Programa SER

Código de ficha o proyecto	Cantidad de aprendices	Nombre del proyecto o Programa de Formación
2914655	26	Emprendedor en producción de derivados cárnicos
2919577	26	Emprendedor en producción de derivados cárnicos
2919941	28	Emprendedor en producción de derivados cárnicos

Programa población vulnerable

Código de ficha o proyecto	Cantidad de aprendices	Nombre del proyecto o Programa de Formación
2924707	36	Elaboración de productos de galletería
2925898	35	Cocina colombiana
2928564	36	Elaboración de ´productos de repostería
2942398	30	Manipulación de alimentos
2932671	30	Elaboración de productos de repostería
2931314	30	Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina
2931313	30	Elaboración artesanal de chocolatería fina
2937843	30	Elaboración de productos de repostería
63550051	30	Cocina básica nivel 1
63550079	30	Cocina internacional
66210061	30	Comida rápida
961510061	30	Elaboración de tortas y batidos esponjosos

3. OBJETO DEL CONTRATO:

CONTRATARA MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DE AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA Modalidad de monto agotable: Se establece la necesidad de realizar el proceso por monto agotable debidoa que se presenta una variabilidad en el ingreso de aprendices a las diferentes fichas y programas y comocada una requiere unos materiales especiales es necesario que las cantidades se ajusten a los requerimientos de cada oferta y a la respuesta por parte de los beneficiarios. El contrato a suscribir se ejecutará bajo la modalidad de Monto agotable y sin formula de reajuste, por lo que: el oferente debe presentar su oferta atendiendo la totalidad de las especificaciones técnicas, presupuesto, garantía y demásrequerimientos establecidos en los pliegos definitivos, estudios previos, características técnicas,

fichas técnicas, así como cualquier documento dado a conocer a la comunidad mediante publicación en la página web del SECOP.

GRUPO	MONTO	% PARTICIPACIÓN
DESPLAZADOS-25_9232_443	45.000.000	93.3 %
SER-25_9232_443	2.902.248	6.7 %
TOTAL	**47.902.248**	**100%**

3.1 ESPECIFICACIONES TECNICAS:

• Los elementos deben entregarse debidamente marcados de acuerdo con el ítem que corresponde.
• El PROPONENTE deberá presentar su oferta por el sistema de precios unitarios, conforme al cual en dicho precio se encuentran comprendidos todos los costos directos e indirectos.
• El contratista deberá tener en cuenta que las entregas son parciales, de acuerdo con las cantidades solicitadas por el supervisor del contrato.
• Los elementos deben ser entregados por el operador en la sede y subsedes del CENTRO INDUSTRIAL Y DE DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA, según previo requerimiento de la entidad.
• Los elementos deben ser entregados en los empaques originales del fabricante.
• Las calidades y cualidades mínimas de los productos se encuentran anexas dentro de las fichas técnicas que hacen parte integral del presente proceso contractual.
• Los proponentes deberán allegar las fichas técnicas de los elementos objeto de suministro.
• Deberá indicar las especificaciones mínimas de los productos ofrecidos.
• Deberá anexar fotografías de los elementos objeto de compra.
• Los alimentos y materias primas que provengan de fábrica deben dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social que establece el Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los Alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
• La recepción de carne y productos cárnicos, leche y productos lácteos comestible se realizará de proveedores que garanticen el adecuado material para el transporte y unidad de frío para mantener los productos con cadena de frio, entre otras exigidas por el artículo 78 de la Resolución 4282 de 2007 y el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013.
• Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener Bromato de Potasio, en su proceso de fabricación, solo ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1528 de 2002, expedida por el Ministerio del Trabajo y Seguridad Social, que prohibió el uso alimenticio del Bromato de Potasio en el Territorio Nacional.
• Al momento de la entrega se debe presentar ficha técnica de seguridad y rotulación de los productos que así lo establezca el Decreto 1496 de 2018 y normas reglamentarias, de los elementos que aplique.
• Capacitar a sus trabajadores y contratistas vinculados mediante contrato de prestación de servicios o de obra las medidas indicadas a fin de manipular de manera correcta las materias primas y alimentos relacionados a esta actividad Adoptar medidas de protección para evitar la

contaminación de los alimentos durante el cargue transporte y descargue de los diferentes productos.

• Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.

• Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.

Para los ítems solicitados se adjuntan las respectivas fichas técnicas de cada producto para adquisición.

A continuación, se relacionan los materiales correspondientes al área.

Ítem	CODIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	SER	DESPLAZADOS	Cantidad Total
1	50171550	AJO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
2	50221303	Almidón de yuca sin procesar Empaque por un kilogramo	kilogramos		17	17
3	50101716	Almendra con cascara paquete por 500 gramos	Gramos		20	20
4	50202207	amaretto Botella en vidrio x 750 ml	Unidad		12	12
5	50131702	Arequipe de repostería empaque por 5 kilogramos	kilogramos		15	15
6	50161509	Azúcar pulverizada Empaque por kilogramo	kilogramos		10	10
7	50161509	Azúcar morena Empaque por 1 kilogramo	kilogramos		15	15
8	50161509	Azúcar blanca refinada Empaque por kilogramo	kilogramos		35	35
9	50192401	Bocadillo de conserva Presentación en barra por 300 gramos	Gramos		30	30
10	52151608	Brocha de silicona pastelera, Pincel de silicona 22 cm largo material grado alimenticio	Unidad		12	12

11	50171550	CEBOLLA CABEZONA EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
12	50171550	CEBOLLA PUERRO DESHIDRATADA Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
13	50362527	Cerezas marrasquino Frasco en vidrio x 500 gramos	Gramos		15	15
14	50325801	Ciruela pasa deshuesada Empaque por un kilogramo	kilogramos		20	20
15	50161511	Cobertura chocolate sucedaneo para moldeo, Bolsa 1 KILOGRAMO	kilogramos		130	130
16	50161511	Cobertura sabor chocolate blanco Presentación de paquete por 1 kilogramo	kilogramos		130	130
17	50327008	Coco deshidratado Empaque por un kilogramo	kilogramos		10	10
18	50161511	Cocoa en polvo Presentación en paquete por 230 gramos	Gramos		10	10
19	50171552	CONDIMENTO PARA CHORIZO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
20	50171552	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
21	50171552	CONDIMENTO PARA LONGANIZA Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
22	27111503	CUCHILLO 10 PULGADAS	Unidad	2		2
23	50131702	Dulce con leche (roscón) Presentación de paquete por 5 kilogramos	kilogramos		9	9
24	50361601	Duraznos -en conserva aplica a las frutas de hueso(corozo) del genero prunus latas de 45 gramos ,	Unidad		23	23
25	52151616	Espátula en silicona para uso en chocolatería y pasteleria	unidad		10	10
26	50221303	Fécula de maíz Bolsa por 500m gramos	Gramos		20	20
27	50192401	Fruta confitada Empaque por un kilogramo	kilogramos		8	8
28	50192404	Gelatina sin sabor Bolsa plástica de 500 gramos	Gramos		8	8

29	50192404	Gelatina sin sabor tipo G Empaque por 1 kilogramo	kilogramos		10	10
30	50221301	Harina de maíz Bolsa por 500 gramos	Gramos		10	10
31	50221301	Harina de trigo Bolsa 1000 gramos	Gramos		120	120
32	50221301	Harina de trigo para repostería " 0000" Bulto por 50 kilogramos	kilogramos		3	3
33	50171550	LAUREL EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
34	50131704	Leche en polvo Empaque por 900 gramos	Gramos		10	10
35	50181709	Levadura activa seca Frasco x 80 gr. Unidad	Unidad		15	15
36	52151501	Mangas desechables para pastelería de 16 pulgadas Caja por 100 unidades	Caja		14	14
37	50131701	Mantequilla 100% contenido graso Empaque por un kilogramo	kilogramos		18	18
38	50151514	Margarina industrial para hojaldre Paquete por 500 gramos	Gramos		25	25
39	50151514	Margarina industrial para repostería Caja por 15 kilogramos	Caja		10	10
40	50151514	Margarina multiproposito Caja de 15 kilogramos	Caja		10	10
41	50101716	Nuez del Brasil Empaque plástico por 500 gramos	Gramos		10	10
42	50171550	ORÉGANO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
43	48102108	PAPEL ALUMINIO Rollo de 300 metros	Metros	1	3	4
44	50171550	PIMIENTA NEGRA EN POLVO. Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
45	50171553	PIMIENTO ROJO EN POLVO PAPRICA Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
46	50181709	Polvo de hornear Frasco por 80 gramos	Gramos		20	20
47	12352202	PROTEÍNA AISLADA DE SOYA Empaque por 1000 gramos	Gramos	1		1
48	12164501	SAL CURANTE SAL NITRO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
49	50171551	Sal refinada Bolsa por 500 gramos	Gramos		10	10

50	42131606	TAPABOCAS DESECHABLE. Caja x 50 unidades.	Caja	2		2
51	41112213	TERMÓMETRO DE PUNZÓN	Unidad	2		2
52	47131501	Toallas para cocina lavables rollo por 174 paños aproximados	Rollo		10	10
53	50171550	TOMILLO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
54	50111519	TRIPA NATURAL DE CERDO PARA EMBUTIDOS Madeja por 90 metros	Metros	2		2
55	50303501	Uvas pasas Empaque por un kilogramo	kilogramos		10	10
56	50171707	Vinagre blanco Botella por un litro	Litros		10	10
57	13111201	VINIPEL rollo por 300 MTRS	Metros	1	11	12

3.2 CONDICIONES TECNICAS A EVALUAR

- Los elementos deben entregarse debidamente marcados de acuerdo al ítem que corresponde de acuerdo con la ficha técnica.
- El PROPONENTE deberá presentar su oferta por el sistema de precios unitarios, conforme al cual en dicho precio se encuentran comprendidos todos los costos directos e indirectos.
- El contratista deberá tener en cuenta que las entregas son parciales, de acuerdo a las cantidades solicitadas por el supervisor del contrato.
- Los elementos deben ser entregados por el operador en la sede y subsedes del CENTRO INDUSTRIAL Y DE DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA, según previo requerimiento de la entidad.
- Los elementos deben ser entregados en los empaques originales del fabricante.
- Las calidades y cualidades mínimas de los productos se encuentran anexas dentro de las fichas técnicas que hacen parte integral del presente proceso contractual.
- Los proponentes deberán allegar las fichas técnicas de los elementos objeto de suministro.
- Deberá indicar las especificaciones mínimas de los productos ofrecidos.
- Deberá anexar fotografías de los elementos objeto de compra.

CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES SG-SST

- Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST

- Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST.

- Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019

El rubro total de los materiales de formación de agroindustria de los programas SER Y población vulnerable es de cuarenta y siete millones novecientos dos mil doscientos cuarenta y ochos pesos moneda corriente. (47.902.248)

Se suscribe en el Municipio de Soacha, Cundinamarca a los 22 días, del mes de MARZO de 2024.

JUAN CARLOS BARACALDO SANTOS
Coordinación Académica Formación Complementaria

JAIRO ALBERTO RIVERA MURILLO
Coordinador de articulación y complementaria población vulnerable

Proyectó:

Leonardo Velásquez Castañeda-instructor ser.

Cesar Augusto Sanmiguel-instructor población vulnerable.

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	1
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50171550
Nombre Comercial del Producto	**AJO EN POLVO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1417 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Producido a partir de ajo (Allium sativum L.) seleccionado, pelado, cortado y deshidratado. Poner 20 g de producto en 200 ml. de agua fría, y dejar reposar 10 minutos. Color: Blanco amarillento Olor: Típico, sin olor a "pasado" Sabor: Típico a ajo Materias extrañas. Libre en la medida que lo permiten los medios técnicos existentes hoy en día.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio lega en Colombia del fabricante importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Empaque por 1000 gramos
Unidad de medida	GRAMOS

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ITEM	2
CODIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50221303
Nombre Comercial del Producto	ALMIDON DE YUCA SIN PROCESAR
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 926
Requisitos Específicos	Los almidones de yuca tienen solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo.
Empaque y rotulado	Empaque en bolsa individual que lo mantenga inerte libre de humedad y de todo tipo de contaminación, asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, el rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005 Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Empaque por 1 Kilogramo
Unidad de medida	Kilogramo

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ITEM	3
CODIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50101716
Nombre Comercial del Producto	ALMENDRA CON CASCARA
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 1291 Esta norma establece la terminología, los requisitos y los sistemas de clasificación de las frutas y hortalizas destinadas a ser consumidas en estado fresco.
Requisitos Específicos	Cada almendra común está compuesta por un: Carbohidratos: 2,3% mínimo Celulosa:15,2% máximo Proteína: 18,7 mínimo Grasas: 58,1% de (grasa saturada 0,4; grasa mono saturada 0,32; grasa polinsaturada 0,42) máximo Humedad: 5% máximo
Empaque y rotulado	El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y Norma de calidad durante el almacenamiento, transporte. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Presentación de Paquete por 500 gramos
Unidad de medida	gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	**4**
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50202207**
Nombre Comercial del Producto	**AMARETTO**
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	Cumplir con los requisitos establecidos en: Decreto 3192 de 1983 del Ministerio de Salud ¬ Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a fábricas de alcohol y bebidas alcohólicas, elaboración, hidratación envase, distribución, exportación, importación y venta de estos productos y se establecen mecanismos de control en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Decreto 1686 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social – Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 4676 – Bebidas Alcohólicas. Rotulado. Norma Técnica Colombiana NTC 1853 – Envases de vidrio para bebidas alcohólicas.
Requisitos Específicos	Graduación alcoholimetría: Máximo 30°
Empaque y rotulado	El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Botella en Vidrio x 750 ml unid
Unidad de medida	UNIDAD

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ITEM	5
CODIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50131702
Nombre Comercial del Producto	AREQUIPE DE REPOSTERIA (MILHOJA)
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 3757 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud por la cual se establece y se dan las normas sanitarias para los productos derivados de la leche como el arequipe
Requisitos Específicos	Producto para decoracion en frio, facilmente esparcible. Cuando el dulce se combine con otros ingredientes, el dulce de leche debe ser el componente principalen una cantidad mínima de 70%. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas. Cuando el dulce se combine con otros ingredientes, el dulce de leche debe ser el componente principalen una cantidad mínima de 70%. Sólidos lácteos no grasos % m/m, 17 % mínimo Humedad % m/m: 30% máximo Cenizas % m/m: 2,0 máximo Almidones Negativo.
Empaque y rotulado	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005 Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Presentación empaque por 5 kilogramos
Unidad de medida	kilogramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ITEM	6
CODIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50161509
Nombre Comercial del Producto	AZUCAR PULVERIZADA
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 611
Requisitos Específicos	El azúcar pulverizada debe cumplir los siguientes requisitos de calidad: Polarización a 20°C 96 mínimo Humedad%:1máximo Factor de seguridad 0.30máximo El azúcar destinado para consumo directo deberá cumplir con los requisitos microbiológicos y contenido de metales pesados permitidos en el azúcar crudo, indicado en la NTC611. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximo establecidos en la Resolución 2906 de 2007, del Ministerio de la Protección Social
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El transporte a granel debe cumplir las mismas condiciones. El azúcar debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Empaque por 1 Kilogramo.
Unidad de medida	KILOGRAMO

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	7
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50161509
Nombre Comercial del Producto	AZÚCAR MORENA
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC607 ESTABLECE DEFINICIONES, CONDICIONES GENERALES, REQUISITOS FISICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS, TOMA DE MUESTRAS Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN O RECHAZO, ENSAYOS, EMPAQUE Y ROTULADO. DEL AZÚCAR.
Requisitos Específicos	El azúcar Morena debe cumplir los siguientes requisitos de Norma de calidad: Polarizacióna20°C 96, mínimo Humedad %:1máximo, Factordeseguridad0.30 máximo, El azúcar crudo destinado para consumo directo deberá cumplir con los requisitos microbiológicos y contenido de metales pesados permitidos en el azúcar crudo, indicado en la NTC607. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximo establecidos en la Resolución 2906 de 2007, del Ministerio de la Protección Social
Empaque y rotulado	El azúcar crudo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Empaque por 1 Kilogramo.
Unidad de medida	kilogramo

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	8
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50161509
Nombre Comercial del Producto	AZUCAR BLANCA
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 611 establece los requisitos que debe cumplir y los métodos de ensayo para evaluar la calidad del azúcar denominado azúcar blanco, que se utiliza como materia prima en la industria y para consumo directo.
Requisitos Específicos	Humedad máxima 0,07%, debe cumplir con los demás requisitos en cuanto a limites microbiológicos fisicoquímicos y contaminantes toxicológicos establecidos en la NTC 611.
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El transporte a granel debe cumplir las mismas condiciones. El azúcar cruda debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Empaque por 1 Kilogramo
Unidad de medida	Kilogramo

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ITEM	9
CODIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50192401
Nombre Comercial del Producto	BOCADILLO CONSERVA
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 5856 ESTABLECE LOS REQUISITOS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS QUE DEBE CUMPLIR EL BOCADILLO DE GUAYABA, . Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia. Detección de Salmonella/25g: ausencia, 100% pulpa de guayaba. conservantes y aditivos aptos para el consumo humano
Empaque y rotulado	El producto se empacará en material inerte que garantice al producto el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto, y mantenga una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio; con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Presentación de Barra por 300 gramos
Unidad de medida	Gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ITEM	10
CODIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	52151608
Nombre Comercial del Producto	BROCHA DE SILICONA PASTELERIA
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 1972
Requisitos Específicos	Pincel de silicona 35mm de ancho,temperatura de trabajo de 300°c, se realizara prueba de temperatura del materia de silicona. material grado alimenticio.
Empaque y rotulado	Empaque plastificado, sellado sin ningún defecto. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Pincel de silicona 35mm de ancho,22cm largo empaque plastificado sellado und
Unidad de medida	Unidad

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	11
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171550**
Nombre Comercial del Producto	**CEBOLLA CABEZONA EN POLVO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1417 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Producido a partir de cebolla (Allium cepa L.), seleccionada, pelada, cortada, deshidratada, tostada y molturada. Poner 20 g de producto en 150 ml de agua hirviendo y dejar reposar 10 minutos. Color: Caramelo pálido- Olor: Típico, sin olor a pasado- Sabor: Típico a cebolla tostada- Materias extrañas: Libre en la medida que lo permiten los medios técnicos existentes hoy en día.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio lega en Colombia del fabricante importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Empaque por 1000 gramos
Unidad de medida	Gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	12
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171550**
Nombre Comercial del Producto	**CEBOLLA PUERRO DESHIDRATADA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1453 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Producido a partir de puerro (Allium porrum L.) seleccionado, lavado, cortado y deshidratado. Poner 10 g de producto en 250 ml de agua fría, llevar a ebullición durante 10 minutos y dejar reposar 10 minutos. Color: Piezas verdes (aprox. 30-50%); piezas blancas o verdes claras (50-70%) Olor: Típico, sin olor a pasado Sabor: Típico a puerro Materias extrañas: Libre en la medida que lo permiten los medios técnicos existentes hoy en día
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Empaque por 1000 gramos
Unidad de medida	Gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	**13**
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50362527**
Nombre Comercial del Producto	**CEREZAS MARRASQUINO**
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 6101
Requisitos Específicos	La cereza debe tener Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La cereza debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. En almíbar en el cual el contenido de azúcar es de 14 BRIX mínimo y 20 BRIX máximo.
Empaque y rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo de la cereza debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Frasco en Vidrio x 500 gramos
Unidad de medida	Gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ITEM	14
CODIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50325801
Nombre Comercial del Producto	CIRUELA PASA DESHUESADA
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 1291
Requisitos Específicos	Características de la organolépticas ciruela pasa: Color: negro azulado. Sabor: dulce característico de la ciruela pasa. Olor: propio de la fruta. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase Original, debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus caracteristicas fisicoquimicas. El alimento debe estarexento de contaminantesespecialmente de sustancias farmacologicamente activas, libre de presencia de plagas y protegido de la humedad
Empaque y rotulado	Las ciruelas, se deben empacar o envasar en material grado alimenticio, inerte, resistente y hermético que no altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Empaque por 1 Kilogramo.
Unidad de medida	Kilogramo

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ITEM	15
CODIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50161511
Nombre Comercial del Producto	COBERTURA CHOCOLATE SUCEDANEO PARA MOLDEO
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011
Requisitos Específicos	El producto debe contar con registro sanitario. Debe contener en sus componentes de fabricación, pasta de cacao, lecitina de soja, manteca de cacao
Empaque y rotulado	El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC¬512¬1 y NTC 512¬2 Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y Resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final. Debe ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. El producto se comercializará en presentaciones de **1 KILOGRAMO**
Unidad de medida	Kilogramo

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ITEM	16
CODIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50161511
Nombre Comercial del Producto	COBERTURA SABOR A CHOCOLATE BLANCO
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011
Requisitos Específicos	El chocolate blanco debe estar compuesto no menos de 40% porcentaje de pasta de cacao, se permite la adición de compuestos naturales, como leche en polvo, lecitina de soja, azucares y no se permite el aditivo de aceites hidrogenados.
Empaque y rotulado	El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC¬512¬1 y NTC 512, deben ser recipientes inocuos de primer uso que no alteren ni modifiquen las características de los productos. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. El producto se comercializará en presentaciones de 1 KILOGRAMO
Unidad de medida	kilogramo

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ITEM	17
CODIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50327008
Nombre Comercial del Producto	COCO DESHIDRATADO
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 1291
Requisitos Específicos	El coco debe cumplir con los requisitos asociada con el producto (trozos de cutícula) <3.0% Recuento de microorganismos mesófilos <10.000 ufc/g Coliformes totales: <10 ufc/g Coliformes fecales: <10 ufc/g Hongos y Levaduras: <300 ufc/g máxima: 5%
Empaque y rotulado	otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rótulo del melón debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Empaque por 1 Kilogramo
Unidad de medida	Kilogramo

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ITEM	18
CODIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50161511
Nombre Comercial del Producto	COCOA EN POLVO
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 518 Y NTC 792 ESTABLECE LOS REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR EL CACAO EN POLVO Y SUS MEZCLAS SECAS CON EDULCOLORANTES El cacao empleado debe cumplir con los requisitos específicos de Norma de calidad establecidos en la NTC 518 y NTC 792. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.
Requisitos Específicos	La cocoa debe contener: Contenido de grasa de cacao (%) m/m: 28% máximo. Humedad (%) m/m: 3,0 % máximo.
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 del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación. El rótulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Presentación de Paquete por 230 gramos
Unidad de medida	Gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	19
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171552**
Nombre Comercial del Producto	**CONDIMENTO PARA CHORIZO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1453 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Aspecto: Sólido, pulverizado grueso. Empaque: Aluminio plastificado. Fecha de vencimiento un año a partir de la entrega. Contener lote y fecha de producción Ingredientes: Especias deshidratadas, sal común, tripolifosfatos, glutamato, PVH, mezcla de aceites esenciales y eritorbato. Codex Alimentarius. CAC/RCP 42•1995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio lega en Colombia del fabricante importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Empaque por 1000 gramos
Unidad de medida	Gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	20
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171552**
Nombre Comercial del Producto	**CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1453 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Aspecto: Sólido, pulverizado grueso. Empaque: Aluminio plastificado. Fecha de vencimiento un año a partir de la entrega. Contener lote y fecha de producción Ingredientes: Especias deshidratadas, sal común, tripolifosfatos, glutamato, PVH, mezcla de aceites esenciales y eritorbato. Codex Alimentarius. CAC/RCP 42•1995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio lega en Colombia del fabricante importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del product y asegure su conservación. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país d origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a s contenido propio al solicitado. Empaque por 1000 gramos
Unidad de medida	Gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	21
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171552**
Nombre Comercial del Producto	**CONDIMENTO PARA LONGANIZA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1453 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Aspecto: Sólido, pulverizado grueso. Empaque: Aluminio plastificado. Fecha de vencimiento un año a partir de la entrega. Contener lote y fecha de producción Ingredientes: Especias deshidratadas, sal común, tripolifosfatos, glutamato, PVH, mezcla de aceites esenciales y eritorbato. Codex Alimentarius. CAC/RCP 42•1995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio lega en Colombia del fabricante importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Empaque por 1000 gramos
Unidad de medida	Gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	22
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	27111503
Nombre Comercial del Producto	CUCHILLO 10 PULGADAS
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	ISO/TC 186 Cuchillería, cubertería y orfebrería metálica decorativa y de mesa-CEN/TC 194 Utensilios en contacto con los alimentos
Requisitos Específicos	Cuchillo para corte de alimentos #10'' Cuchillo para carne, hoja de acero inoxidable 10'' color blanco. Con filo liso. Mango de polipropileno inyectado directamente sobre la espiga de la hoja, anatómico y texturizado. Longitud (mm) 367, Anchura (mm) 58, Altura (mm) 22, Peso c/ embalaje (kg) 0.20.
Empaque y rotulado	El producto deberá empacarse de forma tal que no sufra daños y conserve su Norma de calidad en condiciones adecuadas de manejo, almacenamiento y transporte. En el empaque debe indicar como mínimo: dimensiones, marca, número de lote y fecha de producción. El producto debe estar rotulado en caracteres legibles e indelebles indicando, materiales de fabricación, instrucciones de cuidado, marca, país de Origen y fabricante. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ITEM	23
CODIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50131702
Nombre Comercial del Producto	DULCE CON LECHE REPOSTERIA (ROSCON)
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 3757 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud por la cual se establece y se dan las normas sanitarias para los productos derivados de la leche como el arequipe
Requisitos Específicos	Producto para rellenar en caliente u horneable. Cuando el dulce se combine con otros ingredientes, el dulce de leche debe ser el componente principal en una cantidad mínima de 70%. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas. U composición debe ser 100% leche de origen animal específicamente de la vaca, y un 80% de azúcar caramelizado, los conservantes deben ser aptos para consumo humano. Sólidos lácteos no grasos % m/m, 17 % mínimo Humedad % m/m: 30% máximo Cenizas % m/m: 2,0 máximo Almidones Negativo.
Empaque y rotulado	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Presentación de Paquete por 5 kilogramos
Unidad de medida	Kilogramo

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ITEM	24
CODIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50361601
Nombre Comercial del Producto	DURAZNOS- EN CONSERVA
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 4929:-DURAZNOS- EN CONSERVA APLICA A LAS FRUTAS DE HUESO (CAROZO) DEL GÉNERO PRUNUS.
Requisitos Específicos	En el almíbar el contenido de azúcar: 14°BRIX mínimo y 20° BRIX, deben venir totalmente sellada, y cortados en mitades los duraznos, color característico y olor.
Empaque y rotulado	Lata Stone electrónicamente estañada 401*411, El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC¬512, deben ser recipientes inocuos de primer uso que no alteren ni modifiquen las características de los productos. Y RESOLUCION 683 DE 2012. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. En latas de 425 gramos, unid
Unidad de medida	Unidad

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ITEM	25
CODIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	52151616
Nombre Comercial del Producto	ESPATÚLA EN SILICONA PARA USO EN CHOCOLATERIA Y PASTELERÍA
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	Cumplir con la NTC 2169
Requisitos Específicos	marca reconocida. material higiénico temperatura de trabajo de 300°c, se realizara prueba de temperatura para aceptacion del utensilio.
Empaque y rotulado	El elemento debe ser entregado en buen estado físico y de funcionamiento, en su empaque original Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	26
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50221303
Nombre Comercial del Producto	FÉCULA DE MAÍZ
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 926 establece los requisitos y los métodos de ensayo que debe cumplir el almidón de maíz (zea mays), no modificado (fécula de maíz), destinado para la alimentación humana luego de ser procesada.
Requisitos Específicos	El almidón o fécula de maíz sin modificar para la industria alimentaria debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC 926 y Microbiológicos
Empaque y rotulado	El almidón de maíz en sus usos, se debe empacar en bolsas de papel kraft o plásticas que permitan conservar la calidad e higiene del producto y facilitar el manejo como mínimo. El rotulado del producto debe cumplir con la resolución N° 05109 del Min de la Protección Social Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Bolsa x 500 gr
Unidad de medida	Gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ITEM	27
CODIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50192401
Nombre Comercial del Producto	FRUTA CONFITADA
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 3207
Requisitos Específicos	La fruta confitada es la fruta o parte de la misma, fresca, seca o cristalizada, cubierta con un producto azucarado obtenido mediante el proceso de cocción que seca la fruta. Se permite la adición de edulcorantes, colorantes y aditivos permitidos, hasta alcanzar una concentración de sólidos solubles en la fruta que permita su conservación a temperatura ambiente, Contenido de azúcar: debe de estar entre 68 a 70 ºBrix pH: debe de estar entre 4,0 a 4,5 Humedad: el contenido 25%máximo.
Empaque y rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Empaque por 1 Kilogramo.
Unidad de medida	Kilogramo

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	28
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50192404
Nombre Comercial del Producto	GELATINA SIN SABOR
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 1629 Esta norma establece los requisitos de calidad e inocuidad y los métodos de ensayo que debe cumplir la gelatina pura utilizada en la industria de alimentos como materia prima.
Requisitos Específicos	la gelatina pura debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos indicados en la tabla uno y dos de la norma , así como los límites máximos permitidos para metales pesados establecidos en la tabla 3.
Empaque y rotulado	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque empleado para su comercialización durante el almacenamiento debe garantizar la conservación de sus características sensoriales, físicas químicas y microbiológicas de un producto apto para el consumo. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Bolsa plástica de 500 gramos.
Unidad de medida	Gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ITEM	29
CODIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50192404
Nombre Comercial del Producto	GELATINA SIN SABOR TIPO G.
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 1629 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	En su elaboración se debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. La gelatina debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social
Empaque y rotulado	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque empleado para su comercialización durante el almacenamiento debe garantizar la conservación de sus características sensoriales, físicas químicas y microbiológicas de un producto apto para el consumo. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Empaque por 1 kilogramo
Unidad de medida	Kilogramo

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	30
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50221301
Nombre Comercial del Producto	HARINA DE MAIZ
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 3594 Establece los requisitos que debe cumplir y los ensayos a que debe someterse la harina precocida de maíz, para consumo humano.
Requisitos Específicos	La harina de maíz debe tener un color homogéneo y no debe tener grumo sin materiales o contaminantes extraños o presentar olores ni sabores extraños, asi como cumplir con los requisitos de las tablas 1, 2, 3 y 4 de la NTC 3594
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Bolsa x 500 gramos
Unidad de medida	Gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	31
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50221301
Nombre Comercial del Producto	HARINA DE TRIGO
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 267 esta norma establece los requisitos que debe cumplir la harina de trigo para consumo humano, elaborada con tirgo común, Triticum Aestivum l. o con trigo ramificado, Triticum Compactum host,. o una mezcla de los mismos, que ha sido preenvasada y esta lista
Requisitos Específicos	Características organolépticas Color Blanco marfil o ligeramente amarilla Olor y sabor Característico Especificaciones físico-químicas Proteína (Gluten) 12 % Humedad (% max) 14,5 Almidón (%) 70 Minerales (% cenizas) 0,5 Materia grasa (%) 3 Tamaño partículas (micras) Entre 80 y 200 micras Acidez (% max) 0,25 Falling Number mínimo (segundos) 250 Gluten húmedo (%) Entre 26 y 30 Gluten seco (%) Entre 8,5 y 10
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Empaque por 1000 gramos
Unidad de medida	Gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ITEM	32
Código UNSPSC	50221301
Nombre Comercial del Producto	HARINA DE TRIGO PARA REPOSTERÍA “0000”
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 267
Requisitos específicos	Harina de trigo producto elaborado con granos de trigo común Triticum aestivum L., o trigo ramificado Triticum compactum host.,o combinaciones de ellos por medio de procedimientos de trituración o molienda en los que se separa parte del salvado o germen y el resto se muele hasta darle un grado determinado de finura. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. BULTO x 50 KG
Presentación	BULTO

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ITEM	33
CODIGO ELEMENTO SEGÚNUNSPSC	50171550
Nombre Comercialdel Producto	Laurel en polvo
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4423 – Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud Por la cual se define las características de las especias o condimentos vegetales y se dictan normas sanitarias y de calidad de estos productos y de sus mezclas. Y las normas que lo modifiquen
RequisitosEspecíficos	Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto, presentación en polvo
Empaque y rotulado	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC5121 y NTC 5122. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Empaque por 1000 gramos
Presentación	Gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ITEM	34
CODIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50131704
Nombre Comercial del Producto	LECHE EN POLVO
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 1036
Requisitos Específicos	Materia grasa Mínimo a 26,0 % NIR – Infraxact Proteínas Mínimo 25,0 % NIR – Infraxact Cenizas Máximo 7% NIR - Infraxact Acidez titulable Máximo 17,00 ml de NaOH 0,1 N/10g de SNG FIL IDF 86: 1981 Índice de Insolubilidad Máximo 1,00 ml FIL IDF 129 A: 1988 Partículas tostadas Máximo Disco “B” ADPI 916: 1990 Humectabilidad Máximo 60 s FIL 87:1979 Dispersabilidad Mínimo 85 % p/p FIL 87:1979
Empaque y rotulado	Las presentaciones minoristas son bolsas de papel aluminado. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109 del Ministerio de Protección Social Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Empaque por 900 gramos
Unidad de medida	Gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	35
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50181709
Nombre Comercial del Producto	LEVADURA ACTIVA SECA
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 1807 esta norma establece los requisitos que debe cumplir la levadura para panificación y los métodos de ensayo a los cuales ésta debe someterse.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la NTC 1807
Empaque y rotulado	Debe estar empacada en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la resolución N° 5109, por la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado del producto y materias primas Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Frasco x 80 gr.
Unidad de medida	Gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ITEM	36
CODIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	52151501
Nombre Comercial del Producto	MANGAS DESECHABLES PARA PASTELERIA DE 16 PULGADAS
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	Cumplir con la NTC 3717
Requisitos Específicos	MANGAS DESECHABLES PARA PASTELERIA DE 16 PULGADAS.
Empaque y rotulado	Manga Para decorar en lona plastificada. 16" (40 cm cm.). El elemento debe ser entregado en buen estado físico y de funcionamiento, en su empaque original. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. CAJA X 100 UNIDADES
Unidad de medida	Unidad

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	37
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50131701
Nombre Comercial del Producto	MANTEQUILLA 100% CONTENIDO GRASO LACTEO
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 734 Establece los requisitos que debe cumplir la mantequilla destinada al consumo directo o una elaboración .
Requisitos Específicos	La mantequilla debe cumplir con los siguientes requisitos: Materia grasa %m/m: 80% mínimo Humedad: 16% máximo. Sólidos lácteos no grasos % mlm, 2,0%máximo Cloruro de sodio %m/m: 3,0% máximo. Índice de Reichert-Meissel : 22-32 Prueba de Kreiss: negativa Prueba de fosfatasa: negativa La mantequilla debe estar prácticamente exenta de sustancias tóxicas y residuos de droga o medicamentos. El producto debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. Y la NTC 734.
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado en recipientes resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Empaque x 1 kilogramo.
Unidad de medida	kilogramo

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ITEM	38
CODIGO ELEMENTO SEGUN UNSPSC	50151514
Nombre Comercial del Producto	MARGARINA INDUSTRIAL PARA HOJALDRE
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 241 GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES VEGETALES Y ANIMALES.MARGARINAS Y ESPARCIBLES PARA USO EN MESA Y COCINA
Requisitos Específicos	La margarina debe cumplir con los siguientes aspectos, Color: Amarillo paja- amarillo claro, ligeramente brilloso Olor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de olores extraños y rancios Sabor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de notas rancias o extrañas Aspecto: Barra sólida, homogénea, con una consistencia tersa y libre de grumos Grasas 60%
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación, en caja de cartón impermeabilizada. NTC DE 321/13 Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Paquete por 500 gramos
Unidad de medida	Gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	39
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50151514
Nombre Comercial del Producto	MARGARINA INDUSTRIAL PARA REPOSTERIA
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 250 Establece los requisitos que debe cumplir y los métodos de análisis a los cuales debe someterse la margina industrial.
Requisitos Específicos	Se solicita la especificidad de Repostería para facilitar la dilución de azucares y el esponjamiento uniforme de los productos terminados. La margarina industrial debe estar libre de materias extrañas, olores y sabores objetables. El color debe ser uniforme, En la elaboración de margarina industrial se deben utilizar los aditivos establecidos en la legislación nacional vigente o en su defecto los establecidos en el Codex Alimentarius. El límite de residuos de plaguicidas en la margarina industrial, debe estar de acuerdo con lo establecido en la legislación nacional vigente o en su defecto en la Comisión del Codex Alimentarius Características especiales Cremado rápido de 7 a 12 minutos aprox ,Rendimiento, mayor incorporación de aire, mayor volumen = mayor número de unidades ahorro de tiempo, permite el proceso de batido en una sola etapa mantiene la suavidad y esponjosidad del producto terminado alargando su vida útil.
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Caja por 15 kilogramos
Unidad de medida	Kilogramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ITEM	40
Código UNSPSC	50151514
Nombre Comercial del Producto	MARGARINA MULTIPROPOSITO
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. NTC 734
Requisitos Específicos	La margarina debe cumplir con los siguientes aspectos, Color: Amarillo paja- amarillo claro, ligeramente brilloso Olor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de olores extraños y rancios Sabor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de notas rancias o extrañas Aspecto: Barra sólida, homogénea, con una consistencia tersa y libre de grumos El producto debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. Y la NTC 734.
Empaque y rotulado	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Caja por 15 kilogramos
Presentación	Kilogramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	41
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50101716
Nombre Comercial del Producto	NUEZ DE BRASIL
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 748 Industrias alimentarias. oleaginosas. maní – cacahuete. Establece definiciones, clasificación, designación, requisitos, niveles de infestación, empaque y rotulado.
Requisitos Específicos	Composición química de la nuez nogal: - Agua 4% - Hidratos de carbono 15% (fibra 5%) – Proteínas 15% - Lípidos 60% (ácido linoleico 30%) - Sodio 4 mg/100 g - Potasio 500 mg/100 g - Calcio 80 mg/100 g - Fósforo 400 mg/100 g - Hierro 2 mg/100 g - Vitamina B1 0,3 mg/100 g - Vitamina B2 0,1 mg/100 g Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 1291. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007
Empaque y rotulado	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Empaque plástico x 500 gramos
Unidad de medida	Gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ITEM	42
CODIGO ELEMENTO SEGÚNUNSPSC	50171550
Nombre Comercial del Producto	Orégano molido
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4423 – Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud Por la cual se define las características de las especias o condimentos vegetales y se dictan normas sanitarias y de calidad de estos productos y de sus mezclas. Y las normas que lo modifiquen
RequisitosEspecíficos	Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 12%; Cenizas, máximo 16 %; cenizas insolubles, máximo 1,5%Fibra bruta, máximo 25%. Cuando se utilicen colorantes artificiales en el orégano molido, la cantidad máxima permitida es del 3%.
Empaque y rotulado	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC5121 y NTC 5122. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Empaque por 1000 gramos
Presentación	Gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	43
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**48102108**
Nombre Comercial del Producto	PAPEL **ALUMINIO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 2831 esta norma contempla el papel reconocido de aluminio y aleaciones de aluminio, con un contenido mínimo de aluminio de 98. y espesores desde 0,006 4mm(0,00025 pulgada)hasta 0,038 mm(0,0015 pulgada).
Requisitos Específicos	El papel de aluminio deberá ser ensayado para establecer la condición de su superficie.
Empaque y rotulado	Deberá ser empacado para proporcionarle protección adecuada durante la manipulación y transporte, deberá estar libre de contaminantes nocivos para el papel de aluminio Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Rollo de 300 metros
Unidad de medida	Metros

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ITEM	**44**
Código UNSPSC	50171550
Nombre comercial del Producto	**PIMIENTA NEGRA MOLIDA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	Según la variedad debe cumplir los siguientes requisitos: Pimienta blanca: humedad, máximo 18%; cenizas, máximo 3.5%; cenizas insolubles, máximo 0.3%; fibra bruta, máximo 9%; extracto etéreo fijo, mínimo 6%. Pimienta de Cayena o roja: humedad, máximo 9%; cenizas, máximo 8%; cenizas insolubles, máximo 1.25%; fibra bruta, máximo 28%; extracto etéreo volátil, mínimo 15%. Pimienta de Jamaica: humedad, máximo 10%; cenizas, máximo 6%; cenizas insolubles, máximo 0.4%; fibra bruta, máximo 25%; extracto etéreo volátil, mínimo 3%; aceite esencial, mínimo 3%. Pimienta negra: humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial 0.5 a 2.5%. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministeriode Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423.
Empaque y rotulado	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vidaútil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Empaque por 1000 gramos
Presentación	Gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	45
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50171553**
Nombre Comercial del Producto	**PIMIENTO ROJO EN POLVO – PAPRICA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1417 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Producido a partir de pimiento rojo (Capsicum annum L.) seleccionado, lavado, descorazonado, cortado y deshidratado. Poner 10 gramos de producto en 300 ml. de agua fría, llevar a ebullición, dejar hervir a fuego lento durante 10 minutos y dejar reposar 3 minutos. Color: Rojo- Olor: Típico, sin olor a pasado- Sabor: Típico a pimiento rojo- Materias extrañas: Libre en la medida que lo permiten los medios técnicos existentes hoy día.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Empaque por 1000 gramos
Unidad de medida	Gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	46
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50181709
Nombre Comercial del Producto	POLVO DE HORNEAR
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	Levadura química para aligerar las masas y aumentar el volumen de productos horneados Cumplir con la NTC 1582 establece los emulsificantes, estabilizantes y espesantes permitidos en la industria alimenticia y los requisitos
Requisitos Específicos	Especificaciones físico-químicas Aspecto: polvo fino fluido Color: blanco Olor: característico Humedad: ≤ 2.5 % Volumen de CO_2 desprendido Velocidad 6,3 g 70°C, tiempo 30 min.: > 90 ml pH (solución 1%): 6 – 7
Empaque y rotulado	Debe estar empacada en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la resolución N° 5109, por la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado del producto y materias primas Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Frasco X 80 gramos
Unidad de medida	Gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	47
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12352202**
Nombre Comercial del Producto	**PROTEÍNA AISLADA DE SOYA**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1453 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	La proteína aislada de soja es una forma altamente refinada de proteína de soja con un contenido proteico mínimo del 90% sobre una base libre de humedad. Se elabora a partir de harina de soja desgrasada, a la que se elimina la mayor parte de sus componentes no-proteicos, grasas y carbohidratos. Aspecto: Polvo fino de color crema. Ingredientes: Contiene proteína de soya mínimo al 90%. Proteína extraída del frijol de soya. Fecha de vencimiento un año a partir del empaque. Contener lote y fecha de producción.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un materia adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Empaque por 1000 gramos
Unidad de medida	Gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	48
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**12164501**
Nombre Comercial del Producto	**SAL CURANTE – SAL NITRO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1453 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	El Nitral Sal curante al 20% se utiliza en la preparación de embutidos como precursor de color en productos curados. Aditivo Curandina. Cristales de sal de color rosado. Mezcla de cloruro de sodio al 94% con nitrito de sodio al 6%. Grado alimenticio.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Empaque por 1000 gramos
Unidad de medida	Gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	49
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50171551
Nombre Comercial del Producto	SAL REFINADA
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	Decreto 0547 del 19 de marzo de 1996 Por el cual se reglamenta el Título V de la Ley 09 de 1979, en cuanto a la expedición del registro Sanitario y a las condiciones sanitarias de producción, empaque y comercialización, al control de la sal para consumo humano y se dictan otras disposiciones sobre la materia
Requisitos Específicos	La sal debe estar exenta de sabores y olores extraños. No debe contener impurezas orgánicas, arena y fragmento de concha, color blanco, apariencia cristalina, altamente soluble en agua, finamente granulada.
Empaque y rotulado	El contenido de humedad no sebe superar el 0,20%. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias prima. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Empaque por 500 gramos
Unidad de medida	Gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	50
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**42131606**
Nombre Comercial del Producto	**TAPABOCAS DESECHABLE.**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 6449 Esta especificación normativa proporciona los requisitos mínimos que deben cumplir las mascarillas (tapabocas)
Requisitos Específicos	Deben cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas y en su totalidad con la NTC 1733 Higiene y seguridad. Equipos de protección respiratoria.
Empaque y rotulado	Empacado en cajas de cartón o estuche plástico que garantice la calidad y conservación del producto durante su almacenamiento y transporte. El rotulado debe indica como mínimo fabricante, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante, importador o distribuidor responsable según corresponda, marca tipo de producto y fecha de producción o número de lote. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Caja x 50 unidades.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	51
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**41112213**
Nombre Comercial del Producto	**TERMÓMETRO DE PUNZÓN**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 947-1 - Debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Descripción: 13 / 4 pulgadas (44mm) con doble dial escala ° C / ° F- Rango de temperatura: 0 ° F a 220 ° F (-10 ° Ca 100 ° C)- Calibración: simple calibración tuerca hexagonal - Sonda: 5inch (128mm) de acero inoxidable -Precisión: ± 6 ° F de 32 ° F a 165 ° F (± 3,3 ° C de 0 ° C a 74 ° C) - Peso: 0.6 oz (16gm). El termómetro es un instrumento de medición de temperatura. Un termómetro de punzón es un medidor de temperatura por contacto.
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un materia adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado.
Unidad de medida	Unidad

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	52
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	47131501
Nombre Comercial del Producto	TOALLAS PARA COCINA LAVABLES
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	PAÑOS DE LIMPIEZA alta capacidad de absorción de líquidos y aceites y una baja liberación de pelusa
Requisitos Específicos	Los paños X80 regular con antibacterial están fabricados en polipropileno y celulosa, están diseñados para la limpieza pesada, tareas repetitivas y superficies contantes y rugosas. Poseen un aditivo antimicrobiano que evita el crecimiento de microorganismos (bacterias, hongos, levaduras) en el paño, además de evitar los malos olores. Los paños generan ahorros de hasta 68% en espacio de almacenamiento de paños de limpieza, ahorros en tiempos de desplazamiento porque son portátiles y de recursos puesto que son reutilizables y lavables evitando desperdicios. Los paños son fabricados de forma estandarizada e higiénica, garantizando que son libres de contaminantes cuando salen del rollo, disminuyendo los riesgos de contaminación en los procesos. Su presentación es en rollo por 80 hojas.
Empaque y rotulado	Empacados en materiales inertes que no aporten al producto algún tipo de contaminación, ya que son para la industria alimentaria, Su rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC-5465 que establece los requisitos para el etiquetado de los productos de aseo y limpieza. rollo por 174 paños aproximados
Unidad de medida	Unidad

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ITEM	53
Código UNSPSC	50171550
Nombre Comercial del Producto	**TOMILLO EN POLVO**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	El producto seco debe cumplir con los siguientes requisitos:Humedad: 12% máximo Cenizas: 12 % máximo Cenizas insolubles: 4% máximo Aceite esencial: 0,8% mínimo.
Empaque y rotulado	Empaque individual, plástico, transparente. que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Empaque por 1000 gramos
Presentación	Gramos

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	54
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**50111519**
Nombre Comercial del Producto	**TRIPA NATURAL DE CERDO PARA EMBUTIDOS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1325 - El producto debe cumplir con las condiciones y los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.
Requisitos Específicos	Grado alimenticio. Madeja por 90 metros calibre 26 o 28 – 30. Conservada en sal
Empaque y rotulado	El rotulado del empaque, deberá indicar como mínimo: nombre del producto, marca, modelo, país de fabricación, nombre y domicilio legal en Colombia del fabricante importador o distribuidor responsable según corresponda. El empaque/embalaje debe ser de un materia adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Madeja por 90 metros
Unidad de medida	Metros

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ITEM	55
CODIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50303501
Nombre Comercial del Producto	UVAS PASAS
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 1291
Requisitos Específicos	Uvas pasas tiernizadas 65.9 % - 70.8 % Agua 28.0 % - 34.0 % Conservante 0.08 – 1.2 g/kg. Color: típico de la Uva pasa . Sabor y olor: característico, frutoso, sin olores ni sabores extraños. Textura: normal para la uva pasa sin carozo. Humedad: 32.0 % analizado con "FDA of California Moisture Tester" Sorbato de potasio: 928 ppm de ácido sórbico. Total todos los defectos: 2.78 % (p/p) incluyendo fuera de color.
Empaque y rotulado	Las ciruelas, se deben empacar o envasar en material grado alimenticio, inerte, resistente y hermético que no altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Empaque por 1 Kilogramo
Unidad de medida	Kilogramo

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	56
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	50171707
Nombre Comercial del Producto	VINAGRE BLANCO
Norma Técnica de Calidad (Cuando aplique)	NTC 2188 establece los requisitos y los métodos de ensayo que debe cumplir el vinagre para consumo humano.
Requisitos Específicos	En producto no se permite la presencia de materias extrañas objetables como pulpa, semillas, hojas piel entre otros e plantas, condimentos, especias y frutas, o sus partes frescas, secas, deshidratadas o concentradas, troceadas o no, Acidez (Expresado como Ac. Acético) 4% Máximo pH (a 20ºC) 2.6 Mínimo
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. Botella plástica con tapa Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Botella por 1 litro.
Unidad de medida	Litro

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

ÍTEM	57
CÓDIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	**13111201**
Nombre Comercial del Producto	**ROLLOS VINIPEL X 300 MTRS**
Norma técnica de Calidad (cuando aplique)	NTC 1257- establece los requisitos que deben cumplir las películas de polietileno de baja densidad en el intervalo de 910,0 kg/m3 a 925 kg/m3 para el empaque de alimentos.
Requisitos Específicos	Fabricados con materias primas aptas para contacto directo con alimentos y óptimo para envolver Sándwiches Hamburguesas, Perros Calientes y toda clase de Comidas Rápidas así como productos de Panadería y Bizcochería capacidad para resistir la humedad y la grasa apta para alimentos rollo por 300 mts color transparente
Empaque y rotulado	Resistentes al agua, aceites y grasas. Excelente durabilidad. No se degradará si está fuera del alcance de la luz solar directa. Empacados en materiales inertes que no aporten al producto algún tipo de contaminación, ya que son para la industria alimentaria, Su rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC-5465 que establece los requisitos para el etiquetado de los productos de aseo y limpieza Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado. Rollo por 300 metros
Unidad de medida	Metros

CERTIFICACIÓN PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

EL COORDINADOR DEL GRUPO DE APOYO ADMINISTRATIVO MIXTO DE LA REGIONAL CUNDINAMARCA DEL SENA

CERTIFICA:

Que el siguiente objeto ***"CONTRATARA MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DE AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA "*** se encuentra incluido en el Plan Anual de Adquisiciones de la Dirección Regional Cundinamarca del SENA para la vigencia 2024.

(cada códi	Descripción	inicio de proces	presentac	ón del contrato (	trato (intervalo:	odalidad de selec	uente de los recu	Valor total estima
50151513	25_9232_443 CONTRATARA MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DE AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA	Marzo	Marzo	120	Días	Mínima cuantía	Presupuesto de entidad nacional	47.902.600 COP

Para mayor constancia se firma en Bogotá, a los dieciocho (18) días del mes de marzo de 2024.

WILSON TRIANA BOLAÑOS

Proyectó: Jorge Eliecer Suárez G/ Profesional Contratista Planeación

	Versión: 02
	Código: GIL-F-073

Proceso Gestión de Infraestructura y Logística

Formato Consulta de Existencia de Bienes en Kárdex

FECHA:	**1/04/2024**	**CIUDAD/MUNICIPIO:**	**SOACHA**
COD REGIONAL:	**25**	**REGIONAL**	**CUNDINAMARCA**
CENTRO DE COSTO:	**CENTRO INDUSTRIAL Y DE DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA**		
COD CENTRO DE COSTO:	**923210**		

Una vez consultados y validados los saldos del kárdex del sistema de administración y control de bienes (SACB) de CENTRO INDUSTRIAL Y DE DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA de los bienes solicitados por el área o dependencia de CONTRATACION; se infoma las siguientes existencias en almacén:

CONSECUTIVO SACB	NOMBRE	DESCRIPCION U OBSERVACIONES	TIPO DE ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE BIENES EN KARDEX
	AJO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Producido a partir de ajo (Allium sativum L.) seleccionado, pelado, cortado y deshidratado. Poner 20 g de producto en 200 ml. de agua fría, y dejar reposar 10 minutos. Color: Blanco amarillento Olor: Típico, sin olor a “pasado” Sabor: Típico a ajo Materias extrañas. Libre en la medida que lo permiten los medios técnicos existentes hoy en día.	CONSUMO	Gramos	**0**
	Almidón de yuca sin procesar Empaque por un kilogramo	Los almidones de yuca tienen solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Almendra con cascara paquete por 500 gramos	Cada almendra común está compuesta por un: Carbohidratos: 2,3% mínimo Celulosa:15,2% máximo Proteína: 18,7 mínimo Grasas: 58,1% de (grasa saturada 0,4; grasa mono saturada 0,32; grasa polinsaturada 0,42) máximo Humedad: 5% máximo.	CONSUMO	Gramos	**0**
	amaretto Botella en vidrio x 750 ml	Graduación alcoholimetría: Máximo 30°	CONSUMO	unidad	**0**
	Arequipe de repostería empaque por 5 kilogramos	Producto para decoración en frio, fácilmente esparcible. Cuando el dulce se combine con otros ingredientes, el dulce de leche debe ser el componente principal en una cantidad mínima de 70%. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas. Cuando el dulce se combine con otros ingredientes, el dulce de leche debe ser el componente principal en una cantidad mínima de 70%. Sólidos lácteos no grasos % m/m, 17 % mínimo Humedad % m/m: 30% máximo Cenizas % m/m: 2,0 máximo Almidones Negativo.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Azúcar pulverizada Empaque por kilogramo	La azúcar pulverizada debe cumplir los siguientes requisitos de calidad: Polarización a 20°C 96 mínimo Humedad%:1máximo Factor de seguridad 0.30máximo El azúcar destinado para consumo directo deberá cumplir con los requisitos microbiológicos y contenido de metales pesados permitidos en el azúcar crudo, indicado en la NTC611. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximo-establecidos en la Resolución 2906 de 2007, del Ministerio de la Protección Social.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Azúcar morena Empaque por 1 kilogramo	El azúcar Morena debe cumplir los siguientes requisitos de Norma de calidad: Polarizacióna20°C 96, mínimo Humedad %:1máximo, Factordeseguridad0.30 máximo, El azúcar crudo destinado para consumo directo deberá cumplir con los requisitos microbiológicos y contenido de metales pesados permitidos en el azúcar crudo, indicado en la NTC607. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximo establecidos en la Resolución 2906 de 2007, del Ministerio de la Protección Social.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Azúcar blanca refinada Empaque por kilogramo	Humedad máxima 0,07%, debe cumplir con los demás requisitos en cuanto a limites microbiológicos fisicoquímicos y contaminantes toxicológicos establecidos en la NTC 611.	CONSUMO	kilogramos	**0**

	Bocadillo de conserva Presentación en barra por 300 gramos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia. Detección de Salmonella/25g: ausencia, 100% pulpa de guayaba. conservantes y aditivos aptos para el consumo humano.	CONSUMO	Gramos	**0**
	Brocha de silicona pastelera, Pincel de silicona 22 cm largo material grado alimenticio	Pincel de silicona 35mm de ancho, temperatura de trabajo de 300°c, se realizará prueba de temperatura del materia de silicona. material grado alimenticio.	CONSUMO	Unidad	**0**
	CEBOLLA CABEZONA EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Producido a partir de cebolla (Allium cepa L.), seleccionada, pelada, cortada, deshidratada, tostada y molturada. Poner 20 g de producto en 150 ml de agua hirviendo y dejar reposar 10 minutos. Color: Caramelo pálido- Olor: Típico, sin olor a pasado- Sabor: Típico a cebolla tostada- Materias extrañas: Libre en la medida que lo permiten los medios técnicos existentes hoy en día.	CONSUMO	Gramos	**0**
	CEBOLLA PUERRO DESHIDRATADA Empaque por 1000 gramos	Producido a partir de puerro (Allium porrum L.) seleccionado, lavado, cortado y deshidratado. Poner 10 g de producto en 250 ml de agua fría, llevar a ebullición durante 10 minutos y dejar reposar 10 minutos. Color: Piezas verdes (aprox. 30-50%); piezas blancas o verdes claras (50-70%) Olor: Típico, sin olor a pasado Sabor: Típico a puerro Materias extrañas: Libre en la medida que lo permiten los medios técnicos existentes hoy en día.	CONSUMO	Gramos	**0**
	Cerezas marrasquino Frasco en vidrio x 500 gramos	La cereza debe tener Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La cereza debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. En almíbar en el cual el contenido de azúcar es de 14 BRIX mínimo y 20 BRIX máximo.	CONSUMO	Gramos	**0**
	Ciruela pasa deshuesada Empaque por un kilogramo	Características de la organolépticas ciruela pasa: Color: negro azulado. Sabor: dulce característico de la ciruela pasa. Olor: propio de la fruta. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase Original, debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus caracteristicas fisicoquimicas. El alimento debe estarexento de contaminantesespecialmente de sustancias farmacologicamente activas, libre de presencia de plagas y protegido de la humedad.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Cobertura chocolate sucedaneo para moldeo, Bolsa 1 KILOGRAMO	El producto debe contar con registro sanitario. Debe contener en sus componentes de fabricación, pasta de cacao, lecitina de soja, manteca de cacao.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Cobertura sabor chocolate blanco Presentación de paquete por 1 kilogramo	El chocolate blanco debe estar compuesto no menos de 40% porcentaje de pasta de cacao, se permite la adición de compuestos naturales, como leche en polvo, lecitina de soja, azucares y no se permite el aditivo de aceites hidrogenados.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Coco deshidratado Empaque por un kilogramo	El coco debe cumplir con los requisitos asociada con el producto (trozos de cutícula) <3.0% Recuento de microorganismos mesófilos <10.000 ufc/g Coliformes totales:<10 ufc/g Coliformes fecales: <10 ufc/g Hongos y Levaduras: <300 ufc/g máxima: 5%.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Cocoa en polvo Presentación en paquete por 230 gramos	La cocoa debe contener: Contenido de grasa de cacao (%) m/m: 28% máximo. Humedad (%) m/m: 3,0 % máximo.	CONSUMO	Gramos	**0**
	CONDIMENTO PARA CHORIZO Empaque por 1000 gramos	Aspecto: Sólido, pulverizado grueso. Empaque: Aluminio plastificado. Fecha de vencimiento un año a partir de la entrega. Contener lote y fecha de producción Ingredientes: Especias deshidratadas, sal común, tripolifosfatos, glutamato, PVH, mezcla de aceites esenciales y eritorbato. Codex Alimentarius. CAC/RCP 42•1995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.	CONSUMO	Gramos	**0**
	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA Empaque por 1000 gramos	Aspecto: Sólido, pulverizado grueso. Empaque: Aluminio plastificado. Fecha de vencimiento un año a partir de la entrega. Contener lote y fecha de producción Ingredientes: Especias deshidratadas, sal común, tripolifosfatos, glutamato, PVH, mezcla de aceites esenciales y eritorbato. Codex Alimentarius. CAC/RCP 42•1995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias.	CONSUMO	Gramos	**0**

	CONDIMENTO PARA LONGANIZA Empaque por 1000 gramos	Aspecto: Sólido, pulverizado grueso. Empaque: Aluminio plastificado. Fecha de vencimiento un año a partir de la entrega. Contener lote y fecha de producción Ingredientes: Especias deshidratadas, sal común, tripolifosfatos, glutamato, PVH, mezcla de aceites esenciales y eritorbato. Codex Alimentarius. CAC/RCP 42•1995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.	CONSUMO	Gramos	**0**
	CUCHILLO 10 PULGADAS	Cuchillo para corte de alimentos #10'' Cuchillo para carne, hoja de acero inoxidable 10'' color blanco. Con filo liso. Mango de polipropileno inyectado directamente sobre la espiga de la hoja, anatómico y texturizado. Longitud (mm) 367, Anchura (mm) 58, Altura (mm) 22, Peso c/ embalaje (kg) 0.20.	CONSUMO	Unidad	**0**
	Dulce con leche (roscón) Presentación de paquete por 5 kilogramos	Producto para rellenar en caliente u horneable. Cuando el dulce se combine con otros ingredientes, el dulce de leche debe ser el componente principal en una cantidad mínima de 70%. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas. U composición debe ser 100% leche de origen animal específicamente de la vaca, y un 80% de azúcar caramelizado, los conservantes deben ser aptos para consumo humano. Sólidos lácteos no grasos % m/m, 17 % mínimo Humedad % m/m: 30% máximo Cenizas % m/m: 2,0 máximo Almidones Negativo.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Duraznos -en conserva aplica a las frutas de hueso(corozo) del genero prunus latas de 45 gramos ,	En el almíbar el contenido de azúcar: 14°BRIX mínimo y 20° BRIX, deben venir totalmente sellada, y cortados en mitades los duraznos, color característico y olor.	CONSUMO	Unidad	**0**
	Espátula en silicona para uso en chocolatería y pasteleria	marca reconocida. material higiénico temperatura de trabajo de 300°c, se realizara prueba de temperatura para aceptacion del utensilio.	CONSUMO	unidad	**0**
	Fécula de maíz Bolsa por 500m gramos	El almidón o fécula de maíz sin modificar para la industria alimentaria debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC 926 y Microbiológicos	CONSUMO	Gramos	**0**
	Fruta confitada Empaque por un kilogramo	La fruta confitada es la fruta o parte de la misma, fresca, seca o cristalizada, cubierta con un producto azucarado obtenido mediante el proceso de cocción que seca la fruta. Se permite la adición de edulcorantes, colorantes y aditivos permitidos, hasta alcanzar una concentración de sólidos solubles en la fruta que permita su conservación a temperatura ambiente, Contenido de azúcar: debe de estar entre 68 a 70 ºBrix pH: debe de estar entre 4,0 a 4,5 Humedad: el contenido 25%máximo.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Gelatina sin sabor Bolsa plástica de 500 gramos	la gelatina pura debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos indicados en la tabla uno y dos de la norma , así como los límites máximos permitidos para metales pesados establecidos en la tabla 3.	CONSUMO	Gramos	**0**
	Gelatina sin sabor tipo G Empaque por 1 kilogramo	En su elaboración se debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. La gelatina debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Harina de maíz Bolsa por 500 gramos	La harina de maíz debe tener un color homogéneo y no debe tener grumo sin materiales o contaminantes extraños o presentar olores ni sabores extraños, asi como cumplir con los requisitos de las tablas 1, 2, 3 y 4 de la NTC 3594.	CONSUMO	Gramos	**0**

	Harina de trigo Bolsa 1000 gramos	Características organolépticas Color Blanco marfil o ligeramente amarilla Olor y sabor Característico Especificaciones físico-químicas Proteína (Gluten) 12 % Humedad (% max) 14,5 Almidón (%) 70 Minerales (% cenizas) 0,5 Materia grasa (%) 3 Tamaño partículas (micras) Entre 80 y 200 micras Acidez (% max) 0,25 Falling Number mínimo (segundos) 250 Gluten húmedo (%) Entre 26 y 30 Gluten seco (%) Entre 8,5 y 10.	CONSUMO	Gramos	**0**
	Harina de trigo para repostería " 0000" Bulto por 50 kilogramos	Harina de trigo producto elaborado con granos de trigo común Triticum aestivum L., o trigo ramificado Triticum compactum host.,o combinaciones de ellos por medio de procedimientos de trituración o molienda en los que se separa parte del salvado o germen y el resto se muele hasta darle un grado determinado de finura. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	LAUREL EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto, presentación en polvo.	CONSUMO	Gramos	**0**
	Leche en polvo Empaque por 900 gramos	Materia grasa Mínimo a 26,0 % NIR – Infraxact Proteínas Mínimo 25,0 % NIR – Infraxact Cenizas Máximo 7% NIR - Infraxact Acidez titulable Máximo 17,00 ml de NaOH 0,1 N/10g de SNG FIL IDF 86: 1981 Índice de Insolubilidad Máximo 1,00 ml FIL IDF 129 A: 1988 Partículas tostadas Máximo Disco "B" ADPI 916: 1990 Humectabilidad Máximo 60 s FIL 87:1979 Dispersabilidad Mínimo 85 % p/p FIL 87:1979	CONSUMO	Gramos	**0**
	Levadura activa seca Frasco x 80 gr. Unidad	Debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la NTC 1807	CONSUMO	Gramos	**0**
	Mangas desechables para pastelería de 16 pulgadas Caja por 100 unidades	MANGAS DESECHABLES PARA PASTELERIA DE 16 PULGADAS.	CONSUMO	Unidad	**0**
	Mantequilla 100% contenido graso Empaque por un kilogramo	La mantequilla debe cumplir con los siguientes requisitos: Materia grasa %m/m: 80% mínimo Humedad: 16% máximo. Sólidos lácteos no grasos % mlm, 2,0%máximo Cloruro de sodio %m/m: 3,0% máximo. Índice de Reichert-Meissel : 22-32 Prueba de Kreiss: negativa Prueba de fosfatasa: negativa La mantequilla debe estar prácticamente exenta de sustancias tóxicas y residuos de droga o medicamentos. El producto debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. Y la NTC 734.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Margarina industrial para hojaldre Paquete por 500 gramos	La margarina debe cumplir con los siguientes aspectos, Color: Amarillo paja- amarillo claro, ligeramente brilloso Olor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de olores extraños y rancios Sabor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de notas rancias o extrañas Aspecto: Barra sólida, homogénea, con una consistencia tersa y libre de grumos Grasas 60%.	CONSUMO	Gramos	**0**
	Margarina industrial para repostería Caja por 15 kilogramos	Se solicita la especificidad de Repostería para facilitar la dilución de azucares y el esponjamiento uniforme de los productos terminados. La margarina industrial debe estar libre de materias extrañas, olores y sabores objetables. El color debe ser uniforme, En la elaboración de margarina industrial se deben utilizar los aditivos establecidos en la legislación nacional vigente o en su defecto los establecidos en el Codex Alimentarius. El límite de residuos de plaguicidas en la margarina industrial, debe estar de acuerdo con lo establecido en la legislación nacional vigente o en su defecto en la Comisión del Codex Alimentarius Características especiales Cremado rápido de 7 a 12 minutos aprox ,Rendimiento, mayor incorporación de aire, mayor volumen = mayor número de unidades ahorro de tiempo, permite el proceso de batido en una sola etapa mantiene la suavidad y esponjosidad del producto terminado alargando su vida útil.	CONSUMO	kilogramos	**0**

	Margarina multiproposito Caja de 15 kilogramos	La margarina debe cumplir con los siguientes aspectos, Color: Amarillo paja- amarillo claro, ligeramente brilloso Olor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de olores extraños y rancios Sabor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de notas rancias o extrañas Aspecto: Barra sólida, homogénea, con una consistencia tersa y libre de grumos El producto debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. Y la NTC 734.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Nuez del Brasil Empaque plástico por 500 gramos	Composición química de la nuez nogal: - Agua 4% - Hidratos de carbono 15% (fibra 5%) – Proteínas 15% - Lípidos 60% (ácido linoleico 30%) - Sodio 4 mg/100 g - Potasio 500 mg/100 g - Calcio 80 mg/100 g - Fósforo 400 mg/100 g - Hierro 2 mg/100 g - Vitamina B1 0,3 mg/100 g - Vitamina B2 0,1 mg/100 g Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 1291. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.	CONSUMO	Gramos	**0**
	ORÉGANO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 12%; Cenizas, máximo 16 %; cenizas insolubles, máximo 1,5%Fibra bruta, máximo 25%. Cuando se utilicen colorantes artificiales en el orégano molido, la cantidad máxima permitida es del 3%.	CONSUMO	Gramos	**0**
	PAPEL ALUMINIO Rollo de 300 metros	El papel de aluminio deberá ser ensayado para establecer la condición de su superficie.	CONSUMO	Metros	**0**
	PIMIENTA NEGRA EN POLVO. Empaque por 1000 gramos	Según la variedad debe cumplir los siguientes requisitos: Pimienta blanca: humedad, máximo 18%; cenizas, máximo 3.5%; cenizas insolubles, máximo 0.3%; fibra bruta, máximo 9%; extracto etéreo fijo, mínimo 6%. Pimienta de Cayena o roja: humedad, máximo 9%; cenizas, máximo 8%; cenizas insolubles, máximo 1.25%; fibra bruta, máximo 28%; extracto etéreo volátil, mínimo 15%. Pimienta de Jamaica: humedad, máximo 10%; cenizas, máximo 6%; cenizas insolubles, máximo 0.4%; fibra bruta, máximo 25%; extracto etéreo volátil, mínimo 3%; aceite esencial, mínimo 3%. Pimienta negra: humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial 0.5 a 2.5%. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministeriode Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423.	CONSUMO	Gramos	**0**
	PIMIENTO ROJO EN POLVO PAPRICA Empaque por 1000 gramos	Producido a partir de pimiento rojo (Capsicum annum L.) seleccionado, lavado, descorazonado, cortado y deshidratado. Poner 10 gramos de producto en 300 ml. de agua fría, llevar a ebullición, dejar hervir a fuego lento durante 10 minutos y dejar reposar 3 minutos. Color: Rojo- Olor: Típico, sin olor a pasado- Sabor: Típico a pimiento rojo- Materias extrañas: Libre en la medida que lo permiten los medios técnicos existentes hoy día.	CONSUMO	Gramos	**0**
	Polvo de hornear Frasco por 80 gramos	Especificaciones físico-químicas Aspecto: polvo fino fluido Color: blanco Olor: característico Humedad: ≤ 2.5 % Volumen de CO_2 desprendido Velocidad 6,3 g 70°C, tiempo 30 min.: > 90 ml pH (solución 1%): 6 – 7	CONSUMO	Gramos	**0**
	PROTEÍNA AISLADA DE SOYA Empaque por 1000 gramos	La proteína aislada de soja es una forma altamente refinada de proteína de soja con un contenido proteico mínimo del 90% sobre una base libre de humedad. Se elabora a partir de harina de soja desgrasada, a la que se elimina la mayor parte de sus componentes no-proteicos, grasas y carbohidratos. Aspecto: Polvo fino de color crema. Ingredientes: Contiene proteína de soya mínimo al 90%. Proteína extraída del frijol de soya. Fecha de vencimiento un año a partir del empaque. Contener lote y fecha de producción.	CONSUMO	Gramos	**0**
	SAL CURANTE SAL NITRO Empaque por 1000 gramos	El Nitral Sal curante al 20% se utiliza en la preparación de embutidos como precursor de color en productos curados. Aditivo Curandina. Cristales de sal de color rosado. Mezcla de cloruro de sodio al 94% con nitrito de sodio al 6%. Grado alimenticio.	CONSUMO	Gramos	**0**
	Sal refinada Bolsa por 500 gramos	La sal debe estar exenta de sabores y olores extraños. No debe contener impurezas orgánicas, arena y fragmento de concha, color blanco, apariencia cristalina, altamente soluble en agua, finamente granulada.	CONSUMO	Gramos	**0**

	TAPABOCAS DESECHABLE. Caja x 50 unidades.	Deben cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas y en su totalidad con la NTC 1733 Higiene y seguridad. Equipos de protección respiratoria.	CONSUMO	Unidad	**0**
	TERMÓMETRO DE PUNZÓN	Descripción: 13 / 4 pulgadas (44mm) con doble dial escala ° C / ° F- Rango de temperatura: 0 ° F a 220 ° F (-10 ° Ca 100 ° C)- Calibración: simple calibración tuerca hexagonal - Sonda: 5inch (128mm) de acero inoxidable -Precisión: ± 6 ° F de 32 ° F a 165 ° F (± 3,3 ° C de 0 ° C a 74 ° C) - Peso: 0.6 oz (16gm). El termómetro es un instrumento de medición de temperatura. Un termómetro de punzón es un medidor de temperatura por contacto.	CONSUMO	Unidad	**0**
	Toallas para cocina lavables rollo por 174 paños aproximados	Los paños X80 regular con antibacterial están fabricados en polipropileno y celulosa, están diseñados para la limpieza pesada, tareas repetitivas y superficies contantes y rugosas. Poseen un aditivo antimicrobiano que evita el crecimiento de microorganismos (bacterias, hongos, levaduras) en el paño, además de evitar los malos olores.	CONSUMO	Unidad	**0**
	TOMILLO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Requisitos Específicos El producto seco debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12% máximo Cenizas: 12 % máximo Cenizas insolubles: 4% máximo Aceite esencial: 0,8% mínimo.	CONSUMO	Gramos	**0**
	TRIPA NATURAL DE CERDO PARA EMBUTIDOS Madeja por 90 metros	Grado alimenticio. Madeja por 90 metros calibre 26 o 28 – 30. Conservada en sal.	CONSUMO	Metros	**0**
	Uvas pasas Empaque por un kilogramo	Uvas pasas tiernizadas 65.9 % - 70.8 % Agua 28.0 % - 34.0 % Conservante 0.08 – 1.2 g/kg. Color: típico de la Uva pasa. Sabor y olor: característico, frutoso, sin olores ni sabores extraños. Textura: normal para la uva pasa sin carozo. Humedad: 32.0 % analizado con "FDA of California Moisture Tester" Sorbato de potasio: 928 ppm de ácido sórbico. Total todos los defectos: 2.78 % (p/p) incluyendo fuera de color.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Vinagre blanco Botella por un litro	En producto no se permite la presencia de materias extrañas objetables como pulpa, semillas, hojas piel entre otros e plantas, condimentos, especias y frutas, o sus partes frescas, secas, deshidratadas o concentradas, troceadas o no, Acidez (Expresado como Ac. Acético) 4% Máximo pH (a 20ºC) 2.6 Mínimo	CONSUMO	Litros	**0**
	VINIPEL rollo por 300 MTRS	Fabricados con materias primas aptas para contacto directo con alimentos y óptimo para envolver Sándwiches Hamburguesas, Perros Calientes y toda clase de Comidas Rápidas así como productos de Panadería y Bizcochería capacidad para resistir la humedad y la grasa apta para alimentos rollo por 300 mts color transparente	CONSUMO	Metros	**0**

Información generada del aplicativo SACB de fecha:	**ABRIL 02/2024**

Relacione los elemenos de los cuales no se tiene existencias en kardex de acuerdo a la solictud .

NOMBRE	
NOMBRE	
NOMBRE	

FIRMA ALMACENISTA	
NOMBRE COMPLETO	**YOLANDA MILENA CORTES CLAROS**
N° DE IDENTIFICACIÓN	**52304768**
CORREO INSTITUCIONAL	ycortesc@sena.edu.co

	Versión: 02
	Código: GIL-F-073

Proceso Gestión de Infraestructura y Logística

Formato Consulta de Existencia de Bienes en Kárdex

FECHA:	**1/04/2024**	**CIUDAD/MUNICIPIO:**	**SOACHA**
COD REGIONAL:	**25**	**REGIONAL**	**CUNDINAMARCA**
CENTRO DE COSTO:	**CENTRO INDUSTRIAL Y DE DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA**		
COD CENTRO DE COSTO:	**923210**		

Una vez consultados y validados los saldos del kárdex del sistema de administración y control de bienes (SACB) de CENTRO INDUSTRIAL Y DE DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA de los bienes solicitados por el área o dependencia de CONTRATACION; se infoma las siguientes existencias en almacén:

CONSECUTIVO SACB	NOMBRE	DESCRIPCION U OBSERVACIONES	TIPO DE ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE BIENES EN KARDEX
	AJO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Producido a partir de ajo (Allium sativum L.) seleccionado, pelado, cortado y deshidratado. Poner 20 g de producto en 200 ml. de agua fría, y dejar reposar 10 minutos. Color: Blanco amarillento Olor: Típico, sin olor a “pasado” Sabor: Típico a ajo Materias extrañas. Libre en la medida que lo permiten los medios técnicos existentes hoy en día.	CONSUMO	Gramos	**0**
	Almidón de yuca sin procesar Empaque por un kilogramo	Los almidones de yuca tienen solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Almendra con cascara paquete por 500 gramos	Cada almendra común está compuesta por un: Carbohidratos: 2,3% mínimo Celulosa:15,2% máximo Proteína: 18,7 mínimo Grasas: 58,1% de (grasa saturada 0,4; grasa mono saturada 0,32; grasa polinsaturada 0,42) máximo Humedad: 5% máximo.	CONSUMO	Gramos	**0**
	amaretto Botella en vidrio x 750 ml	Graduación alcoholimetría: Máximo 30°	CONSUMO	unidad	**0**
	Arequipe de repostería empaque por 5 kilogramos	Producto para decoración en frio, fácilmente esparcible. Cuando el dulce se combine con otros ingredientes, el dulce de leche debe ser el componente principal en una cantidad mínima de 70%. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas. Cuando el dulce se combine con otros ingredientes, el dulce de leche debe ser el componente principal en una cantidad mínima de 70%. Sólidos lácteos no grasos % m/m, 17 % mínimo Humedad % m/m: 30% máximo Cenizas % m/m: 2,0 máximo Almidones Negativo.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Azúcar pulverizada Empaque por kilogramo	La azúcar pulverizada debe cumplir los siguientes requisitos de calidad: Polarización a 20°C 96 mínimo Humedad%:1máximo Factor de seguridad 0.30máximo El azúcar destinado para consumo directo deberá cumplir con los requisitos microbiológicos y contenido de metales pesados permitidos en el azúcar crudo, indicado en la NTC611. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximo-establecidos en la Resolución 2906 de 2007, del Ministerio de la Protección Social.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Azúcar morena Empaque por 1 kilogramo	El azúcar Morena debe cumplir los siguientes requisitos de Norma de calidad: Polarizacióna20°C 96, mínimo Humedad %:1máximo, Factordeseguridad0.30 máximo, El azúcar crudo destinado para consumo directo deberá cumplir con los requisitos microbiológicos y contenido de metales pesados permitidos en el azúcar crudo, indicado en la NTC607. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximo establecidos en la Resolución 2906 de 2007, del Ministerio de la Protección Social.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Azúcar blanca refinada Empaque por kilogramo	Humedad máxima 0,07%, debe cumplir con los demás requisitos en cuanto a limites microbiológicos fisicoquímicos y contaminantes toxicológicos establecidos en la NTC 611.	CONSUMO	kilogramos	**0**

	Bocadillo de conserva Presentación en barra por 300 gramos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia. Detección de Salmonella/25g: ausencia, 100% pulpa de guayaba. conservantes y aditivos aptos para el consumo humano.	CONSUMO	Gramos	**0**
	Brocha de silicona pastelera, Pincel de silicona 22 cm largo material grado alimenticio	Pincel de silicona 35mm de ancho, temperatura de trabajo de 300°c, se realizará prueba de temperatura del materia de silicona. material grado alimenticio.	CONSUMO	Unidad	**0**
	CEBOLLA CABEZONA EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Producido a partir de cebolla (Allium cepa L.), seleccionada, pelada, cortada, deshidratada, tostada y molturada. Poner 20 g de producto en 150 ml de agua hirviendo y dejar reposar 10 minutos. Color: Caramelo pálido- Olor: Típico, sin olor a pasado- Sabor: Típico a cebolla tostada- Materias extrañas: Libre en la medida que lo permiten los medios técnicos existentes hoy en día.	CONSUMO	Gramos	**0**
	CEBOLLA PUERRO DESHIDRATADA Empaque por 1000 gramos	Producido a partir de puerro (Allium porrum L.) seleccionado, lavado, cortado y deshidratado. Poner 10 g de producto en 250 ml de agua fría, llevar a ebullición durante 10 minutos y dejar reposar 10 minutos. Color: Piezas verdes (aprox. 30-50%); piezas blancas o verdes claras (50-70%) Olor: Típico, sin olor a pasado Sabor: Típico a puerro Materias extrañas: Libre en la medida que lo permiten los medios técnicos existentes hoy en día.	CONSUMO	Gramos	**0**
	Cerezas marrasquino Frasco en vidrio x 500 gramos	La cereza debe tener Olor: propio de la fruta. El producto debe estar entero, firme, limpio, sano, consistencia firme. La cereza debe estar libre de la presencia de plagas, de humedad externa anormal y olores extraños. En almíbar en el cual el contenido de azúcar es de 14 BRIX mínimo y 20 BRIX máximo.	CONSUMO	Gramos	**0**
	Ciruela pasa deshuesada Empaque por un kilogramo	Características de la organolépticas ciruela pasa: Color: negro azulado. Sabor: dulce característico de la ciruela pasa. Olor: propio de la fruta. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase Original, debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus caracteristicas fisicoquimicas. El alimento debe estarexento de contaminantesespecialmente de sustancias farmacologicamente activas, libre de presencia de plagas y protegido de la humedad.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Cobertura chocolate sucedaneo para moldeo, Bolsa 1 KILOGRAMO	El producto debe contar con registro sanitario. Debe contener en sus componentes de fabricación, pasta de cacao, lecitina de soja, manteca de cacao.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Cobertura sabor chocolate blanco Presentación de paquete por 1 kilogramo	El chocolate blanco debe estar compuesto no menos de 40% porcentaje de pasta de cacao, se permite la adición de compuestos naturales, como leche en polvo, lecitina de soja, azucares y no se permite el aditivo de aceites hidrogenados.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Coco deshidratado Empaque por un kilogramo	El coco debe cumplir con los requisitos asociada con el producto (trozos de cutícula) <3.0% Recuento de microorganismos mesófilos <10.000 ufc/g Coliformes totales:<10 ufc/g Coliformes fecales: <10 ufc/g Hongos y Levaduras: <300 ufc/g máxima: 5%.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Cocoa en polvo Presentación en paquete por 230 gramos	La cocoa debe contener: Contenido de grasa de cacao (%) m/m: 28% máximo. Humedad (%) m/m: 3,0 % máximo.	CONSUMO	Gramos	**0**
	CONDIMENTO PARA CHORIZO Empaque por 1000 gramos	Aspecto: Sólido, pulverizado grueso. Empaque: Aluminio plastificado. Fecha de vencimiento un año a partir de la entrega. Contener lote y fecha de producción Ingredientes: Especias deshidratadas, sal común, tripolifosfatos, glutamato, PVH, mezcla de aceites esenciales y eritorbato. Codex Alimentarius. CAC/RCP 42•1995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.	CONSUMO	Gramos	**0**
	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA Empaque por 1000 gramos	Aspecto: Sólido, pulverizado grueso. Empaque: Aluminio plastificado. Fecha de vencimiento un año a partir de la entrega. Contener lote y fecha de producción Ingredientes: Especias deshidratadas, sal común, tripolifosfatos, glutamato, PVH, mezcla de aceites esenciales y eritorbato. Codex Alimentarius. CAC/RCP 42•1995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias.	CONSUMO	Gramos	**0**

	CONDIMENTO PARA LONGANIZA Empaque por 1000 gramos	Aspecto: Sólido, pulverizado grueso. Empaque: Aluminio plastificado. Fecha de vencimiento un año a partir de la entrega. Contener lote y fecha de producción Ingredientes: Especias deshidratadas, sal común, tripolifosfatos, glutamato, PVH, mezcla de aceites esenciales y eritorbato. Codex Alimentarius. CAC/RCP 42•1995. Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas. Norma Técnica Colombiana NTC 4423. Industrias alimentarias. Especias y condimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.	CONSUMO	Gramos	**0**
	CUCHILLO 10 PULGADAS	Cuchillo para corte de alimentos #10'' Cuchillo para carne, hoja de acero inoxidable 10'' color blanco. Con filo liso. Mango de polipropileno inyectado directamente sobre la espiga de la hoja, anatómico y texturizado. Longitud (mm) 367, Anchura (mm) 58, Altura (mm) 22, Peso c/ embalaje (kg) 0.20.	CONSUMO	Unidad	**0**
	Dulce con leche (roscón) Presentación de paquete por 5 kilogramos	Producto para rellenar en caliente u horneable. Cuando el dulce se combine con otros ingredientes, el dulce de leche debe ser el componente principal en una cantidad mínima de 70%. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas. U composición debe ser 100% leche de origen animal específicamente de la vaca, y un 80% de azúcar caramelizado, los conservantes deben ser aptos para consumo humano. Sólidos lácteos no grasos % m/m, 17 % mínimo Humedad % m/m: 30% máximo Cenizas % m/m: 2,0 máximo Almidones Negativo.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Duraznos -en conserva aplica a las frutas de hueso(corozo) del genero prunus latas de 45 gramos ,	En el almíbar el contenido de azúcar: 14°BRIX mínimo y 20° BRIX, deben venir totalmente sellada, y cortados en mitades los duraznos, color característico y olor.	CONSUMO	Unidad	**0**
	Espátula en silicona para uso en chocolatería y pasteleria	marca reconocida. material higiénico temperatura de trabajo de 300°c, se realizara prueba de temperatura para aceptacion del utensilio.	CONSUMO	unidad	**0**
	Fécula de maíz Bolsa por 500m gramos	El almidón o fécula de maíz sin modificar para la industria alimentaria debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC 926 y Microbiológicos	CONSUMO	Gramos	**0**
	Fruta confitada Empaque por un kilogramo	La fruta confitada es la fruta o parte de la misma, fresca, seca o cristalizada, cubierta con un producto azucarado obtenido mediante el proceso de cocción que seca la fruta. Se permite la adición de edulcorantes, colorantes y aditivos permitidos, hasta alcanzar una concentración de sólidos solubles en la fruta que permita su conservación a temperatura ambiente, Contenido de azúcar: debe de estar entre 68 a 70 ºBrix pH: debe de estar entre 4,0 a 4,5 Humedad: el contenido 25%máximo.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Gelatina sin sabor Bolsa plástica de 500 gramos	la gelatina pura debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos indicados en la tabla uno y dos de la norma , así como los límites máximos permitidos para metales pesados establecidos en la tabla 3.	CONSUMO	Gramos	**0**
	Gelatina sin sabor tipo G Empaque por 1 kilogramo	En su elaboración se debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. La gelatina debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Harina de maíz Bolsa por 500 gramos	La harina de maíz debe tener un color homogéneo y no debe tener grumo sin materiales o contaminantes extraños o presentar olores ni sabores extraños, asi como cumplir con los requisitos de las tablas 1, 2, 3 y 4 de la NTC 3594.	CONSUMO	Gramos	**0**

	Harina de trigo Bolsa 1000 gramos	Características organolépticas Color Blanco marfil o ligeramente amarilla Olor y sabor Característico Especificaciones físico-químicas Proteína (Gluten) 12 % Humedad (% max) 14,5 Almidón (%) 70 Minerales (% cenizas) 0,5 Materia grasa (%) 3 Tamaño partículas (micras) Entre 80 y 200 micras Acidez (% max) 0,25 Falling Number mínimo (segundos) 250 Gluten húmedo (%) Entre 26 y 30 Gluten seco (%) Entre 8,5 y 10.	CONSUMO	Gramos	**0**
	Harina de trigo para repostería " 0000" Bulto por 50 kilogramos	Harina de trigo producto elaborado con granos de trigo común Triticum aestivum L., o trigo ramificado Triticum compactum host.,o combinaciones de ellos por medio de procedimientos de trituración o molienda en los que se separa parte del salvado o germen y el resto se muele hasta darle un grado determinado de finura. Empacado por Unidad, Debe empacarse con materiales adecuados que conserven la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte. Además, debe contener: Nombre del producto, Nombre y dirección del fabricante o importador, país de origen, contenido nominal en Volumen, número de lote y fecha de fabricación. Debe estar el elemento plenamente identificado, NO se permite que este en otro empaque (caja, lona, bolsa o similar) con la rotulación de un producto con el que no tenga relación a su contenido propio al solicitado.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	LAUREL EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Color: verde característico de las hojas. Olor: aromático propio del producto. Sabor: propio del producto, presentación en polvo.	CONSUMO	Gramos	**0**
	Leche en polvo Empaque por 900 gramos	Materia grasa Mínimo a 26,0 % NIR – Infraxact Proteínas Mínimo 25,0 % NIR – Infraxact Cenizas Máximo 7% NIR - Infraxact Acidez titulable Máximo 17,00 ml de NaOH 0,1 N/10g de SNG FIL IDF 86: 1981 Índice de Insolubilidad Máximo 1,00 ml FIL IDF 129 A: 1988 Partículas tostadas Máximo Disco "B" ADPI 916: 1990 Humectabilidad Máximo 60 s FIL 87:1979 Dispersabilidad Mínimo 85 % p/p FIL 87:1979	CONSUMO	Gramos	**0**
	Levadura activa seca Frasco x 80 gr. Unidad	Debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la NTC 1807	CONSUMO	Gramos	**0**
	Mangas desechables para pastelería de 16 pulgadas Caja por 100 unidades	MANGAS DESECHABLES PARA PASTELERIA DE 16 PULGADAS.	CONSUMO	Unidad	**0**
	Mantequilla 100% contenido graso Empaque por un kilogramo	La mantequilla debe cumplir con los siguientes requisitos: Materia grasa %m/m: 80% mínimo Humedad: 16% máximo. Sólidos lácteos no grasos % mlm, 2,0%máximo Cloruro de sodio %m/m: 3,0% máximo. Índice de Reichert-Meissel : 22-32 Prueba de Kreiss: negativa Prueba de fosfatasa: negativa La mantequilla debe estar prácticamente exenta de sustancias tóxicas y residuos de droga o medicamentos. El producto debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. Y la NTC 734.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Margarina industrial para hojaldre Paquete por 500 gramos	La margarina debe cumplir con los siguientes aspectos, Color: Amarillo paja- amarillo claro, ligeramente brilloso Olor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de olores extraños y rancios Sabor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de notas rancias o extrañas Aspecto: Barra sólida, homogénea, con una consistencia tersa y libre de grumos Grasas 60%.	CONSUMO	Gramos	**0**
	Margarina industrial para repostería Caja por 15 kilogramos	Se solicita la especificidad de Repostería para facilitar la dilución de azucares y el esponjamiento uniforme de los productos terminados. La margarina industrial debe estar libre de materias extrañas, olores y sabores objetables. El color debe ser uniforme, En la elaboración de margarina industrial se deben utilizar los aditivos establecidos en la legislación nacional vigente o en su defecto los establecidos en el Codex Alimentarius. El límite de residuos de plaguicidas en la margarina industrial, debe estar de acuerdo con lo establecido en la legislación nacional vigente o en su defecto en la Comisión del Codex Alimentarius Características especiales Cremado rápido de 7 a 12 minutos aprox ,Rendimiento, mayor incorporación de aire, mayor volumen = mayor número de unidades ahorro de tiempo, permite el proceso de batido en una sola etapa mantiene la suavidad y esponjosidad del producto terminado alargando su vida útil.	CONSUMO	kilogramos	**0**

	Margarina multiproposito Caja de 15 kilogramos	La margarina debe cumplir con los siguientes aspectos, Color: Amarillo paja- amarillo claro, ligeramente brilloso Olor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de olores extraños y rancios Sabor: Nota grasa, ligeramente dulce, exenta de notas rancias o extrañas Aspecto: Barra sólida, homogénea, con una consistencia tersa y libre de grumos El producto debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud. Y la NTC 734.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Nuez del Brasil Empaque plástico por 500 gramos	Composición química de la nuez nogal: - Agua 4% - Hidratos de carbono 15% (fibra 5%) – Proteínas 15% - Lípidos 60% (ácido linoleico 30%) - Sodio 4 mg/100 g - Potasio 500 mg/100 g - Calcio 80 mg/100 g - Fósforo 400 mg/100 g - Hierro 2 mg/100 g - Vitamina B1 0,3 mg/100 g - Vitamina B2 0,1 mg/100 g Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 1291. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.	CONSUMO	Gramos	**0**
	ORÉGANO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 12%; Cenizas, máximo 16 %; cenizas insolubles, máximo 1,5%Fibra bruta, máximo 25%. Cuando se utilicen colorantes artificiales en el orégano molido, la cantidad máxima permitida es del 3%.	CONSUMO	Gramos	**0**
	PAPEL ALUMINIO Rollo de 300 metros	El papel de aluminio deberá ser ensayado para establecer la condición de su superficie.	CONSUMO	Metros	**0**
	PIMIENTA NEGRA EN POLVO. Empaque por 1000 gramos	Según la variedad debe cumplir los siguientes requisitos: Pimienta blanca: humedad, máximo 18%; cenizas, máximo 3.5%; cenizas insolubles, máximo 0.3%; fibra bruta, máximo 9%; extracto etéreo fijo, mínimo 6%. Pimienta de Cayena o roja: humedad, máximo 9%; cenizas, máximo 8%; cenizas insolubles, máximo 1.25%; fibra bruta, máximo 28%; extracto etéreo volátil, mínimo 15%. Pimienta de Jamaica: humedad, máximo 10%; cenizas, máximo 6%; cenizas insolubles, máximo 0.4%; fibra bruta, máximo 25%; extracto etéreo volátil, mínimo 3%; aceite esencial, mínimo 3%. Pimienta negra: humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial 0.5 a 2.5%. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministeriode Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423.	CONSUMO	Gramos	**0**
	PIMIENTO ROJO EN POLVO PAPRICA Empaque por 1000 gramos	Producido a partir de pimiento rojo (Capsicum annum L.) seleccionado, lavado, descorazonado, cortado y deshidratado. Poner 10 gramos de producto en 300 ml. de agua fría, llevar a ebullición, dejar hervir a fuego lento durante 10 minutos y dejar reposar 3 minutos. Color: Rojo- Olor: Típico, sin olor a pasado- Sabor: Típico a pimiento rojo- Materias extrañas: Libre en la medida que lo permiten los medios técnicos existentes hoy día.	CONSUMO	Gramos	**0**
	Polvo de hornear Frasco por 80 gramos	Especificaciones físico-químicas Aspecto: polvo fino fluido Color: blanco Olor: característico Humedad: ≤ 2.5 % Volumen de CO_2 desprendido Velocidad 6,3 g 70°C, tiempo 30 min.: > 90 ml pH (solución 1%): 6 – 7	CONSUMO	Gramos	**0**
	PROTEÍNA AISLADA DE SOYA Empaque por 1000 gramos	La proteína aislada de soja es una forma altamente refinada de proteína de soja con un contenido proteico mínimo del 90% sobre una base libre de humedad. Se elabora a partir de harina de soja desgrasada, a la que se elimina la mayor parte de sus componentes no-proteicos, grasas y carbohidratos. Aspecto: Polvo fino de color crema. Ingredientes: Contiene proteína de soya mínimo al 90%. Proteína extraída del frijol de soya. Fecha de vencimiento un año a partir del empaque. Contener lote y fecha de producción.	CONSUMO	Gramos	**0**
	SAL CURANTE SAL NITRO Empaque por 1000 gramos	El Nitral Sal curante al 20% se utiliza en la preparación de embutidos como precursor de color en productos curados. Aditivo Curandina. Cristales de sal de color rosado. Mezcla de cloruro de sodio al 94% con nitrito de sodio al 6%. Grado alimenticio.	CONSUMO	Gramos	**0**
	Sal refinada Bolsa por 500 gramos	La sal debe estar exenta de sabores y olores extraños. No debe contener impurezas orgánicas, arena y fragmento de concha, color blanco, apariencia cristalina, altamente soluble en agua, finamente granulada.	CONSUMO	Gramos	**0**

	TAPABOCAS DESECHABLE. Caja x 50 unidades.	Deben cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente ficha técnica, de acuerdo con las especificaciones requeridas y en su totalidad con la NTC 1733 Higiene y seguridad. Equipos de protección respiratoria.	CONSUMO	Unidad	**0**
	TERMÓMETRO DE PUNZÓN	Descripción: 13 / 4 pulgadas (44mm) con doble dial escala ° C / ° F- Rango de temperatura: 0 ° F a 220 ° F (-10 ° Ca 100 ° C)- Calibración: simple calibración tuerca hexagonal - Sonda: 5inch (128mm) de acero inoxidable -Precisión: ± 6 ° F de 32 ° F a 165 ° F (± 3,3 ° C de 0 ° C a 74 ° C) - Peso: 0.6 oz (16gm). El termómetro es un instrumento de medición de temperatura. Un termómetro de punzón es un medidor de temperatura por contacto.	CONSUMO	Unidad	**0**
	Toallas para cocina lavables rollo por 174 paños aproximados	Los paños X80 regular con antibacterial están fabricados en polipropileno y celulosa, están diseñados para la limpieza pesada, tareas repetitivas y superficies contantes y rugosas. Poseen un aditivo antimicrobiano que evita el crecimiento de microorganismos (bacterias, hongos, levaduras) en el paño, además de evitar los malos olores.	CONSUMO	Unidad	**0**
	TOMILLO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Requisitos Específicos El producto seco debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12% máximo Cenizas: 12 % máximo Cenizas insolubles: 4% máximo Aceite esencial: 0,8% mínimo.	CONSUMO	Gramos	**0**
	TRIPA NATURAL DE CERDO PARA EMBUTIDOS Madeja por 90 metros	Grado alimenticio. Madeja por 90 metros calibre 26 o 28 – 30. Conservada en sal.	CONSUMO	Metros	**0**
	Uvas pasas Empaque por un kilogramo	Uvas pasas tiernizadas 65.9 % - 70.8 % Agua 28.0 % - 34.0 % Conservante 0.08 – 1.2 g/kg. Color: típico de la Uva pasa. Sabor y olor: característico, frutoso, sin olores ni sabores extraños. Textura: normal para la uva pasa sin carozo. Humedad: 32.0 % analizado con "FDA of California Moisture Tester" Sorbato de potasio: 928 ppm de ácido sórbico. Total todos los defectos: 2.78 % (p/p) incluyendo fuera de color.	CONSUMO	kilogramos	**0**
	Vinagre blanco Botella por un litro	En producto no se permite la presencia de materias extrañas objetables como pulpa, semillas, hojas piel entre otros e plantas, condimentos, especias y frutas, o sus partes frescas, secas, deshidratadas o concentradas, troceadas o no, Acidez (Expresado como Ac. Acético) 4% Máximo pH (a 20ºC) 2.6 Mínimo	CONSUMO	Litros	**0**
	VINIPEL rollo por 300 MTRS	Fabricados con materias primas aptas para contacto directo con alimentos y óptimo para envolver Sándwiches Hamburguesas, Perros Calientes y toda clase de Comidas Rápidas así como productos de Panadería y Bizcochería capacidad para resistir la humedad y la grasa apta para alimentos rollo por 300 mts color transparente	CONSUMO	Metros	**0**

Información generada del aplicativo SACB de fecha:	**ABRIL 02/2024**

Relacione los elemenos de los cuales no se tiene existencias en kardex de acuerdo a la solictud .

NOMBRE	
NOMBRE	
NOMBRE	

FIRMA ALMACENISTA	
NOMBRE COMPLETO	**YOLANDA MILENA CORTES CLAROS**
N° DE IDENTIFICACIÓN	**52304768**
CORREO INSTITUCIONAL	ycortesc@sena.edu.co

CERTIFICADO DE INEXISTENCIA CONTRATO VIGENTE

EL SUBDIRECTOR (E) DEL CENTRO

CERTIFICA:

Que el Centro Industrial y Desarrollo Empresarial de Soacha, requiere iniciar un proceso para: "CONTRATAR MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DE AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA".

Que, revisada la contratación del Centro, se evidencia que NO existe contrato vigente ni personal disponible, ni los elementos necesarios, para suplir dicha necesidad.

Que la expedición de la presente certificación no exime de cumplimiento y aplicación de las normas de contratación que rijan el proceso de contratación.

En constancia de lo anterior se firma en Soacha, a los primero (01) días del mes de abril de 2024.

ARGEMIRO CELIS CASTRO.
Subdirector (E)
Centro Industrial y Desarrollo Empresarial

Revisó: Ing. Wilson Triana Bolaños //Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo Mixto
Elaboró: Angie Paola Ruíz Cañón// Abogada de contratación

SOLICITUD DE PRECOTIZACIONES PARA EFECTUAR EL ESTUDIO DE MERCADO

El Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, convoca públicamente a todos los interesados a participar con su PRECOTIZACIONES, las cuales harán parte del estudio de mercado que tiene por objeto: ***CONTRATAR A MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DE AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA .***

Se solicita registrar sus pre-cotizaciones a los siguientes contactos:

Correo: apruizc@sena.edu.co

Se solicita registrar sus precotizaciones en la plataforma SECOP II.

Dirección correspondencia: Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha (Calle 13 No. 10-63 Soacha).

Se presenta la siguiente información como referencia de consulta:

DESCRIPCIÓN DEL OBJETO

25 9232 443 CONTRATARA MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DE AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA .

ESPECIFICACIONES TECNICAS:

Para los ítems solicitados se adjunta(n) la(s) respectiva(s) fichas técnicas de cada producto para adquisición.

Ítem	CODIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	SER	DESPLAZADOS	Cantidad Total
1	50171550	AJO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
2	50221303	Almidón de yuca sin procesar Empaque por un kilogramo	kilogramos		15	15
3	50101716	Almendra con cascara paquete por 500 gramos	Gramos		20	20
4	50202207	amaretto Botella en vidrio x 750 ml	Unidad		12	12

5	50131702	Arequipe de repostería empaque por 5 kilogramos	kilogramos		12	12
6	50161509	Azúcar pulverizada Empaque por kilogramo	kilogramos		10	10
7	50161509	Azúcar morena Empaque por 1 kilogramo	kilogramos		12	12
8	50161509	Azúcar blanca refinada Empaque por kilogramo	kilogramos		35	35
9	50192401	Bocadillo de conserva Presentación en barra por 300 gramos	Gramos		30	30
10	52151608	Brocha de silicona pastelera, Pincel de silicona 22 cm largo material grado alimenticio	Unidad		10	10
11	50171550	CEBOLLA CABEZONA EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
12	50171550	CEBOLLA PUERRO DESHIDRATADA Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
13	50362527	Cerezas marrasquino Frasco en vidrio x 500 gramos	Gramos		15	15
14	50325801	Ciruela pasa deshuesada Empaque por un kilogramo	kilogramos		20	20
15	50161511	Cobertura chocolate sucedaneo para moldeo, Bolsa 1 KILOGRAMO	kilogramos		130	130
16	50161511	Cobertura sabor chocolate blanco Presentación de paquete por 1 kilogramo	kilogramos		130	130
17	50327008	Coco deshidratado Empaque por un kilogramo	kilogramos		10	10
18	50161511	Cocoa en polvo Presentación en	Gramos		10	10

		paquete por 230 gramos				
19	50171552	CONDIMENTO PARA CHORIZO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
20	50171552	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
21	50171552	CONDIMENTO PARA LONGANIZA Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
22	27111503	CUCHILLO 10 PULGADAS	Unidad	2		2
23	50131702	Dulce con leche (roscón) Presentación de paquete por 5 kilogramos	kilogramos		9	9
24	50361601	Duraznos -en conserva aplica a las frutas de hueso(corozo) del genero prunus latas de 45 gramos ,	Unidad		23	23
25	52151616	Espátula en silicona para uso en chocolatería y pasteleria	unidad		10	10
26	50221303	Fécula de maíz Bolsa por 500m gramos	Gramos		20	20
27	50192401	Fruta confitada Empaque por un kilogramo	kilogramos		8	8
28	50192404	Gelatina sin sabor Bolsa plástica de 500 gramos	Gramos		8	8
29	50192404	Gelatina sin sabor tipo G Empaque por 1 kilogramo	kilogramos		10	10
30	50221301	Harina de maíz Bolsa por 500 gramos	Gramos		10	10
31	50221301	Harina de trigo Bolsa 1000 gramos	Gramos		120	120
32	50221301	Harina de trigo para repostería " 0000" Bulto por 50 kilogramos	kilogramos		3	3

33	50171550	LAUREL EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	5		5
34	50131704	Leche en polvo Empaque por 900 gramos	Gramos		10	10
35	50181709	Levadura activa seca Frasco x 80 gr. Unidad	Unidad		15	15
36	52151501	Mangas desechables para pastelería de 16 pulgadas Caja por 100 unidades	Caja		14	14
37	50131701	Mantequilla 100% contenido graso Empaque por un kilogramo	kilogramos		18	18
38	50151514	Margarina industrial para hojaldre Paquete por 500 gramos	Gramos		25	25
39	50151514	Margarina industrial para repostería Caja por 15 kilogramos	Caja		10	10
40	50151514	Margarina multiproposito Caja de 15 kilogramos	Caja		10	10
41	50101716	Nuez del Brasil Empaque plástico por 500 gramos	Gramos		10	10
42	50171550	ORÉGANO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
43	48102108	PAPEL ALUMINIO Rollo de 300 metros	Metros	2	3	5
44	50171550	PIMIENTA NEGRA EN POLVO. Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
45	50171553	PIMIENTO ROJO EN POLVO PAPRICA Empaque por 1000 gramos	Gramos	1		1
46	50181709	Polvo de hornear Frasco por 80 gramos	Gramos		20	20
47	12352202	PROTEÍNA AISLADA DE SOYA Empaque por 1000 gramos	Gramos	1		1

48	12164501	SAL CURANTE SAL NITRO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
49	50171551	Sal refinada Bolsa por 500 gramos	Gramos		10	10
50	42131606	TAPABOCAS DESECHABLE. Caja x 50 unidades.	Caja	1		1
51	41112213	TERMÓMETRO DE PUNZÓN	Unidad	2		2
52	47131501	Toallas para cocina lavables rollo por 174 paños aproximados	Rollo		10	10
53	50171550	TOMILLO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	1		1
54	50111519	TRIPA NATURAL DE CERDO PARA EMBUTIDOS Madeja por 90 metros	Metros	5		5
55	50303501	Uvas pasas Empaque por un kilogramo	kilogramos		10	10
56	50171707	Vinagre blanco Botella por un litro	Litros		10	10
57	13111201	VINIPEL rollo por 300 MTRS	Metros	1	11	12

1. CONDICIONES PARA LA CONTRATACIÓN

PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo de ejecución del contrato será máximo hasta el 30 de noviembre de 2024 o hasta agotar la totalidad del presupuesto, lo que ocurra primero, sin exceder la vigencia 2024.

FORMA DE PAGO: El Centro Industrial y Desarrollo Empresarial de Soacha Regional Cundinamarca del SENA cancelará al PROVEEDOR, el valor total del contrato en pagos parciales, mes vencido conforme PAC, de acuerdo a la radicación de la factura, previa presentación de los siguientes documentos:

- Certificación de recibo a satisfacción expedida por el supervisor del Contrato por parte del SENA.
- Copia de factura dirigida al SENA - NIT 899.999.034-1, donde conste la descripción del producto entregado y su valor de acuerdo al valor ofrecido en la oferta económica, con el lleno de los requisitos legales y administrativos.
- Certificado de pago de aportes a seguridad social y parafiscales, suscrito por un contador o revisor fiscal, anexando copia de tarjeta profesional, Certificado de Antecedentes Disciplinarios de la Junta Central de Contadores.

GASTOS CONTRACTUALES:
Los gastos que ocasione la legalización del contrato correrán a cargo del contratista, para lo cual debe prever al momento de la presentación de su cotización los siguientes pagos:

- Industria y comercio.
- Retención en la Fuente
- Retención en la Fuente del IVA (De acuerdo a los bienes y servicios adquiridos)
- Pago de garantías exigidas dentro del proceso

En todo caso se recomienda consultar en la oficina de Tesorería del (Centro/Dirección) del SENA, el porcentaje correspondiente por concepto de cada uno de estos descuentos, de tal forma que en la elaboración de la cotización se contemple el valor real de ellos.

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

- Ejecutar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad de conformidad a los parámetros establecidos en el SENA.
- Ejecutar el contrato en el plazo establecido bajo las condiciones económicas, Técnicas y Financieras estipuladas en los estudios previos, invitación pública, las adendas y de acuerdo con la propuesta presentada.
- Informar al SENA cualquier novedad que se presente con la ejecución del contrato, para efectos de que éste asuma las medidas necesarias.
- Mantener vigentes las garantías exigidas por el tiempo pactado así como las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.
- Suministrar al supervisor del contrato toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones, de acuerdo con los artículos 4° y 5° de la ley 80 de 1993.
- El transporte y la entrega de los elementos estará a cargo del PROVEEDOR, en el sitio descrito por el SENA.
- Acatar de manera inmediata las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte del supervisor del contrato.
- Presentar oportunamente la factura, los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago.
- No estar incurso en ningún de las inhabilidades e incompatibilidades generales ni especiales para contratar (art. 8 Ley 80 de 1993 y demás normas).
- Remplazar los Bienes que resulten defectuosos o de mala calidad sin costo adicional para la entidad dentro de las 24 horas siguientes al requerimiento realizado por el supervisor del contrato, en caso de presentar devoluciones, si el PROVEEDOR no restituye los materiales defectuosos dentro del término señalado por el SENA, este podrá proceder a declarar el siniestro de incumplimiento y/o solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato.
- Dar cumplimiento a sus obligaciones frente al sistema de seguridad Social Integral y Parafiscal para lo cual deberá realizar los aportes a que se refiere el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007, en lo relacionado con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, SENA e ICBF, cuando haya lugar a ello, de conformidad con las normas y reglamentos que rigen la materia.
- Las demás inherentes al objeto y naturaleza del contrato y aquellas indicadas en el estudio previo, invitación pública, y las indicadas por el supervisor, para el cabal cumplimiento del objeto del mismo.
- Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el funcionario designado quien llevará cabo la supervisión.
- Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.

GARANTÍAS DEL CONTRATO

El contratista deberá constituir dentro de los tres (3) días siguientes a la aceptación de la oferta, a favor del **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA**, la Garantía Única, de acuerdo con lo estipulado en el Artículo 7 de la Ley 1150 de 2007, Titulo 1 Capitulo 2 Sección 3 del Decreto 1082 de 2015, que avale el cumplimiento de las obligaciones surgidas con ocasión de la celebración del contrato y que se ajuste a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos:

AMPARO	PORCENTAJE	VIGENCIA
Cumplimiento del Contrato	20% del valor del contrato	Durante la ejecución del contrato y seis meses más
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes/elementos	30% del valor del contrato	Durante la ejecución del contrato y seis meses más

3. VALOR OFRECIDO:

- ✓ La PRECOTIZACIÓN a presentar debe referir ítem por ítem, la descripción, la cantidad, unidad, características técnicas, el valor unitario, el IVA y el valor total pre cotizado.
- ✓ La validez de la cotización deberá ser de por lo menos noventa (90) Días Hábiles.
- ✓ Dentro del Valor de la Pre-cotización deben estar incluidos todos los costos directos e indirectos de la prestación del servicio, pólizas, fletes, transporte y demás que sean necesarios para el cabal cumplimiento del objeto contractual en condiciones de calidad y eficiencia.
- ✓ El envío de la precotización no genera derechos a favor de las personas jurídicas o naturales que las presenten.
- ✓ Con la presentación de la precotización se debe anexar copia del RUT y CAMARA DE COMERCIO

4. PLAZO PARA PRESENTAR COTIZACION:

La fecha límite de recepción de precotizaciones es máximo hasta el cinco (05) de abril de 2024.

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

Dado en Soacha; a los primer (01) días del mes de abril de 2024.

ARGEMIRO CELIS CASTRO
Subdirector encargado
Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha

Proyectó: Angie Paola Ruiz Cañon//Profesional Contratación *Angie Paola Ruiz Cañon*

Proceso : AGROINDUSTRIA - PRECOTIZACIÓN-CMC-CIDE-005-2024 (id.CO1.BDOS.5908722)

EN ANÁLISIS

Solicitud de información a los Proveedores

PRECOTIZACIÓN-CMC-CIDE-005-2024 (En análisis) Pliegos

Unidad de contratación SOLICITUD DE PRECOTIZACION

Ver Enlace

PROVEEDORES

595

CONTRATARA MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DE AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA

(Zona horaria (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Fecha de presentación de ofertas 5/04/2024 12:00 PM **- Fecha de publicación** 2/04/2024 11:14 AM

LÍNEA DE TIEMPO

Fecha de publicación de concurso	Plazo para solicitar aclaraciones	Presentación de ofertas
02/04/2024	03/04/2024	05/04/2024

LISTA DE OFERTAS

Opciones

Ver más »

EVALUACIÓN ECONÓMICA

Nuevo Opciones

EVALUACIÓN

Opciones

OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES Contestar

No tiene ninguna observación a los documentos del proceso

MENSAJES Crear

Sin mensajes

TAREAS Crear

Sin tareas

MODIFICACIONES / ADENDAS Crear

No tiene ninguna modificación

PROVEEDORES SUSCRITOS

Sin proveedores interesados

ADMINISTRACIÓN DE EQUIPOS

Las modificaciones serán aplicadas sólo en este proceso

Equipo: SOLICITUD DE PRECOTIZACIONES-CIDE-SOACHA / 2/04/2024 11:06 AM (UTC -5 horas)((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Aprobar publicación de la solicitud de información

Paso 1 - Sin Orden - (0)
Tarea Tarea: Contratación CIDE SOACHA :: CONTRATACION CIDE REGIONAL CUNDINAMARCA

EVENTOS DEL PROCESO

El proceso CO1.BDOS.5908722 ha cambiado de Solicitud información publicada a En análisis.
Sistema
5/04/2024 12:15 PM

El proceso CO1.REQ.6026365cambiado de estado Solicitud información publicada a En análisis.

Sistema
5/04/2024 12:15 PM

El proveedor cancelo la suscripción en el proceso CO1.NTC.5918289.
SOLUCIONES MEDICAS DEL SINU SAS
5/04/2024 8:25 AM

Oportunidad CO1.OPDOS.20697056 fue consultado por el Proveedor BIOPLASTIQUE SAS.
BIOPLASTIQUE SAS
4/04/2024 5:53 PM

Oportunidad CO1.OPDOS.20697056 fue consultado por el Proveedor BIOPLASTIQUE SAS.
BIOPLASTIQUE SAS
4/04/2024 5:51 PM

Ver más »

Visdecol S A S
NIT 900468.587-5
Teléfono: 6044488324
CL 100 SUR NO 45 867 IN 102
LA ESTRELLA – ANTIOQUIA

VISDECOL®

ventas@visdecol.com Punto de Venta +57 604 448 8324 ext 134

FORMATO DE COTIZACIÓN

No es un documento contable, se realiza por solicitud del cliente, valido por 8 días calendario, sujeto a variaciones de inventarios.

COTIZACIÓN No.			
1528			
Ciudad	**Día**	**Mes**	**Año**
Bogotá	21	3	2024

DATOS DEL CLIENTE: Centro Industrial y desarrollo empresarial SENA	**No. Indentificación:** 899.999.034-1
NOMBRE: Leonardo Velasquez C	**Contacto:** 601-5461500 EXT 18002
DIRECCION: Calle 13 # 10-93	**Correo electronico:** levelasquezc@sena.edu.co

	NOMBRE DEL PRODUCTO	UNIDADES	CANTIDAD	VALOR UNITARIO SIN IVA	% IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL CON IVA
1	AJO EN POLVO EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	GRAMOS	1	$ 49.218	19%	$ 58.570	$ 58.570
2	ALMIDÓN DE YUCA SIN PROCESAR EMPAQUE POR UN KILOGRAMO	KILOGRAMOS	1	$ 39.954	19%	$ 47.545	$ 47.545
3	ALMENDRA CON CASCARA PAQUETE POR 500 GRAMOS	GRAMOS	1	$ 55.588	0%	$ 55.588	$ 55.588
4	AMARETTO BOTELLA EN VIDRIO X 750 ML	UNIDAD	1	$ 85.698	5%	$ 89.983	$ 89.983
5	AREQUIPE DE REPOSTERÍA EMPAQUE POR 5 KILOGRAMOS	KILOGRAMOS	1	$ 86.277	19%	$ 102.670	$ 102.670
6	AZÚCAR PULVERIZADA EMPAQUE POR KILOGRAMO	KILOGRAMOS	1	$ 20.845	5%	$ 21.888	$ 21.888
7	AZÚCAR MORENA EMPAQUE POR 1 KILOGRAMO	KILOGRAMOS	1	$ 9.496	5%	$ 9.971	$ 9.971

Visdecol S A S
NIT 900468.587-5
Teléfono: 6044488324
CL 100 SUR NO 45 867 IN 102
LA ESTRELLA – ANTIOQUIA

8	AZÚCAR BLANCA REFINADA EMPAQUE POR KILOGRAMO	KILOGRAMOS	1	$ 9.496	5%	$ 9.971	$ 9.971
9	BOCADILLO DE CONSERVA PRESENTACIÓN EN BARRA POR 300 GRAMOS	GRAMOS	1	$ 8.686	19%	$ 10.336	$ 10.336
10	BROCHA DE SILICONA PASTELERA, PINCEL DE SILICONA 22 CM LARGO MATERIAL GRADO ALIMENTICIO	UNIDAD	1	$ 41.922	19%	$ 49.888	$ 49.888
11	CEBOLLA CABEZONA EN POLVO EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	GRAMOS	1	$ 49.218	19%	$ 58.570	$ 58.570
12	CEBOLLA PUERRO DESHIDRATADA EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	GRAMOS	1	$ 49.218	19%	$ 58.570	$ 58.570
13	CEREZAS MARRASQUINO FRASCO EN VIDRIO X 500 GRAMOS	GRAMOS	1	$ 34.511	19%	$ 41.068	$ 41.068
14	CIRUELA PASA DESHUESADA EMPAQUE POR UN KILOGRAMO	KILOGRAMOS	1	$ 60.683	19%	$ 72.213	$ 72.213
15	COBERTURA CHOCOLATE SUCEDANEO PARA MOLDEO, BOLSA 1 KILOGRAMO	KILOGRAMOS	1	$ 46.207	19%	$ 54.987	$ 54.987
16	COBERTURA SABOR CHOCOLATE BLANCO PRESENTACIÓN DE PAQUETE POR 1 KILOGRAMO	KILOGRAMOS	1	$ 55.935	19%	$ 66.563	$ 66.563

Visdecol S A S
NIT 900468.587-5
Teléfono: 6044488324
CL 100 SUR NO 45 867 IN 102
LA ESTRELLA – ANTIOQUIA

17	COCO DESHIDRATADO EMPAQUE POR UN KILOGRAMO	KILOGRAMOS	1	$ 44.934	19%	$ 53.471	$ 53.471
18	COCOA EN POLVO PRESENTACIÓN EN PAQUETE POR 230 GRAMOS	GRAMOS	1	$ 15.518	19%	$ 18.467	$ 18.467
19	CONDIMENTO PARA CHORIZO EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	GRAMOS	1	$ 57.672	19%	$ 68.630	$ 68.630
20	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	GRAMOS	1	$ 57.672	19%	$ 68.630	$ 68.630
21	CONDIMENTO PARA LONGANIZA EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	GRAMOS	1	$ 57.672	19%	$ 68.630	$ 68.630
22	CUCHILLO 10 PULGADAS	UNIDAD	1	$ 85.003	19%	$ 101.154	$ 101.154
23	DULCE CON LECHE (ROSCÓN) PRESENTACIÓN DE PAQUETE POR 5 KILOGRAMOS	KILOGRAMOS	1	$ 87.319	19%	$ 103.910	$ 103.910
24	DURAZNOS -EN CONSERVA APLICA A LAS FRUTAS DE HUESO(COROZO) DEL GENERO PRUNUS LATAS DE 45 GRAMOS ,	UNIDAD	1	$ 28.373	19%	$ 33.764	$ 33.764
25	ESPÁTULA EN SILICONA PARA USO EN CHOCOLATERÍA Y PASTELERIA	UNIDAD	1	$ 40.533	19%	$ 48.234	$ 48.234
26	FÉCULA DE MAÍZ BOLSA POR 500M GRAMOS	GRAMOS	1	$ 13.897	19%	$ 16.537	$ 16.537

Visdecol S A S
NIT 900468.587-5
Teléfono: 6044488324
CL 100 SUR NO 45 867 IN 102
LA ESTRELLA – ANTIOQUIA

27	FRUTA CONFITADA EMPAQUE POR UN KILOGRAMO	KILOGRAMOS	1	$ 31.847	19%	$ 37.898	$ 37.898
28	GELATINA SIN SABOR BOLSA PLÁSTICA DE 500 GRAMOS	GRAMOS	1	$ 77.591	19%	$ 92.334	$ 92.334
29	GELATINA SIN SABOR TIPO G EMPAQUE POR 1 KILOGRAMO	KILOGRAMOS	1	$ 88.130	19%	$ 104.875	$ 104.875
30	HARINA DE MAÍZ BOLSA POR 500 GRAMOS	GRAMOS	1	$ 6.254	5%	$ 6.566	$ 6.566
31	HARINA DE TRIGO BOLSA 1000 GRAMOS	GRAMOS	1	$ 9.496	5%	$ 9.971	$ 9.971
32	HARINA DE TRIGO PARA REPOSTERÍA " 0000" BULTO POR 50 KILOGRAMOS	KILOGRAMOS	1	$ 272.149	5%	$ 285.756	$ 285.756
33	LAUREL EN POLVO EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	GRAMOS	1	$ 50.029	19%	$ 59.535	$ 59.535
34	LECHE EN POLVO EMPAQUE POR 900 GRAMOS	GRAMOS	1	$ 54.430	0%	$ 54.430	$ 54.430
35	LEVADURA ACTIVA SECA FRASCO X 80 GR. UNIDAD	UNIDAD	1	$ 15.866	19%	$ 18.880	$ 18.880
36	MANGAS DESECHABLES PARA PASTELERÍA DE 16 PULGADAS CAJA POR 100 UNIDADES	CAJA	1	$ 104.227	19%	$ 124.030	$ 124.030
37	MANTEQUILLA 100% CONTENIDO GRASO EMPAQUE POR UN KILOGRAMO	KILOGRAMOS	1	$ 46.323	19%	$ 55.125	$ 55.125
38	MARGARINA INDUSTRIAL PARA HOJALDRE PAQUETE POR 500 GRAMOS	GRAMOS	1	$ 26.057	19%	$ 31.008	$ 31.008

Visdecol S A S
NIT 900468.587-5
Teléfono: 6044488324
CL 100 SUR NO 45 867 IN 102
LA ESTRELLA – ANTIOQUIA

39	MARGARINA INDUSTRIAL PARA REPOSTERÍA CAJA POR 15 KILOGRAMOS	CAJA	1	$ 214.245	19%	$ 254.951	$ 254.951
40	MARGARINA MULTIPROPOSITO CAJA DE 15 KILOGRAMOS	CAJA	1	$ 194.557	19%	$ 231.523	$ 231.523
41	NUEZ DEL BRASIL EMPAQUE PLÁSTICO POR 500 GRAMOS	GRAMOS	1	$ 74.349	0%	$ 74.349	$ 74.349
42	ORÉGANO EN POLVO EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	GRAMOS	1	$ 92.067	19%	$ 109.560	$ 109.560
43	PAPEL ALUMINIO ROLLO DE 300 METROS	METROS	1	$ 178.923	19%	$ 212.919	$ 212.919
44	PIMIENTA NEGRA EN POLVO. EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	GRAMOS	1	$ 68.906	19%	$ 81.998	$ 81.998
45	PIMIENTO ROJO EN POLVO PAPRICA EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	GRAMOS	1	$ 92.067	19%	$ 109.560	$ 109.560
46	POLVO DE HORNEAR FRASCO POR 80 GRAMOS	GRAMOS	1	$ 13.665	19%	$ 16.262	$ 16.262
47	PROTEÍNA AISLADA DE SOYA EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	GRAMOS	1	$ 53.503	19%	$ 63.669	$ 63.669
48	SAL CURANTE SAL NITRO EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	GRAMOS	1	$ 39.722	19%	$ 47.269	$ 47.269
49	SAL REFINADA BOLSA POR 500 GRAMOS	GRAMOS	1	$ 2.467	0%	$ 2.467	$ 2.467

Visdecol S A S
NIT 900468.587-5
Teléfono: 6044488324
CL 100 SUR NO 45 867 IN 102
LA ESTRELLA – ANTIOQUIA

50	TAPABOCAS DESECHABLE. CAJA X 50 UNIDADES.	CAJA	1	$ 52.114	19%	$ 62.015	$ 62.015
51	TERMÓMETRO DE PUNZÓN	UNIDAD	1	$ 107.122	19%	$ 127.476	$ 127.476
52	TOALLAS PARA COCINA LAVABLES ROLLO POR 174 PAÑOS APROXIMADOS	ROLLO	1	$ 62.073	19%	$ 73.867	$ 73.867
53	TOMILLO EN POLVO EMPAQUE POR 1000 GRAMOS	GRAMOS	1	$ 67.748	19%	$ 80.620	$ 80.620
54	TRIPA NATURAL DE CERDO PARA EMBUTIDOS MADEJA POR 90 METROS	METROS	1	$ 114.302	19%	$ 136.020	$ 136.020
55	UVAS PASAS EMPAQUE POR UN KILOGRAMO	KILOGRAMOS	1	$ 53.851	19%	$ 64.082	$ 64.082
56	VINAGRE BLANCO BOTELLA POR UN LITRO	LITROS	1	$ 9.844	19%	$ 11.714	$ 11.714
57	VINIPEL ROLLO POR 300 MTRS	METROS	1	$ 64.621	19%	$ 76.899	$ 76.899



Camila Andrea Godoy
Asesor comercial
Cel. 3016008140

Toda cotización es válida en precios e inventario por 8 días calendario, las condiciones de envió y entrega se deben concertar al momento del pago de la mercancía

GRUPO AL S. A. S.
NIT. 900074367-1
CARRERA 47 G # 78DSUR – 18 SABANETA
TEL: 604-4448502
JAIME JARAMILLO HENAO

COTIZACION No. 0001452

Bogotá, 20 de marzo de 2024

Cliente:	Centro Industrial y desarrollo empresarial SENA –SOACHA
NIT:	899.999.034-1
DIERCCION	Calle 13 # 10-93
TELEFONO	601-5461500 EXT 18002
CORREO ELECTRONICO	levelasquezc@sena.edu.co

A solicitud del interesado del interesado se cotizan los siguientes productos

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTI	VALOR UNITARIO SIN IVA	% IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL CON IVA
1	AJO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	GR	1	$ 47.600	19%	$ 56.644	$ 56.644
2	Almidón de yuca sin procesar Empaque por un kilogramo	KG	1	$ 38.640	19%	$ 45.982	$ 45.982
3	Almendra con cascara paquete por 500 gramos	GR	1	$ 53.760	0%	$ 53.760	$ 53.760
4	amaretto Botella en vidrio x 750 ml	UNI	1	$ 82.880	5%	$ 87.024	$ 87.024
5	Arequipe de repostería empaque por 5 kilogramos	KG	1	$ 83.440	19%	$ 99.294	$ 99.294
6	Azúcar pulverizada Empaque por kilogramo	KG	1	$ 20.160	5%	$ 21.168	$ 21.168
7	Azúcar morena Empaque por 1 kilogramo	KG	1	$ 9.184	5%	$ 9.643	$ 9.643
8	Azúcar blanca refinada	KG	1	$ 9.184	5%	$ 9.643	$ 9.643

GRUPO AL S. A. S.
NIT. 900074367-1
CARRERA 47 G # 78DSUR – 18 SABANETA
TEL: 604-4448502
JAIME JARAMILLO HENAO

	Empaque por kilogramo						
9	Bocadillo de conserva Presentación en barra por 300 gramos	GR	1	$ 8.400	19%	$ 9.996	$ 9.996
10	Brocha de silicona pastelera, Pincel de silicona 22 cm largo material grado alimenticio	UNI	1	$ 40.544	19%	$ 48.247	$ 48.247
11	CEBOLLA CABEZONA EN POLVO Empaque por 1000 gramos	GR	1	$ 47.600	19%	$ 56.644	$ 56.644
12	CEBOLLA PUERRO DESHIDRATADA Empaque por 1000 gramos	GR	1	$ 47.600	19%	$ 56.644	$ 56.644
13	Cerezas marrasquino Frasco en vidrio x 500 gramos	GR	1	$ 33.376	19%	$ 39.717	$ 39.717
14	Ciruela pasa deshuesada Empaque por un kilogramo	KG	1	$ 58.688	19%	$ 69.839	$ 69.839
15	Cobertura chocolate sucedaneo para moldeo, Bolsa 1 KILOGRAMO	KG	1	$ 44.688	19%	$ 53.179	$ 53.179
16	Cobertura sabor chocolate blanco Presentación de paquete por 1 kilogramo	KG	1	$ 54.096	19%	$ 64.374	$ 64.374
17	Coco deshidratado Empaque por un kilogramo	KG	1	$ 43.456	19%	$ 51.713	$ 51.713
18	Cocoa en polvo Presentación en paquete por 230 gramos	GR	1	$ 15.008	19%	$ 17.860	$ 17.860
19	CONDIMENTO PARA CHORIZO Empaque por 1000 gramos	GR	1	$ 55.776	19%	$ 66.373	$ 66.373

GRUPO AL S. A. S.
NIT. 900074367-1
CARRERA 47 G # 78DSUR – 18 SABANETA
TEL: 604-4448502
JAIME JARAMILLO HENAO

20	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA Empaque por 1000 gramos	GR	1	$ 55.776	19%	$ 66.373	$ 66.373
21	CONDIMENTO PARA LONGANIZA Empaque por 1000 gramos	GR	1	$ 55.776	19%	$ 66.373	$ 66.373
22	CUCHILLO 10 PULGADAS	UNI	1	$ 82.208	19%	$ 97.828	$ 97.828
23	Dulce con leche (roscón) Presentación de paquete por 5 kilogramos	KG	1	$ 84.448	19%	$ 100.493	$ 100.493
24	Duraznos -en conserva aplica a las frutas de hueso(corozo) del genero prunus latas de 45 gramos ,	UNI	1	$ 27.440	19%	$ 32.654	$ 32.654
25	Espátula en silicona para uso en chocolatería y pasteleria	UNI	1	$ 39.200	19%	$ 46.648	$ 46.648
26	Fécula de maíz Bolsa por 500m gramos	GR	1	$ 13.440	19%	$ 15.994	$ 15.994
27	Fruta confitada Empaque por un kilogramo	KG	1	$ 30.800	19%	$ 36.652	$ 36.652
28	Gelatina sin sabor Bolsa plástica de 500 gramos	GR	1	$ 75.040	19%	$ 89.298	$ 89.298
29	Gelatina sin sabor tipo G Empaque por 1 kilogramo	KG	1	$ 85.232	19%	$ 101.426	$ 101.426
30	Harina de maíz Bolsa por 500 gramos	GR	1	$ 6.048	5%	$ 6.350	$ 6.350
31	Harina de trigo Bolsa 1000 gramos	GR	1	$ 9.184	5%	$ 9.643	$ 9.643
32	Harina de trigo para repostería " 0000" Bulto por 50 kilogramos	KG	1	$ 263.200	5%	$ 276.360	$ 276.360
33	LAUREL EN POLVO	GR	1	$ 48.384	19%	$ 57.577	$ 57.577

GRUPO AL S. A. S.
NIT. 900074367-1
CARRERA 47 G # 78DSUR – 18 SABANETA
TEL: 604-4448502
JAIME JARAMILLO HENAO

	Empaque por 1000 gramos						
34	Leche en polvo Empaque por 900 gramos	GR	1	$ 52.640	0%	$ 52.640	$ 52.640
35	Levadura activa seca Frasco x 80 gr. Unidad	UNI	1	$ 15.344	19%	$ 18.259	$ 18.259
36	Mangas desechables para pastelería de 16 pulgadas Caja por 100 unidades	Caja	1	$ 100.800	19%	$ 119.952	$ 119.952
37	Mantequilla 100% contenido graso Empaque por un kilogramo	KG	1	$ 44.800	19%	$ 53.312	$ 53.312
38	Margarina industrial para hojaldre Paquete por 500 gramos	GR	1	$ 25.200	19%	$ 29.988	$ 29.988
39	Margarina industrial para repostería Caja por 15 kilogramos	CAJA	1	$ 207.200	19%	$ 246.568	$ 246.568
40	Margarina multipropósito Caja de 15 kilogramos	GR	1	$ 188.160	19%	$ 223.910	$ 223.910
41	Nuez del Brasil Empaque plástico por 500 gramos	GR	1	$ 71.904	0%	$ 71.904	$ 71.904
42	ORÉGANO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	GR	1	$ 89.040	19%	$ 105.958	$ 105.958
43	PAPEL ALUMINIO Rollo de 300 metros	MT	1	$ 173.040	19%	$ 205.918	$ 205.918
44	PIMIENTA NEGRA EN POLVO. Empaque por 1000 gramos	GR	1	$ 66.640	19%	$ 79.302	$ 79.302
45	PIMIENTO ROJO EN POLVO PAPRICA Empaque por 1000 gramos	GR	1	$ 89.040	19%	$ 105.958	$ 105.958

GRUPO AL S. A. S.
NIT. 900074367-1
CARRERA 47 G # 78DSUR – 18 SABANETA
TEL: 604-4448502
JAIME JARAMILLO HENAO

46	Polvo de hornear Frasco por 80 gramos	GR	1	$ 13.216	19%	$ 15.727	$ 15.727
47	PROTEÍNA AISLADA DE SOYA Empaque por 1000 gramos	GR	1	$ 51.744	19%	$ 61.575	$ 61.575
48	SAL CURANTE SAL NITRO Empaque por 1000 gramos	GR	1	$ 38.416	19%	$ 45.715	$ 45.715
49	Sal refinada Bolsa por 500 gramos	GR	1	$ 2.386	0%	$ 2.386	$ 2.386
50	TAPABOCAS DESECHABLE. Caja x 50 unidades.	CAJA	1	$ 50.400	19%	$ 59.976	$ 59.976
51	TERMÓMETRO DE PUNZÓN	UNI	1	$ 103.600	19%	$ 123.284	$ 123.284
52	Toallas para cocina lavables rollo por 174 paños aproximados	ROLLO	1	$ 60.032	19%	$ 71.438	$ 71.438
53	TOMILLO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	GR	1	$ 65.520	19%	$ 77.969	$ 77.969
54	TRIPA NATURAL DE CERDO PARA EMBUTIDOS Madeja por 90 metros	MT	1	$ 110.544	19%	$ 131.547	$ 131.547
55	Uvas pasas Empaque por un kilogramo	KG	1	$ 52.080	19%	$ 61.975	$ 61.975
56	Vinagre blanco Botella por un litro	LT	1	$ 9.520	19%	$ 11.329	$ 11.329
57	VINIPEL rollo por 300 MTRS	MT	1	$ 62.496	19%	$ 74.370	$ 74.370

eficiencia productiva

Cludia M Martinez

Claudia Marcela Martínez
Ejecutiva Comercial
Cel. 3013158877

25-9232
Soacha,
Regional Cundinamarca
Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha

ANEXO. 1 ANÁLISIS DE MERCADO

OBJETO: CONTRATAR A MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DE AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA .

En cumplimiento del artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, la entidad realizó durante la etapa de planeación el análisis necesario para conocer el mercado teniendo en cuenta la demanda y la oferta del bien o servicio a adquirir, con el fin de estructurar el proceso contractual con datos reales del mercado y dentro de ellos estructurar el valor.

Así mismo, la Procuraduría General de la Nación, elaboró una Guía sobre cómo desarrollar la fase de planeación, y dentro de la cual hizo referencia a la elaboración del Estudio del Sector y del Estudio del mercado otorgando las siguientes directrices:

> El estudio de precios de mercado, que se lleva a cabo una vez elaborado el estudio técnico, permite establecer el presupuesto oficial de la contratación.
>
> Comprende la realización de un análisis de los diferentes precios de los bienes o servicios a contratar que se registran en el mercado, que pueden ser consultados a través de mecanismos como:
>
> a. Solicitud de cotizaciones.
> b. Consulta de bases de datos especializadas.
> c. Análisis de consumos y precios históricos. Asimismo, involucra el análisis de las variables consideradas para calcular el presupuesto oficial o precio del contrato.

PROCESO DE ESTUDIO MERCADO

De conformidad con los principios de transparencia para la contratación, el Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, convocó públicamente a través de la plataforma de Colombia Compra Eficiente SECOP II, a todos los interesados en participar como parte del estudio de mercado del proceso en mención.

El análisis de mercado se realizó, a través de la solicitud de cotizaciones, a proveedores del país en la página web:

Fecha Publicación	ENLACE
2/04/2024	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.5918289&isFromPublicArea=True&isModal=False

Estableciendo expresamente que ni la formulación de la solicitud ni la presentación de la cotización generan compromiso u obligación por parte del SENA, pues no corresponden a un procedimiento de selección.

Para estimar el presupuesto estimado de este proceso contractual y partiendo de la identificación de las especificaciones técnicas del objeto a contratar y del análisis comparativo de valores unitarios de precios las empresas que se mencionan a continuación presentaron pre-cotización vía electrónico, allegadas por el equipo técnico. De igual manera se realizó estudio del sector donde se evidenció el análisis de la oferta y la demanda de bienes y servicios de estas características en el mercado regional, permitiendo determinar los posibles proveedores de este sector.

Empresas que pre-cotizaron	
1.	VISDECOL SAS
2.	GRUPO AL SAS

Una vez revisados y verificados los elementos y cantidades solicitadas por el SENA se realizó el cuadro comparativo con los valores cotizados, para el presente proceso se tomó el valor promedio unitario de cada ítem, por lo cual se estima el valor así:

VALOR ESTIMADO TOTAL DEL PROCESO

CUARENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS DOS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS MCT/E ($47.902.248).

El presupuesto oficial para desarrollar el objeto de la presente contratación es de CUARENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS DOS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS MCT/E ($47.902.248). incluidos todos los gastos directos e indirectos en que deba incurrir el contratista, gastos administrativos y de supervisión, IVA, valores agregados, impuestos, tasas de carácter nacional, departamental o municipal legales vigentes al momento de la apertura de la Invitación pública. Para la determinación del presupuesto oficial del proceso se tiene en cuenta la información del promedio total de las cotizaciones.

La determinación del menor valor se basó en un análisis exhaustivo del mercado, así como en las pre-cotizaciones obtenidas de diferentes proveedores. Para garantizar una evaluación precisa de los costos y los posibles incrementos directos e indirectos asociados con el proceso de contratación, se optó por calcular el promedio de las dos cotizaciones obtenidas. Posteriormente, se redondeó el valor resultante con el fin de simplificar el análisis y asegurar la coherencia en la evaluación de Menor valor. Esta metodología nos permitió establecer una comisión que refleja de manera equitativa las condiciones del mercado y proporciona una base sólida para la negociación y la gestión eficiente de los recursos en el presente proceso de contratación.

Ítem	**Nombre Comercialdel Producto**	**Precio Unitario**
1	AJO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	**57.607**
2	Almidón de yuca sin procesar Empaque por un kilogramo	**46.763**
3	Almendra con cascara paquete por 500 gramos	**65.062**
4	amaretto Botella en vidrio x 750 ml	**100.304**
5	Arequipe de repostería empaque por 5 kilogramos	**100.982**
6	Azúcar pulverizada Empaque por kilogramo	**24.398**
7	Azúcar morena Empaque por 1 kilogramo	**11.115**
8	Azúcar blanca refinada Empaque por kilogramo	**11.115**
9	Bocadillo de conserva Presentación en barra por 300 gramos	**10.166**

10	Brocha de silicona pastelera, Pincel de silicona 22 cm largo material grado alimenticio	**49.068**
11	CEBOLLA CABEZONA EN POLVO Empaque por 1000 gramos	**57.607**
12	CEBOLLA PUERRO DESHIDRATADA Empaque por 1000 gramos	**57.607**
13	Cerezas marrasquino Frasco en vidrio x 500 gramos	**40.393**
14	Ciruela pasa deshuesada Empaque por un kilogramo	**71.026**
15	Cobertura chocolate sucedaneo para moldeo, Bolsa 1 KILOGRAMO	**54.083**
16	Cobertura sabor chocolate blanco Presentación de paquete por 1 kilogramo	**65.469**
17	Coco deshidratado Empaque por un kilogramo	**52.592**
18	Cocoa en polvo Presentación en paquete por 230 gramos	**18.163**
19	CONDIMENTO PARA CHORIZO Empaque por 1000 gramos	**67.502**
20	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA Empaque por 1000 gramos	**67.502**
21	CONDIMENTO PARA LONGANIZA Empaque por 1000 gramos	**67.502**
22	CUCHILLO 10 PULGADAS	**99.491**
23	Dulce con leche (roscón) Presentación de paquete por 5 kilogramos	**102.202**
24	Duraznos -en conserva aplica a las frutas de hueso(corozo) del genero prunus latas de 45 gramos ,	**33.209**
25	Espátula en silicona para uso en chocolatería y pasteleria	**47.441**
26	Fécula de maíz Bolsa por 500m gramos	**16.265**
27	Fruta confitada Empaque por un kilogramo	**37.275**
28	Gelatina sin sabor Bolsa plástica de 500 gramos	**90.816**
29	Gelatina sin sabor tipo G Empaque por 1 kilogramo	**103.150**

30	Harina de maíz Bolsa por 500 gramos	**7.319**
31	Harina de trigo Bolsa 1000 gramos	**11.115**
32	Harina de trigo para repostería “ 0000” Bulto por 50 kilogramos	**318.533**
33	LAUREL EN POLVO Empaque por 1000 gramos	**58.556**
34	Leche en polvo Empaque por 900 gramos	**63.707**
35	Levadura activa seca Frasco x 80 gr. Unidad	**18.570**
36	Mangas desechables para pastelería de 16 pulgadas Caja por 100 unidades	**121.991**
37	Mantequilla 100% contenido graso Empaque por un kilogramo	**54.218**
38	Margarina industrial para hojaldre Paquete por 500 gramos	**30.498**
39	Margarina industrial para repostería Caja por 15 kilogramos	**250.760**
40	Margarina multiproposito Caja de 15 kilogramos	**227.717**
41	Nuez del Brasil Empaque plástico por 500 gramos	**87.020**
42	ORÉGANO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	**107.759**
43	PAPEL ALUMINIO Rollo de 300 metros	**209.418**
44	PIMIENTA NEGRA EN POLVO. Empaque por 1000 gramos	**80.650**
45	PIMIENTO ROJO EN POLVO PAPRICA Empaque por 1000 gramos	**107.759**
46	Polvo de hornear Frasco por 80 gramos	**15.994**
47	PROTEÍNA AISLADA DE SOYA Empaque por 1000 gramos	**62.622**
48	SAL CURANTE SAL NITRO Empaque por 1000 gramos	**46.492**
49	Sal refinada Bolsa por 500 gramos	**2.887**
50	TAPABOCAS DESECHABLE. Caja x 50 unidades.	**60.996**
51	TERMÓMETRO DE PUNZÓN	**125.380**
52	Toallas para cocina lavables rollo por 174 paños aproximados	**72.653**
53	TOMILLO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	**79.294**
54	TRIPA NATURAL DE CERDO PARA EMBUTIDOS Madeja por 90 metros	**133.784**
55	Uvas pasas Empaque por un kilogramo	**63.029**
56	Vinagre blanco Botella por un litro	**11.521**
57	VINIPEL rollo por 300 MTRS	**75.635**
	SUMINISTRO	4.131.746,54

Adjunto: 1. Cotizaciones (2)

2. Cuadro comparativo de precios

Proyectó: Angie Paola Ruiz Cañon- Estructuradora Jurídica Angie Paola Ruiz Cañon

Paola Andrea Rojas Portela-Estructuradora Financiera.

CUADRO COMPARATIVO DE VALORES UNITARIOS

OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DEL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA POR MONTO AGOTABLE

El Centro de Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de SOACHA, de conformidad con los principios de transparencia para la contratación, comunica publicamente el día 2 de abril del 2024, a través de la página SECOP II, a todos los interesados en participar como parte del estudio de mercado del proceso en mención, se allegan dos (02) cotizaciones, lo cual permite determinar las variables consideradas para calcular el presupuesto oficial para el presente proceso, para lo cual se tendra en cuenta el valor promedio unitario de las cotizaciones presentadas por las diferentes empresas, así :

ÍTEM	Nombre Comercial del Producto	Unidad de Medida	Cantidad	COTIZACION 1 GRUPO AL SAS -NIT 900074367-1 MEDIANA EMPRESA					COTIZACION 2 VISDECOL SAS - NIT 900468597-5 MEDIANA EMPRESA					PROMEDIO			
				VALOR UNITARIO SIN IVA	VALOR IVA	PORCENTAJE DE IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO SIN IVA	VALOR IVA	PORCENTAJE DE IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR TOTAL	VALOR UNITARIO SIN IVA (PROMEDIO)	VALOR IVA (PROMEDIO)	VALOR UNITARIO CON IVA (PROMEDIO)	VALOR TOTAL CON IVA (PROMEDIO)
1	AJO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	unidad	2	$ 47.600	$ 9.044	19%	$ 56.644	$ 113.288	$ 49.218	$ 9.351	19%	$ 58.570	$ 117.140	48.409	9.198	57.606,95	115.214
2	Almidón de yuca sin procesar Empaque por un kilogramo	unidad	17	$ 38.640	$ 7.342	19%	$ 45.982	$ 781.687	$ 39.954	$ 7.591	19%	$ 47.545	$ 808.265	39.297	7.466	46.763,29	794.976
3	Almendra con cascara paquete por 500 gramos	unidad	30	$ 53.760	$ 10.214	0%	$ 63.974	$ 1.279.488	$ 55.588	$ 10.562	0%	$ 66.150	$ 1.322.991	54.674	10.388	65.061,96	1.301.239
4	amaretto Botella en vidrio x 750 ml	unidad	12	$ 82.880	$ 15.747	5%	$ 98.627	$ 1.183.526	$ 85.698	$ 16.283	5%	$ 101.981	$ 1.223.766	84.289	16.015	100.303,86	1.203.646
5	Arequipe de repostería empaque por 5 kilogramos	unidad	11	$ 83.440	$ 15.854	19%	$ 99.294	$ 1.489.404	$ 86.277	$ 16.393	19%	$ 102.670	$ 1.540.044	84.858	16.123	100.981,59	1.514.724
6	Azúcar pulverizada Empaque por kilogramo	unidad	10	$ 20.160	$ 3.830	5%	$ 23.990	$ 239.904	$ 20.845	$ 3.961	5%	$ 24.806	$ 248.061	20.503	3.896	24.398,24	243.982
7	Azúcar morena Empaque por 1 kilogramo	kilogramos	15	$ 9.184	$ 1.745	5%	$ 10.929	$ 163.934	$ 9.496	$ 1.804	5%	$ 11.301	$ 169.508	9.340	1.775	11.114,75	166.721
8	Azúcar blanca refinada Empaque por kilogramo	kilogramos	35	$ 9.184	$ 1.745	5%	$ 10.929	$ 382.514	$ 9.496	$ 1.804	5%	$ 11.301	$ 395.519	9.340	1.775	11.114,75	389.016
9	Bocadillo de conserva Presentación en barra por 300 gramos	Gramos	30	$ 8.400	$ 1.596	19%	$ 9.996	$ 299.880	$ 8.686	$ 1.650	19%	$ 10.336	$ 310.076	8.543	1.623	10.165,93	304.978
10	Brocha de silicona pastelera, Pincel de silicona 22 cm largo material grado alimenticio	Unidad	12	$ 40.544	$ 7.703	19%	$ 48.247	$ 578.968	$ 41.922	$ 7.965	19%	$ 49.888	$ 598.653	41.233	7.834	49.067,57	588.811
11	CEBOLLA CABEZONA EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2	$ 47.600	$ 9.044	19%	$ 56.644	$ 113.288	$ 49.218	$ 9.351	19%	$ 58.570	$ 117.140	48.409	9.198	57.606,95	115.214
12	CEBOLLA PUERRO DESHIDRATADA Empaque por 1000 gramos	Gramos	2	$ 47.600	$ 9.044	19%	$ 56.644	$ 113.288	$ 49.218	$ 9.351	19%	$ 58.570	$ 117.140	48.409	9.198	57.606,95	115.214
13	Cerezas marrasquino Frasco en vidrio x 500 gramos	Gramos	11	$ 33.376	$ 6.341	19%	$ 39.717	$ 595.762	$ 34.511	$ 6.557	19%	$ 41.068	$ 616.017	33.943	6.449	40.392,64	605.890
14	Ciruela pasa deshumeada Empaque por un kilogramo	kilogramos	20	$ 58.688	$ 11.151	19%	$ 69.839	$ 1.396.774	$ 60.683	$ 11.530	19%	$ 72.213	$ 1.444.265	59.686	11.340	71.025,98	1.420.520
15	Cobertura chocolate suredeneo para moldeo, Bolsa 1 KILOGRAMO	kilogramos	133	$ 44.688	$ 8.491	19%	$ 53.179	$ 6.913.234	$ 46.207	$ 8.779	19%	$ 54.987	$ 7.148.284	45.448	8.635	54.082,76	7.030.759
16	Cobertura sabor chocolate blanco Presentación de paquete por 1 kilogramo	kilogramos	153	$ 54.096	$ 10.278	19%	$ 64.374	$ 8.368.651	$ 55.935	$ 10.628	19%	$ 66.563	$ 8.653.185	55.016	10.453	65.468,80	8.510.918
17	Coco deshidratado Empaque por un kilogramo	kilogramos	10	$ 43.456	$ 8.257	19%	$ 51.713	$ 517.126	$ 44.934	$ 8.537	19%	$ 53.471	$ 534.709	44.195	8.397	52.591,75	525.918
18	Cocoa en polvo Presentación en paquete por 230 gramos	Gramos	10	$ 15.008	$ 2.852	19%	$ 17.860	$ 178.595	$ 15.518	$ 2.948	19%	$ 18.467	$ 184.667	15.263	2.900	18.163,13	181.631
19	CONDIMENTO PARA CHORIZO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2	$ 55.776	$ 10.597	19%	$ 66.373	$ 132.747	$ 57.672	$ 10.958	19%	$ 68.630	$ 137.260	56.724	10.778	67.501,79	135.004
20	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA Empaque por 1000 gramos	Gramos	2	$ 55.776	$ 10.597	19%	$ 66.373	$ 132.747	$ 57.672	$ 10.958	19%	$ 68.630	$ 137.260	56.724	10.778	67.501,79	135.004
21	CONDIMENTO PARA LONGANIZA Empaque por 1000 gramos	Gramos	2	$ 55.776	$ 10.597	19%	$ 66.373	$ 132.747	$ 57.672	$ 10.958	19%	$ 68.630	$ 137.260	56.724	10.778	67.501,79	135.004
22	CUCHILLO 10 PULGADAS	Unidad	2	$ 82.208	$ 15.620	19%	$ 97.828	$ 195.655	$ 85.003	$ 16.151	19%	$ 101.154	$ 202.307	83.606	15.885	99.490,59	198.981
23	Dulce con leche (rosco6n) Presentación de paquete por 5 kilogramos	kilogramos	9	$ 84.448	$ 16.045	19%	$ 100.493	$ 904.438	$ 87.319	$ 16.591	19%	$ 103.910	$ 935.189	85.884	16.318	102.201,50	919.814
24	Duraznos -en conserva aptica a las frutas de hueso(coroso) del genero prunus latas de 45 gramos ,	Unidad	23	$ 27.440	$ 5.214	19%	$ 32.654	$ 751.033	$ 28.373	$ 5.391	19%	$ 33.764	$ 776.568	27.906	5.302	33.208,71	763.800
25	Espátula en silicona para uso en chocolatería y pastelería	unidad	10	$ 39.200	$ 7.448	19%	$ 46.648	$ 466.480	$ 40.533	$ 7.701	19%	$ 48.234	$ 482.340	39.866	7.575	47.441,02	474.410
26	Fécula de maíz Bolsa por 500m gramos	Gramos	20	$ 13.440	$ 2.554	19%	$ 15.994	$ 319.872	$ 13.897	$ 2.640	19%	$ 16.537	$ 330.748	13.668	2.597	16.265,49	325.310
27	Fruta confitada Empaque por un kilogramo	kilogramos	6	$ 30.800	$ 5.852	19%	$ 36.652	$ 293.216	$ 31.847	$ 6.051	19%	$ 37.898	$ 303.185	31.324	5.951	37.275,68	298.201
28	Gelatina sin sabor Bolsa plástica de 500 gramos	Gramos	8	$ 75.040	$ 14.258	19%	$ 89.298	$ 714.381	$ 77.591	$ 14.742	19%	$ 92.334	$ 738.670	76.316	14.500	90.815,66	726.525
29	Gelatina sin sabor tipo G Empaque por 1 kilogramo	kilogramos	30	$ 85.232	$ 16.194	19%	$ 101.426	$ 1.014.261	$ 88.130	$ 16.745	19%	$ 104.875	$ 1.048.746	86.681	16.469	103.150,32	1.031.503
30	Harina de maíz Bolsa por 500 gramos	Gramos	30	$ 6.048	$ 1.149	5%	$ 7.197	$ 71.971	$ 6.254	$ 1.188	5%	$ 7.442	$ 74.418	6.151	1.169	7.319,47	73.195
31	Harina de trigo Bolsa 1000 gramos	Gramos	133	$ 9.184	$ 1.745	5%	$ 10.929	$ 1.331.475	$ 9.496	$ 1.804	5%	$ 11.301	$ 1.356.065	9.340	1.775	11.114,75	1.333.770
32	Harina de trigo para repostería " 0000" Bulto por 50 kilogramos	kilogramos	3	$ 263.200	$ 50.008	5%	$ 313.208	$ 939.624	$ 272.149	$ 51.708	5%	$ 323.857	$ 971.571	267.674	50.858	318.532,54	955.598
33	LAUREL EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2	$ 48.384	$ 9.193	19%	$ 57.577	$ 115.154	$ 50.029	$ 9.506	19%	$ 59.535	$ 119.069	49.207	9.349	58.555,77	117.112
34	Leche en polvo Empaque por 900 gramos	Gramos	10	$ 52.640	$ 10.002	0%	$ 62.642	$ 626.416	$ 54.430	$ 10.342	0%	$ 64.771	$ 647.714	53.535	10.172	63.706,51	637.065
35	Levadura activa seca Frasco x 80 gr. Unidad	Gramos	15	$ 15.344	$ 2.915	19%	$ 18.259	$ 273.890	$ 15.866	$ 3.014	19%	$ 18.880	$ 283.203	15.605	2.965	18.569,77	278.547
36	Mangas desechables para pastelería de 16 pulgadas Caja por 100 unidades	Unidad	14	$ 100.800	$ 19.152	19%	$ 119.952	$ 1.679.328	$ 104.227	$ 19.803	19%	$ 124.030	$ 1.736.425	102.514	19.478	121.991,18	1.707.877
37	Mantequilla 100% contenido graso Empaque por un kilogramo	kilogramos	18	$ 44.800	$ 8.512	19%	$ 53.312	$ 959.616	$ 46.323	$ 8.801	19%	$ 55.125	$ 992.243	45.562	8.657	54.218,30	975.929
38	Margarina industrial para hojaldre Paquete por 500 gramos	Gramos	25	$ 25.200	$ 4.788	19%	$ 29.988	$ 749.700	$ 26.057	$ 4.951	19%	$ 31.008	$ 775.190	25.628	4.869	30.497,80	762.445
39	Margarina industrial para repostería Ceja por 15 kilogramos	kilogramos	10	$ 207.200	$ 39.368	19%	$ 246.568	$ 2.465.680	$ 214.245	$ 40.707	19%	$ 254.951	$ 2.549.513	210.722	40.037	250.759,66	2.507.597
40	Margarina multiproposito Ceja de 15 kilogramos	kilogramos	10	$ 188.160	$ 35.750	19%	$ 223.910	$ 2.239.104	$ 194.557	$ 36.966	19%	$ 231.523	$ 2.315.234	191.359	36.358	227.716,88	2.277.169
41	Nuez del Brasil Empaque plástico por 500 gramos	Gramos	10	$ 71.904	$ 13.662	0%	$ 85.566	$ 855.658	$ 74.349	$ 14.126	0%	$ 88.475	$ 884.750	73.126	13.894	87.020,38	870.204
42	ORÉGANO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2	$ 89.040	$ 16.918	19%	$ 105.958	$ 211.915	$ 92.067	$ 17.493	19%	$ 109.560	$ 219.120	90.554	17.205	107.758,88	215.518
43	PAPEL ALUMINIO Rollo de 300 metros	Metros	4	$ 173.040	$ 32.878	19%	$ 205.918	$ 823.670	$ 178.923	$ 33.995	19%	$ 212.919	$ 851.675	175.982	33.437	209.418,20	837.673
44	PIMIENTA NEGRA EN POLVO. Empaque por 1000 gramos	Gramos	2	$ 66.640	$ 12.662	19%	$ 79.302	$ 158.603	$ 68.906	$ 13.092	19%	$ 81.998	$ 163.996	67.773	12.877	80.649,73	161.299
45	PIMIENTO ROJO EN POLVO PAPRICA Empaque por 1000 gramos	Gramos	2	$ 89.040	$ 16.918	19%	$ 105.958	$ 211.915	$ 92.067	$ 17.493	19%	$ 109.560	$ 219.120	90.554	17.205	107.758,88	215.518
46	Polvo de hornear Frasco por 80 gramos	Gramos	20	$ 13.216	$ 2.511	19%	$ 15.727	$ 314.541	$ 13.665	$ 2.596	19%	$ 16.262	$ 325.235	13.441	2.554	15.994,40	319.888
47	PROTEÍNA AISLADA DE SOYA Empaque por 1000 gramos	Gramos	1	$ 51.744	$ 9.831	19%	$ 61.575	$ 61.575	$ 53.503	$ 10.166	19%	$ 63.669	$ 63.669	52.624	9.998	62.622,14	62.622
48	SAL CURANTE SAL NITRO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2	$ 38.416	$ 7.299	19%	$ 45.715	$ 91.430	$ 39.722	$ 7.547	19%	$ 47.269	$ 94.539	39.069	7.423	46.492,20	92.984
49	Sal refinada Bolsa por 500 gramos	Gramos	10	$ 2.386	$ 453	0%	$ 2.839	$ 28.389	$ 2.467	$ 469	0%	$ 2.935	$ 29.354	2.426	461	2.887,12	28.871
50	TAPABOCAS DESECHABLE. Caja x 50 unidades.	Unidad	2	$ 50.400	$ 9.576	19%	$ 59.976	$ 119.952	$ 52.114	$ 9.902	19%	$ 62.015	$ 124.030	51.257	9.739	60.995,59	121.991
51	TERMÓMETRO DE PUNZÓN	Unidad	2	$ 103.600	$ 19.684	19%	$ 123.284	$ 246.568	$ 107.122	$ 20.353	19%	$ 127.476	$ 254.951	105.361	20.019	125.379,83	250.760
52	Toallas para cocina lavables rollo por 174 paños aproximados	Unidad	10	$ 60.032	$ 11.406	19%	$ 71.438	$ 714.381	$ 62.073	$ 11.794	19%	$ 73.867	$ 738.670	61.053	11.600	72.652,53	726.525
53	TOMILLO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2	$ 65.520	$ 12.449	19%	$ 77.969	$ 155.938	$ 67.748	$ 12.872	19%	$ 80.620	$ 161.239	66.634	12.660	79.294,27	158.589
54	TRIPA NATURAL DE CERDO PARA EMBUTIDOS Madeja por 90 metros	Metros	2	$ 110.544	$ 21.003	19%	$ 131.547	$ 263.095	$ 114.302	$ 21.717	19%	$ 136.020	$ 272.040	112.423	21.360	133.783,67	267.567
55	Uvas pasas Empaque por un kilogramo	kilogramos	10	$ 52.080	$ 9.895	19%	$ 61.975	$ 619.752	$ 53.851	$ 10.232	19%	$ 64.082	$ 640.824	52.965	10.063	63.028,78	630.288
56	Vinagre blanco Botella por un litro	Litros	10	$ 9.520	$ 1.809	19%	$ 11.329	$ 113.288	$ 9.844	$ 1.870	19%	$ 11.714	$ 117.140	9.682	1.840	11.521,39	115.214
57	VINIPEL rollo por 300 MTRS	Metros	12	$ 62.496	$ 11.874	19%	$ 74.370	$ 892.443	$ 64.621	$ 12.278	19%	$ 76.899	$ 922.786	63.558	12.076	75.634,53	907.614
						TOTAL IVA INCLUIDO										4.131.746,54	$ 47.592.353

Una vez revisados y verificados los elementos y cantidades solicitadas por el SENA se realizó el cuadro comparativo con los valores presentados por cada proponente, para el presente proceso se tomó el valor promedio unitario de cada ítem de las precotizaciones presentadas; por lo cual se estima un valor hasta **CUARENTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y DOS MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y TRES PESOS M/CTE. $ 47.892.353**

SON :

Elaboró: Leonardo Velasquez Castañeda
Cargo: Instructor programa SENA
Centro de Industrial y de Desarrollo Empresarial de SOACHA

Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante

Usuario Solicitante:	MHbquinone	BREIDY NICOLLE QUINONES MORENO
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-025-923210	CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA-CUNDINAMARCA
Fecha y Hora Sistema:	2024-03-26-4:56 p. m.	

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "Ítems de afectación de gastos"

Numero:	6124	**Fecha Registro:**	2024-03-26	**Unidad / Subunidad ejecutora:**	36-02-00-025-923210 CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA-CUNDINAMARCA						
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado		**Tipo:**	Gasto			**Uso Caja Menor**	Ninguno	
Valor Inicial:	47.902.248,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00		**Valor Actual.:**	47.902.248,00	**Saldo x Comprometer:**	47.902.248,00	**Vr. Bloqueado**	0,00	

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL				AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS					
Número:	6124	**Fecha Registro:**	2024-03-26	**Número:**		**Modalidad de contratación:**		**Tipo de contrato:**	

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSOR ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
923210 CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO DE SOACHA-CUNDINAMRCA	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL	Nación	10	CSF						
					Total:	45.000.000,00	0,00	45.000.000,00	45.000.000,00	0,00
923238 CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA-CUNDINAMARCA - EMPRENDE RURAL	C-3602-1300-10-20308E-3602035-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - DESARROLLO DE CAPACIDADES EMPRENDEDORAS Y EMPRESARIALES PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS A NIVEL NACIONAL	Nación	10	CSF	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
					Total:	2.902.248,00	0,00	2.902.248,00	2.902.248,00	0,00

Objeto:	MATERIALES FORMACION. CONTRATARA MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DE AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA

Firma Responsable: Wilson Triana Bolaños Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo Mixto - Regional Cundinamarca

PROYECTÓ: Breidy Nicolle Quiñones Moreno-Presupuesto Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial Soacha

Imprimir Cerrar

Asignación procesos de contratación

Maritza Velasco Diaz <mvelascod@sena.edu.co>
Lun 08/04/2024 12:39

Para: Angie Paola Ruiz Cañon <apruizc@sena.edu.co>
CC: Argemiro Celis Castro <aceliscas@sena.edu.co>; Wilson Triana Bolanos <wtrianab@sena.edu.co>

Apreciada Angie, cordial saludo:

De manera atenta me permito remitir consolidado de procesos asignados para su gestión. Agradezco su acostumbrado compromiso para el cumplimiento de los tiempos estimados.

Cualquier inquietud o dificultad para el cumplimiento del cronograma por favor informar a fin de tomar las medidas necesarias.

MODALIDAD	ESTRUCTURADOR DE PROCESO EN CONTRATACIÓN	INTEGRACIÓN AREAS/PROCESOS	RUBRO	CONCEPTO INTERNO	T PF
Mínima Cuantía 03	Angie Ruiz	ADMINISTRATIVA INTEGRADA	C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 C-3605-1300-3-40402A-3605007-02 C-3603-1300-19-708020-3603025-02 C-3602-1300-10-20308E-3602035-02	MATERIALES DE FORMACIÓN	Com

Asignación procesos de contratación

Maritza Velasco Diaz <mvelascod@sena.edu.co>

Lun 08/04/2024 12:39

Para: Angie Paola Ruiz Cañon <apruizc@sena.edu.co>

CC: Argemiro Celis Castro <aceliscas@sena.edu.co>; Wilson Triana Bolanos <wtrianab@sena.edu.co>

Apreciada Angie, cordial saludo:

De manera atenta me permito remitir consolidado de procesos asignados para su gestión. Agradezco su acostumbrado compromiso para el cumplimiento de los tiempos estimados.

Cualquier inquietud o dificultad para el cumplimiento del cronograma por favor informar a fin de tomar las medidas necesarias.

MODALIDAD	ESTRUCTURADOR DE PROCESO EN CONTRATACIÓN	INTEGRACIÓN AREAS/PROCESOS	RUBRO	CONCEPTO INTERNO	T PF
Mínima Cuantía 03	Angie Ruiz	ADMINISTRATIVA INTEGRADA	C-3603-1300-15-20305C-3603025-02 C-3605-1300-3-40402A-3605007-02 C-3603-1300-19-708020-3603025-02 C-3602-1300-10-20308E-3602035-02	MATERIALES DE FORMACIÓN	Com

ANEXO 2. ANÁLISIS DEL SECTOR

ANÁLISIS DEL SECTOR

IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	1/04/2024
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA.
ORDENADOR DEL GASTO:	ARGEMIRO CELIS CASTRO Subdirector (E) Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial- SOACHA.
OBJETO:	CONTRATARA MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DE AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA

CLASIFICACIÓN UNSPSC

El objeto contractual se clasifica en el siguiente código del Clasificador de Bienes y Servicios:

Ítem	CODIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	Nombre Comercial del Producto	Unidad de medida	SER	DESPLAZADOS	Cantidad Total
1	50171550	AJO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
2	50221303	Almidón de yuca sin procesar Empaque por un kilogramo	kilogramos		15	15
3	50101716	Almendra con cascara paquete por 500 gramos	Gramos		20	20
4	50202207	amaretto Botella en vidrio x 750 ml	Unidad		12	12
5	50131702	Arequipe de repostería empaque por 5 kilogramos	kilogramos		12	12
6	50161509	Azúcar pulverizada Empaque por kilogramo	kilogramos		10	10
7	50161509	Azúcar morena Empaque por 1 kilogramo	kilogramos		12	12
8	50161509	Azúcar blanca refinada Empaque por kilogramo	kilogramos		35	35
9	50192401	Bocadillo de conserva Presentación en barra por 300 gramos	Gramos		30	30
10	52151608	Brocha de silicona pastelera, Pincel de silicona 22 cm largo material grado alimenticio	Unidad		10	10
11	50171550	CEBOLLA CABEZONA EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
12	50171550	CEBOLLA PUERRO DESHIDRATADA Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2

13	50362527	Cerezas marrasquino Frasco en vidrio x 500 gramos	Gramos		15	15
14	50325801	Ciruela pasa deshuesada Empaque por un kilogramo	kilogramos		20	20
15	50161511	Cobertura chocolate sucedaneo para moldeo, Bolsa 1 KILOGRAMO	kilogramos		130	130
16	50161511	Cobertura sabor chocolate blanco Presentación de paquete por 1 kilogramo	kilogramos		130	130
17	50327008	Coco deshidratado Empaque por un kilogramo	kilogramos		10	10
18	50161511	Cocoa en polvo Presentación en paquete por 230 gramos	Gramos		10	10
19	50171552	CONDIMENTO PARA CHORIZO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
20	50171552	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
21	50171552	CONDIMENTO PARA LONGANIZA Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
22	27111503	CUCHILLO 10 PULGADAS	Unidad	2		2
23	50131702	Dulce con leche (roscón) Presentación de paquete por 5 kilogramos	kilogramos		9	9
24	50361601	Duraznos -en conserva aplica a las frutas de hueso(corozo) del genero prunus latas de 45 gramos ,	Unidad		23	23
25	52151616	Espátula en silicona para uso en chocolatería y pasteleria	unidad		10	10
26	50221303	Fécula de maíz Bolsa por 500m gramos	Gramos		20	20
27	50192401	Fruta confitada Empaque por un kilogramo	kilogramos		8	8
28	50192404	Gelatina sin sabor Bolsa plástica de 500 gramos	Gramos		8	8
29	50192404	Gelatina sin sabor tipo G Empaque por 1 kilogramo	kilogramos		10	10
30	50221301	Harina de maíz Bolsa por 500 gramos	Gramos		10	10
31	50221301	Harina de trigo Bolsa 1000 gramos	Gramos		120	120
32	50221301	Harina de trigo para repostería “ 0000” Bulto por 50 kilogramos	kilogramos		3	3
33	50171550	LAUREL EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	5		5

34	50131704	Leche en polvo Empaque por 900 gramos	Gramos		10	10
35	50181709	Levadura activa seca Frasco x 80 gr. Unidad	Unidad		15	15
36	52151501	Mangas desechables para pastelería de 16 pulgadas Caja por 100 unidades	Caja		14	14
37	50131701	Mantequilla 100% contenido graso Empaque por un kilogramo	kilogramos		18	18
38	50151514	Margarina industrial para hojaldre Paquete por 500 gramos	Gramos		25	25
39	50151514	Margarina industrial para repostería Caja por 15 kilogramos	Caja		10	10
40	50151514	Margarina multiproposito Caja de 15 kilogramos	Caja		10	10
41	50101716	Nuez del Brasil Empaque plástico por 500 gramos	Gramos		10	10
42	50171550	ORÉGANO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
43	48102108	PAPEL ALUMINIO Rollo de 300 metros	Metros	2	3	5
44	50171550	PIMIENTA NEGRA EN POLVO. Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
45	50171553	PIMIENTO ROJO EN POLVO PAPRICA Empaque por 1000 gramos	Gramos	1		1
46	50181709	Polvo de hornear Frasco por 80 gramos	Gramos		20	20
47	12352202	PROTEÍNA AISLADA DE SOYA Empaque por 1000 gramos	Gramos	1		1
48	12164501	SAL CURANTE SAL NITRO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
49	50171551	Sal refinada Bolsa por 500 gramos	Gramos		10	10
50	42131606	TAPABOCAS DESECHABLE. Caja x 50 unidades.	Caja	1		1
51	41112213	TERMÓMETRO DE PUNZÓN	Unidad	2		2
52	47131501	Toallas para cocina lavables rollo por 174 paños aproximados	Rollo		10	10
53	50171550	TOMILLO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	1		1
54	50111519	TRIPA NATURAL DE CERDO PARA EMBUTIDOS Madeja por 90 metros	Metros	5		5
55	50303501	Uvas pasas Empaque por un kilogramo	kilogramos		10	10
56	50171707	Vinagre blanco Botella por un litro	Litros		10	10
57	13111201	VINIPEL rollo por 300 MTRS	Metros	1	11	12

ANEXO 2. ANÁLISIS DEL SECTOR

JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN

El Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, es un establecimiento público del orden nacional con personería jurídica, patrimonio propio e independiente y autonomía administrativa. Adscrito al Ministerio del Trabajo de Colombia, ofrece formación gratuita a millones de colombianos que se benefician con programas técnicos, tecnológicos y complementarios que, enfocados al desarrollo económico, tecnológico y social del país, entran a engrosar las actividades productivas de las empresas y de la industria, para obtener mejor competitividad y producción con los mercados globalizados.

La Institución está facultada por el Estado para la inversión en infraestructura necesaria para mejorar el desarrollo social y técnico de los trabajadores en las diferentes regiones, a través de formación profesional integral que logra incorporarse con las metas del Gobierno Nacional, mediante el cubrimiento de las necesidades específicas de recurso humano en las empresas, a través de la vinculación al mercado laboral bien sea como empleado o subempleado, con grandes oportunidades para el desarrollo empresarial, comunitario y tecnológico.

La Entidad funciona en permanente alianza entre Gobierno, Empresarios y trabajadores, con el firme propósito de lograr la competitividad de Colombia a través del incremento de la productividad en las empresas y regiones, sin dejar de lado la inclusión social en articulación con el Plan Nacional de Desarrollo 2022 – 2026 Colombia Potencia Mundial de la Vida,así como la ley 2294 de 2023, consignan las apuestas del gobierno nacional para lograr la paz total y la justicia social. El plan de gobierno fue concebido con miras a desarrollar 5 grandes trasformaciones: 1. Ordenamiento del territorio alrededor del agua y justicia ambiental. 2. Seguridad humana y justicia social. 3. Derecho humano a la alimentación. 4. Internacionalización, transformación productiva para la vida y acción climática. 5. Convergencia regional. El SENA por su misionalidad y presencia a nivel nacional tiene relación con todas las trasformaciones; sin embargo, su alineación principal está con la transformación de Seguridad Humana y Justicia Social, seguidas por las transformaciones de Seguridad Alimentaria , Transformación Productiva y la Convergencia Regional, conectadas a los actores diferenciales del cambio Por tal razón, se generan continuamente programas y proyectos de responsabilidad social, empresarial, formación, innovación, internacionalización y transferencia de conocimientos y tecnologías. Es así que el SENA cumple con su Misión y funciones a través de los Centros de Formación Profesional Integral, dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del emprendimiento, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos.

Ante lo expuesto, el Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, con cobertura de cinco municipios pertenecientes al departamento de Cundinamarca, bajo la Subdirección de Centro y el comité Primario de Centro presentan las premisas básicas de la definición de la oferta de Programas de Formación en los diferentes niveles, para dar respuesta a las necesidades del sector empresarial y permitir el desarrollo técnico de los trabajadores, así mismos aumenta las oportunidades de generación de ingresos y empleabilidad en actividades productivas de las zonas de atención.

El Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, implementa las acciones de formación, actividades de ciencia y tecnología para todos los programas de las áreas de alimentos y bebidas y procesamiento agroindustrial. El grupo SENA Emprende Rural SER con las formaciones de Emprendedor en producción de derivados cárnicos. También incluyendo el grupo de Formación Complementaria
Población Desplazada, en la cual se desarrollan formaciones cortas para población en condición de desplazamiento claramente comprobada, brindando así el apoyo con los materiales para el desarrollo de la actividad formativa. Con la finalidad principal de ampliar habilidades para el trabajo del recurso humano de la industria y servicios del país e impulsar el desarrollo del sector rural encadenando la producción primaria a la transformación y la inclusión para la población en condiciones de desplazamiento y que presenta una alta vulnerabilidad

- ¿Por qué o cómo surge la necesidad? PROGRAMA SER

ANEXO 2. ANÁLISIS DEL SECTOR

El Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, desarrolla de la mano con las acciones de formación, actividades de ciencia y tecnología para todos los programas de formación tecnológica, técnica y complementaria con el fin de garantizar una formación integral, es por esto por lo que cuenta con ambientes de formación para el programa SENA Emprende Rural - SER. Donde se desarrollan todos los proyectos formativos y se lleva a cabo el proceso de formación profesional integral.

El Programa SENA Emprende Rural - SER se encuentra alineado con las premisas del Gobierno en lo concerniente a la dinamización del emprendimiento, el fortalecimiento y la reducción del desempleo del sector rural; enfocando sus esfuerzos en disminuir la migración de las personas del campo a la ciudad, fortalecer el relevo generacional, el autoconsumo y la generación de negocios rurales, propiciando la inclusión social y económica de personas y comunidades rurales vulnerables de la "Colombia Profunda", a partir de la formación para el emprendimiento y la empleabilidad.

Considerando las directrices del Plan de Acción 2024, el Programa SER debe contar con una oferta formativa diferenciada que potencialice el surgimiento de nuevas iniciativas productivas rurales, por esto, el Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha de la Regional Cundinamarca, requiere Contratar la adquisición de materiales de formación para tres formaciones del programa de formación; Emprendedor en producción de derivados cárnicos, los cuales se desarrollaran a partir de esta oferta en los Municipios de Soacha y San Antonio del Tequendama.

Adicionalmente, el Centro Industrial y desarrollo Empresarial de Soacha, de acuerdo con los rubros presupuestales determinó un presupuesto para materiales de formación del área de agroindustria en las formaciones emprendedor en producción de derivados cárnicos es de dos millones novecientos dos mil pesos m/cte. ($2.902.000 m/cte.)

• PROGRAMA DESPLAZADOS

El Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, desarrolla de la mano con las acciones de formación, actividades de ciencia y tecnología para todos los programas de formación técnica y tecnológica, con el fin de garantizar una formación integral, es por esto que cuenta con ambientes de formación de Agroindustria programa desplazados, donde se desarrollan todos los proyectos formativo y la producción de centro, para apoyar a la formación profesional de los programas de los centros en las diferentes áreas como cocina básica, cocina internacional, cocina colombiana, cocina saludable, panadería, pastelería, galletería, repostería, elaboración de panadería y pastelería de alta gama, elaboración de alimentos de panificación de manera artesanal en panadería, elaboración de salsas y coberturas para confitería y repostería, higiene y manipulación de alimentos. Con un tiempo aproximado de 10 meses para el desarrollo de estas actividades

En el área de Agroindustria evidenciamos que se requieren los ambientes de cocina de los programas cocina básica, cocina internacional, cocina colombiana, cocina saludable, panadería, pastelería, galletería, repostería, elaboración de panadería y pastelería de alta gama, elaboración de alimentos de panificación de manera artesanal en panadería, elaboración de salsas y coberturas para confitería y repostería, elaboración de chocolatería fina artesanal, higiene y manipulación de alimentos.

- ¿Cuál es el objetivo de la contratación?

Estos materiales son indispensables para el desarrollo de competencias de los programas, propiciando la inclusión social y económica de 80 aprendices del programa SER y la creación de 3 unidades productivas de los programas de formación emprendedor en producción de derivados cárnicos, en el caso del programa de población vulnerable a 1400 aprendices en 56 formaciones en el área de agroindustria. Impactando directamente la empleabilidad en comunidades rurales y vulnerables; garantizando el cumplimiento de los lineamientos y la formación exitosa de los aprendices del área de Agroindustria de los programas SENA Emprende Rural (SER) y población vulnerable, del Centro Industrial y Desarrollo Empresarial de Soacha.

- ¿Cuál sería el plazo de ejecución?

Plazo de ejecución: El plazo de ejecución del contrato será máximo hasta el 30 de noviembre de 2024 o hasta agotar la totalidad del presupuesto, lo que ocurra primero, sin exceder la vigencia 2024.

Presupuesto asignado: El presupuesto asignado para la vigencia 2024 para el área de agroindustria se distribuye a los grupos de la siguiente manera.

- ¿Cómo se satisface dicha necesidad con la contratación?

Análisis de conveniencia:

• Objetivo del contrato: Estos materiales son indispensables para el desarrollo de competencias de los programas de formación, propiciando la inclusión social y económica, impactando directamente la empleabilidad en comunidades rurales y vulnerables; garantizando el cumplimiento de los lineamientos de los programas y la formación exitosa de los aprendices del área de Agroindustria de los programas SENA Emprende Rural (SER) y población vulnerable del Centro Industrial y Desarrollo Empresarial de Soacha.

• Necesidades por satisfacer: Materiales para la formación técnica de 80 aprendices del programa SER y la creación de 3 unidades productivas de los programas de formación emprendedor en producción de derivados cárnicos y 1400 aprendices en 56 formaciones del programa población vulnerable.

• Alternativas consideradas para suplir la necesidad

-¿Cómo contribuye esta contratación a los logros del plan estratégico Sena y al plan nacional de desarrollo?

De acuerdo a lo expresado en el PEI 2023 – 2026, en lo referente a la misión del SENA “El SENA está encargado de cumplir la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos (Ley 119/1994)”. Los materiales de formación son una inversión necesaria para el desarrollo del proceso formativo bajo el principio de la formación profesional integral.

Son importantes las apuestas del gobierno en el Plan de Desarrollo 2022-2026, para garantizar dentro del plan marco de los acuerdos de paz, el resarcimiento de derechos a las mujeres y jóvenes indígenas víctimas del conflicto armado. El enfoque diferencial étnico e interseccional afrocolombiano, se debe incluir en los cinco ejes transformacionales y en las implicaciones del PND, de tal manera, que se pueda incorporar acciones afirmativas en las políticas públicas, los programas y proyectos de inversión general de los sectores de gobierno, pero también, acciones afirmativas focalizadas que garanticen el acceso de los servicios y bienes públicos a esta población.

1.1. ANÁLISIS DEL MERCADO

1.2. ASPECTOS GENERALES

1.1.1. SECTOR AGROINDUSTRIAL EN COLOMBIA

El sector agroindustrial juega un papel crucial en la economía de Colombia. Es una de las principales fuentes de empleo y contribuye significativamente al crecimiento económico del país. En lo corrido del año, este sector ha experimentado importantes avances y también se ha enfrentado a desafíos que analizaremos más adelante.

En 2023, el sector agroindustrial en Colombia ha mostrado un notable crecimiento en la producción agrícola. El país ha aprovechado sus diversas condiciones climáticas y geográficas para diversificar su oferta agrícola.

Los productos tradicionales, como café, banano y flores, siguen siendo fundamentales, pero se han impulsado cultivos no tradicionales como aguacate, piña y cacao. Esta diversificación ha permitido una mayor expansión de las exportaciones agrícolas y una reducción de la dependencia de un solo producto.

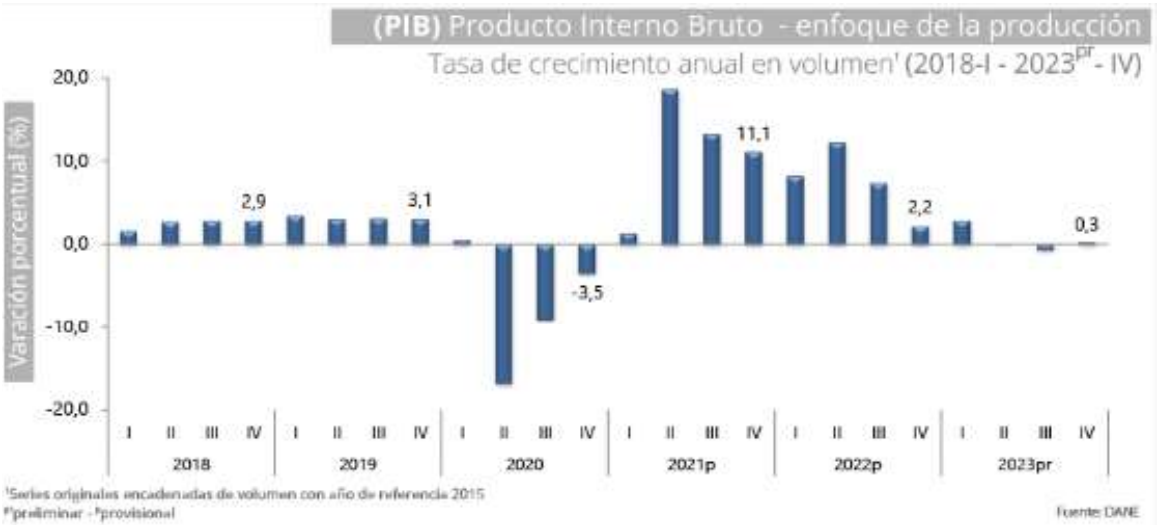
ANEXO 2. ANÁLISIS DEL SECTOR

La adopción de tecnologías modernas ha sido un impulsor clave del desarrollo en el sector agroindustrial colombiano. Los agricultores están utilizando cada vez más sistemas de riego inteligente, sensores de calidad del suelo y drones para monitorear sus cultivos. Además, se han implementado soluciones basadas en inteligencia artificial para optimizar la producción y reducir los costos. Estas innovaciones han mejorado la eficiencia en la agricultura, permitiendo un uso más eficiente de los recursos y una producción más sostenible.

La sostenibilidad y la responsabilidad ambiental se han convertido en aspectos fundamentales del sector agroindustrial en Colombia en 2023. Los productores están implementando prácticas agrícolas más sostenibles, utilizando técnicas de agricultura regenerativa y reduciendo el uso de pesticidas y fertilizantes químicos. Además, se han establecido iniciativas de certificación y sellos de calidad que garantizan la producción responsable y respetuosa con el medio ambiente. Estas acciones no solo contribuyen a la conservación del entorno natural, sino que también mejoran la imagen de los productos colombianos en los mercados internacionales.

En el año 2023, Colombia ha logró mayor apertura y acceso a mercados internacionales para sus productos agroindustriales. Los acuerdos comerciales y las alianzas estratégicas con diferentes países han facilitado la exportación de productos colombianos. Esto ha permitido a los agricultores y productores acceder a nuevos mercados y diversificar sus canales de distribución. Como resultado, se ha registrado un aumento en las exportaciones agroindustriales, lo que ha impulsado el crecimiento económico y la generación de empleo en el sector.

PRODUCTO INTERNO BRUTO (PIB)
IV trimestre 2023 preliminar



PIB desde el enfoque de la producción

Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado para el año 2023pr son:

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 3,9% (contribuye 0,6 puntos porcentuales a la variación anual).
- Actividades financieras y de seguros crece 7,9% (contribuye 0,3 puntos porcentuales a la variación anual).

- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 7,0% (contribuye 0,2 puntos porcentuales a la variación anual).

En el cuarto trimestre de 2023pr, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 0,3% respecto al mismo periodo de 2022p. Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 6,0% (contribuye 0,6 puntos porcentuales a la variación anual).
- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 3,8% (contribuye 0,5 puntos porcentuales a la variación anual).
- Actividades financieras y de seguros crece 5,5% (contribuye 0,2 puntos porcentuales a la variación anual.

Cuadro 4. IPC Variación y contribución anual
Por principales subclases
Enero 2024

Subclase	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Combustibles para vehículos	45,08	1,17
Arriendo imputado	7,86	0,99
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio, medios de transporte, máquinas expendedoras, puestos móviles, y lugares de esparcimiento; se incluyen también las contratadas por encargo, para llevar y por servicio a domicilio	11,05	0,79
Electricidad	22,46	0,76
Arriendo efectivo	8,03	0,73
Transporte urbano (incluye tren y metro)	7,36	0,34
Comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato, en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio, puestos móviles, lugares de esparcimiento, para llevar y por servicio a domicilio	14,19	0,31
Suministro de agua	9,35	0,18
Educación preescolar y básica primaria	11,22	0,15
Frutas frescas	13,44	0,15

Fuente: DANE, IPC.

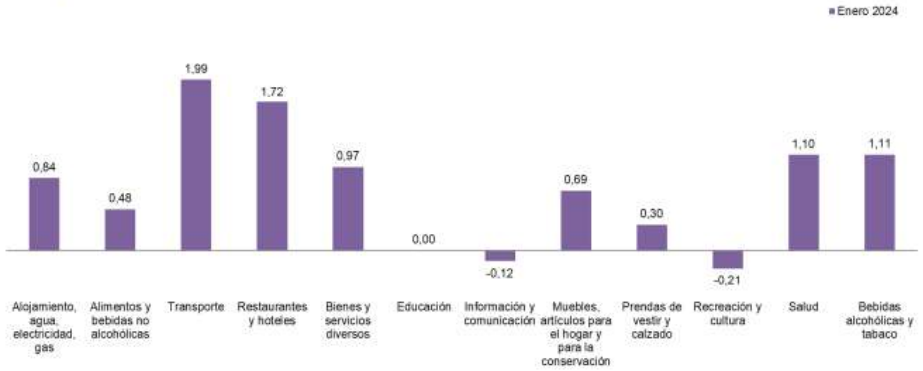
Compra materiales agroindustria

En enero de 2024 en comparación con diciembre de 2023, la variación anual de las subclases que másaportaron al índice total fueron: combustibles para vehículos (45,08%), arriendo imputado (7,86%), comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (11,05%), electricidad (22,46%), arriendo efectivo (8,03%), transporte urbano (incluye tren y metro) (7,36%), comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato, en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (14,19%), suministro de agua (9,35%), educación preescolar y básica primaria (11,22%) y frutas frescas (13,44%). Las mayores contribuciones negativas se presentan en: plátanos (-27,06%), cebolla (-30,05%), papas (-18,13%), aceites comestibles (-9,24%) y legumbres secas (-12,28%).

ANEXO 2. ANÁLISIS DEL SECTOR

INDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR (IPC)

Variación mensual del Índice de Precios al Consumidor (IPC)
Por Divisiones
2024 (enero)



Fuente: DANE, IPC
Nota: el orden de las divisiones responde a su ponderación dentro de la canasta del IPC (izq – der).

En enero de 2024 la variación mensual del IPC fue 0,92%, frente a diciembre de 2023. La división Transporte registró una variación mensual de 1,99%, siendo esta la mayor variación mensual. En enero de 2024 los mayores incrementos de precio se registraron en las subclases: peajes (7,76%), gastos reglamentarios relacionados con la propiedad, manejo y alquiler de vehículos (7,28%) y combustibles para vehículos (3,88%). Las mayores disminuciones de precio se reportaron en las subclases: transporte de pasajeros y equipaje en avión (incluye pagos por exceso de equipaje) (-5,50%), piezas para bicicleta (-1,23%) y llantas y neumáticos, rines para vehículo (-1,13%)

Cuadro 1. IPC Variación y contribución mensual
Según divisiones de gasto
Enero 2023 - 2024

		2023		2024	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Transporte	12,93	3,98	0,51	1,99	0,27
Restaurantes y hoteles	9,43	3,11	0,32	1,72	0,19
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	1,47	0,02	1,11	0,02
Salud	1,71	1,63	0,03	1,10	0,02
Bienes y servicios diversos	5,36	1,92	0,10	0,97	0,05
TOTAL	100,00	1,78	1,78	0,92	0,92
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	0,49	0,15	0,84	0,26
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	2,29	0,10	0,69	0,03
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	2,46	0,49	0,48	0,09
Prendas de vestir y calzado	3,98	0,40	0,01	0,30	0,01
Educación	4,41	0,00	0,00	0,00	0,00
Información y comunicación	4,33	0,08	0,00	-0,12	0,00
Recreación y cultura	3,79	1,48	0,05	-0,21	-0,01

Fuente: DANE, IPC
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (0,92%), se ubicaron en las divisiones de: Transporte, Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, Restaurantes y hoteles y Alimentos y bebidas no alcohólicas, las cuales aportaron 0,80 puntos porcentuales a la variación total.

ANEXO 2. ANÁLISIS DEL SECTOR

Variaciones y contribuciones de las subclases en el mes

En enero de 2024 en comparación con diciembre de 2023, la variación de las subclases que más aportaron al índice total fueron: comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (1,81%), combustibles para vehículos (3,88%), transporte urbano (incluye tren y metro) (2,64%), arriendo imputado (0,79%), electricidad (2,15%), arriendo efectivo (0,81%), comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato, en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (1,90%), frutas frescas (2,82%), hortalizas y legumbres frescas (5,24%) y servicio doméstico (2,40%). Las subclases con aportes negativos a la variación fueron: huevos (-4,46%), plátanos (-4,79%), paquetes turísticos completos, incluye paquetes de viajes de excursión realizados durante un día (sin pernoctar) (-3,46%), tomate (-4,41%) y transporte de pasajeros y equipaje en avión (incluye pagos por exceso de equipaje) (-5,50%).

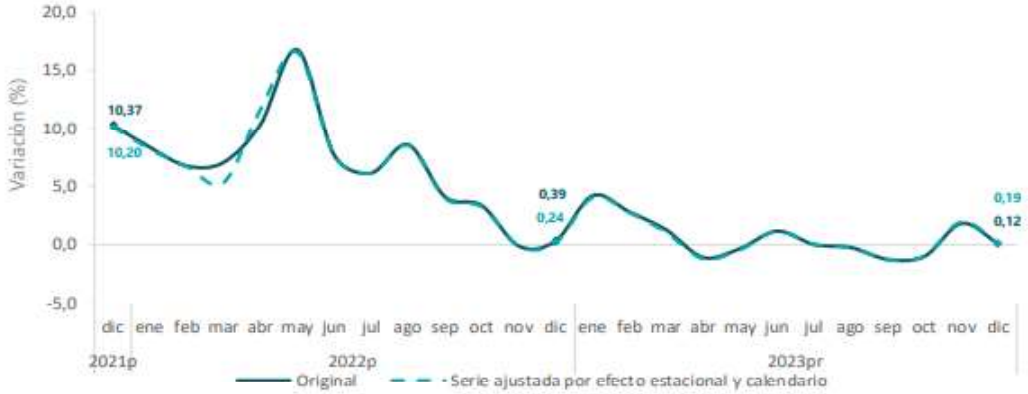
Cuadro 2. IPC Variación y contribución mensual
Por principales subclases
Enero 2024

Subclase	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio, medios de transporte, máquinas expendedoras, puestos móviles, y lugares de esparcimiento; se incluyen también las contratadas por encargo, para llevar y por servicio a domicilio	1,81	0,13
Combustibles para vehículos	3,88	0,13
Transporte urbano (incluye tren y metro)	2,64	0,12
Arriendo imputado	0,79	0,10
Electricidad	2,15	0,08
Arriendo efectivo	0,81	0,07
Comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato, en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio, puestos móviles, lugares de esparcimiento, para llevar y por servicio a domicilio	1,90	0,04
Frutas frescas	2,82	0,03
Hortalizas y legumbres frescas	5,24	0,03
Servicio doméstico	2,40	0,02

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

INDICADOR DE SEGUIMIENTO A LA ECONOMIA (ISE) diciembre 2023

Gráfico 1. Tasa de crecimiento anual del índice del Indicador de Seguimiento a la Economía (ISE)
Serie original y serie ajustada por efecto estacional y calendario
2021p - 2023pr (diciembre)



RESULTADOS DEL INDICE DE LAS ACTIVIDADES SECUNDARIAS

Gráfico 10. Índice de las actividades secundarias (base 2015)
Serie original y serie ajustada por efecto estacional y calendario
2022ᵖ - 2024ᵖʳ (enero)



Fuente: DANE, ISE
ᵖʳpreliminar
ᵖprovisional

Comportamiento anual

Para el mes de enero de 2024pr el índice de las actividades secundarias, en su serie original se ubicó en 87,81, lo que representó un decrecimiento de 4,99% respecto al mes de enero de 2023pr (92,42). En cuanto a la serie ajustada por efecto estacional y calendario, para el mes de enero de 2024pr, se ubicó en 95,90, lo que representó un decrecimiento de 4,52% respecto al mes de enero de 2023pr (100,44). (Ver gráficos 10 y 11).

Gráfico 11. Tasa de crecimiento anual del índice de las actividades secundarias
Serie original y serie ajustada por efecto estacional y calendario
2022ᵖ - 2024ᵖʳ (enero)

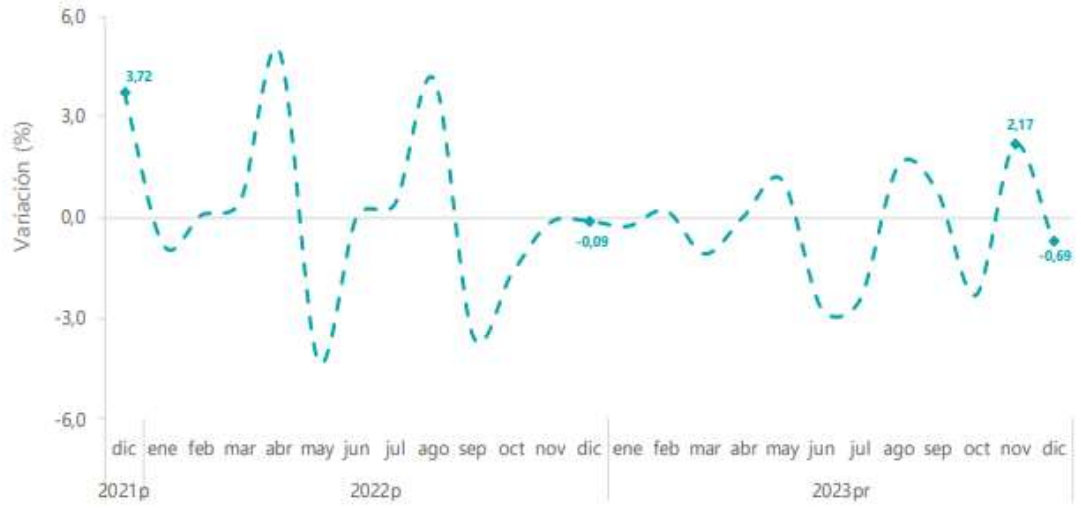


Fuente: DANE, ISE
ᵖʳpreliminar
ᵖprovisional

Comportamiento mensual

Para el mes de enero de 2024pr el índice de las actividades secundarias en su serie ajustada por efecto estacional y calendario se ubicó en 95,90, lo que representó un decrecimiento de 0,49%, respecto al mes de diciembre de 2023pr (96,37).

Gráfico 13. Tasa de crecimiento mensual del índice de las actividades secundarias
Serie ajustada por efecto estacional y calendario
2021p - 2023pr (diciembre)



Fuente: DANE, ISE

3.1 SECTOR PERTENECIENTE AL OBJETO CONTRACTUAL

SECTOR ECONÓMICO
Sector secundario o Industrial

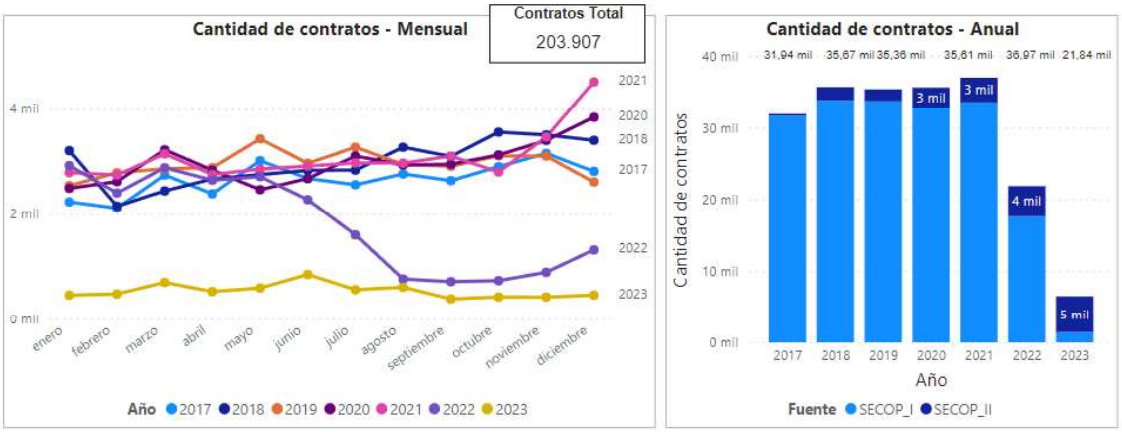
Sector secundario:
Se conoce como sector secundario o sector industrial al sector económico que se ocupa de la transformación de la materia prima en productos de consumo o en bienes de equipo, constituyendo el segundo paso en la cadena productiva luego de la extracción de la materia prima.

El sector secundario es, hoy en día, uno de los más importantes en el desarrollo de la economía de las naciones, pues los procedimientos aplicados a la materia prima para obtener un producto elaborado (que va a los consumidores finales) o semi -elaborado (que alimenta a su vez otras industrias) le añade valor agregado al producto, generando una ganancia al costo de las materias primas.

3.2 ESTUDIO DE LA OFERTA

En el mercado colombiano existen gran cantidad de empresas del régimen común y simplificado, cuyo objeto social se relaciona directamente con el objeto contractual que se está adelantando mediante el presente proceso; del análisis realizado se evidencia que en el Sector existen varios oferentes que brindan los bienes relacionados y con los que se puede adelantar un mayor poder de negociación, se generaliza que estos actúan como competidores presentes en el mercado, con lo que se logrará obtener precios más bajos y condiciones más favorables para la entidad.

ANEXO 2. ANÁLISIS DEL SECTOR



Fuente: Colombia compra eficiente analisis de oferta.

Teniendo en cuenta las gaficas se evidencia que el pico mas alto de contratavion se presento en el mesde junio y una baja en la contrataion de bienes y servcios para lo corrido de agosto a septiembre.

Tabla 13. Variación del margen comercial mayorista nominal y personal ocupado
Total nacional
Agosto 2023 / agosto 2022
Agosto 2023 / agosto 2019[pr]

Dominio CIIU Rev. 4 A. C. / Código - Descripción	Margen comercial Agos 2023 /Agos 2022 Var (%)	Margen comercial Agos 2023 /Agos 2022 Cont. (pp)	Personal Agos 2023 /Agos 2022 Var (%)	Personal Agos 2023 /Agos 2022 Cont. (pp)	Margen comercial Agos 2023 /Agos 2019 Var (%)	Margen comercial Agos 2023 /Agos 2019 Cont. (pp)	Personal Agos 2023 /Agos 2019 Var (%)	Personal Agos 2023 /Agos 2019 Cont. (pp)
Total comercio al por mayor	**-0,4**	**-0,4**	**0,1**	**0,1**	**42,0**	**42,0**	**5,0**	**5,0**
462 - 463 - 4641 - 4642 - 4643 -4644 - 4649. Materias primas agropecuarias; Alimentos bebidas y tabaco; Artículos y enseres domésticos exceptuando productos farmacéuticos, medicinales, cosméticos y de tocador.	-1,1	-0,4	-0,6	-0,2	47,7	15,5	3,3	1,1
4645. Productos farmacéuticos, medicinales, cosméticos y de tocador.	17,9	4,3	4,3	0,9	61,5	15,4	19,8	3,9
465 - 466 - 469. Maquinaria y equipo, especializado en otros productos; No especializado.	-10,4	-4,4	-1,3	-0,6	26,1	11,1	0,1	0,0

Fuente: DANE – EMC

Variación anual margen comercial Agosto 2023/ agosto 2022 Agosto 2023/ agosto 2019

La variación del margen comercial (ventas - costo de la mercancía vendida) del comercio al por mayor (División 46) fue -0,4% para el mes de agosto de 2023 en relación con agosto de 2022. Para este un (1) de los tres (3) dominios de publicación presentó variación positiva, siendo el margen comercial del comercio de Maquinaria y equipo, especializados en otros productos; No especializado., el que presentó la contribución negativa al total de la división con -4,4 puntos porcentuales. En contraste los márgenes de Productos farmacéuticos, medicinales, cosméticos y de tocador, contribuyó con 4,3 puntos porcentuales. Si se compara el margen comercial del comercio al por mayor de agosto de 2023 frente a agosto de 2019, se evidencia que se registró una variación cuatrienal de 42,0% y los tres (3) dominios de publicación presentaron variación positiva.

En este sentido, la entidad tuvo en cuenta cotizaciones de varias empresas prestadoras del bien requerido, y se realizó verificación en cuanto a cantidades, condiciones técnicas como garantía, tiempo de entrega, precios y forma de pago; que ofertan en el Departamento de Cundinamarca, Bogotá D.C., de tal manera que se identificó que en este mercado existen múltiples empresas cuyo objeto social se relaciona directamente con el objeto contractual que se está adelantando. Algunas de estas empresas son las siguientes:

ANEXO 2. ANÁLISIS DEL SECTOR

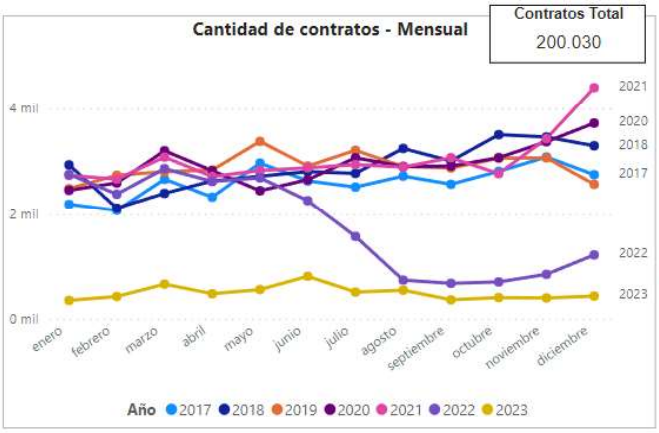
Empresas que Pre cotizaron	
COTIZACION No. 1	GRUPO AL SAS
COTIZACION No. 2	VISDECOL SAS

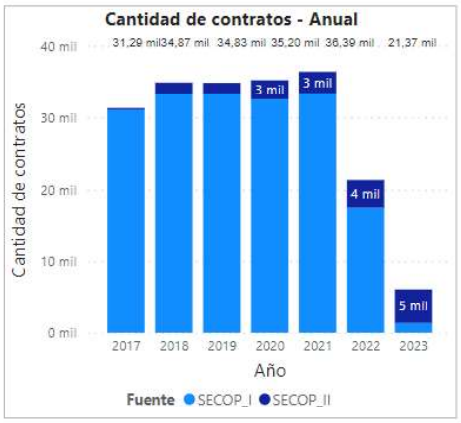
4 ANÁLISIS DE LA DEMANDA

El análisis de la demanda según las recomendaciones de Colombia Compra Eficiente será enfocado en el comportamiento histórico de la contratación de diferentes instituciones de este tipo de servicios.

NUMERO DE PROCESO	Entidad	OBJETO	CONTRATISTA	VR CONTRATO	Tamaño empresa
MC-SAD-00716-2023	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES PARA LOS PROYECTOS TRANSFORMANDO EL ARCHIPIÉLAGO PARA LAS ISLAS DEL PROGRAMA SENA EMPRENDE RURAL SER DEL CENTRO DE FORMACIÓN TURÍSTICA, GENTE DE MAR Y SERVICIOS, DEL SENA REGIONAL SAN ANDRÉS.	ANGEL MARIA CAEZ	$15,985,994 COP	MEDIANA
MC-MGN-CAAG-0032-2022	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA MAGDALENA	Contratar el suministro de materiales bienes e insumos agroindustriales para las formaciones de los programas Titulada y Complementaria, Articulación con la Educación Media, SENA Emprende Rural y Producción de Centro del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira del Sena Regional Magdalena vigencia 2021	GAFIMOPE SAS	$97.232.760 COP	GRANDE
MC-CMC-CDAE-0029-2023	SENA REGIONAL CUNDINAMARCA Grupo Administrativo CDAE	Compra de insumos para apoyo a los eventos del programa SER, Ferias locales en el Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial SENA - Regional Cundinamarca, Subsede Pacho	ADRIANA MARCELA CANCHÓN FLÓREZ	$8.858.700	PEQUEÑA

De acuerdo con la información suministrada por Colombia Compra Eficiente, en su publicación del análisis de la oferta, las entidades durante los años de 2017 a 2023 reportaron la siguiente información de contrataciones bajo el objeto SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DE AGROINDUSTRIA, un valor total estimado de contratación de aproximadamente $ 1.094.181.258.188 pesos y 200.030 contratos.





Es posible observar que la figura de contratación más usada para SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DE AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES es a monto agotable.

Año	2022			2023			Total		
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	ratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación
4229 - Productos quirurgicos	4572	$ 275.113.935.369	2,13%	520	$ 168.875.579.448	1,31%	47509	$ 1.855.396.242.526	14,40%
4214 - Suministros, productos de tratamiento y cuidado del enfermo	2107	$ 133.495.875.653	1,04%	535	$ 71.560.919.133	0,56%	17813	$ 1.443.731.636.469	11,20%
4219 - Productos de centro medico	3210	$ 81.584.725.691	0,63%	284	$ 36.278.570.975	0,28%	37952	$ 960.242.130.224	7,45%
4213 - Telas y vestidos medicos	942	$ 88.859.303.714	0,69%	425	$ 54.128.735.848	0,42%	9889	$ 951.359.390.428	7,38%
4924 - Equipo de recreo, parques infantiles y equipo y suministros de natacion y de spa	141	$ 10.103.642.334	0,08%	112	$ 21.048.973.381	0,16%	1215	$ 766.593.864.012	5,95%
4227 - Productos de resucitacion, anestesia y respiratorio	507	$ 41.202.253.078	0,32%	147	$ 23.514.184.416	0,18%	4316	$ 757.247.339.802	5,88%
4922 - Equipo y accesorios para deportes	741	$ 59.558.380.205	0,46%	335	$ 48.643.770.455	0,38%	6810	$ 669.525.919.310	5,20%
4218 - Productos de examen y control del paciente	769	$ 49.777.049.347	0,39%	217	$ 42.377.703.741	0,33%	7528	$ 648.983.085.572	5,04%
4220 - Productos de hacer imagenes diagnosticas medicas y de medicina nuclear	483	$ 78.326.350.845	0,61%	210	$ 99.188.389.322	0,77%	3180	$ 615.985.798.326	4,78%
Total	21372	$ 1.408.631.244.968	10,93%	6075	$ 1.140.022.841.078	8,85%	200030	$ 12.887.634.831.454	100,00%

De acuerdo con la tabla el comportamiento de contratación de bienes y servicios para SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DE AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES ha tenido incremento en la vigencia 2023, por cuanto esto impacta favorablemente la demanda.

5 ANALISIS DEL MERCADO

Para estimar el presupuesto estimado de este proceso contractual y partiendo de la identificación de las especificaciones técnicas del objeto a contratar y del análisis comparativo de valores unitarios de precios las empresas que se mencionan a continuación. Presentaron Pre-cotización vía electrónica y correo allegadas por el equipo técnico.

Las siguientes empresas pre cotizaron:

Empresas que Pre cotizaron	
COTIZACION No. 1	GRUPO AL SAS
COTIZACION No. 2	VISDECOL SAS

El estudio de mercado establece como valor estimado para soportar el presente proceso de Contratación (incluido IVA y demás gravámenes relacionados):

ANEXO 2. ANÁLISIS DEL SECTOR

VALOR ESTIMADO TOTAL DEL PROCESO

CUARENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS DOS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE. ($47.902.248)

Dado en Soacha, a los ocho (8) días del mes de abril de 2024.

ARGEMIRO CELIS CASTRO
Subdirector (E)
Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha

Elaboró: Paola Andrea Rojas // Contabilidad
Revisó: Angie Paola Ruiz Cañon // Profesional Contratación Angie Paola Ruiz Cañon

CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA

Anexo C. MATRIZ DE RIESGOS

OBJETO: CONTRATARA MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DE AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción de que puede pasar y como puede ocurrir	Consecuencias de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración del Riesgo	Categoria	A quien se le asigna?	Controles a ser implementados	Probabilidad	Impacto	Calificación	Calificación Total	Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsable de implementar el tratamiento	Como se realiza el monitoreo?	Periodicidad del monitoreo
1	General	Externo	Selección	Operacional	Que el proceso se declare desierto	Imposibilidad de satisfacer la necesidad en el tiempo establecido	1	3	4	Bajo	SENA	Estudio minucioso de mercado y especial atención a las observaciones que se presenten durante el proceso de selección	1	Mayor	4	5	No	Área requirente, responsable de Adquisiciones	Adecuado estudio del sector y atención a las observaciones en la etapa de cotizaciones, así como revisión diaria del correo	Durante el término de duración del proceso
2	General	Externo	Selección	Operacional	Que se presenten ofertas artificialmente bajas, precios por debajo del 50 % del valor estimado del proceso	Rechazo de la oferta, en el evento en que sea unica oferta declaratoria de desierto del proceso	1	2	3	Bajo	SENA	Verificación de las ofertas por parte del Comité Evaluador	1	Menor	2	3	Si	Comité evaluador	Verificación de la oferta económica una vez se realice el cierre del proceso y solicitud de las explicaciones del caso	Durante el plazo para evaluar
3	General	Externo	Contratación	Operacional	Que se presenten reclamos de terceros sobre la selección del oferente que retrasen el perfeccionamiento del contrato	Demora en la ejecución del contrato	2	3	5	Medio	SENA	Reglas claras en la Invitación pública-Selección de la oferta más favorable de conformidad con lo establecido en la Invitación Pública	2	Moderado	3	5	No	Comité evaluador Responsable de Adquisición de Bienes y Servicios, responsable del área requirente.	Adecuado estudio del sector y correcta determinación de los requisitos habilitantes Selección objetiva de las ofertas (pliego de condiciones) - imparcialidad en	Durante el término de duración del proceso
4	General	Externo	Ejecución	Financiero	Retardo en el cumplimiento del cronograma de pagos por causas imputables al contratista	Incumplimiento y efectos negativos presupuestales	2	3	5	Medio	Contratista	Establecer obligaciones a cargo del contratista con relación a la presentación de la factura de manera oportuna	1	Moderado	3	4	No	Supervisor del contrato	Efectuar seguimiento y requerimientos al contratista	Durante el término de ejecución del contrato
5	General	Externo	Ejecución	Regulatorio	Modificación en la legislación tributaria - creación de un nuevo impuesto o gravamen	El contratista deberá asumir mayores costos	1	2	3	Bajo	SENA	Estudio de las normas tributarias que se expidan sobre la materia	1	Menor	2	3	Si	Supervisor del contrato	Actualización sobre las normas tributarias que regulan el servicio requerido	Durante el término de ejecución del contrato
6	General	Interno	Ejecución	Operacional	Inadecuado seguimiento por parte del supervisor del contrato	Incumplimiento del contratista, perdida de recursos de la entidad.	2	2	4	Bajo	SENA	Comunicación completa y oportuna de la Resolución N° 0202 del 10 de febrero de 2014 "Por la cual se adopta el Manual de Supervisión e Interventoría del Servicio Nacional de Aprendizaje	1	Moderado	3	4	No	Supervisor del contrato	Oportunidad en la presentación de los informes de supervisión.	Durante el término de ejecución del contrato
7	General	Interno	Planeación	Operacional	inadecuado diseño de requisitos habilitantes	Proceso Desierto	1	4	5	Medio	SENA	Adecuado Estudio del Sector	1	Moderado	3	4	No	Responsable del área requirente Responsable de Adquisiciones de Bienes y/o servicios	Aplicación del Decreto 1082 de 2015 y los lineamientos impartidos por Colombia Compra Eficiente.	Etapa precontractual

8	General	Interno	Ejecución	Regulatorio	Que no se liquide el contrato en los terminos legales	Sancionatoria	1	3	4	Bajo	SENA	Cronograma de liquidación	1	Menor	2	3	No	Supervisor de Contrato, y Responsable de Adquisicion de bienes y servicios	Seguimeinto a los cronogramas de liquidación	Una vez termine el contrato
9	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Deficiencia en el producto entregado, mala calidad, no cobertura de garantía	productos de la ejecución del contrato de mala calidad	2	3	5	Medio	Contratista	seguimiento de la calidad del producto y buen uso	1	Mayor	4	5	No	Supervisor del contrato, personal que utiliza el elemento	Control y mejoramiento continuo	semanal
10	Específico	Externo	Ejecución	Financiero	Incumplimiento por capacidad financiera que no permita la ejecución del contrato.	Incumplimiento del contratísta	1	3	4	Bajo	Contratista	Verificación de la capacidad financiera del contratista	1	Mayor	4	5	Si	Area requirente-Grupo Adquisiciones	Exigencia de requisitos	Etapa precontractual
11	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	riesgo humano por accidente laboral con o sin perjuicio a tercero	accidentes laborales	1	2	3	Bajo	Contratista	cumplimiento de las obligaciones contractuales	1	Menor	3	4	No	Contratista	Efectuar seguimiento y requerimientos al contratista	Durante el término de ejecución del contrato
12	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Cometer delitos informaticos ley 1273 de 2009	Fuga o perdida de informacion confidencial	1	3	4	Bajo	Contratista	revisar los protocolos y estandares de seguridad aplicados	1	bajo	3	4	Si	Supervisor/Interventor del contrato	Verificar informacion de los aplicativos	Durante el periodo de planeación
13	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Riesgo financiero	Retraso en la ejecucuion de proyectos de investigaciónto da vez que no es posible sus desplazamiento a distintas areas de influencia.	1	2	3	Bajo	Contratista	revisar los precios proyectados dentro de la ejecución contractual	4	MENOR	4	8	Si	Supervisor/Interventor del contrato	Verificar normatividad nueva aplicable	Durante el periodo de planeación
14	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Daño medioambiente, multas y/o sanciones a la entidad	daños ambientales	1	3	4	Bajo	Contratista	Revisión en materia normativa de la operatividad de abastecimiento de gasolina	4	MENOR	4	8	Si	Supervisor/Interventor del contrato	Verificar normatividad nueva aplicable	Durante el periodo de planeación

	CATEGORIA	VALORACION
PROBABILIDAD	RARO (PUEDE OCURRIR EXCEPCIONALEMNTE)	1
	IMPROBABLE (PUEDE OCURRIR OCACIONALEMENTE)	2
	POSIBLE (PUEDE OCURRIR EN CUALQUIER MOMENTO FUTURO)	3
	PROBABLE (PROBABLEMENTE VA A OCURRIR)	4
	CASI CIERTO (OCURRE EN LA MAYORIA DE LAS CIRCUNSTANCIAS	5

IMPACTO DE RIESGO	
INSIGNIFICANTE	1
MENOR	2
MODERADO	3
MAYOR	4
CATASTROFICO	5

VALORACIÓN RIESGO	CATEGORÍA
8,9 y 10	EXTREMO
6 Y 7	ALTO
5	MEDIO
2,3 y 4	BAJO

25-9232

Soacha,

DESIGNACIÓN EQUIPO EVALUADOR

Señores
Profesionales
Centro Industrial y Desarrollo Empresarial de Soacha
Ciudad

COMPONENTE	NOMBRE DEL EVALUADOR	AREA
EVALUADOR(ES) TÉCNICO(S)	William Rolando Rodríguez Ruiz	Instructores
EVALUADOR JURÍDICO	Leonela Bello Morera	Gestión Contractual
EVALUADOR FINANCIERO Y ECONÓMICO	Paola Andrea Rojas Portela	Financiera
EVALUADOR DINAMIZADOR SIGA	Laura López Rodríguez	Dinamizador Siga
EVALUADOR SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Paula Alejandra Robayo García	Líder Seguridad y Salud en el Trabajo

Con toda atención y en cumplimiento al Artículo 2.2.1.1.2.2.3 del Decreto 1082 de 2015, a lo dispuesto por la **Resolución 01-02406 de 2023** Artículo 3º literal f, y en armonía con el numeral 1.3.3 "COMITES EVALUADORES" del Manual de Contratación Administrativa Versión 04 del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA: me permito informarles que han sido designados por esta Subdirección como integrantes del Equipo Evaluador del proceso Mínima Cuantía No. **MC-CMC-CIDE-004-2024** cuyo objeto es: **"CONTRATARA MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DE**

AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA".

Por lo que darán estricto acatamiento a la normatividad anteriormente expuesta y a lo dispuesto en la invitación pública que rija el aludido proceso contractual y, en consecuencia, evaluarán las ofertas presentadas en desarrollo de este.

Soacha, 27 de mayo de 2024

Cordialmente,

ARGEMIRO CELIS CASTRO
Subdirector (E)
Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha del SENA

Me permito notificarlos de manera electrónica sobre la designación realizada por el Subdirector de Centro, por lo cual se enviará la presente comunicación a los correos institucionales asignados a cada profesional como integrantes del comité evaluador del proceso en referencia, indicándoles que en el Sistema Electrónico de Pública (SECOP II), www.colombiacompra.gov.co , se encuentran publicados todos los documentos del proceso, para su conocimiento y fines pertinentes.

Elaboro. Leonela Bello Morera/Abogada de Contratación

FORMATO INVITACIÓN PÚBLICA

INVITACIÓN PÚBLICA No. MC-CMC-CIDE-004-2024

El SENA **CENTRO INDUSTRIAL Y DESARRLLO EMPRESARIAL DE SOACHA**, está interesado en obtener ofertas para seleccionar en igualdad de oportunidades a los proponentes que ofrezcan las mejores condiciones para CONTRATARA MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DE AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA.

1. **CAUSALES DE RECHAZO DE LAS OFERTAS O DECLARATORIA DE DESIERTO DEL PROCESO:**

1. Cuando el proponente se encuentre incurso en alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad y/o prohibición para contratar, de conformidad con el Artículo 8 de la Ley 80 de 1993 en concordancia con el artículo 90 del Estatuto Anticorrupción (Ley 1474 de 2011).
2. Cuando la propuesta se presente fuera del término del proceso, o que sea remitida en físico, por mensaje, correo electrónico, o entregadas en lugar diferente al señalado dentro de la plataforma SECOP II.
3. Cuando la propuesta presentada no cumpla con los requerimientos mínimos establecidos en el Pliego de Condiciones, sus Anexos, formatos y adendas vigentes y no hubiere posibilidad de saneamiento conforme a lo previsto en él mismo y en la ley.
4. Cuando el proponente plural presente oferta desde una cuenta diferente a la propia, constituida en forma asociativa, de conformidad con lo indicado por Colombia Compra Eficiente en los manuales de uso de SECOP II.
5. Cuando la propuesta sea presentada por personas jurídicamente incapaces para obligarse.
6. Cuando el representante legal del proponente o de alguno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal no se encuentre debidamente autorizado para presentar la propuesta y firmar contrato de acuerdo con los estatutos sociales y una vez requerido no aporte el documento respectivo que lo faculte.
7. Cuando para un mismo proceso, una sociedad y su filial y/o subsidiaria, presenten propuestas en forma separada, en este caso se rechazará la propuesta radicada en segundo lugar y siguientes de acuerdo al acta de cierre

8. Cuando se evidencie el mismo profesional ofertado para acreditar los requisitos habilitantes, en más de una oferta. En tal situación, se rechazan todas las ofertas que tengan el mismo profesional propuesto.
9. Cuando la inscripción en el Registro Único de Proponentes no se encuentre vigente y en firme dentro del término establecido en el Pliego.
10. Cuando para este mismo proceso (por lote, cuando aplique) se presenten varias propuestas por el mismo proponente por sí o por interpuesta persona, o por los socios que integran la persona jurídica, individualmente o a través de un consorcio o unión temporal.
11. Cuando se compruebe que los documentos presentados por el proponente contienen información imprecisa, inexacta o que de cualquier manera no corresponda a la realidad y genere confusión para la Entidad, caso en el cual se iniciarán las acciones correspondientes, si a ello hubiere lugar.
12. Cuando se compruebe que el proponente ha influido o presionado sobre el estudio de las ofertas.
13. Cuando el proponente presente su oferta con algún tipo de condicionamiento, en cualquiera de los documentos de la propuesta.
14. Cuando supere el porcentaje (%) de Administración y/o Utilidad determinados por el SENA.
15. Cuando supere el factor multiplicador definido.
16. Cuando el proponente dentro del término previsto en la solicitud que se realice no responda al requerimiento que haga la Entidad para subsanarla.
17. Cuando el proponente subsane, pero no lo haga en debida forma y quede insatisfecho el requerimiento realizado por la Entidad.
18. Cuando formule una oferta en la que se fijen condiciones económicas y de contrataciones artificiales, debidamente evidenciadas una vez surtido el debido proceso o ante la ausencia de respuesta del oferente a las aclaraciones solicitadas, dentro del término dispuesto para ello o cuando las explicaciones rendidas no respondan a circunstancias objetivas del oferente y de su oferta.
19. Modificar la integración de la figura asociativa, consorcial o de unión temporal, luego de presentada la oferta.
20. La no constitución de la garantía de seriedad con anterioridad a la fecha y hora establecida en el cronograma del proceso para la entrega de la propuesta.
21. La no entrega de la garantía dentro de la propuesta presentada en el cierre del proceso.
22. El proponente no diligencie en su totalidad los Formatos, y persista ello con posterioridad a la solicitud de subsanación de la Entidad.
23. Cuando el objeto social de la persona jurídica, la actividad comercial de la persona natural, o el objeto social de alguno de los miembros que conforman

la Estructura Plural PROPONENTE no permita ejecutar las actividades descritas en el objeto del proceso de selección.

24. Cuando se omita, modifique, adicione, suprima o altere uno o varias de las descripciones o cantidades de la "OFERTA ECONÓMICA".
25. Cuando el valor de la propuesta económica exceda el del presupuesto oficial.
26. De existir error aritmético y la corrección a que haya lugar de la oferta económica, supere el 2% del valor total de la misma.
27. Los demás casos expresamente establecidos en la ley o en el Pliego de Condiciones Electrónico.

2. CRONOGRAMA DEL PROCESO:

El cronograma será el establecido en la plataforma SECOP II.

3. VALIDEZ DE LAS OFERTAS:

La validez de la oferta debe ser de noventa (90) días calendario a partir de la fecha de cierre del proceso.

4. PARTICIPANTES

De conformidad con lo establecido en el artículo 6º de la Ley 80 de 1993, podrán participar en la presente convocatoria, las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, así como los consorcios o uniones temporales, considerados legalmente capaces en las disposiciones vigentes, cuyo objeto social permita la ejecución del objeto del contrato a celebrar.

Ninguno de los miembros de los integrantes del consorcio o unión temporal del proponente adjudicatario, podrá ceder su participación sin la autorización previa y escrita del **SENA** SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE.

Ninguna persona podrá participar en más de una propuesta, bien sea como proponente individual, sociedad o como integrante de un consorcio, unión temporal.

Cada uno de los integrantes del consorcio o de la unión temporal, deberá presentar individualmente los documentos que acrediten su capacidad jurídica, técnica y su existencia y representación legal.

Según si se trata de persona natural, persona jurídica, consorcio o unión temporal, los proponentes deberán presentar los documentos, de acuerdo con su naturaleza jurídica.

En todo caso, los proponentes deberán acreditar no encontrarse incursos en las causales de inhabilidad o incompatibilidad establecidas en la Constitución Política y demás disposiciones legales vigentes, Las personas jurídicas nacionales y extranjeras deberán acreditar que su duración no será inferior a la del plazo del contrato y un año más.

5. SELECCIÓN Y ADJUDICACIÓN:

La selección se efectuará con base en el siguiente procedimiento:

a) El **SENA** establecerá el orden de escogencia de ofertas teniendo como base el precio más bajo, siempre que se encuentre en condiciones de mercado, no supere el presupuesto oficial y no tenga un precio artificialmente bajo.
b) Establecido este orden, se verificará el cumplimiento de los requisitos mínimos habilitantes para el oferente que tenga el precio más bajo.
c) En caso que este (1°) no cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, se podrá contratar con el oferente que haya presentado el segundo menor precio previa verificación de sus calidades habilitantes.
d) En caso de que este (2°) tampoco cumpla con los requisitos habilitantes, se verificarán las de quien presentó el tercer (3°) menor precio y así sucesivamente hasta obtener un oferente habilitado.
e) Si sólo se presenta una oferta, esta se aceptará siempre que satisfaga los requerimientos contenidos en la invitación pública.
f) En caso de empate la entidad adjudicará a quien haya entregado primero la oferta entre los empatados, según el orden de entrega de las mismas.
g) En caso de no presentarse habilitada alguna de las propuestas, el proceso se declarará desierto.

La entidad seleccionará mediante comunicación de aceptación de la oferta electrónica al proponente con el precio más bajo siempre y cuando cumpla con las condiciones señaladas en esta invitación.

6) CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas evaluadas, se aplicarán las reglas establecidas en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020 *"Por medio del cual se impulsa el emprendimiento en Colombia",* de forma sucesiva y excluyente, para seleccionar al oferte favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes. Así mismo,

conforme a los medíos de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1082 modificado por el Decreto 1860 de 2021 articulo 3, o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

Proyectó: Angie Paola Ruiz Cañon Angie Paola Ruiz Cañon

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

FECHA DE ELABORACIÓN:	20/05/2024
DEPENDENCIA REQUIRENTE EN CONTRATACIÓN:	CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA- PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES
ORDENADOR DEL GASTO:	ARGEMIRO CELIS CASTRO Subdirector (E) Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial- SOACHA.
OBJETO:	"CONTRATAR A MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DE AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA. "

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Justificación:	**1. Justificación de la necesidad de la contratación:** El Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA, es un establecimiento público del orden nacional con personería jurídica, patrimonio propio e independiente y autonomía administrativa. Adscrito al Ministerio del Trabajo de Colombia, ofrece formación gratuita a millones de colombianos que se benefician con programas técnicos, tecnológicos y complementarios que, enfocados al desarrollo económico, tecnológico y social del país, entran a engrosar las actividades productivas de las empresas y de la industria, para obtener mejor competitividad y producción con los mercados globalizados. La Institución está facultada por el Estado para la inversión en infraestructura necesaria para mejorar el desarrollo social y técnico de los trabajadores en las diferentes regiones, a través de formación profesional integral que logra incorporarse con las metas del Gobierno Nacional, mediante el cubrimiento de las necesidades específicas de recurso humano en las empresas, a través de la vinculación al mercado laboral bien sea como empleado o subempleado, con grandes oportunidades para el desarrollo empresarial, comunitario y tecnológico. La Entidad funciona en permanente alianza entre Gobierno, Empresarios y trabajadores, con el firme propósito de lograr la competitividad de Colombia a través del incremento de la productividad en las empresas y regiones, sin dejar de lado la inclusión social en articulación con el Plan Nacional de Desarrollo 2022 – 2026 Colombia Potencia Mundial de la Vida, así como la ley 2294 de 2023, consignan las apuestas del gobierno nacional para lograr la paz total y la justicia social. El plan de gobierno fue concebido con miras a desarrollar 5 grandes trasformaciones: 1. Ordenamiento del territorio alrededor del agua y justicia ambiental. 2. Seguridad humana y justicia social. 3. Derecho humano a la alimentación. 4. Internacionalización, transformación productiva para la vida y acción climática. 5. Convergencia regional. El SENA por su misionalidad y presencia a nivel nacional tiene relación con todas las trasformaciones; sin embargo, su alineación principal está con la transformación de Seguridad Humana y Justicia Social, seguidas por las transformaciones de Seguridad Alimentaria , Transformación Productiva y la Convergencia Regional, conectadas a los actores diferenciales del cambio Por tal razón, se generan continuamente programas y proyectos de responsabilidad social, empresarial, formación, innovación, internacionalización y transferencia de conocimientos y tecnologías. Es así que el SENA cumple con su Misión y funciones a través de los Centros de Formación Profesional Integral, dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del emprendimiento, la normalización y evaluación de competencias laborales, en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos.

	Ante lo expuesto, el Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, con cobertura de cinco municipios pertenecientes al departamento de Cundinamarca, bajo la Subdirección de Centro y el comité Primario de Centro presentan las premisas básicas de la definición de la oferta de Programas de Formación en los diferentes niveles, para dar respuesta a las necesidades del sector empresarial y permitir el desarrollo técnico de los trabajadores, así mismos aumenta las oportunidades de generación de ingresos y empleabilidad en actividades productivas de las zonas de atención. El Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, implementa las acciones de formación, actividades de ciencia y tecnología para todos los programas de las áreas de alimentos y bebidas y procesamiento agroindustrial. El grupo SENA Emprende Rural SER con las formaciones de Emprendedor en producción de derivados cárnicos. También incluyendo el grupo de Formación Complementaria Población Desplazada, en la cual se desarrollan formaciones cortas para población en condición de desplazamiento claramente comprobada, brindando así el apoyo con los materiales para el desarrollo de la actividad formativa. Con la finalidad principal de ampliar habilidades para el trabajo del recurso humano de la industria y servicios del país e impulsar el desarrollo del sector rural encadenando la producción primaria a la transformación y la inclusión para la población en condiciones de desplazamiento y que presenta una alta vulnerabilidad. **- ¿Por qué o cómo surge la necesidad?** **PROGRAMA SER** El Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, desarrolla de la mano con las acciones de formación, actividades de ciencia y tecnología para todos los programas de formación tecnológica, técnica y complementaria con el fin de garantizar una formación integral, es por esto por lo que cuenta con ambientes de formación para el programa SENA Emprende Rural - SER. Donde se desarrollan todos los proyectos formativos y se lleva a cabo el proceso de formación profesional integral. El Programa SENA Emprende Rural - SER se encuentra alineado con las premisas del Gobierno en lo concerniente a la dinamización del emprendimiento, el fortalecimiento y la reducción del desempleo del sector rural; enfocando sus esfuerzos en disminuir la migración de las personas del campo a la ciudad, fortalecer el relevo generacional, el autoconsumo y la generación de negocios rurales, propiciando la inclusión social y económica de personas y comunidades rurales vulnerables de la “Colombia Profunda”, a partir de la formación para el emprendimiento y la empleabilidad. Considerando las directrices del Plan de Acción 2024, el Programa SER debe contar con una oferta formativa diferenciada que potencialice el surgimiento de nuevas iniciativas productivas rurales, por esto, el Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha

	de la Regional Cundinamarca, requiere Contratar la adquisición de materiales de formación para tres formaciones del programa de formación; Emprendedor en producción de derivados cárnicos, los cuales se desarrollaran a partir de esta oferta en los Municipios de Soacha y San Antonio del Tequendama. Adicionalmente, el Centro Industrial y desarrollo Empresarial de Soacha, de acuerdo con los rubros presupuestales determinó un presupuesto para materiales de formación del área de agroindustria en las formaciones emprendedor en producción de derivados cárnicos es de dos millones novecientos dos mil pesos m/cte. ($2.902.000 m/cte.) **• PROGRAMA DESPLAZADOS** El Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, desarrolla de la mano con las acciones de formación, actividades de ciencia y tecnología para todos los programas de formación técnica y tecnológica, con el fin de garantizar una formación integral, es por esto que cuenta con ambientes de formación de Agroindustria programa desplazados, donde se desarrollan todos los proyectos formativo y la producción de centro, para apoyar a la formación profesional de los programas de los centros en las diferentes áreas como cocina básica, cocina internacional, cocina colombiana, cocina saludable, panadería, pastelería, galletería, repostería, elaboración de panadería y pastelería de alta gama, elaboración de alimentos de panificación de manera artesanal en panadería, elaboración de salsas y coberturas para confitería y repostería, higiene y manipulación de alimentos. Con un tiempo aproximado de 10 meses para el desarrollo de estas actividades En el área de Agroindustria evidenciamos que se requieren los ambientes de cocina de los programas cocina básica, cocina internacional, cocina colombiana, cocina saludable, panadería, pastelería, galletería, repostería, elaboración de panadería y pastelería de alta gama, elaboración de alimentos de panificación de manera artesanal en panadería, elaboración de salsas y coberturas para confitería y repostería, elaboración de chocolatería fina artesanal, higiene y manipulación de alimentos. **- ¿Cuál es el objetivo de la contratación?** Estos materiales son indispensables para el desarrollo de competencias de los programas, propiciando la inclusión social y económica de 80 aprendices del programa SER y la creación de 3 unidades productivas de los programas de formación emprendedor en producción de derivados cárnicos, en el caso del programa de población vulnerable a 1400 aprendices en 56 formaciones en el área de agroindustria. Impactando directamente la empleabilidad en comunidades rurales y vulnerables; garantizando el cumplimiento de los lineamientos y la formación exitosa de los aprendices del área de Agroindustria de los programas SENA Emprende Rural (SER) y población vulnerable, del Centro Industrial y Desarrollo Empresarial de Soacha.

- ¿Cuál sería el plazo de ejecución?
Plazo de ejecución: El plazo de ejecución del contrato será máximo hasta el 30 de noviembre de 2024 o hasta agotar la totalidad del presupuesto, lo que ocurra primero, sin exceder la vigencia 2024.

- ¿Cómo se satisface dicha necesidad con la contratación?

<u>Análisis de conveniencia:</u>
• Objetivo del contrato: Estos materiales son indispensables para el desarrollo de competencias de los programas de formación, propiciando la inclusión social y económica, impactando directamente la empleabilidad en comunidades rurales y vulnerables; garantizando el cumplimiento de los lineamientos de los programas y la formación exitosa de los aprendices del área de Agroindustria de los programas SENA Emprende Rural (SER) y población vulnerable del Centro Industrial y Desarrollo Empresarial de Soacha.
• Necesidades por satisfacer: Materiales para la formación técnica de 80 aprendices del programa SER y la creación de 3 unidades productivas de los programas de formación emprendedor en producción de derivados cárnicos y 1400 aprendices en 56 formaciones del programa población vulnerable.
• Alternativas consideradas para suplir la necesidad

- ¿Cómo contribuye esta contratación a los logros del plan estratégico Sena y al plan nacional de desarrollo?
De acuerdo a lo expresado en el PEI 2023 – 2026, en lo referente a la misión del SENA "El SENA está encargado de cumplir la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos (Ley 119/1994)". Los materiales de formación son una inversión necesaria para el desarrollo del proceso formativo bajo el principio de la formación profesional integral. Son importantes las apuestas del gobierno en el Plan de Desarrollo 2022-2026, para garantizar dentro del plan marco de los acuerdos de paz, el resarcimiento de derechos a las mujeres y jóvenes indígenas víctimas del conflicto armado. El enfoque diferencial étnico e interseccional afrocolombiano, se debe incluir en los cinco ejes transformacionales y en las implicaciones del PND, de tal manera, que se pueda incorporar acciones afirmativas en las políticas públicas, los programas y proyectos de inversión general de los sectores de gobierno, pero también, acciones afirmativas focalizadas que garanticen el acceso de los servicios y bienes públicos a esta población.

2. Quienes son los beneficiados:

Programa SER

Código de ficha o proyecto	Cantidad de aprendices	Nombre del proyecto o Programa de Formación
2914655	26	Emprendedor en producción de derivados cárnicos
2919577	26	Emprendedor en producción de derivados cárnicos
2919941	28	Emprendedor en producción de derivados cárnicos

Programa población vulnerable

Código de ficha o proyecto	Cantidad de Aprendices	Nombre del proyecto o Programa de Formación
2924707	36	Elaboración de productos de galletería
2925898	35	Cocina colombiana
2928564	36	Elaboración de ´productos de repostería
2942398	30	Manipulación de alimentos
2932671	30	Elaboración de productos de repostería
2931314	30	Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina
2931313	30	Elaboración artesanal de chocolatería fina
2937843	30	Elaboración de productos de repostería
63550051	30	Cocina básica nivel 1
63550079	30	Cocina internacional
66210061	30	Comida rápida
961510061	30	Elaboración de tortas y batidos esponjosos

3. OBJETO DEL CONTRATO:

	CONTRATARA MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DE AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA. Modalidad de monto agotable: Se establece la necesidad de realizar el proceso por monto agotable debido a que se presenta una variabilidad en el ingreso de aprendices a las diferentes fichas y programas y como cada una requiere unos materiales especiales es necesario que las cantidades se ajusten a los requerimientos de cada oferta y a la respuesta por parte de los beneficiarios. El contrato para suscribir se ejecutará bajo la modalidad de Monto agotable y sin formula de reajuste, por lo que: el oferente debe presentar su oferta atendiendo la totalidad de las especificaciones técnicas, presupuesto, garantía y demás requerimientos establecidos en los pliegos definitivos, estudios previos, características técnicas, fichas técnicas, así como cualquier documento dado a conocer a la comunidad mediante publicación en la página web del SECOP.

GRUPO	MONTO	% PARTICIPACIÓN
DESPLAZADOS-25_9232_443	45.000.000	93.3 %
SER-25_9232_443	2.902.248	6.7 %
TOTAL	**47.902.248**	**100%**

Análisis de conveniencia	**ANÁLISIS DE CONVENIENCIA** **Objetivo del Contrato:** El contrato busca adquirir el suministro de materiales de formación para dos programas específicos: Programa SENA Emprende Rural (SER) y Programa Población Vulnerable. Los materiales son esenciales para el desarrollo de competencias en los programas mencionados, promoviendo la inclusión social y económica, así como impactando la empleabilidad en comunidades rurales y vulnerables. **Necesidades Por Satisfacer:** Se requiere el suministro de materiales para la formación técnica de 80 aprendices inscritos en el programa SER, con el propósito de facilitar su capacitación y la creación de 3 unidades productivas dedicadas a la producción de derivados cárnicos. Asimismo, se necesitan materiales para la formación de alrededor de 1.400 aprendices participantes en 56 formaciones del Programa Población Vulnerable, específicamente en el área de agroindustria. Estos suministros de materiales son fundamentales para garantizar la adquisición de habilidades y conocimientos necesarios para su inserción laboral y el desarrollo de emprendimientos en comunidades rurales y vulnerables en pro de una formación integral. **Alternativas Consideradas:** Considerando la necesidad previamente identificada, se ha llevado a cabo una evaluación exhaustiva de las opciones disponibles para satisfacer dicha necesidad. Entre las alternativas evaluadas se encuentran la opción de realizar una compra o la posibilidad de establecer un suministro acorde a las especificaciones técnicas requeridas. Esta conclusión se fundamenta en los siguientes factores: Adecuación a las Especificaciones Técnicas: El suministro propuesto se ajusta completamente a las especificaciones técnicas de la necesidad identificada. Cumple con los requisitos de calidad y cantidad necesarios para satisfacer plenamente los requerimientos del proyecto. Cantidad de Aprendices: Se ha verificado que el suministro planificado es suficiente para cubrir la cantidad de aprendices involucrados en el proyecto. Esto garantiza que todos los recursos necesarios estén disponibles en la cantidad requerida, sin excedentes ni faltantes.

	Calendario Académico: El suministro está planificado de manera que se ajusta al calendario académico establecido para la vigencia 2024. Esto asegura que los recursos estarán disponibles en los momentos precisos en los que se requieran, evitando posibles retrasos o inconvenientes en los PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA. En consecuencia, se determina que la opción de suministro es la más conveniente y adecuada para satisfacer la necesidad identificada. Su implementación garantiza el cumplimiento de los requisitos técnicos, la disponibilidad de recursos en la cantidad necesaria y la adecuación al calendario académico establecido. **Contribución a los Objetivos Estratégicos:** La contratación contribuye directamente a los objetivos del Plan Estratégico del SENA y al Plan Nacional de Desarrollo, al invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, y al garantizar el acceso a la formación y el resarcimiento de derechos a las comunidades rurales y vulnerables, especialmente a mujeres, jóvenes e indígenas víctimas del conflicto armado. **Beneficiados:** Los beneficiarios directos son los aprendices inscritos en los programas SER y Población Vulnerable, quienes recibirán formación técnica y habilidades para la empleabilidad y el emprendimiento. **Objeto del Contrato:** El contrato busca contratar el suministro de materiales de formación del área de agroindustria del Centro Industrial y Desarrollo Empresarial de Soacha por un monto agotable. La modalidad de monto agotable se selecciona debido a la variabilidad en el ingreso de aprendices y a las diferentes necesidades de materiales para cada oferta de formación.
	Acorde con el análisis de conveniencia realizado, es pertinente iniciar el proceso CONTRATAR A MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DE AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA al Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha. Esta decisión se fundamenta en la misión de la entidad, que implica el cumplimiento de las actividades institucionales en todas sus sedes y subsedes, de acuerdo con las políticas nacionales y los lineamientos institucionales.

	El Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, debido a su variedad de subsedes, necesita realizar un seguimiento y verificación rigurosos en relación con las políticas nacionales y las políticas institucionales de la entidad en lo que respecta a los materiales de formación. Por consiguiente, la adquisición de un contrato de suministro emerge como la opción más idónea en el mercado para satisfacer estas necesidades de manera eficiente y efectiva. En consonancia con el Manual de Contratación Administrativa de la entidad, se propone iniciar el proceso de contratación bajo la modalidad de mínima cuantía. Esta modalidad se ajusta a las necesidades del Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha y permite cumplir con la misión de la entidad de manera oportuna y eficaz. Para más detalles sobre el proceso de contratación administrativa, se puede consultar el Manual de Contratación Administrativa en el siguiente enlace: Manual de Contratación Administrativa del SENA https://www.sena.edu.co/es-co/transparencia/Paginas/Manual-de-contratacion.aspx.
	Que se realizó la verificación del acuerdo marco de precios vigente y la adquisición por grandes superficies que se podrá dilucidar en la presente justificación de la modalidad de contratación.

3. Indique la línea o numeral del Plan Anual de Adquisiciones al que corresponde la presente necesidad

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable Modalidad	Dirección
50171550;50171552; 27111503;48102108: 50171553;12352202; 13111201;12164501; 42131606;41112213; 50111519;50221301; 50161509;50131701; 50221303;50101716; 50181709;50171551; 50151514;47131501; 50192404;50361601; 50161511;50192401; 50131702;50202207;	25_9232_443 CONTRATAR A MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DE AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y	$47.902.600	Argemiro Celis Castro Mínima Cuantía	Calle 13 No. 10 - 63 Soacha

50362527;50325801; 50303501;52151608	DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA			

4. CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC): El objeto contractual se clasifica en el(los) siguiente(s) código(s) del Clasificador de Bienes y Servicios:

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015						
ITEM	**GRUPO**	**SEGMENTO**	**FAMILIA**	**CLASE**	**PRODUCTO**	**DESCRIPCIÓN**
1.	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50170000	50171500	50171550	Especies o extractos
2.	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50170000	50171500	50171552	MEZCLA PARA ADOBAR
3.	(C) MAQUINARIA, HERRAMIENTAS,EQUIPO INDUSTRIAL Y VEHICULOS	27000000	27011000	27111500	27111503	Cuchillos de diversas aplicaciones
4.	(E) PRODUCTOS DE	48000000	48100000	48102100	48102108	Papel aluminio para envolver alimentos

	USO FINAL					
5.	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50170000	50171500	50171553	Polvo de pimentón rojo
6.	(B) MATERIAS PRIMAS	12000000	12350000	12352200	12352202	Proteínas
7.	(B) MATERIAS PRIMAS	13000000	13110000	13111200	13111201	Películas de polietileno
8.	(B) MATERIAS PRIMAS	12000000	12160000	12164500	12164501	Preservativos de alimentos
9.	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	42000000	42130000	42131600	42131606	Máscaras quirúrgicas o de aislamiento para personal médico
10.	(D) COMPONENETES Y SUMINISTROS	41000000	41110000	41112200	41112213	Termómetros de mano
11.	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50110000	50111500	50111519	Cerdo, mínimamente procesado con aditivos

12.	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50220000	50221300	50221301	Harina vegetal
13.	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50160000	50161500	50161509	Azucares naturales o productos endulzantes
14.	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50130000	50131700	50131701	Productos de leche o mantequilla frescos
15.	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50220000	50221300	50221303	Almidón o harina comestible
16.	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50100000	50101700	50101716	Nueces y semillas enteras
17.	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50180000	50181700	50181709	Suministros para hornear
18.	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50170000	50171500	50171551	Sal de mesa
19.	(E) PRODUCTOS DE	50000000	50150000	50151500	50151514	Grasas saturadas de vegetales o plantas comestibles

	USO FINAL					
20.	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	47000000	47130000	47131500	47131501	Trapos
21.	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50190000	50192400	50192404	Cristales de gelatina o mermelada
22.	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50360000	50361600	50361601	Abaricoques ambercot en lata o en frasco
23.	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	5016000	50161500	50161511	Chocolate o sustituto de chocolate
24.	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	5019000	50192400	50192401	Mermeladas o preservativos de fruta
25.	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50131702	50131700	50131702	Productos de leche o mantequilla de estante
26.	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50202207	50202200	50202207	Cocteles de alcohol o bebidas mixtas

27.	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50362527	50362500	50362527	Cereza maraschino en lata o en frasco
28.	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50325801	50325800	50325801	Ciruela joya amber seca
29.	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	50000000	50303501	50303500	50303501	Uva corinth negra
30.	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	52000000	52151608	52151600	52151608	Brochas para rociar alimentos

5. MADURACIÓN DEL PROYECTO

No aplica.

6. OBJETO

CONTRATARA MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DE AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA

6.1 ALCANCE DEL OBJETO

CONTRATAR A MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DE AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

El equipo Evaluador Técnico revisará la descripción de las características técnicas ofrecidas en la propuesta económica, asegurándose que la propuesta se ajusta a las necesidades requeridas por la Entidad.

Dado que durante la ejecución de la presente vigencia es altamente probable, conforme a las fichas y la cantidad de aprendices del centro de formación, que el uso del suministro de materiales de formación conlleve a variaciones en las cantidades de elementos, dependiendo de las necesidades específicas de la entidad en el momento de la ejecución del contrato de suministro, se considera conveniente satisfacer dichas necesidades a través de un contrato a Monto Agotable.

Es importante señalar a los posibles interesados en el proceso de contratación, que la forma de adjudicación será "CONTRATO A MONTO AGOTABLE; por esto, las cantidades de cada ítem referidas en este estudio previo y la invitación publica son "indicativas" (no obligatorias); por lo cual el SENA solicitará las cantidades de los diferentes elementos según los requerimientos institucionales hasta agotar el saldo.

El oferente debe presentar su oferta atendiendo la totalidad de las especificaciones técnicas, presupuesto, garantía y demás requerimientos establecidos en la invitación publica, estudios previos, características técnicas, fichas técnicas, requisitos en Seguridad y Salud en el trabajo, requisitos ambientales, así como cualquier documento dado a conocer a la comunidad mediante publicación en la página web del SECOP II.

El suministro se realizará de acuerdo con las siguientes especificaciones técnicas A continuación, se relacionan los bienes y servicios que serán objeto de contratación según la justificación dispuesta, conforme cantidades solicitada por la entidad:

Ítem	**CODIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC**	**Nombre Comercial del Producto**	**Unidad de medida**	**SER**	**DESPLAZADOS**	**Cantidad Total**
1	50171550	AJO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2

2	50221303	Almidón de yuca sin procesar Empaque por un kilogramo	kilogramos		17	17
3	50101716	Almendra con cascara paquete por 500 gramos	Gramos		20	20
4	50202207	amaretto Botella en vidrio x 750 ml	Unidad		12	12
5	50131702	Arequipe de repostería empaque por 5 kilogramos	kilogramos		15	15
6	50161509	Azúcar pulverizada Empaque por kilogramo	kilogramos		10	10
7	50161509	Azúcar morena Empaque por 1 kilogramo	kilogramos		15	15
8	50161509	Azúcar blanca refinada Empaque por kilogramo	kilogramos		35	35
9	50192401	Bocadillo de conserva Presentación en barra por 300 gramos	Gramos		30	30
10	52151608	Brocha de silicona pastelera, Pincel de silicona 22 cm largo material grado alimenticio	Unidad		12	12
11	50171550	CEBOLLA CABEZONA	Gramos	2		2

		EN POLVO Empaque por 1000 gramos				
12	50171550	CEBOLLA PUERRO DESHIDRATADA Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
13	50362527	Cerezas marrasquino Frasco en vidrio x 500 gramos	Gramos		15	15
14	50325801	Ciruela pasa deshuesada Empaque por un kilogramo	kilogramos		20	20
15	50161511	Cobertura chocolate sucedáneo para moldeo, Bolsa 1 KILOGRAMO	kilogramos		130	130
16	50161511	Cobertura sabor chocolate blanco Presentación de paquete por 1 kilogramo	kilogramos		130	130
17	50327008	Coco deshidratado Empaque por un kilogramo	kilogramos		10	10
18	50161511	Cocoa en polvo Presentación en paquete por 230 gramos	Gramos		10	10
19	50171552	CONDIMENTO PARA	Gramos	2		2

		CHORIZO Empaque por 1000 gramos				
20	50171552	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
21	50171552	CONDIMENTO PARA LONGANIZA Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
22	27111503	CUCHILLO 10 PULGADAS	Unidad	2		2
23	50131702	Dulce con leche (roscón) Presentación de paquete por 5 kilogramos	kilogramos		9	9
24	50361601	Duraznos -en conserva aplica a las frutas de hueso(corozo) del genero prunus latas de 45 gramos ,	Unidad		23	23
25	52151616	Espátula en silicona para uso en chocolatería y pasteleria	unidad		10	10
26	50221303	Fécula de maíz Bolsa por 500m gramos	Gramos		20	20
27	50192401	Fruta confitada Empaque por un kilogramo	kilogramos		8	8

28	50192404	Gelatina sin sabor Bolsa plástica de 500 gramos	Gramos		8	8
29	50192404	Gelatina sin sabor tipo G Empaque por 1 kilogramo	kilogramos		10	10
30	50221301	Harina de maíz Bolsa por 500 gramos	Gramos		10	10
31	50221301	Harina de trigo Bolsa 1000 gramos	Gramos		120	120
32	50221301	Harina de trigo para repostería “ 0000” Bulto por 50 kilogramos	kilogramos		3	3
33	50171550	LAUREL EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
34	50131704	Leche en polvo Empaque por 900 gramos	Gramos		10	10
35	50181709	Levadura activa seca Frasco x 80 gr. Unidad	Unidad		15	15
36	52151501	Mangas desechables para pastelería de 16 pulgadas Caja por 100 unidades	Caja		14	14
37	50131701	Mantequilla 100% contenido graso Empaque por un kilogramo	kilogramos		18	18

38	50151514	Margarina industrial para hojaldre Paquete por 500 gramos	Gramos		25	25
39	50151514	Margarina industrial para repostería Caja por 15 kilogramos	Caja		10	10
40	50151514	Margarina multipropósito Caja de 15 kilogramos	Caja		10	10
41	50101716	Nuez del Brasil Empaque plástico por 500 gramos	Gramos		10	10
42	50171550	ORÉGANO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
43	48102108	PAPEL ALUMINIO Rollo de 300 metros	Metros	1	3	4
44	50171550	PIMIENTA NEGRA EN POLVO. Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
45	50171553	PIMIENTO ROJO EN POLVO PAPRICA Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
46	50181709	Polvo de hornear Frasco por 80 gramos	Gramos		20	20
47	12352202	PROTEÍNA AISLADA	Gramos	1		1

		DE SOYA Empaque por 1000 gramos				
48	12164501	SAL CURANTE SAL NITRO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
49	50171551	Sal refinada Bolsa por 500 gramos	Gramos		10	10
50	42131606	TAPABOCAS DESECHABLE. Caja x 50 unidades.	Caja	2		2
51	41112213	TERMÓMETRO DE PUNZÓN	Unidad	2		2
52	47131501	Toallas para cocina lavables rollo por 174 paños aproximados	Rollo		10	10
53	50171550	TOMILLO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
54	50111519	TRIPA NATURAL DE CERDO PARA EMBUTIDOS Madeja por 90 metros	Metros	2		2
55	50303501	Uvas pasas Empaque por un kilogramo	kilogramos		10	10
56	50171717	Vinagre blanco Botella por un litro	Litros		10	10
57	13111201	VINIPEL rollo por 300 MTRS	Metros	1	11	12

57	50151513	CANTIDAD TOTAL	Uni	35	888	923

CONDICIONES TÉCNICAS A EVALUAR:

•Los elementos deben entregarse debidamente marcados de acuerdo con el ítem que corresponde de acuerdo con la ficha técnica.
•El PROPONENTE deberá presentar su oferta por el sistema de precios unitarios, conforme al cual en dicho precio se encuentran comprendidos todos los costos directos e indirectos.
•Los elementos deben ser entregados en los empaques originales del fabricante.
•Las calidades y cualidades mínimas de los productos se encuentran anexas dentro de las fichas técnicas que hacen parte integral del presente proceso contractual, de primera calidad.
•Los proponentes deberán allegar las fichas técnicas de los elementos objeto de suministro.
•Deberá indicar las especificaciones mínimas de los productos ofrecidos.
•Deberá anexar fotografías de los elementos objeto de compra.
• El proponente deberá presentar las fichas técnicas del proceso.
• Los productos deben tener una fecha de vencimiento no menor a un año (12 meses)

7.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR EL SUMINISTRO

• El contratista deberá tener en cuenta que las entregas son parciales, de acuerdo con las cantidades solicitadas por el supervisor del contrato.

- Los elementos deben ser entregados por el operador en la sede y subsedes del CENTRO INDUSTRIAL Y DE DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA, según previo requerimiento de la entidad.

7.2 REQUISITOS EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

El proponente deberá presentar la siguiente documentación, la cual será verificada por la evaluadora encargada del área de Seguridad y Salud en el Trabajo designada por la Entidad, según lo establecido en el estudio previo y/o por su equivalente. Este requisito se evaluará como habilitante técnico.

Regla: Una vez realizada su propuesta el oferente no podrá actualizar el Certificado de implementación del SG-SST ni la evaluación de estándares mínimos. Lo anterior se tendrá como mejora de la oferta.

REQUISITO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	ETAPA
1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST. 3.Evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	PRECONTRACTUAL
Certificación emitida por el oferente y firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los	PRECONTRACTUAL

ítems correspondientes que permitan su verificación."	
"Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato."	PRECONTRACTUAL
Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: • Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos, laterales. • Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.	CONTRACTUAL
Etiquetado y entrega de alimentos Todos los alimentos en su empaque deben tener fechas de fabricación y fechas de vencimiento; como también indicar la conservación de cada uno de los productos y su tabla nutricionales debe dar cumplimiento a las siguientes normas indica Resolución 810 del 16 de junio de 2021 , Ley 2120 del 30 de julio de 2021.	CONTRACTUAL
Para el Caso del Conductor se deberá entregar: • Certificación de manipulación de alimentos • Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. • Licencia de Conducción • Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antimaterial	CONTRACTUAL

que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal	
Presentar un informe mensual, que incluya: * Estadísticas de accidentalidad de acuerdo a resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad * Acta de entrega de elementos de protección personal	CONTRACTUAL

7.3 REQUISITOS AMBIENTALES

Conforme equipo estructurador, se evidencio que el objeto contractual requiere requisitos adicionales en materia ambiental, estos requisitos son los siguientes:

Criterios para Compra de alimentos, insumos o materias primas para alimentos	
Descripción del criterio	**Etapa**
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a las Resoluciones 2674 de 2013, 3168 y 719 de 201516	Precontractual
El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima	Precontractual
Carne y productos cárnicos • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos.	Precontractual

• Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA • Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos • Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente	
A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	Contractual
Criterios para transporte de alimentos, insumos o materias primas para alimentos	
Descripción del criterio	**Etapa**
Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos	Precontractual
Alimentos Refrigerados y/o Congelados Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo	Contractual

durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	
Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: • Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. • Dotación del vehículo.	Contractual
Para el Caso del Conductor se deberá entregar: • Certificación de manipulación de alimentos •Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. • Licencia de Conducción	Contractual
Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	Contractual

ANALISIS DEL SECTOR

Se anexa análisis de sector como documento integral del estudio previo, elaborado de acuerdo con los lineamientos del Manual de Contratación y la Guía de Colombia Compra Eficiente.

(https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce_guia_elaboracion_estudios.pdf)

8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO/ PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto total del contrato será hasta por la suma de **CUARENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS DOS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS MCT/E ($47.902.248).**

incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) MONTO AGOTABLE, y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

De conformidad con el literal d) del numeral 2° de la circular de lineamientos expedidos por Colombia Compra Eficiente para la elaboración de Estudios Previos N° 3 2013 000162 del 07 de noviembre de 2013 y la Circular No 1-4049 radicada el 4 de octubre de 2013, se establecen que se podrán usar para establecer el valor estimado del contrato: Estudio de Mercado, solicitud de cotizaciones, consultas en páginas Web, análisis de precios históricos.

9.1 ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL.

El presupuesto oficial para la presente contratación es de **CUARENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS DOS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS MCT/E ($47.902.248).**

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, el Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial SOACHA, adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para "CONTRATAR A MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DE AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA." DEL SENA es **CUARENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS DOS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS MCT/E ($47.902.248).,** incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos, tal como se evidencia en el documento anexo ESTUDIO de MERCADO o de SECTOR, el cual forma parte integral del presente documento.

8.1.1 ADJUDICACIÓN MONTO AGOTABLE

Acorde con la necesidad planteada, por el área solicitante el contrato se adjudicará por el valor total del presupuesto oficial para la presente contratación, es decir,

En relación a lo anteriormente expuesto, de acuerdo con la oferta de menor valor objeto de evaluación, se podrán ampliar las condiciones establecidas conforme a la oferta seleccionada como adjudicataria.

REGLA: Para esta contratación APLICA el estudio de mercado o de sector. SE ADJUNTA ANEXO.

Nota: Las variables utilizadas para calcular el presupuesto y los rubros que lo componen se encuentran descritas en el análisis del Sector y/o análisis del mercado, con el cuadro comparativo.

9. ASPECTOS PRESUPUESTALES

Dependencia Desplazados

RUBRO:			
PRESUPUESTO	Indique con X	RUBRO	VALOR
Inversión	X	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL	CUARENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS. ($45.000.000)
Inversión	X	C-3602-1300-10-20308E-3602035-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - DESARROLLO DE CAPACIDADES EMPRENDEDORAS Y EMPRESARIALES PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS A NIVEL NACIONAL	DOS MILLONES NOVECIENTOS DOS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS ($2.902.248).

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números.
6124	03-26-2024	12-30-2024	923210 CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO DE SOACHA-CUNDINAMRCA	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL	Nación	CUARENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS.	($45.000.000)

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números.
6124	03-26-2024	12-30-2024	923238 CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIA	C-3602-1300-10-20308E-3602035-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN	Nación	DOS MILLONES NOVECIENTOS DOS MIL DOSCIENTOS CUARENTA	($2.902.248)

			L DE SOACHA-CUNDINAMARCAEMPRENDE RURAL	PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - DESARROLLO DE CAPACIDADES EMPRENDEDORAS Y EMPRESARIALES PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS A NIVEL NACIONAL		Y OCHO PESOS.	

TOTAL, PRESUPUESTO DEL CDP 6124

RUBRO:			
PRESUPUESTO	Indique con X	RUBRO	VALOR
Inversión	X	C-3602-1300-10-20308E-3602035-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - DESARROLLO DE CAPACIDADES EMPRENDEDORAS Y EMPRESARIALES PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS A NIVEL NACIONAL	DOS MILLONES NOVECIENTOS DOS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS ($2.902.248).
RUBRO:			
PRESUPUESTO	Indique con X	RUBRO	VALOR
Inversión	X	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN	CUARENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS. ($45.000.000)

		COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL	

10. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

El procedimiento de selección que se debe surtir es el de Mínima Cuantía, teniendo en cuenta que el presupuesto oficial asignado para contratar es inferior al 10% de la menor cuantía, siguiendo los lineamientos establecidos en la circular 01-3-2024-000005 del 05/01/2024 emitida por la dirección jurídica del Sena, por medio de la cual se informan las cuantías de contratación para la vigencia 2024.

La selección del contratista se realizará a través de la modalidad de Mínima Cuantía, de conformidad en el artículo 2, numerales 5 de la Ley 1150 de 2007 y reglamentado por el Decreto 1082 de 2015, en especial lo referente a sus artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Capítulo II, Sección I. La selección del contratista se hará atendiendo el marco legal de la presente Mínima Cuantía y del contrato que se derive de su adjudicación, el cual está conformado por:

- Constitución Política de Colombia
- Leyes 80 de 1993
- Ley 1150 de 2007
- Ley 1474 de 2011
- Ley 1437 de 2011
- Decreto 1082 de 2015
- Ley 1882 de 2018
- Ley 2022 de 2020
- Ley 2069 de 2020
- Decreto 1860 de 2021

• Decreto 142 de 2023

• Códigos Civil y de Comercio, en lo que le sea aplicables.

• La Invitación a Cotizar del presente proceso de selección, adendas, anexos y formatos.
• Demás normas concordantes con la materia que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente concurso.
• Las normas vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la ley colombiana se presumen Conocidas por todos los proponentes
• Adendas que se surtieren dentro del proceso.

Aunado a lo anterior, es importante aclarar que en el marco de los principios de eficiencia y económica de la contratación pública no es posible acudir a la figura de los acuerdos marco. De conformidad con lo ordenado por el Decreto Reglamentario 1082 de 2015 en especial lo referente a sus artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Capítulo II, Sección I; la modalidad bajo la cual se adelantará el presente proceso será la Contratación por Mínima Cuantía, considerando el valor oficial estimado, el cual no supera el 10% de la menor cuantía.

Se anexa Circular 1-0010 “Frente a la obligatoriedad de aplicación de los Acuerdos Marco de Precios y su concurrencia con la mínima cuantía, así como la conformación de Expedientes de Contratos celebrados por el SENA a través de la TVEC.”

Mediante la expedición de la Ley 1150 de 2007, el Gobierno Nacional determinó que la adquisición de bienes y/o servicios con características técnicas uniformes se debe realizar a través de los AMP.

Consecuentemente, con la creación de la Agencia Nacional de Contratación Pública y la designación de sus funciones, se estableció mediante el literal a, numeral 2 del artículo 2.2.1.2.1.2.7., del Decreto 1082 de 2015, la obligatoriedad para algunas entidades, entre ellas, el SENA de adquirir bienes y/o servicios con características uniformes y de uso común, a través de AMP o a través de la Tienda Virtual del Estado Colombiano. Sin embargo, es preciso aclarar, que, la obligación de aplicar los AMP o la tienda virtual, no es una obligación arbitraria, de acuerdo con lo preceptuado en el artículo No. 2.2.1.2.1.2.9 del Decreto 1082 de 2015, así:

"(...) la Entidad Estatal en la etapa de planeación del Proceso de Contratación está obligada a verificar si existe un Acuerdo Marco de Precios vigente con el cual la Entidad Estatal pueda satisfacer la necesidad identificada. Si el Catálogo para Acuerdos Marco de Precios contiene el bien o servicio requerido (...)"

APLICACIÓN INTERNA

ACUERDOS MARCO DE PRECIOS: El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA deberá hacer uso de los acuerdos marco de precios para adquisición de bienes y servicios con características técnicas uniformes y de común utilización que se encuentren vigentes en la Tienda Virtual del Estado Colombiano, siempre que el presupuesto para tal fin supere el 10% de la menor cuantía.

En atención al artículo 30 de la Ley 2069 de 2020 y reglamentada por el Decreto 1860 de 2021, no hay concurrencia entre las modalidades de la selección abreviada por Acuerdo Marco de Precios y de Mínima Cuantía Y, POR TANTO, CUANDO EL VALOR DEL OBJETO QUE SE PRETENDE CONTRATAR NO EXCEDA EL 10% DE LA MENOR CUANTÍA DE LA ENTIDAD, INDEPENDIENTEMENTE DE SU OBJETO, SE DEBE ADELANTAR EL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN CON BASE EN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA, PUES EN ESTE CASO NO DEBE TENERSE EN CUENTA EL OBJETO SINO SÓLO EL VALOR DEL CONTRATO.

Resulta importante resaltar de acuerdo con lo expuesto en esta circular, que, los acuerdos marco de precios son obligatorios, sin embargo, dicha obligatoriedad no es arbitraria, pues, existen causales que permiten a la Entidad apartarse de su utilización de manera excepcional.

Para justificar su no utilización, se deberá seguir el procedimiento que a continuación se relaciona. Es importante mencionar que esta regla no aplicará cuando el valor del objeto a contratar requiera la aplicación de la modalidad de la mínima cuantía, esto es no exceder el 10% de la menor cuantía, en este caso no se utilizarán los AMP, aunque el objeto pueda ser suplido por esta modalidad.

Así mismo, el Concepto C – 101 de 2023 DISCRECIONALIDAD ADMINISTRATIVA – Estudio del sector – Mínima cuantía –Decreto 1860 de 2021 – Metodología.
Corresponde, por tanto, a cada entidad estatal decidir si realizará la adquisición en la modalidad de mínima cuantía: i) aplicando la regla general, ii) con grandes almacenes o iii) acudiendo a los instrumentos de agregación de demanda. En otras palabras, los órganos del Estado cuentan con discrecionalidad administrativa para adoptar dicha decisión, observando los límites de este tipo de potestades. Así, en los estudios previos la entidad estatal debe analizar el sector económico, con la finalidad de constatar las características técnicas, al igual que los factores comerciales y económicos de los eventuales proveedores.
A partir de este análisis de oportunidad y conveniencia, podrá concluir si es mejor, por ejemplo, adelantar el procedimiento de mínima cuantía haciendo la invitación general o solo a los grandes almacenes o por el catálogo de bienes o servicios derivados de instrumentos de agregación de demanda.

Aplicabilidad de las normas dentro de la modalidad de Mínima Cuantía:

Artículo 5. Modificación del artículo 2.2.1.2.1.5.1. de la Subsección 5 de la Sección 1 del Capítulo 1 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015. Modifíquese el artículo 2.2.1.2.1.5.1.de la

Subsección 5 de la Sección 1 del Capítulo 1 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, el cual quedará así:

"Artículo 2.2.1.2.1.5.1. Estudios previos para la contratación de mínima cuantía. La Entidad Estatal debe elaborar unos estudios previos que deben contener, como mínimo, lo siguiente:

1. La descripción de la necesidad que pretende satisfacer con la contratación.
2. La descripción del objeto a contratar identificado con el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios, de ser posible, o de lo contrario con el tercer nivel.
3. Las condiciones técnicas exigidas.
4. El valor estimado del contrato y su justificación.
5. El plazo de ejecución del contrato.
6. El certificado de disponibilidad presupuesta! que respalda la contratación.

Parágrafo. Dentro de las condiciones técnicas exigidas se podrán incluir aspectos ambientales y sociales en los términos establecidos en el parágrafo del artículo 2.2.1.1.2.2.2. del presente Decreto."

El literal C, del numeral 5 del artículo 2 de la ley 1150 de 2007, establece lo siguiente:

Ley 1150 de 2007, por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos. (…)

(…) ARTÍCULO 2o. DE LAS MODALIDADES DE SELECCIÓN. La escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos y contratación directa, con base en las siguientes reglas: (…)
5. Contratación mínima cuantía. LA CONTRATACIÓN CUYO VALOR NO EXCEDE DEL 10% POR CIENTO DE LA MENOR CUANTÍA DE LA ENTIDAD INDEPENDIENTEMENTE DE SU OBJETO, SE EFECTUARÁ DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES REGLAS: (…)

Para la presente anualidad, se establece que la suma cuyo VALOR NO EXCEDE EL 10% POR CIENTO DE LA MENOR CUANTÍA ES DE MAXIMO EL PRESUPUESTO DE CIENTO TREINTA MILLONES DE PESOS MTC/E ($130.000.000), según el estudio de mercado, análisis del sector y el Certificado de Disponibilidad Presupuestal. Se ha determinado que el valor del PRESUPUESTO OFICIAL corresponde a la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS DOS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS MCT/E ($47.902.248).), ubicándose dentro del rango de valor establecido para la selección de la presente tipología contractual.

c) La entidad seleccionará, mediante comunicación de aceptación de la oferta, la propuesta con el menor precio, siempre y cuando cumpla con las condiciones exigidas; (…)

Que de la regla establecida por la ley se desprende que la selección del proponente se fijara con el aspecto del menor precio con el cumplimiento incólume de las condiciones plasmadas en el estudio previo o pliego de condiciones, adicionalmente, dicha regla fue confirmada por el literal C del artículo 94 de la ley 1474 de 2011, denominada trasparencia en contratación de mínima cuantía, que dicha regla conto con una reconfirmación dada en el artículo 30 de la ley 2069 de 2020, en la que se fija que objetivamente dicha selección se hará en obediencia de dichas reglas de la norma sucinta.

ARTÍCULO 94. Transparencia en contratación de mínima cuantía. Adiciónese al artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 el siguiente numeral.

La contratación cuyo valor no excede del Diez (10) por ciento de la menor cuantía de la entidad independientemente de su objeto, se efectuará de conformidad con las siguientes reglas:
a) Se publicará una invitación, por un término no inferior a un día hábil, en la cual se señalará el objeto a contratar, el presupuesto destinado para tal fin, así como las condiciones técnicas exigidas;
b) El término previsto en la invitación para presentar la oferta no podrá ser inferior a un día hábil;
c) La entidad seleccionará, mediante comunicación de aceptación de la oferta, la propuesta con el menor precio, siempre y cuando cumpla con las condiciones exigidas;
d) La comunicación de aceptación junto con la oferta constituyen para todos los efectos el contrato celebrado, con base en lo cual se efectuará el respectivo registro presupuestal.
PARÁGRAFO 1. Las particularidades del procedimiento aquí previsto, así como la posibilidad que tengan las entidades de realizar estas adquisiciones en establecimientos que correspondan a la definición de "gran almacén" señalada por la Superintendencia de Industria y Comercio, se determinarán en el reglamento que para el efecto expida el Gobierno Nacional.

PARÁGRAFO 2. La contratación a que se refiere el presente artículo se realizará exclusivamente con las reglas en él contempladas y en su reglamentación. En particular no se aplicará lo previsto en la Ley 816 de 2003, ni en el artículo 12 de la Ley 1150 de 2007.

A su vez, la ley 1882 de 2018, por la cual se adicionan, modifican y dictan disposiciones orientadas a fortalecer la Contratación Pública en Colombia, la ley de infraestructura y se dictan otras disposiciones, en la que en su artículo 5 establece lineamientos referentes a la selección objetiva, que enfáticamente dentro de la modalidad de selección de mínima cuantía determina la subsanabilidad de los documentos que no otorguen puntaje, siendo así, la oferta económica dentro de la modalidad de mínima cuantía no cuentan con la posibilidad de subsanar, puesto que la forma de selección es ajustada al menor precio siempre que cumpla las condiciones del pliego.

Que de la referida norma y su consolidación en el artículo 5 de la ley 1150 de 2007 se determina que la selección objetiva debe ceñirse expresamente a las reglas que en ella se establecen, por lo que todas las propuestas que pretendan mejorar la oferta presentada deberán ser considerada como una trasgresión a lo normado y por ende ser obviada del proceso.

Finalmente, teniendo en cuenta que el proceso de selección no versa en temas de obras públicas, interventoría para las obras públicas interventoría para consultoría de estudios y diseños para obras públicas, consultoría en ingeniería para obras, y las demás que determine la ley en la materia, lo establecido en el artículo 4 de la ley 1882 de 2018 y en la ley 2022 de 2020, el presente proceso de selección no se tendrá en cuenta los documentos tipo.

- PROCEDIMIENTO DE LA MÍNIMA CUANTÍA:

ARTÍCULO 2.2.1.2.1.5.2. Procedimiento para la contratación de mínima cuantía. Las siguientes reglas son aplicables a la contratación cuyo valor no excede del diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la Entidad Estatal, independientemente de su objeto:

1. La Entidad Estatal debe señalar en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía la información a la que se refieren los numerales 2, 3 y 4 del artículo anterior, y la forma como el interesado debe acreditar su capacidad jurídica y la experiencia mínima, si se exige esta última, el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas, incluyendo las obligaciones de las partes del futuro contrato.

2. La Entidad Estatal podrá exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. Si la Entidad Estatal exige capacidad financiera debe indicar cómo hará la verificación correspondiente en la invitación.

3. La invitación se publicará por un término no inferior a un (1) día hábil para que los interesados se informen de su contenido y formulen observaciones o comentarios, los cuales serán contestados por la Entidad Estatal antes del inicio del plazo para presentar ofertas. De conformidad con el parágrafo del presente artículo, dentro del mismo término para formular observaciones se podrán presentar las solicitudes para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas.

4. La Entidad Estatal incluirá un cronograma en la invitación que deberá tener en cuenta los términos mínimos establecidos en este artículo. Además de lo anterior, en el cronograma se establecerá: i) el término dentro del cual la Entidad Estatal responderá las observaciones de que trata el numeral anterior. ii) El término hasta el cual podrá expedir adendas para modificar la invitación, el cual, en todo caso, tendrá como límite un día hábil antes a la fecha y hora prevista para la presentación de ofertas de que trata el último plazo de este numeral, sin perjuicio que con posterioridad a este momento pueda expedir adendas para modificar el cronograma del proceso; en todo caso, las adendas se publicarán en el horario establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.1. del Decreto 1082 de 2015. iii) El momento en que publicará un aviso en el SECOP precisando si el proceso efectivamente se limitó a Mipyme o si podrá participar cualquier otro interesado. iv) Finalmente, se dispondrá un término adicional dentro del cual los proponentes podrán presentar sus ofertas, el cual será de mínimo un (1) día hábil luego de publicado el aviso en que se informe si el proceso se limita o no a Mipyme.

5. La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente. Lo anterior sin perjuicio de la oportunidad que deberán otorgar las Entidades Estatales para subsanar las ofertas, en los términos del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, para lo cual establecerán un término preclusivo en la invitación para recibir los documentos subsanables, frente a cada uno de los requerimientos. En caso de que no se establezca este término, los proponentes podrán subsanar sus ofertas hasta antes de que finalice el traslado del informe de evaluación.

6. La Entidad Estatal debe publicar el informe de evaluación durante mínimo un (1) día hábil, para que durante este término los oferentes presenten las observaciones que deberán ser respondidas por la Entidad Estatal antes de realizar la aceptación de la oferta seleccionada.

7. La Entidad Estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la Entidad Estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor o interventor del contrato.

8. En caso de empate, la Entidad Estatal aplicará los criterios de que trata el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, conforme a los medíos de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17. del presente Decreto o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

9. La oferta y su aceptación constituyen el contrato estatal.

PARÁGRAFO. De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 30 y el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, en estos procedimientos de selección para Mipyme se aplicará lo prescrito en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 a 2.2.1.2.4.2.4 de este Decreto. No obstante, de conformidad con el numeral 3 del presente artículo, las solicitudes para limitar el proceso a Mipyme se recibirán durante el término previsto en dicho numeral. Además, en el aviso de que trata el numeral 4 de este artículo se indicará si en el proceso aplican las limitaciones territoriales de que trata el artículo 2.2.1.2.4.2.3 o si podrá participar cualquier Mipyme nacional.

ARTÍCULO 2.2.1.2.1.5.3. Adquisiciones en grandes almacenes cuando se trate de mínima cuantía. Las Entidades Estatales deben aplicar las siguientes reglas cuando decidan adquirir bienes hasta por el monto de su mínima cuantía en establecimientos que correspondan a la definición de "gran almacén" señalada por la Superintendencia de Industria y Comercio:

1. La invitación debe estar dirigida a los grandes almacenes. Esta invitación deberá publicarse en el SECOP y en la página web de la entidad, y contendrá como mínimo: a) la descripción técnica, detallada y completa del bien, identificado con el cuarto nivel del Clasificador de Bienes y Servicios, de ser posible, o de lo contrario con el tercer nivel; b) la forma de pago; c) el lugar de entrega; d) el plazo

para la entrega de la cotización que debe ser de mínimo un (1) día hábil; e) la forma y el lugar de presentación de la cotización, y f) la disponibilidad presupuestal.

2. La Entidad Estatal debe evaluar las cotizaciones presentadas y seleccionar a quien, con las condiciones requeridas, ofrezca el menor precio del mercado y aceptar la mejor oferta.

3. En caso de empate, la Entidad Estatal aplicará los criterios de desempate de que trata el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, conforme a los medios de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17 del presente Decreto o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

4. La oferta y su aceptación constituyen el contrato estatal.

11. MODALIDAD DE SELECCIÓN:

Mínima Cuantía

12. INFORMACIÓN DEL CONTRATO:

13.1. TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Suministro

13. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

13.1 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

13.1.1 Obligaciones Generales del Contratista:

a) Ejecutar el objeto del contrato para el SENA, según los detalles, especificaciones y condiciones técnicas señaladas por la entidad en los diferentes documentos que integran el proceso de contratación.
b) Garantizar la ejecución del objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones técnicas, financieras, económicas y jurídicas estipuladas en los documentos que integran el proceso de contratación y de acuerdo con la propuesta aceptada por la entidad.
c) Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la garantía única y sus modificaciones.

d) Dar cumplimiento a sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, para lo cual deberá realizar los aportes a que se refiere el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, de conformidad con las normas y reglamentos que rigen la materia.
e) Suministrar al supervisor del contrato toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones que contrae, de acuerdo con los art. 4º y 5º de la Ley 80 de 1993.
f) Garantizar que todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato sean cumplidas con plena y total observancia de los requisitos exigidos por la Ley, respecto de los elementos objeto del presente contrato.
g) Presentar oportunamente las facturas, los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago.
h) No estar incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades generales ni especiales para contratar (art. 8 ley 80 de 1993 y demás normas).
i) Informar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.
j) Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad, llevando un control adecuado del valor del contrato. En caso de superar el valor del contrato, sin la existencia de un contrato adicional, el SENA no responderá por el pago de dineros que excedan del valor del contrato.
k) Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el SENA por conducto del Supervisor.
l) Disponer durante la ejecución del contrato del equipo humano y personal necesario, idóneo y suficiente para la óptima ejecución de este y conforme a lo requerido por la Entidad.
m) Asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral la totalidad de la carga salarial y prestacional, de acuerdo con las normas legales vigentes, del personal que se requiera para la ejecución del contrato
n) Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la administración o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.
o) Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al SENA por el incumplimiento del contrato. Se consideran imputables al contratista todas las acciones y omisiones de su personal, subcontratistas y proveedores, así como del personal al servicio de estos últimos. En caso de que se intente una acción o se presente una reclamación contra el SENA por la cual deba responder el contratista, aquel procederá a notificarle a la mayor brevedad para que el contratista adopte bajo su propia costa todas las medidas necesarias para resolver el conflicto y evitar perjuicios al SENA. Si el contratista no logra resolver la controversia en el plazo que fije el SENA, éste podrá hacerla directamente y el contratista asumirá todos los costos en que se incurra por tal motivo.
p) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas

contractualmente para la ejecución y desarrollo del Contrato, para lo cual el contratista deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales.

q) Todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo)
r) Designar a una persona de contacto responsable para la ejecución del contrato, para lo cual debe suministrar al supervisor del contrato nombres y apellidos, teléfono fijo, celular y correo electrónico.
s) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

13.1.2 Obligaciones Específicas del Contratista:

Relacionar las obligaciones específicas del contratista para el desarrollo del objeto del contrato de acuerdo con el área.

a) Ejecutar el objeto del presente Contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta.
b) Designar a una persona de contacto responsable para la ejecución del contrato, para lo cual debe suministrar al supervisor del contrato Nombres y Apellidos, Teléfono Fijo, Celular y correo electrónico.
c) Garantizar la entrega del suministro solicitados en los horarios y destinos requeridos acorde con los montos solicitados Prestando los servicios en el sitio que el Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha lo solicite.
d) Acatar de manera inmediata las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte de los encargados del control y vigilancia.
e) Desarrollar el objeto contractual en condiciones de eficiencia, oportunidad y calidad, llevando un control adecuado del valor del contrato. En caso de superar el valor del contrato, sin la existencia de un contrato adicional, el SENA no responderá por el pago de dineros que excedan del valor del contrato.
f) Garantizar que el personal utilizado para la prestación del servicio sea suficiente y se encuentre debidamente capacitado y con la experiencia necesaria.
g) Prestar los servicios contratados dentro del plazo señalado por el SENA, para el desarrollo de cualquier actividad relacionada con la ejecución del presente contrato, el contratista coordinará con antelación mínima de tres (3) días con el supervisor del contrato o quien sea designado por el ordenador del gasto, estableciendo fecha y hora para ejecutar dicho procedimiento.
h) Informar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.

i) Responsabilizarse de cualquier daño o perjuicio que por su culpa o la de su personal cause al – SENA Regional Cundinamarca y /o terceras personas, comprometiéndose a repararla en forma inmediata; de no hacerlo así el SENA procederá a corregirla en la forma que estime conveniente pero su costo y el de las posibles indemnizaciones surgidas se descontara de los pagos pendientes al contratista.

j) Prestar el servicio en óptimas condiciones de calidad y a satisfacción de esta contratación.

k) Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del contrato imparta el SENA por conducto del funcionario que ejercerá la supervisión.

l) Los precios unitarios deben incluir el costo de los materiales, mano de obra, herramientas, repuestos, transporte y demás elementos y gastos inherentes para el cumplimiento satisfactorio del Contrato, inclusive los costos indirectos y financieros.

m) Entregar el suministro de primera calidad, libres de defectos y cumplir con las especificaciones técnicas.

n) Entregar en condiciones de calidad cada uno de los materiales de suministro a entregar descritos en las especificaciones técnicas. Cuando aplique entregarlos en sus respectivos empaques y fichas técnicas de uso.

o) Las demás inherentes al objeto y naturaleza del contrato y aquellas indicadas en el estudio previo, invitación pública, y las indicadas por el supervisor, para el cabal cumplimiento del objeto de este.

p) Cumplir con los requisitos exigidos del SGSST, ambiental y energético, Cumplir con los ofrecimientos de la propuesta.

q) Garantizar la compra del suministro en un cuarenta por ciento (40%) de alimentos procesados o sin procesar, en donde los insumos y los productos hayan sido adquiridos de productores agropecuarios locales, acorde al Ley 2046 de 2020, reglamentada por el Decreto 248 de 2021.

r) Realizar un informe por cada autorización de pago donde se evidencia la totalidad de cantidades suministradas y el periodo facturado.

s) Los elementos objeto de suministro ofrecidos no son susceptibles de modificaciones o cambios al momento de la ejecución del contrato, es decir, lo ofrecido en la propuesta técnica debe respetarse al momento de la entrega, salvo las cantidades teniendo en cuenta que será hasta agotar el presupuesto oficial estimado.

t) Garantizar, con documento soporte el cumplimiento del siguiente requisito ambiental: los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.

u) Garantizar, con documento soporte el cumplimiento del siguiente requisito ambiental: Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación

hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.

v) Garantizar, con documento soporte el cumplimiento del siguiente requisito ambiental: Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales y Dotación del vehículo.

w) Garantizar, con documento soporte el cumplimiento del siguiente requisito ambiental: Para el Caso del Con ductor se deberá entregar: 1. Certificación de manipulación de alimentos 2. Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos, 3. Licencia de Conducción.

x) Garantizar, con documento soporte el cumplimiento del siguiente requisito ambiental: Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005.Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.

y) Garantizar, con documento soporte el cumplimiento del siguiente requisito en seguridad y salud en el trabajo: Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL.

z) Garantizar, con documento soporte el cumplimiento del siguiente requisito en seguridad y salud en el trabajo: Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya Estadísticas de accidentalidad de acuerdo a resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad, Acta de entrega de elementos de protección personal

13.2 OBLIGACIONES DEL SENA:

a) Cumplir con las condiciones establecidas en la Aceptación de la Oferta y/o Contrato.
b) es presupuestales y de PAC previstas para el efecto.
c) Prestar la mayor colaboración necesaria al CONTRATISTA para la correcta ejecución del objeto contratado.
d) Ejercer el control sobre el cumplimiento del contrato a través del supervisor (a) designado por el Centro Industrial y Desarrollo Empresarial, Regional Cundinamarca, para el efecto, exigiéndole la ejecución idónea y oportuna del objeto a contratar.

e) Poner a disposición del CONTRATISTA la información y/o documentación que requiera para la cabal ejecución del contrato.
f) Recibir a satisfacción los elementos entregados por el contratista, cuando éstos cumplan con las condiciones establecidas y en especial las especificaciones u obligaciones técnicas contenidas en el presente documento.
g) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar, para lo cual el supervisor(a) dará aviso oportuno de la ocurrencia de hechos constitutivos de mora o incumplimiento.
h) Elaborar las respectivas actas necesarias para la ejecución del contrato
i) Liquidar el contrato si la Ley así lo ordena.
j) Verificar, previo a la suscripción del presente contrato, los documentos requeridos para la contratación.
k) Rechazar los elementos cuando no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.
l) Las demás que se consideren pertinentes conforme al objeto del contrato.
m) El Supervisor deberá encargarse de realizar la entrada de los elementos al almacén y/o área designada por el almacenista del Centro Industrial y Desarrollo Empresarial de Soacha.

14. PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA

De acuerdo con el estudio de mercado y el análisis del sector, se establece la solicitud de los siguientes elementos objeto de suministro:

Ítem	CODIGO ELEMENTO SEGÚN UNSPSC	Nombre Comercialdel Producto	Unidad de medida	SER	DESPLAZADOS	Cantidad Total
1	50171550	AJO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
2	50221303	Almidón de yuca sin procesar Empaque por un kilogramo	kilogramos		17	17
3	50101716	Almendra con cascara paquete por 500 gramos	Gramos		20	20
4	50202207	amaretto Botella en vidrio x 750 ml	Unidad		12	12
5	50131702	Arequipe de repostería empaque	kilogramos		15	15

		por 5 kilogramos				
6	50161509	Azúcar pulverizada Empaque por kilogramo	kilogramos		10	10
7	50161509	Azúcar morena Empaque por 1 kilogramo	kilogramos		15	15
8	50161509	Azúcar blanca refinada Empaque por kilogramo	kilogramos		35	35
9	50192401	Bocadillo de conserva Presentación en barra por 300 gramos	Gramos		30	30
10	52151608	Brocha de silicona pastelera, Pincel de silicona 22 cm largo material grado alimenticio	Unidad		12	12
11	50171550	CEBOLLA CABEZONA EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
12	50171550	CEBOLLA PUERRO DESHIDRATADA Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
13	50362527	Cerezas marrasquino Frasco en vidrio x 500 gramos	Gramos		15	15
14	50325801	Ciruela pasa deshuesada Empaque por un kilogramo	kilogramos		20	20
15	50161511	Cobertura chocolate sucedaneo para moldeo, Bolsa 1 KILOGRAMO	kilogramos		130	130
		Cobertura sabor chocolate blanco Presentación de				

16	50161511	paquete por 1 kilogramo	kilogramos		130	130
17	50327008	Coco deshidratado Empaque por un kilogramo	kilogramos		10	10
18	50161511	Cocoa en polvo Presentación en paquete por 230 gramos	Gramos		10	10
19	50171552	CONDIMENTO PARA CHORIZO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
20	50171552	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
21	50171552	CONDIMENTO PARA LONGANIZA Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
22	27111503	CUCHILLO 10 PULGADAS	Unidad	2		2
23	50131702	Dulce con leche (roscón) Presentación de paquete por 5 kilogramos	kilogramos		9	9
24	50361601	Duraznos -en conserva aplica a las frutas de hueso(corozo) del genero prunus latas de 45 gramos ,	Unidad		23	23
25	52151616	Espátula en silicona para uso en chocolatería y pasteleria	unidad		10	10
26	50221303	Fécula de maíz Bolsa por 500m gramos	Gramos		20	20

27	50192401	Fruta confitada Empaque por un kilogramo	kilogramos		8	8
28	50192404	Gelatina sin sabor Bolsa plástica de 500 gramos	Gramos		8	8
29	50192404	Gelatina sin sabor tipo G Empaque por 1 kilogramo	kilogramos		10	10
30	50221301	Harina de maíz Bolsa por 500 gramos	Gramos		10	10
31	50221301	Harina de trigo Bolsa 1000 gramos	Gramos		120	120
32	50221301	Harina de trigo para repostería “ 0000” Bulto por 50 kilogramos	kilogramos		3	3
33	50171550	LAUREL EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
34	50131704	Leche en polvo Empaque por 900 gramos	Gramos		10	10
35	50181709	Levadura activa seca Frasco x 80 gr. Unidad	Unidad		15	15
36	52151501	Mangas desechables para pastelería de 16 pulgadas Caja por 100 unidades	Caja		14	14
37	50131701	Mantequilla 100% contenido graso Empaque por un kilogramo	kilogramos		18	18
38	50151514	Margarina industrial para hojaldre Paquete por 500 gramos	Gramos		25	25
39	50151514	Margarina industrial para repostería Caja por 15 kilogramos	Caja		10	10

40	50151514	Margarina multiproposito Caja de 15 kilogramos	Caja		10	10
41	50101716	Nuez del Brasil Empaque plástico por 500 gramos	Gramos		10	10
42	50171550	ORÉGANO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
43	48102108	PAPEL ALUMINIO Rollo de 300 metros	Metros	1	3	4
44	50171550	PIMIENTA NEGRA EN POLVO. Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
45	50171553	PIMIENTO ROJO EN POLVO PAPRICA Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
46	50181709	Polvo de hornear Frasco por 80 gramos	Gramos		20	20
47	12352202	PROTEÍNA AISLADA DE SOYA Empaque por 1000 gramos	Gramos	1		1
48	12164501	SAL CURANTE SAL NITRO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
49	50171551	Sal refinada Bolsa por 500 gramos	Gramos		10	10
50	42131606	TAPABOCAS DESECHABLE. Caja x 50 unidades.	Caja	2		2
51	41112213	TERMÓMETRO DE PUNZÓN	Unidad	2		2
52	47131501	Toallas para cocina lavables rollo por 174 paños aproximados	Rollo		10	10

53	50171550	TOMILLO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	Gramos	2		2
54	50111519	TRIPA NATURAL DE CERDO PARA EMBUTIDOS Madeja por 90 metros	Metros	2		2
55	50303501	Uvas pasas Empaque por un kilogramo	kilogramos		10	10
56	50171717	Vinagre blanco Botella por un litro	Litros		10	10
57	13111201	VINIPEL rollo por 300 MTRS	Metros	1	11	12

Las cantidades estarán sujetas a MODIFICACIÓN, de acuerdo con la oferta adjudicataria del proceso de contratación.

Según la oferta de menor valor, los montos de los materiales de suministro solicitadas podrán ser AMPLIADOS conforme a la oferta ganadora, siempre y cuando no se exceda el presupuesto oficial estimado por la entidad. Este proceso se realizará bajo la figura de Monto Agotable

14.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES

•Los elementos deben entregarse debidamente marcados de acuerdo con el ítem que corresponde de acuerdo con la ficha técnica.
•El PROPONENTE deberá presentar su oferta por el sistema de precios unitarios, conforme al cual en dicho precio se encuentran comprendidos todos los costos directos e indirectos.
•Los elementos deben ser entregados en los empaques originales del fabricante.
•Las calidades y cualidades mínimas de los productos se encuentran anexas dentro de las fichas técnicas que hacen parte integral del presente proceso contractual, de primera calidad.

•Los proponentes deberán allegar las fichas técnicas de los elementos objeto de suministro.
•Deberá indicar las especificaciones mínimas de los productos ofrecidos.
•Deberá anexar fotografías de los elementos objeto de compra.
• El proponente deberá presentar las fichas técnicas del proceso.
• Los productos deben tener una fecha de vencimiento no menor a un año (12 meses)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR EL SUMINISTRO

• El contratista deberá tener en cuenta que las entregas son parciales, de acuerdo con las cantidades solicitadas por el supervisor del contrato.
• Los elementos deben ser entregados por el operador en la sede y subsedes del CENTRO INDUSTRIAL Y DE DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA, según previo requerimiento de la entidad.

- REQUISITOS EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

El proponente deberá presentar la siguiente documentación, la cual será verificada por la evaluadora encargada del área de Seguridad y Salud en el Trabajo designada por la Entidad, según lo establecido en el estudio previo y/o por su equivalente. Este requisito se evaluará como habilitante técnico.

Regla: Una vez realizada su propuesta el oferente no podrá actualizar el Certificado de implementación del SG-SST ni la evaluación de estándares mínimos. Lo anterior se tendrá como mejora de la oferta.

REQUISITO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	ETAPA
1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST	

2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST. 3.Evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	PRECONTRACTUAL
Certificación emitida por el oferente y firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación."	PRECONTRACTUAL
"Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato."	PRECONTRACTUAL
Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: • Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos, laterales. • Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.	CONTRACTUAL

Etiquetado y entrega de alimentos Todos los alimentos en su empaque deben tener fechas de fabricación y fechas de vencimiento; como también indicar la conservación de cada uno de los productos y su tabla nutricionales debe dar cumplimiento a las siguientes normas indica Resolución 810 del 16 de junio de 2021 , Ley 2120 del 30 de julio de 2021.	CONTRACTUAL
Para el Caso del Conductor se deberá entregar: • Certificación de manipulación de alimentos • Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. • Licencia de Conducción • Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antimaterial que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal	CONTRACTUAL
Presentar un informe mensual, que incluya: * Estadísticas de accidentalidad de acuerdo a resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad * Acta de entrega de elementos de protección personal	CONTRACTUAL

- REQUISITOS AMBIENTALES

Conforme equipo estructurador, se evidencio que el objeto contractual requiere requisitos adicionales en materia ambiental, estos requisitos son los siguientes:

Criterios para Compra de alimentos, insumos o materias primas para alimentos	
Descripción del criterio	**Etapa**
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a las Resoluciones 2674 de 2013, 3168 y 719 de 201516	Precontractual
El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima	Precontractual
Carne y productos cárnicos • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. • Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA • Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos • Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente	Precontractual
A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	Contractual

Criterios para transporte de alimentos, insumos o materias primas para alimentos	
Descripción del criterio	**Etapa**
Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos	Precontractual
Alimentos Refrigerados y/o Congelados Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	Contractual
Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: • Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. • Dotación del vehículo.	Contractual
Para el Caso del Con ductor se deberá entregar: • Certificación de manipulación de alimentos • Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. • Licencia de Conducción	Contractual
Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de	Contractual

temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. - Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	

15. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato será de **TREINTA (30) DE NOVIEMBRE DE 2024** contado a partir del cumplimiento de requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato con la respectiva aceptación de la oferta sin exceder la vigencia 2024.

15.1 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El contrato se ejecutará en el sitio del Almacén del Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, dentro del departamento de Cundinamarca, ubicado en el Km 2 vía a Sibaté, La Colonia, Sibaté – Cundinamarca o en el lugar que se designe el supervisor para la entrega.

PARAGRAFO: Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Soacha – Cundinamarca

15.2 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Otra forma de Pago:	El Centro Industrial y Desarrollo Empresarial Regional Cundinamarca del SENA cancelará el valor total del contrato en **PAGOS PARCIALES**, de acuerdo con la entrega realizada en la respectiva mensualidad vencida, previo PAC y respectiva presentación de los siguientes documentos: 1.Certificación de recibo a satisfacción expedida por el supervisor del Contrato por parte del SENA. 2.Certificación de recibo de entrega de elementos al almacén del

	Centro industrial y desarrollo empresarial de Soacha. firmada por el Supervisor del Contrato. (Por parte del SENA) 3.Factura dirigida al SENA - NIT 899.999.034-1 donde conste la descripción del producto entregado y su valor de acuerdo con el valor ofrecido en la oferta económica. 4.Certificado de pago de aportes a seguridad social y parafiscales, suscrito por un contador o revisor fiscal, anexando copia de tarjeta profesional, Certificado de Antecedentes Disciplinarios de la Junta Central de Contadores en caso de no encontrarse obligado el representante legal expediría certificado con el respectivo comprobante de pago de planillas. 5.Certificado de Antecedentes Disciplinarios de la Junta Central de Contadores. (Con fecha de expedición NO mayor a tres (03) meses. Todas las facturas electrónicas para su reconocimiento tributario deberán ser validadas previo a su expedición, por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) o por un proveedor autorizado por esta. La factura electrónica solo se entenderá expedida cuando sea validada por el proveedor autorizado. PROCEDIMIENTO 01: factura electrónica sin validación previa, en estos casos, la factura se entenderá expedida con la entrega al adquiriente y deberá ser enviada a la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) o proveedor autorizado para su validación dentro de las 48 horas siguientes. Contadas a partir del momento en que se solucionen los problemas tecnológicos. El contratista solicitara al supervisor del contrato se remita GUÍA ACCESO AL SISTEMA DE FACTURACION ELECTRONICA DEL SIIF NACION VALIDADOR DE FACTURA ELECTRÓNICA – VFE. REGLA IMPROCEDENCIA DE RECONOCIMIENTO DE FÓRMULAS DE REAJUSTE: El contratista se obliga a mantener los precios ofertados en la propuesta y entiende y acepta que los mismos no estarán sujetos a reajuste alguno (ni por cambio de vigencia) durante el término de ejecución del contrato y hasta su liquidación inclusive. Las demoras ocasionadas porque la factura no haya sido bien elaborada o no se adjunten los documentos que se solicitan en los términos anteriores no serán atribuibles a la Entidad.

	Los pagos están predispuestos a la disponibilidad de PAC, conforme a los trámites del Grupo administrativo mixto.

15.3 PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	SI:	.	NO:	x	

16. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría:	SI:	.
	NO:	X

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	WILLIAM ROLANDO RODRIGUEZ

La supervisión de la ejecución del presente contrato estará a cargo del funcionario que designe el subdirector del Centro, siendo su responsabilidad cualquier acción u omisión en el ejercicio de sus funciones que cause perjuicios a la entidad, **debiendo informar al ordenador del gasto**, oportunamente cualquier irregularidad, con el fin de que se hagan efectivas las cláusulas respectivas.

El funcionario designado deberá cumplir con las obligaciones propias de la supervisión, conforme a la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, además de las contenidas en la Resolución 1471 de 17 de noviembre de 2020 (Manual de interventoría y supervisión GCCON-M-002 versión 5).

En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de **WILLIAM ROLANDO RODRIGUEZ, Instructor G14** como supervisora del contrato. quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.

17. FORMA DE ADJUDICACIÓN

El Centro de Industrial y de Desarrollo Empresarial, recomienda que el contrato que se genere en virtud del presente proceso de contratación se adjudique en FORMA TOTAL ACORDE AL PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO, atendiendo a las necesidades de la Entidad, la modalidad de contratación y el tipo de contrato a Celebrarse.

La adjudicación del proceso será por la totalidad de ítems, LA ENTIDAD ADJUDICARÁ EL PRESENTE PROCESO DE FORMA TOTAL (MONTO AGOTABLE) por el PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO conforme a lo prescrito por el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, en sus numerales 4 y 6 que señalan: Decreto 1082 de 2015: "...4. La entidad estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la entidad estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente. (..) 6. La entidad estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía.

En la aceptación de la oferta, la entidad estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor del contrato...". En todo caso la verificación de los requisitos habilitantes descritos en esta invitación verificarse exclusivamente con relación al proponente con el valor más bajo, en caso de que este no cumpla con los mismos, se procederá a la verificación del proponente ubicado en el segundo lugar y así sucesivamente, de no lograrse la habilitación se declara desierto el proceso.

REGLA: Para establecer la propuesta de menor valor, en caso de presentarse PROPONENTES de régimen común y régimen simplificado, se verificará el SUBTOTAL, es decir el valor de la propuesta antes de IVA.

LA PROPUESTA ECONÓMICA SE EVALUARÁ CONFORME AL MENOR VALOR TOTAL PROYECTADA CONFORME ANALISIS DE SECTOR Y ESTUDIO DEL MERCADO, LA PROPUESTA ECONÓMICA GANADORA, SE DEBERÁN MANTENER Y NO PODRÁ HACERSE VARIACIONES A LOS MISMOS, NI DESMEJORAR LA CALIDAD O CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS EXIGIDAS, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, CONFORME A LAS CANTIDADES REALES REQUERIDAS POR EL FUTURO SUPERVISOR DE CONTRATO HASTA AGOTAR EL MONTO TOTAL DEL PRESUPUESTO DEL PRESENTE PROCESO DE CONTRATACIÓN.

17.1 Clasificación de la adjudicación

La adjudicación del proceso corresponderá al valor del presupuesto oficial estimado conforme con la necesidad planteada desde el área solicitante acorde al DECRETO 1082 DE 2015

Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Procedimiento para la contratación de mínima cuantía. Las siguientes reglas son aplicables a la contratación cuyo valor no excede del 10% de la menor cuantía de la Entidad Estatal, independientemente de su objeto:

1. *La Entidad Estatal debe señalar en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía la información a la que se refieren los numerales 2, 3 y 4 del artículo 2.2.1.2.1.5.1, y la forma como el interesado debe acreditar su capacidad jurídica y la experiencia mínima, si se exige esta última, y el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas.*
2. *La Entidad Estatal puede exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. Si la Entidad Estatal exige capacidad financiera debe indicar cómo hará la verificación correspondiente.*
3. *La invitación se hará por un término no inferior a un (1) día hábil. Si los interesados formulan observaciones o comentarios a la invitación, éstos serán contestados por la Entidad Estatal antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas.*
4. *La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si ésta no cumple con las condiciones de la invitación, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.*
5. *La Entidad Estatal debe publicar el informe de evaluación durante un (1) día hábil.*
6. ***La Entidad Estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la Entidad Estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor del contrato.***
7. *En caso de empate, la Entidad Estatal aceptará la oferta que haya sido presentada primero en el tiempo.*
8. *La oferta y su aceptación constituyen el contrato.*

18. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLES

La capacidad jurídica y las condiciones de experiencia serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección.

La exigencia de tales condiciones será adecuada y proporcional a la naturaleza del contrato a suscribir y su valor. Para la verificación de los requisitos habilitantes se tendrá en cuenta el cumplimiento de los requisitos legales mínimos establecidos en el presente proceso de contratación y el cumplimiento en la presentación de los documentos y acreditaciones exigidas. Igualmente, se evaluará la información aportada con las propuestas en su coherencia LEGAL Y REGLAMENTARIA.

Se verificará que las propuestas no estén incursas en las causales de rechazo contenidas en los pliegos de condiciones, los requisitos habilitantes son:

18.1 REQUISITOS HABILITANTES

Conforme al manual de contratación de CCE, en los Procesos de Contratación de Mínima Cuantía, no debe solicitarse certificado de RUP. Por lo tanto, las Entidades Estatales deben verificar directamente la capacidad jurídica, la experiencia, la capacidad financiera y capacidad organizacional, en caso de que haya solicitado alguna de estas tres últimas En criterio de analogía del artículo 2.2.1.1.1.5.3. del Decreto 1082 de 2015 será:

Para el efecto del presente proceso se verificarán los siguientes aspectos:

- Capacidad Jurídica
- Experiencia

18.1.1. CAPACIDAD JURÍDICA

- CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

  El Proponente deberá allegar la carta de presentación de la propuesta de acuerdo con el modelo suministrado por el SENA Regional Cundinamarca **FORMATO No. 1 CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA** firmada por la persona natural, o el Representante Legal de la Sociedad, Consorcio o Unión Temporal Proponente, indicando su nombre, documento de identidad y demás datos requeridos.

  La omisión de este documento, la omisión de las firmas, la modificación u omisión de algunas de sus partes el no diligenciamiento de sus campos, generará que la propuesta no sea habilitada.

- CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL - CERTIFICADO DE MATRICULA MERCANTIL - EJERCICIO DE PROFESION LIBERAL

Los proponentes deberán acreditar su existencia y capacidad legal, conforme las siguientes precisiones:

- Cuando el Proponente sea una **PERSONA JURÍDICA** (colombiana o extranjera), deberá anexar **Certificado de Existencia y Representación Legal** expedido por la autoridad competente. (expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio dentro de los treinta (30) días calendario anteriores a la fecha de presentación de la oferta y con **renovación de vigencia 2023 hasta el 31**

de marzo de 2024 posterior a la fecha señalada se deberá remitir con renovación 2024).

- Si es PERSONA NATURAL, deberá adjuntar Certificado de Matrícula Mercantil expedido por la autoridad competente, en el evento en que no se encuentre en ejercicio de profesión liberal.
- SI ES PERSONA NATURAL EN EJERCICIO DE PROFESIONES LIBERALES, deberá aportar copia de la tarjeta profesional y certificado de vigencia y antecedentes vigente. En el evento en que el certificado no consigne fecha de validez o vigencia de este, se entenderá que la misma corresponde a seis (6) meses desde su expedición.
- Para el caso de PROPONENTES EXTRANJEROS se debe dar aplicación a lo establecido en el presente Estudio previo y lo establecido en el literal b requisitos habilitantes, numeral 1 capacidad legal de proveedores extranjeros de la guía para proveedores extranjeros de Colombia Compra Eficiente que establece lo siguiente:

"1. Capacidad legal de proveedores extranjeros

A continuación, la forma como las personas extranjeras deben acreditar su capacidad legal.

(a) Personas naturales
Las personas naturales extranjeras acreditan su capacidad legal con la presentación de la copia de su documento de identificación, bien sea la cédula de extranjería o el pasaporte. Si el proveedor resulta adjudicatario del Proceso de Contratación, para la celebración del contrato, debe presentar copia simple de la respectiva visa; y en caso de contar con una visa que les otorgue un tiempo de permanencia igual o mayor a 3 meses, debe presentar la respectiva cédula de extranjería.

(b) Personas jurídicas
Las personas jurídicas extranjeras deben presentar los documentos que acrediten su existencia y conformación de acuerdo con la normativa de su país de origen, bien sea un certificado general de la autoridad competente para demostrar su existencia, una copia del contrato societario, una copia de los estatutos, o cualquier otro documento que pruebe (i) la capacidad legal, (ii) el objeto o propósito de la persona jurídica, y (ii) la información de su representante legal.

En ocasiones es necesario presentar más de un documento para acreditar la capacidad legal. Por ejemplo, los proveedores de la República de Chile deben presentar copia del Certificado de Vigencia de Sociedad del Registro de Comercio y copia de los estatutos de la persona jurídica para acreditar la vigencia y el objeto de la persona jurídica.

Las personas jurídicas extranjeras no están obligadas a constituir una sucursal en Colombia para presentar ofertas. Solamente están obligadas a hacerlo cuando son adjudicatarias de contratos de obra, prestación de servicios, concesión o cualquier otro

contrato que para su ejecución requiera presencia constante en Colombia".

Así mismo deberá aportar el o los documentos de acuerdo con su denominación de origen respecto de los cuales se pueda realizar la verificación de lo aquí indicado".

En el caso de proponente plural, este requisito deberá ser acreditado por cada uno de sus miembros ateniendo su naturaleza, para lo cual deberá diligenciar formato ORIGEN DE LOS SERVICIOS - APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL Y EL FORMATO DE INFORMACIÓN FINANCIERA Y SUS CERTIFICADOS DE ORIGEN FINANCIERO.

Los certificados precitados deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a. Fecha de expedición no mayor a treinta (30) días previos a la fecha de cierre del proceso.
b. Renovación de la matricula mercantil: Se verificará que el proponente persona natural o persona jurídica haya realizado la renovación de la matricula mercantil para renovación de vigencia 2023 hasta el 31 de marzo de 2024 posterior a la fecha señalada se deberá remitir con renovación 2024).
c. Vigencia: El término de duración de la persona jurídica no deberá ser inferior a la del plazo de ejecución y liquidación del contrato y un (1) año más. En el evento en que se consigne el plazo de duración como indefinido, se entiende que cumple con el plazo aquí referido.
d. Objeto social o actividad mercantil: La persona jurídica y/o natural proponente, y de cada uno de los miembros que conforman el Consorcio o la Unión Temporal, deben permitir ejecutar las actividades descritas en el objeto del presente proceso de selección.
e. Representante legal y Facultades para contratar: La persona jurídica y/o natural y/o constituida como proponente plural, deberá permitir comprometer al participante, en especial, por la cuantía a contratar en el pliego de condiciones del presente proceso.

Autorización:

En caso de que el representante legal de la persona jurídica (colombiana o extranjera) tenga restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o disponga de restricciones para suscribir el futuro contrato en caso de resultar adjudicatario, deberá adjuntar a la propuesta, documento de autorización expedido por el órgano social competente, en el cual conste que está debidamente facultado para presentar la propuesta y se le faculte contratar por el valor propuesto.

Este documento deberá ser presentado, sin excepción, por todos los proponentes, nacionales y extranjeros, individuales, consorcios o uniones temporales y los integrantes de estos, que de acuerdo con sus estatutos lo requieran.

En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, el representante legal de cada una de las personas jurídicas que los integren deberá contar con dicha autorización por el valor total de la propuesta (y no sólo por el monto de su participación).

De igual manera, en el caso de que existan disposiciones estatutarias que limiten las facultades de los representantes legales, deberán anexarse además los documentos que acrediten dicha autorización (actas, junta de socios y/o accionistas), en cumplimiento de las disposiciones legales del Código de Comercio, en especial, aportar copia de las actas tomadas directamente del libro de actas de la sociedad.

Nota. Este será un documento subsanable siempre y cuando la autorización haya sido otorgada antes de la fecha de cierre del proceso, de conformidad con lo establece la Circular Externa No. 13 de 13 de junio de 2014 de Colombia Compra Eficiente.

Objeto Social.

El objeto social del proponente o de cada uno de sus miembros si se trata de un consorcio o de una unión temporal, según el caso, deberá tener relación con el objeto contractual. De manera que le permita al PROPONENTE la celebración y ejecución del contrato ofrecido, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere. Este es un requisito de capacidad del proponente que se circunscribe al desarrollo de la actividad prevista en su objeto social, lo cual verificará el SENA a través del Certificado de Existencia y Representación Legal o el Certificado de Matricula Mercantil y/o Certificado de Matricula de Persona Natural.

Constitución Y Vigencia.

La constitución de la persona jurídica proponente o la inscripción en el registro mercantil de la persona natural que participe en el presente proceso de selección o de cada uno de sus miembros si se trata de consorcio o unión temporal, se verificará en el documento expedido por la Cámara de Comercio Certificado de Existencia y Representación Legal y/o Certificado de Matricula Mercantil y/o Certificado de Matricula de Persona Natural. La duración del proponente o de cada uno de sus miembros SI SE TRATA DE CONSORCIO O UNIÓN TEMPORAL NO PODRÁ SER INFERIOR AL PLAZO DE VIGENCIA DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MÁS, CONTADO A PARTIR DEL CIERRE DEL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN

Autorización Para Contratar

De conformidad con el Certificado de Existencia y Representación Legal, en caso de que las facultades del representante legal estén limitadas por razón de la naturaleza o cuantía del negocio jurídico, el proponente deberá presentar el acta respectiva en la cual se autoriza al representante legal para

firmar la propuesta y celebrar el correspondiente contrato en caso de que le sea adjudicado, y para constituir el consorcio o la unión temporal, si a ello hubiere lugar.

La ausencia de capacidad jurídica al momento de presentar la oferta no es subsanable.

- CONSORCIOS, UNIONES TEMPORALES Y/U OTRA FORMA DE ASOCIACIÓN

Se entenderá por propuesta conjunta, la presentada en consorcio, unión temporal o en cualquier otra forma asociativa de que trate la Ley. En tal caso se tendrá como proponente, el grupo conformado por la pluralidad de personas, y no las personas que lo conforman individualmente consideradas.

El proponente unido temporalmente, deberá presentar documento de conformación donde conste la voluntad de conformar unión temporal, consorcio y/u otra forma asociativa para presentar propuesta, donde conste como mínimo:

a) Denominación de la forma asociativa (NO utilizar dentro del nombre palabras afines a la Entidad, en especial la sigla SENA).
b) Identificación de los integrantes, sean personas naturales o jurídicas.
c) Porcentaje de participación, el cual deberá sumar un total del cien por ciento (100%)
d) Reglas de funcionamiento y obligaciones para sus integrantes;
e) Regulación de su participación con los requerimientos específicos de la Ley y el pliego de condiciones del proceso.
f) La identificación del representante y el suplente de dicho consorcio, unión temporal o la forma asociativa seleccionada.
g) Duración del consorcio y/o Unión temporal que no podrá ser inferior al término de ejecución, liquidación del contrato y un (1) año más.
h) Si se trata de Unión Temporal, sus miembros deberán señalar los términos y extensión (actividades) de su participación en la propuesta y en su ejecución.
i) Las demás normas que sus integrantes acuerden para el normal desarrollo y cumplimiento de sus fines.

El documento deberá ser suscrito por los integrantes o los representantes de los integrantes de la figura asociativa y venir acompañado de los documentos que acrediten que quienes lo suscribieron tienen la representación y capacidad necesarias para adquirir las obligaciones solidarias derivadas de la propuesta y del contrato resultante. (certificados de existencia y representación legal, actas de junta directiva, poderes, etc.)

Nota 1. Se deja a disposición del proponente plural, el formato SENA anexo al pliego de condiciones que corresponde a la figura asociativa, respecto del cual se pueden agregar las condiciones que estimen necesarias.

Nota 2. Una vez presentada la oferta y verificado el cierre del proceso de selección e incluso en la etapa de ejecución del contrato, no se aceptará cambio en los porcentajes de participación del proponente plural, el alcance de las obligaciones, ni cambios en su conformación (integrantes sean personas jurídicas o naturales).

Nota 3. No podrá haber cesión entre quienes integran el consorcio o unión temporal, salvo que el SENA lo autorice en los casos que legalmente estén permitidos.

Nota 4. En el evento de presentarse inhabilidades sobrevinientes para los miembros del consorcio o unión temporal, el representante tendrá la obligación de informarlo por escrito al SENA dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ocurrencia de los hechos que dieron lugar a ella.

Nota 5. El proponente plural deberá estar constituido como tal en la plataforma SECOP II para participar dentro del presente proceso de selección. Para ello, se sugiere tener en cuenta la "*Guía rápida para la creación de proponentes plurales en el SECOP II*", elaborada por Colombia Compra Eficiente. El SENA rechazará la oferta que se presente desde una cuenta individual, o desde la cuenta de uno de sus miembros, o de un usuario no constituido como persona plural.

En el evento de existir discrepancias entre los porcentajes de participación referidos en la plataforma SECOP II y los señalados en el documento de conformación, la garantía de seriedad de la oferta y/o cualquier otro documento en que se haga mención a estos porcentajes de participación, prevalecerán en todo caso los dispuestos en la plataforma SECOP II.

Así mismo, en el evento en que se presente oferta desde la cuenta de un proponente plural que no concuerde con el documento de conformación del consorcio, se incurrirá igualmente en causal de rechazo.

Nota 6. Para efectos de facturación, en el documento de conformación del consorcio o unión temporal deberá especificarse:

- Si la facturación se hará en representación del consorcio o la unión temporal por parte de uno de sus integrantes, debe informar el número de NIT de quien facturará.
- Si la facturación se hará en forma separada por cada uno de los integrantes del consorcio o la unión temporal, deben informar el número de NIT de cada uno y su participación en el valor del contrato, y,
- Si la facturación se hará por el consorcio o unión temporal con su propio NIT, debe indicar que en el evento de adjudicación del contrato se diligenciará el NIT y su respectiva cuenta bancaria, para la suscripción correspondiente.

Nota 7. Los proponentes plurales en ninguna circunstancia podrán utilizar dentro de su nombre, denominación o razón social, expresiones sinónimas, análogas o similares a la razón social del Servicio

Nacional de Aprendizaje SENA, ni sus logos, insignias, imagen corporativa o marcas comerciales de la misma, que puedan generar confusión frente a terceros. SE APORTA FORMATO EDITABLE EN CASO DE SER REQUERIDO.

- CERTIFICACIÓN APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES:

Para cumplir lo previsto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, que modificó el inciso segundo y el parágrafo 1° del artículo 41 de la Ley 80 de 1993 *Para la ejecución se requerirá de la aprobación de la garantía y de la existencia de las disponibilidades presupuestales correspondientes, salvo que se trate de la contratación con recursos de vigencias fiscales futuras de conformidad con lo previsto en la ley orgánica del presupuesto.* ***El proponente y el contratista deberán acreditar que se encuentran al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda.***

PARÁGRAFO 1. El requisito establecido en la parte final del inciso segundo de este artículo deberá acreditarse para la realización de cada pago derivado del contrato estatal. y en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el oferente probará el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y las de carácter parafiscal (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF), así:

Personas jurídicas:

Cuando el proponente sea una persona jurídica, DEBERÁ DILIGENCIAR FORMATO SUMINISTRADO POR EL SENA EN EL PLIEGO DE CONDICIONES, firmado por el revisor fiscal, o por el representante legal de acuerdo con los requerimientos de Ley cuando no se requiera revisor fiscal, donde certifique el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de Salud, Pensiones, Riesgos Profesionales, aportes a las Cajas de Compensación Familiar y de carácter parafiscal al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y el Servicio Nacional de Aprendizaje, en los términos que trata el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, DURANTE LOS SEIS (6) MESES ANTERIORES A LA FECHA DE CIERRE DEL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN, DEBERA APORTAR EL PAGO A LA SEGURIDAD SOCIAL DE LOS ULTIMOS 6 MESES Y EL FORMATO REMITIDO EN EL PLIEGO DE CONDICIONALES.

Cuando se trate de consorcios o uniones temporales, cada uno de sus integrantes que sea persona jurídica, deberá acreditar este requisito.

En caso de que el proponente no tenga personal a cargo y por ende NO ESTÉ OBLIGADO A EFECTUAR EL PAGO DE APORTES PARAFISCALES Y SEGURIDAD SOCIAL DEBE, TAMBIÉN BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO, INDICAR ESTA CIRCUNSTANCIA EN EL MENCIONADO FORMATO.

LA MISMA REGLA SE APLICA A LOS EXTRANJEROS QUE NO ESTÉN OBLIGADOS A DICHOS PAGOS, POR LO ANTERIORMENTE MENCIONADO EL OFERENTE DEBERA APORTAR EL PAGO A LA SEGURIDAD SOCIAL DE LOS ULTIMOS 6 MESES Y EL FORMATO REMITIDO EN EL PLIEGO DE CONDICIONALES.

Personas naturales:

La persona natural proponente, deberá diligenciar formato suministrado por el SENA en el pliego de condiciones, donde se certifique el pago de sus aportes y el de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, instituto colombiano de bienestar familiar y servicio nacional de aprendizaje, en los términos que trata el Art. 50 de la Ley 789 de 2002, DURANTE LOS SEIS (6) MESES ANTERIORES A LA FECHA DE CIERRE DEL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN.

En caso de que el proponente no tenga personal a cargo y por ende no esté obligado a efectuar el pago de aportes parafiscales y seguridad social por personal, debe, también bajo la gravedad de juramento, indicar esta circunstancia en el mencionado formato. La misma regla se aplica a los extranjeros que no estén obligados a dichos pagos.

Nota 1. En el evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.

Nota 2. En el caso de que el proponente sea extranjero, en cuyo país de origen no exista la obligación de realizar aportes parafiscales y/o al sistema de seguridad social, deberá indicar esta circunstancia en documento suscrito bajo la gravedad del juramento por la proponente persona natural o por el representante legal de la persona jurídica, consorcio o unión temporal.

Nota 3. Los proponentes que se encuentren reportados en mora deberán subsanar esta obligación con el propósito de participar en el presente proceso de selección, de conformidad con el último inciso del artículo 7º de la ley 1562 del 11 de julio de 2012.

Nota 4. EL PROPONENTE PERSONA NATURAL, ANEXARÁ LAS PLANILLAS DE PAGO AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL (SALUD Y PENSIÓN) DE LOS ÚLTIMOS SEIS (6) MESES ANTERIORES A LA PRESENTE CONVOCATORIA. LAS PERSONAS NATURALES DEBERÁN COTIZAR COMO INDEPENDIENTES. EN ATENCIÓN A LO ESTABLECIDO EN LA LEY 1607 DE 2012, SI ES CONTRIBUYENTE DECLARANTE DEL IMPUESTO SOBRE LA RENTA Y COMPLEMENTARIOS Y ES: SOCIEDAD, PERSONA JURÍDICA Y ASIMILADA, SOCIEDAD Y ENTIDAD EXTRANJERA POR SUS INGRESOS DE FUENTE NACIONAL, DEBERÁ PRESENTAR EL FORMULARIO DEL PAGO DEL IMPUESTO DEL CREE DE LOS ÚLTIMOS DOS PERIODOS SEGÚN CORRESPONDA.

- REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO – RUT:

Con el fin de conocer el régimen tributario e información sobre el régimen de impuestos al que pertenece el proponente, deberá presentar con la propuesta, copia del registro único tributario expedido por la Dirección General de Impuestos y Aduanas Nacionales DIAN donde aparezca claramente el NIT del mismo. En caso de consorcios o uniones temporales, cada uno de los integrantes deberá aportar este documento. Lo anterior en concordancia con el Decreto 2645 de 2011.

Las personas jurídicas extranjeras sin sucursal en Colombia y las personas naturales sin domicilio en Colombia, no deberán presentar el Registro Único Tributario, toda vez que dicho requisito solo aplica para las personas naturales o jurídicas que deban cumplir obligaciones administradas por la DIAN.

Sin perjuicio de lo anterior, en caso de que el adjudicatario sea una persona jurídica extranjera sin sucursal en Colombia o una persona natural sin domicilio en Colombia, ésta deberá hacer la inscripción correspondiente para obtener el RUT.

- PACTO DE TRANSPARENCIA

Los proponentes deberán manifestar el conocimiento, aceptación y compromiso de cumplimiento del COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN, contenido en el formato suministrado por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA que hace parte del Pliego de Condiciones. Dicha manifestación se entenderá surtida con la suscripción del mencionado formato.

En caso de proponente plural, deberá presentar el formato suscrito por parte del representante legal, y de manera individual por cada uno de los integrantes de la figura asociativa.

- VERIFICACIÓN INEXISTENCIA DE ANTECEDENTES FISCALES, PENALES Y DISCIPLINARIOS

Atendiendo lo expresado por Colombia Compra Eficiente en concepto 4201713000005732 de fecha 17-04-2018 *"las Entidades Estatales tienen el deber de hacer una selección objetiva del contratista verificando su capacidad para contratar con el Estado y su idoneidad para ejecutar el objeto del contrato. Para esto pueden consultar la información de los registros públicos sobre sanciones que consideren convenientes y según la regulación para cada caso.*

En ese orden, ni el proponente en caso de ser persona natural, ni ninguno de sus integrantes en caso de ser proponente plural, ni el representante legal en caso de ser persona jurídica, podrán estar reportados, en el Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República, ni

reportar Antecedentes Disciplinarios de la Procuraduría General de la Nación, y antecedentes judiciales de la Policía Nacional.

El proponente aportará los respectivos certificados con su oferta, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, no obstante, el comité evaluador también realizará la verificación de antecedentes de cada uno de los proponentes.

- VERIFICACION DE MULTAS PENDIENTES - CODIGO NACIONAL DE POLICIA

(ley 1801 de 2016, por medio de la cual, se expide el nuevo código Nacional de policía)

El Comité Evaluador verificará a través del sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC, que los proponentes y los representantes legales de las personas jurídicas y miembros de los consorcios y Uniones Temporales, no tengan multas pendientes, con morosidad superior a los seis (6) meses.

- PERSONAS JURÍDICAS PRIVADAS EXTRANJERAS Y PERSONAS NATURALES EXTRANJERAS

Para los efectos previstos en este numeral, se consideran personas jurídicas privadas o naturales de origen extranjero, las sociedades no constituidas de acuerdo con la legislación nacional. No obstante, para poder participar en el presente proceso, se someterán en todo caso a la legislación colombiana, sin perjuicio de lo cual cumplirán con las siguientes condiciones:

- Las personas jurídicas privadas extranjeras sin sucursal en Colombia deberán tener en cuenta que de resultar adjudicatarias del presente proceso, deben establecer una sucursal en Colombia, de conformidad con lo establecido en el Título VIII del Libro Segundo del Código de Comercio (Arts. 469 y ss.), toda vez que, tal como lo establece el numeral 2° del artículo 474 de la norma precitada "*la intervención en la prestación de servicios constituye una actividad permanente*". Dicha sucursal deberá constituirse, a más tardar, dentro de los treinta (30) días calendario siguiente a la notificación de la adjudicación. Las mismas reglas aplican para la persona jurídica extranjera sin sucursal en Colombia que fuere integrante de un proponente plural.

  En todo caso, el proponente al momento de establecer la sucursal en Colombia deberá registrar como actividad (es) comercial (es), ante las Entidades respectivas, la (s) actividad (es) descritas.

- Las personas jurídicas privadas extranjeras que cuenten con sucursal en Colombia deberán concurrir al presente proceso a través de dicha sucursal y en todo caso, el proponente será siempre la persona jurídica extranjera.

- Las personas naturales extranjeras sin residencia en el país y las personas jurídicas privadas extranjeras sin sucursal en Colombia, que no desarrollen actividades permanentes en Colombia, deberán, en todos los casos, acreditar un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta, para la celebración del contrato y para representarla judicial y extrajudicialmente. Dichas personas deberán adjuntar a la propuesta los documentos con los cuales acreditan la constitución del apoderado. Asimismo, deberán declarar bajo la gravedad de juramento en el formato de carta de presentación de la oferta que actualmente no se encuentran obligados a constituir sucursal en Colombia por no desarrollar actividades permanentes en el país, de conformidad con los artículos 471 y 474 del Código de Comercio.

➢ DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN// LIBRETA MILITAR

El proponente debe anexar copia de la cedula de ciudadanía o copia de la cédula de extranjería expedida por la autoridad competente, del representante legal persona natural o persona jurídica del proponente, así como de los miembros del consorcio o unión temporal y de sus representantes legales.

➢ CERTIFICACIÓN BANCARIA:

El oferente deberá anexar certificación de la Entidad Bancaria respectiva en la cual se indique nombre del titular, número de cuenta, identificación (NIT o Cédula), sucursal y tipo de cuenta (corriente o ahorro), con el fin de estipularla dentro del contrato que se suscriba, para realizar allí las consignaciones resultantes de los pagos acordados; la cuenta debe encontrarse en estado ACTIVA NO MAYOR A 90 DIAS CALENDARIO.

Para el caso de los Consorcios y Uniones Temporales, este documento debe ser aportado a una vez se le adjudique el contrato, dando aplicación a lo establecido por la Superintendencia Financiera en lo que respecta a la titularidad de cuentas bancarias para estas figuras asociativas. (Superfinanciera – Concepto 2015011812- 002 del 25 de marzo de 2015).

➢ AUTORIZACION NOTIFICACIÓN ELECTRONICA:

El oferente deberá anexar Formato de Autorización de Notificación Electrónica de Actos Administrativos derivados del presente proceso.

➢ VERIFICACIÓN ANTECEDENTES POR DELITOS SEXUALES.

El oferente deberá anexar Formato de Autorización de consulta delitos sexuales, conforme con Decreto 753 DE 2019 y normas concordantes.

- VERIFICACIÓN REDAM.

El oferente deberá anexar certificado REDAM, acorde a la normatividad vigente El Registro de Deudores Alimentarios Morosos - REDAM, ha sido diseñado en virtud de lo establecido en la Ley Estatutaria 2097 de 2021 y su Decreto Único Reglamentario 1310 de 2022.

- PAZ Y SALVO EXPEDIDO POR EL SENA

El SENA consultará en su base de datos sobre los aportes parafiscales; En el evento de no estar obligado al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, de conformidad con Decreto 0862 de abril 26 de 2013, el PROPONENTE deberá solicitar la paz y salvo de aportes al SENA, radicando comunicación escrita dirigida al área de relaciones corporativas del SENA, donde tenga domicilio la empresa, para lo cual debe adjuntar:

• Certificación expedida por el Revisor Fiscal, y/o de Contador Público certificado, según resulte aplicable, en la cual certifique dicha circunstancia,

• Fotocopia de la tarjeta profesional, Antecedentes disciplinarios de la junta de contadores y fotocopia de Cedula de Ciudadanía del revisor fiscal o contador

- Certificación de aplicación de normas de prevención y control del lavado de activos y financiación del terrorismo

Los Proponentes deben suscribir la certificación de aplicación de normas de prevención y control del lavado de activos y financiación del terrorismo. “Formato No.8 Certificación aplicación normas de prevención y control del lavado de activos y financiación del terrorismo”.

Esta entidad informa que cualquier documento que se entregue con fecha posterior al cierre establecido en el cronograma de la oferta, será motivo de rechazo de la oferta. Esto con el objetivo de garantizar la igualdad de oportunidades para todos los proponentes en el proceso de selección. Esta aclaración aplica en el contexto de los criterios de subsanación de la documentación

En caso de encontrarse exceptuado para presentar algún tipo de documentación, se solicitará se presente un oficio que aclare esta situación, junto con su propuesta.

- **REGISTRO DE INFORMACIÓN TRIBUTARIA (RIT)**

Los proponentes deberán firmar una certificación en la que se comprometan, en calidad de proponentes adjudicatarios, a inscribirse en el Registro de Información Tributaria (RIT) de Soacha. Este registro tiene como finalidad identificar y clasificar a las personas y entidades como contribuyentes, declarantes, agentes de retención o sujetos con obligaciones tributarias, de acuerdo con la prestación de servicios realizados al municipio. Asimismo, el proveedor deberá tener en cuenta el costo del pago del impuesto en su oferta económica.

18.1.2. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS

Siguiendo lineamientos dados por la Agencia Nacional de Contratación Pública — Colombia Compra Eficiente-, mediante Circular Externa N°13 publicada el 13 de Junio de 2014, establece que las Entidades Públicas pueden solicitar a los oferentes subsanar los requisitos de la oferta que no afectan la asignación de puntaje, y los oferentes pueden subsanar tales requisitos hasta el momento de la adjudicación, salvo en los procesos de selección con subasta en los cuales los oferentes pueden subsanar dichos requisitos hasta antes del inicio de la misma. Ahora bien, en los procesos de selección que se adelantan por subasta inversa y MÍNIMA CUANTÍA, en los cuales no existe asignación de puntaje, la oferta debe acreditar la capacidad del interesado en participar en el Proceso de Contratación, y acreditar el cumplimiento de la ficha técnica de acuerdo con lo exigido en el pliego de condiciones o Invitación a Cotizar. Entonces, en la medida en que la ficha técnica contiene las características del bien o servicio establecidas por la Entidad Estatal, este requisito, aunque no otorga puntaje, si constituye un requisito necesario para la comparación de ofertas.

El proponente en su oferta deberá cumplir con las especificaciones técnicas descritas en el presente acápite y sus formularios o anexos, teniendo en cuenta que constituyen las condiciones mínimas requeridas por la Entidad para la satisfacción de la necesidad que motiva el presente proceso de contratación.

- VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS EXIGIDAS

Para este proceso de mínima cuantía, en la propuesta técnica se deberá anexar toda la información técnica disponible, anexando fichas técnicas y lista de los elementos de material de suministro relacionados, y demás información requerida en el anexo adjunto ANEXOS SECOP II denominado Fichas Técnicas (cuando aplique).

Para lo cual el equipo Evaluador Técnico revisará la descripción de las características técnicas, asegurándose que la propuesta se ajusta a las necesidades requeridas por la Entidad, en caso de que éstas no cumplan con las condiciones y descripciones establecidas por el SENA será causal de RECHAZO de la oferta.

El oferente debe presentar junto con la oferta económica en el plazo señalado en el cronograma y antes de la hora de cierre, las fichas técnicas con las especificaciones técnicas requeridas, señaladas en la invitación.

- *REQUISITOS DE EXPERIENCIA A EXIGIR A LOS PROPONENTES.*

Para dar cumplimiento al objeto contractual el oferente deberá acreditar con máximo dos (02) certificaciones de contratos expedidas por funcionario competente, que acrediten experiencia en

servicios directamente relacionados con el objeto contractual, celebrados con entidades públicas o privadas, suscritos y ejecutados, CUYA SUMATORIA SEA IGUAL O SUPERIOR AL PRESUPUESTO OFICIAL DEL PROCESO.

Las certificaciones deberán contener como mínimo, la siguiente información:

- Nombre de la Entidad Contratante
- Nombre del Contratista.
- Número contrato Objeto del contrato
- Plazo de ejecución Fecha de inicio (día, mes y año)
- Fecha de terminación (día, mes y año)
- Valor del contrato Cargo y firma de quien expide la certificación
- Estado del contrato (ejecutado/liquidado/terminado anticipadamente) Indicar si tuvo adiciones o prórrogas.

En el evento que las certificaciones no contengan la información que permita su evaluación, el proponente deberá anexar a la propuesta copia del contrato acompañado del acta de liquidación del contrato, según sea el caso, que permita tomar toda la información.

EXPERIENCIA MIPYME.

CUANDO EN EL PROCESO SE PRESENTEN MIPYME, para dar cumplimiento al objeto contractual el oferente deberá acreditar con máximo tres (03) certificaciones de contratos expedidas por funcionario competente, que acrediten experiencia en servicios directamente relacionados con el objeto contractual, celebrados con entidades públicas o privadas, suscritos y ejecutados, cuya sumatoria sea igual o superior al presupuesto oficial del proceso, CON MÍNIMO UN AÑO DE EXPERIENCIA EN EL OBJETO A CONTRATAR.

EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SE RESERVARÁ EL DERECHO, DE VALIDAR LA AUTENTICIDAD DE LAS CERTIFICACIONES APORTADAS CON LOS CERTIFICANTES DE LAS MISMA, BAJO EL PRINCIPIO DE LA BUENA FE Y AUTENTICIDAD EN LAS DOCUMENTACIONES APORTADAS.

- *FICHAS TECNICAS.*

El oferente deberá aportar en conjunto con su oferta las fichas técnicas de los elementos a ofertar, donde se evidencien que cumplen con las condiciones técnicas dispuestas por la Entidad en las fichas publicadas (Para uniformidad se recomienda diligenciar formato de Ficha Técnica suministrado por la Entidad).

18.2 REQUISITOS PONDERABLES

El equipo Evaluador Técnico revisará la descripción de las características técnicas ofrecidas en la propuesta económica, asegurándose que la propuesta se ajusta a las necesidades requeridas por la Entidad.

Teniendo en cuenta que en la ejecución de la presente vigencia es "altamente probable" que los trámites administrativos del centro de formación y los elemento objeto de suministro, implicando que las cantidades de elementos variarán dependiendo de la necesidad de la entidad al momento de ejecución de los contratos, se estima que es conveniente satisfacer la necesidad a través de contratos a Monto Agotable.

Es importante señalar a los posibles interesados en el proceso de contratación, que la forma de adjudicación será "contrato a monto agotable con precios unitarios fijos para cada ítem"; por esto, las cantidades de cada ítem referidas en este estudio previo y la invitación publica son "indicativas" (no obligatorias); por lo cual el SENA solicitará las cantidades de los diferentes elementos según los requerimientos institucionales hasta agotar el saldo.

El oferente debe presentar su oferta atendiendo la totalidad de las especificaciones técnicas, presupuesto, garantía y demás requerimientos establecidos en la invitación publica, estudios previos, características técnicas, fichas técnicas, requisitos en Seguridad y Salud en el trabajo, así como cualquier documento dado a conocer a la comunidad mediante publicación en la página web del SECOP II.

19. REQUISTOS AMBIENTALES

De acuerdo con el equipo estructurador, se han identificado requisitos en materia ambiental que deben ser considerados tanto en la etapa precontractual como contractual. Estos requisitos se pueden observar como obligatorios desde el punto de vista técnico, según lo establecido en el estudio previo correspondiente.

CRITERIOS PARA COMPRA DE ALIMENTOS, INSUMOS O MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS	
DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	**ETAPA**
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a las Resoluciones 2674 de 2013, 3168 y 719 de 201516	Precontractual

El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima	Precontractual
Carne y productos cárnicos • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. • Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA • Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos • Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente	Precontractual
A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	Contractual
CRITERIOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS, INSUMOS O MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS	
DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	**ETAPA**
Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos	Precontractual
Alimentos Refrigerados y/o Congelados Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro	Contractual

Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	
Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: • Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. • Dotación del vehículo.	Contractual
Para el Caso del Conductor se deberá entregar: • Certificación de manipulación de alimentos •Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. • Licencia de Conducción	Contractual
Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005.	Contractual

- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	

20. REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS -CAPACIDAD FINANCIERA

Capítulo 2 Titulo 1 del Decreto 1082 de 2015, al momento de elaborarse la invitación correspondiente para esta modalidad de contratación, y en razón a la forma de pago pactada en el estudio previo, no se requerirá verificación de la capacidad financiera del oferente.

21.1. CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

No hay a lugar exigencia de requisitos de capacidad organizacional de acuerdo con el Manual de Contratación y la Normativa Vigente.

21. SUBSANACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES

En caso de identificar inconsistencias, errores o falta en los documentos con los cuales los proponentes acrediten el cumplimiento de los requisitos habilitantes, la Entidad Estatal debe solicitarles aclarar, completar, corregir o solicitar dichos documentos en un plazo razonable el cual será publicado con el respectivo informe de evaluación en aras del principio de la planeación y la economía, con la finalidad de satisfacción del interés general.

Es importante tener en cuenta que la aclaración, complementación o corrección:

- Debe hacerse antes de la fecha prevista en el Cronograma
- Que la documentación que contenga fecha posterior al cierre de proceso será RECHAZADA por la entidad.

La Entidad Estatal debe evaluar las ofertas de los proponentes acorde al procedimiento de MINIMA CUANTIA así:

REGLAS

La contratación cuyo valor no excede del 10 por ciento de la menor cuantía de la entidad independientemente de su objeto, se efectuará de conformidad con las siguientes reglas:

a) Se publicará una invitación, por un término no inferior a un día hábil, en la cual se señalará el objeto a contratar, el presupuesto destinado para tal fin, así como las condiciones técnicas exigidas.

b) El término previsto en la invitación para presentar la oferta no podrá ser inferior a un día hábil;

*c) La entidad seleccionará, mediante comunicación de aceptación de la oferta, **La Propuesta Con El Menor Precio, Siempre Y Cuando Cumpla Con Las Condiciones Exigidas;***

d) La comunicación de aceptación junto con la oferta constituye para todos los efectos el contrato celebrado, con base en lo cual se efectuará el respectivo registro presupuestal.

PARÁGRAFO 1o. Las particularidades del procedimiento aquí previsto, así como la posibilidad que tengan las entidades de realizar estas adquisiciones a MiPymes o establecimientos que correspondan a la definición de "gran almacén" señalada por la Superintendencia de Industria y Comercio, se determinarán en el reglamento que para el efecto expida el Gobierno Nacional

Acorde con la normatividad vigente, La oferta de MENOR VALOR, SERA EL CRITERIO DE ESCOGENCIA Y CONSTITUIRÁ EL ORDEN DE EVALUACIÓN.

En consecuencia, la Entidad Estatal debe rechazar las ofertas de quienes no aclaren, completen o corrijan la información para acreditar los requisitos habilitantes en el plazo establecido para el efecto. No hay lugar a aclarar, completar o corregir la información para acreditar los requisitos habilitantes cuando:

(i) el proponente pretenda demostrar circunstancias ocurridas con posterioridad a la fecha de presentación de las ofertas

(ii) (ii) el proponente pretenda sanear su falta de capacidad en el momento de la presentación de la oferta.

Sobre el particular, se precisa la Directiva presidencial No. 8 del 17 de septiembre de 2022 numeral 1.8, la cual señala

Medidas contra la afectación de la competencia en los procesos contractuales

En los pliegos de condiciones las entidades exigirán que los oferentes quienes se les requiera y no subsanen sus ofertas justifiquen la razón por la cual no subsanaron.

A la luz de lo anterior, y en cumplimiento de la directiva presidencial, esta entidad queda facultada para que, en el presente proceso se exija a los oferentes que haya lugar, justificar las razones por las cuales no subsanen lo requerido.

22. OFERTA ECONOMICA

Para la verificación y evaluación de la oferta económica, corresponde al proponente diligenciar en la plataforma SECOPII las preguntas dispuestas para tal fin.

La Propuesta Económica deberá incluir todos los Gastos necesarios para el cumplimiento del objeto Contractual, de manera que garantice la entrega de los materiales de suministro, los costos directos e indirectos de transporte, cumplimiento en materia ambiental, a todo costo, en los sitios y condiciones señaladas en el presente documento. Asimismo, el Proponente deberá tener en cuenta en su oferta el pago de los Derechos, Impuestos, Tasas y otros conceptos que genere su Propuesta.

La Oferta Económica NO es subsanable.

REGLA: OFERTA ECONOMICA: Teniendo en cuenta que el presente proceso de contratación plantea la adjudicación por la totalidad del presupuesto en observancia a que su ejecución se realizará por MONTO AGOTABLE, el presupuesto oficial será la suma de CUARENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS DOS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS MCT/E ($47.902.248).

conforme a la propuesta de menor valor, se procederá a ampliar las cantidades necesarias hasta alcanzar la adjudicación del monto total de CUARENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS DOS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS MCT/E ($47.902.248), es decir, la suma de MONTO AGOTABLE incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos, incluyendo transporte.

23. EVALUACIÓN DE LA OFERTA DE MENOR VALOR

CONSIDERACIONES

Las cantidades aproximadas a adquirir en la justificación fueron proyectadas teniendo en cuenta el presupuesto oficial destinado para el presente proceso de selección, sin embargo, cabe anotar que las mismas resultan insuficientes para suplir totalmente la necesidad que la entidad pretende satisfacer.

EN CONSECUENCIA, LA PROPUESTA DEBE SER PRESENTADA EN CONCORDANCIA CON EL TOTAL DEL SUMINISTRO, COSTO DE TRANSPORTE, TIEMPO DE EJECUCIÓN, INCLUYENDO IVA, TRANSPORTE Y OTROS EMOLUMENTOS QUE SE CONSIDEREN PERTINENTES PARA EL CUMPLIMIENTO ADECUADO DEL OBJETO CONTRACTUAL.

ESTE MONTO TOTAL NO PODRÁ EXCEDER LA CANTIDAD DE CUATRO MILLONES CIENTO TREINTA Y UN MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SIETES PESOS ($4.131.747) acorde con el estudio de mercado y valores unitarios, SO PENA DE CAUSAL DE RECHAZO.

Ítem	Nombre Comercialdel Producto	Precio Unitario
1	AJO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	**57.607**
2	Almidón de yuca sin procesar Empaque por un kilogramo	**46.763**
3	Almendra con cascara paquete por 500 gramos	**65.062**
4	amaretto Botella en vidrio x 750 ml	**100.304**
5	Arequipe de repostería empaque por 5 kilogramos	**100.982**

6	Azúcar pulverizada Empaque por kilogramo	**24.398**
7	Azúcar morena Empaque por 1 kilogramo	**11.115**
8	Azúcar blanca refinada Empaque por kilogramo	**11.115**
9	Bocadillo de conserva Presentación en barra por 300 gramos	**10.166**
10	Brocha de silicona pastelera, Pincel de silicona 22 cm largo material grado alimenticio	**49.068**
11	CEBOLLA CABEZONA EN POLVO Empaque por 1000 gramos	**57.607**
12	CEBOLLA PUERRO DESHIDRATADA Empaque por 1000 gramos	**57.607**
13	Cerezas marrasquino Frasco en vidrio x 500 gramos	**40.393**
14	Ciruela pasa deshuesada Empaque por un kilogramo	**71.026**
15	Cobertura chocolate sucedáneo para moldeo, Bolsa 1 KILOGRAMO	**54.083**
16	Cobertura sabor chocolate blanco Presentación de paquete por 1 kilogramo	**65.469**
17	Coco deshidratado Empaque por un kilogramo	**52.592**
18	Cocoa en polvo Presentación en paquete por 230 gramos	**18.163**
19	CONDIMENTO PARA CHORIZO Empaque por 1000 gramos	**67.502**
20	CONDIMENTO PARA HAMBURGUESA Empaque por 1000 gramos	**67.502**
21	CONDIMENTO PARA LONGANIZA Empaque por 1000 gramos	**67.502**
22	CUCHILLO 10 PULGADAS	**99.491**
23	Dulce con leche (roscón) Presentación de paquete por 5 kilogramos	**102.202**
24	Duraznos -en conserva aplica a las frutas de hueso (corozo) del genero prunus latas de 45 gramos ,	**33.209**

25	Espátula en silicona para uso en chocolatería y pastelería	**47.441**
26	Fécula de maíz Bolsa por 500m gramos	**16.265**
27	Fruta confitada Empaque por un kilogramo	**37.275**
28	Gelatina sin sabor Bolsa plástica de 500 gramos	**90.816**
29	Gelatina sin sabor tipo G Empaque por 1 kilogramo	**103.150**
30	Harina de maíz Bolsa por 500 gramos	**7.319**
31	Harina de trigo Bolsa 1000 gramos	**11.115**
32	Harina de trigo para repostería " 0000" Bulto por 50 kilogramos	**318.533**
33	LAUREL EN POLVO Empaque por 1000 gramos	**58.556**
34	Leche en polvo Empaque por 900 gramos	**63.707**
35	Levadura activa seca Frasco x 80 gr. Unidad	**18.570**
36	Mangas desechables para pastelería de 16 pulgadas Caja por 100 unidades	**121.991**
37	Mantequilla 100% contenido graso Empaque por un kilogramo	**54.218**
38	Margarina industrial para hojaldre Paquete por 500 gramos	**30.498**
39	Margarina industrial para repostería Caja por 15 kilogramos	**250.760**
40	Margarina multipropósito Caja de 15 kilogramos	**227.717**
41	Nuez del Brasil Empaque plástico por 500 gramos	**87.020**
42	ORÉGANO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	**107.759**
43	PAPEL ALUMINIO Rollo de 300 metros	**209.418**
44	PIMIENTA NEGRA EN POLVO. Empaque por 1000 gramos	**80.650**
45	PIMIENTO ROJO EN POLVO PAPRICA Empaque por 1000 gramos	**107.759**
46	Polvo de hornear Frasco por 80 gramos	**15.994**
47	PROTEÍNA AISLADA DE SOYA Empaque por 1000 gramos	**62.622**
48	SAL CURANTE SAL NITRO Empaque por 1000 gramos	**46.492**
49	Sal refinada Bolsa por 500 gramos	**2.887**
50	TAPABOCAS DESECHABLE. Caja x 50 unidades.	**60.996**
51	TERMÓMETRO DE PUNZÓN	**125.380**
52	Toallas para cocina lavables rollo por 174 paños aproximados	**72.653**

53	TOMILLO EN POLVO Empaque por 1000 gramos	**79.294**
54	TRIPA NATURAL DE CERDO PARA EMBUTIDOS Madeja por 90 metros	**133.784**
55	Uvas pasas Empaque por un kilogramo	**63.029**
56	Vinagre blanco Botella por un litro	**11.521**
57	VINIPEL rollo por 300 MTRS	**75.635**

Dentro de los códigos UNSPSC, se reservará un elemento por el valor de monto agotable, el cual deberá indicar la suma de cero (0). Este ajuste se realizará mediante el valor del monto agotable necesario para alcanzar la totalidad del presupuesto conforme a la adjudicación del proceso.

- LA OFERTA DE MENOR VALOR SERA EL CRITERIO DE EVALUACIÓN.

para que, una vez conocido el valor de la propuesta, esta entidad proceda a ajustar las cantidades de acuerdo con las necesidades y de conformidad con los valores por él ofertados HASTA AGOTAR EL MONTO TOTAL del presupuesto oficial asignado para el presente proceso de selección.

En consecuencia, esta entidad se reserva el derecho de ajustar las cantidades, de conformidad con los valores ofertados por el adjudicatario hasta agotar el monto total de la partida asignada para el presente proceso de selección.

- PROCEDIMIENTO Y REGLAS EN CASUAL DE RECHAZO DE PROPUESTAS.

REGLA 001: El menor valor solo será tomado como valor de referencia para la selección del proveedor, sin embargo, el contrato se ejecutará por la totalidad del presupuesto a ADJUDICAR.

Regla No. 002: Con la presentación de esta oferta económica, el oferente manifiesta expresamente su compromiso de mantener los precios aquí ofrecidos durante toda la vigencia del contrato. Este compromiso estará sujeto únicamente a excepciones en casos de Fuerza Mayor o eventos determinados por el Gobierno Nacional que impliquen Desequilibrio Económico.

Regla No. 003: Dentro de los Precios Ofertados, el Proponente deberá contemplar todas y cada una de las Especificaciones y Generalidades Técnicas establecidas por la Entidad, descritas en las Especificaciones Técnicas.

El Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial, efectuará la verificación aritmética de la oferta, en caso de encontrarse alguna inconsistencia La Entidad requerirá aclaración al Oferente, sin que esta pueda en virtud de la aclaración modificar el valor total de la Oferta presentada, acorde con el manual

expedido por Colombia compra eficiente en los PRECIOS ARTIFICIALMENTE BAJOS, en la variación estándar de precios.

Regla No. 004: El proponente **NO** podrá superar el valor unitario máximo establecido por la Entidad para **CADA UNO** de los ítems y productos consignados en el estudio de mercado, so pena de RECHAZO o superar el valor del PRESUPUESTO OFICIAL ASIGNADO, Lo cual constituirá causal de rechazo.

Regla No. 005: El proponente NO podrá alterar, cambiar, y/o complementar la descripción técnica de los ítems y/o sus cantidades y/o suprimir ningún ítem, so pena de incurrir en causal de RECHAZO.

Regla No. 007: Para análisis de las ofertas por contener precios presuntamente artificialmente bajos, el mismo se realizará respecto del valor total de la sumatoria del discriminado de valor unitario y no respecto de cada uno de sus ítems.

Todos los precios se entienden ofertados en observancia del alcance de la actividad, costos directos, indirectos, IVA cuando aplique y demás impuestos aplicables al caso.

24. FACTORES DE DESEMPATE

En caso de presentarse empate entre dos o más ofertas, se dará aplicación a lo establecido en el artículo 3 del Decreto 1860 del 24 de diciembre de 2021, mediante el cual se modifica y adiciona el Decreto 1082 de 2015 y se reglamenta el artículo 35 de la Ley 2069 del 31 de diciembre de 2020, por lo cual será de entera responsabilidad del oferente dar lectura a la normativa en mención.

ARTÍCULO 35. FACTORES DE DESEMPATE. En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación realizados con cargo a recursos públicos, los Procesos de Contratación realizados por las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, así como los celebrados por los Procesos de Contratación de los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales, el contratante deberá utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso los compromisos internacionales vigentes.

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros.
2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia, mujeres víctimas de la violencia intrafamiliar o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por mujeres cabeza de familia, mujeres víctimas de violencia intrafamiliar y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.
3. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad a la que se refiere la Ley 361 de 1997. Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante del oferente que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por

ciento (25%) en el consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura y aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.
4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la Ley.
5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite, en las condiciones establecidas en la ley, que por lo menos diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.
6. Preferir la propuesta de personas en proceso de reintegración o reincorporación o de la persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente; o, la de un proponente plural constituido por personas en proceso de reincorporación, y/o personas jurídicas en las cuales participe o participen mayoritariamente.
7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que:
(a) esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, o una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente, y, que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural;
(b) la madre cabeza de familia, la persona en proceso de reincorporación o reintegración, o la persona jurídica aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y
(c) ni la madre cabeza de familia o persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.
8. Preferir la oferta presentada por una MiPymes o cooperativas o asociaciones mutuales; o un proponente plural constituido por Mipymes, cooperativas o asociaciones mutuales.
9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.
10. Preferir al oferente que acredite de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte a 31 de diciembre del año anterior, por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos realizados a MiPymes, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, realizados durante el año anterior; o, la oferta presentada por un proponente plural siempre que:
(a) esté conformado por al menos una MIPYME, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%);
(b) la MIPYME, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta; y
(c) ni la MIPYME, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los miembros del proponente plural.
11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento MIPYMES.
12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar el oferente, método que deberá haber sido previsto previamente en los Documentos del Proceso.

PARÁGRAFO 1. Los factores de desempate serán aplicables en el caso de las cooperativas y asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial, definidos por el Decreto 957 de 2019, priorizando aquellas que sean micro, pequeñas o medianas.
PARÁGRAFO 2. Para los criterios enunciados que involucren la vinculación de capital humano, el oferente deberá acreditar una antigüedad igual o mayor a un año. Para los casos de constitución inferior a un año se tendrá en cuenta a aquellos trabajadores que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la misma.
PARÁGRAFO 3. El Gobierno Nacional podrá reglamentar la aplicación de factores de desempate en casos en que concurran dos o más de los factores aquí previstos.

NOTA: LOS DOCUMENTOS O SOPORTES QUE ACREDITEN ALGUNO DE LOS CRITERIOS DE DESEMPATE DEBEN ALLEGARSE CON LA OFERTA.

25. ANALISIS DE RIESGOS

Se adjunta la Matriz de Riesgos de acuerdo con el manual elaborado por Colombia Compra Eficiente, el cual proporciona pautas y directrices para la gestión de riesgos relacionados con el objeto de la presente contratación. En consonancia con el principio de planeación, se han identificado tanto los riesgos previsibles en los estudios previos como aquellos riesgos imprevisibles, acorde a la teoría de Riesgos.

- El artículo 4 de la Ley 1150 de 2007 establece que la Entidad Estatal debe "incluir la estimación, tipificación y asignación de los riesgos previsibles involucrados en la contratación" en los pliegos de condiciones o su equivalente.
- El Decreto Ley 4170 de 2011 establece dentro del objetivo de Colombia Compra Eficiente optimizar los recursos públicos en el sistema de compras y contratación pública para lo cual es indispensable el manejo del riesgo en el sistema y no solamente el riesgo del equilibrio económico del contrato. Así lo entendió el Gobierno Nacional al asignar en las funciones de la Subdirección de Negocios de Colombia Compra Eficiente la de "diseñar y proponer políticas y herramientas para la adecuada identificación de riesgos de la contratación pública y su cobertura", sin limitar esta función al riesgo derivado del equilibrio económico de los contratos, riesgo que se limita a la ejecución de este.
- En la literatura internacional sobre el tema el riesgo en las adquisiciones se define como los eventos que pueden afectar la realización de la ejecución contractual y cuya ocurrencia no puede ser predicha de manera exacta por las partes involucradas en el Proceso de Contratación. De esta manera, uno de los objetivos del sistema de compras y contratación pública es el manejo del riesgo del Proceso de Contratación. En consecuencia, la administración o el manejo del riesgo debe cubrir desde la planeación hasta la terminación del plazo, la liquidación del contrato, el vencimiento de las garantías de calidad o la disposición

final del bien; y no solamente la tipificación, estimación y asignación del riesgo que pueda alterar el equilibrio económico del contrato.

- El Decreto 1082 de 2015 define Riesgo como un evento que puede generar efectos adversos y de distinta magnitud en el logro de los objetivos del Proceso de Contratación o en la ejecución de un contrato. También, el Decreto 1082 establece que la Entidad Estatal debe evaluar el Riesgo que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos, de acuerdo con los manuales y guías que para el efecto expida Colombia Compra Eficiente.

25.1. RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL PROCESO

En la literatura internacional sobre el tema el riesgo en las adquisiciones se define como los eventos que pueden afectar la realización de la ejecución contractual y cuya ocurrencia no puede ser predicha de manera exacta por las partes involucradas en el Proceso de Contratación.

El Decreto 1082 de 2015 se refiere al Riesgo previsible puesto que es un concepto que se deriva de las normas ya citadas contenidas en la Ley 1150 de 2007 y en el Decreto 4170 de 2011.

Un manejo adecuado del Riesgo permite a las Entidades Estatales:

I. proporcionar un mayor nivel de certeza y conocimiento para la toma de decisiones relacionadas con el Proceso de Contratación;
II. mejorar la planeación de contingencias del Proceso de Contratación.
III. incrementar el grado de confianza entre las partes del Proceso de Contratación;
IV. reducir la posibilidad de litigios; entre otros.

Acorde con la guía de Colombia Compra Eficiente, se realizó la matriz de riesgos para el objeto contractual de " 25_9232_443 CONTRATARA MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION DE AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA. ". En este proceso, se identificaron los riesgos previsibles en el proceso de estructuración del proceso precontractual, en concordancia con el principio de planeación. Se evaluó su impacto y se determinaron las estrategias para mitigarlos. Además, se identificaron los riesgos imprevisibles y se designó a la persona responsable de implementar el tratamiento correspondiente y monitorear su incidencia en el desarrollo y cumplimiento del contrato. En consecuencia, se han establecido mecanismos de seguimiento para abordar cualquier contingencia que pueda surgir durante la ejecución del contrato y garantizar el cumplimiento de la necesidad objeto de la presente contratación

26. GARANTÍAS

MECANISMOS DE COBERTURA QUE GARANTIZAN LAS OBLIGACIONES SURGIDAS CON OCASIÓN DEL PROCESO DE SELECCIÓN Y DEL CONTRATO A CELEBRAR

Asegurado: Servicio Nacional de Aprendizaje — SENA, Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha.
Dirección: Calle 13 No. 10-63 — Soacha (Cundinamarca)
NIT: 899.999.034-1

Etapa Contractual:

EL CONTRATISTA se obliga a su costa y favor del SENA constituir las garantías, en los términos señalados en el Decreto 1082 de 2015, para amparar el cumplimiento de las obligaciones sugeridas en el contrato, la cual mantendrá vigente y durante el plazo de ejecución y liquidación de este y se ajustará a los límites, existencia y extinción de los siguientes amparos:

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
X	**CUMPLIMIENTO:** por el (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y con una vigencia que cubra el plazo de ejecución del mismo cuatro (04) meses más.
X	**CALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:** por el (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y con una vigencia que cubra el plazo de ejecución de este y cuatro (04) meses más.
X	**SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES** por el (5%) del valor del contrato Durante la ejecución del contrato y tres años más.

27. LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

Conforme con el ARTÍCULO 5. Modificación de la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015. Modifíquense los artículos 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3. y 2.2.1.2.4.2.4. de la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1082 de 2015, los cuales quedarán así:

"ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias limitadas a MiPymes.

Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos:

1. El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

2. Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación.

Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual.

PARÁGRAFO. Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de MiPymes, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo.

- El valor del proceso de contratación es menor a US$ 125.000 liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada año el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

El numeral primero del artículo 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015 limita cuantitativamente los procesos contractuales en los que se puede hacer esa «convocatoria limitada a Mipymes», en la medida en que el valor del proceso de contratación tendrá que ser «menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América». Esta limitante, valga la pena aclarar, es establecida de acuerdo con la tasa que, para el efecto, determine cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Nótese que la norma no hace referencia a la tasa de cambio representativa del mercado –TRM –, establecida diariamente por la Superintendencia Financiera de Colombia, según lo que establece el artículo 40 de la Resolución Externa No. 1 de 2018 y la Circular Reglamentaria Externa- DODM-146, ambas expedidas por el Banco de la República.
Para establecer dicha tasa, el Ministerio toma en cuenta como parámetros, por un lado, el promedio de la TRM de los dos años anteriores al período a calcular y, por el otro, los «veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América» a los que se refiere el numeral 1º del artículo 2.2.1.2.4.2.2. del Decreto 1082 de 2015.

- Por lo cual será responsabilidad del oferente solicitante de la Mipyme, aportar mediante carta firmada por el representante legal indicando valor El valor del proceso de contratación es menor a US$ 125.000 liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada

año el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, para la respectiva anualidad.

- La entidad estatal ha recibido solicitudes de por lo menos dos (02) MIPYME nacionales para limitar la convocatoria a MIPYME colombianas.

Para determinar las micro, pequeñas y medianas empresas, la entidad seguirá los criterios establecidos en el artículo 43 de la Ley 1450 de 2011 el cual modifica el artículo 2° de la Ley 590 de 2000, con el fin de poder acceder a los beneficios o condiciones preferenciales de cada una de ellas.

De conformidad con lo establecido en el artículo 2 de la Ley 905 de 2004, los parámetros para establecer las medianas, pequeñas y microempresas serán los siguientes:

- Mediana empresa: Planta de personal entre 51 y 200 trabajadores, o Activos totales por valor entre cinco mil uno (5.001) a treinta mil (30.000) SMMLV.
- Pequeña empresa: Planta de personal entre 11 y 50 trabajadores, o Activos totales entre quinientos uno (501) y menos de cinco mil (5.000) SMMLV.
- Microempresa: Planta de personal no superior a los 10 trabajadores, o Activos totales excluida la vivienda por valor inferior a quinientos (500) SMMLV.

Las MIPYME colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.

2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

En todo caso, las MIPYME también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Oferentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

Para efectos de la limitación a MIPYME, los oferentes aportarán la copia del Registro Mercantil, del Certificado de Existencia y Representación Legal o del Registro Único de Oferentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la pre prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

28. ACUERDOS COMERCIALES:

De conformidad con lo estipulado en el artículo 2.2.1.1.1.3.1. "Definiciones" del Decreto 1082 de 2015, "Acuerdos Comerciales son tratados internacionales vigentes celebrados por el Estado colombiano, que contienen derechos y obligaciones en materia de compras públicas, en los cuales existe como mínimo el compromiso de trato nacional para: (i) los bienes y servicios de origen colombiano y (ii) los proveedores colombianos", por ende la Dependencia Usuaria procedió a verificar lo pertinente de conformidad con lo indicado en el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en el que consigna que la Entidad no debe efectuar el análisis para los procesos de contratación adelantados por modalidades de selección de contratación directa y de mínima cuantía"

29. OTROS ASPECTOS

VISITA PROGRAMADA.	SI:		NO:	X
MUESTRA	SI:		NO:	X
VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN.	SI:		NO:	X

30. IMPACTO SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL DE LA CONTRATACIÓN, LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y DISEÑOS.

CRITERIOS PARA COMPRA DE ALIMENTOS, INSUMOS O MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS	
DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	**ETAPA**
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a las Resoluciones 2674 de 2013, 3168 y 719 de 201516	Precontractual

El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima	Precontractual
Carne y productos cárnicos • Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. • Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA • Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos • Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente	Precontractual
A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	Contractual
CRITERIOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS, INSUMOS O MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS	
DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	**ETAPA**
Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos	Precontractual
Alimentos Refrigerados y/o Congelados Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro	Contractual

Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	
Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: • Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. • Dotación del vehículo.	Contractual
Para el Caso del Conductor se deberá entregar: • Certificación de manipulación de alimentos •Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. • Licencia de Conducción	Contractual
Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005.	Contractual

- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.	

- REQUISITOS EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

El proponente deberá presentar la siguiente documentación, la cual será verificada por la evaluadora encargada del área de Seguridad y Salud en el Trabajo designada por la Entidad, según lo establecido en el estudio previo y/o por su equivalente. Este requisito se evaluará como habilitante técnico.

- **Regla:** Una vez realizada su propuesta el oferente no podrá actualizar el Certificado de implementación del SG-SST ni la evaluación de estándares mínimos. Lo anterior se tendrá como mejora de la oferta.
-

REQUISITO SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	ETAPA
1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST. 3.Evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	PRECONTRACTUAL
Certificación emitida por el oferente y firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los	PRECONTRACTUAL

ítems correspondientes que permitan su verificación."	
"Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato."	PRECONTRACTUAL
Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: • Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos, laterales. • Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.	CONTRACTUAL
Etiquetado y entrega de alimentos Todos los alimentos en su empaque deben tener fechas de fabricación y fechas de vencimiento; como también indicar la conservación de cada uno de los productos y su tabla nutricionales debe dar cumplimiento a las siguientes normas indica Resolución 810 del 16 de junio de 2021 , Ley 2120 del 30 de julio de 2021.	CONTRACTUAL
Para el Caso del Conductor se deberá entregar: • Certificación de manipulación de alimentos • Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. • Licencia de Conducción • Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antimaterial	CONTRACTUAL

que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal	
Presentar un informe mensual, que incluya: * Estadísticas de accidentalidad de acuerdo a resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad * Acta de entrega de elementos de protección personal	CONTRACTUAL

31. RÉGIMEN SANCIONATORIO

El régimen sancionatorio de la ejecución del contrato constituido por la presente aceptación de oferta se encuentra regulado por los artículos 17 de la Ley 1150 de 2011, artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, el Decreto 1510 de 2013 y demás normas que los adicionen, modifiquen o complementen, así como por el régimen de cláusulas exorbitantes señalado en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993.

CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: Si EL CONTRATISTA no diere cumplimiento en forma total o parcial al objeto o a las obligaciones emanadas del contrato, pagará al SENA hasta el diez por ciento (10%) del valor total del mismo, como estimación anticipada de perjuicios, sin que lo anterior sea óbice para que se realice la reclamación de los perjuicios a que haya lugar, para tal efecto se dará aplicación al artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

MULTAS: En virtud de lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, las partes acuerdan que en caso de retardo previamente verificado por el o los supervisores en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones señaladas en el contrato a cargo del **CONTRATISTA** y como apremio para que las atienda oportunamente, el **CONTRATISTA** pagará a favor del SENA multas equivalentes al (1%) del valor del contrato por cada día de atraso en el cumplimiento de sus obligaciones, sin que el valor total de ellas pueda llegar a exceder el veinte por ciento (20%) del valor total del mismo, para tal efecto se dará aplicación al artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

PAGO CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: Una vez notificada la resolución por medio de la cual se impone alguna de las sanciones descritas, el CONTRATISTA dispondrá dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes para proceder de manera voluntaria a su pago; en caso de no efectuarse, el CONTRATISTA autoriza a EL SENA a descontar de las sumas a su favor. De no existir tales saldos a su favor o de no

resultar suficientes para cubrir la totalidad del valor de la sanción, EL SENA podrá obtener el pago de la multa y/o de la cláusula penal pecuniaria haciendo uso de la vía ejecutiva.

32. CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

No Aplica

33. CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

No Aplica

34. ANEXOS

- Estudios previos
- Análisis del Sector
- Análisis del Mercado
- Matriz de Riesgos
- Fichas técnicas
- Anexo a la Invitación Publica
- Anexos SECOP II

ARGEMIRO CELIS CASTRO
SUBDIRECTOR (E)
CENTRO INDUSTRIAL Y DE DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA

Elaboró: Angie Paola Ruíz- Estructuradora Jurídica – Contratista Angie Paola Ruiz Cañon

Revisó: Laura López Rodríguez - Estructuradora Ambiental- Contratista Laura López R

Revisó: Paola Andrea Rojas Portela Estructuradora Financiera- Contratista

Revisó: Paula Alejandra Robayo García- Estructurada en SST- Contratista

Revisó: Leonardo Velásquez Castañeda. Estructurador Técnico- Contratista.

Reviso: Maritza Velasco // Profesional contratación G02

Regional Cundinamarca

AUTORIZACIÓN PARA LA CONTRATACIÓN

EL DIRECTOR (E) DE LA REGIONAL CUNDINAMARCA

CONSIDERANDO

Que en el Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha requiere contratar Un SUMINISTRO cuyo objeto es: "CONTRATAR A MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN DE AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA", *El Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, desarrolla de la mano con las acciones de formación, actividades de ciencia y tecnología para todos los programas de formación tecnológica, técnica y complementaria con el fin de garantizar una formación integral, es por esto por lo que cuenta con ambientes de formación para el programa SENA Emprende Rural - SER. Donde se desarrollan todos los proyectos formativos y se lleva a cabo el proceso de formación profesional integral.*

El Programa SENA Emprende Rural - SER se encuentra alineado con las premisas del Gobierno en lo concerniente a la dinamización del emprendimiento, el fortalecimiento y la reducción del desempleo del sector rural; enfocando sus esfuerzos en disminuir la migración de las personas del campo a la ciudad, fortalecer el relevo generacional, el autoconsumo y la generación de negocios rurales, propiciando la inclusión social y económica de personas y comunidades rurales vulnerables de la "Colombia Profunda", a partir de la formación para el emprendimiento y la empleabilidad.

Considerando las directrices del Plan de Acción 2024, el Programa SER debe contar con una oferta formativa diferenciada que potencialice el surgimiento de nuevas iniciativas productivas rurales, por esto, el Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha de la Regional Cundinamarca, requiere Contratar la adquisición de materiales de formación para tres formaciones del programa de formación; Emprendedor en producción de derivados cárnicos, los cuales se desarrollaran a partir de esta oferta en los Municipios de Soacha y San Antonio del Tequendama El Centro Industrial y de Desarrollo Empresarial de Soacha, desarrolla de la mano con las acciones de formación, actividades de ciencia y tecnología para todos los programas de formación técnica y tecnológica, con el fin de garantizar una formación integral, es por esto que cuenta con ambientes de formación de Agroindustria programa desplazados, donde se desarrollan todos los proyectos formativo y la producción de centro, para apoyar a la formación profesional de los programas de los centros en las diferentes áreas como cocina básica, cocina internacional, cocina colombiana, cocina saludable, panadería, pastelería, galletería, repostería, elaboración de panadería y pastelería de alta gama, elaboración de alimentos de panificación de manera artesanal en panadería, elaboración de salsas y coberturas para confitería y repostería, higiene y manipulación de alimentos. Con un tiempo aproximado de 10 meses para el desarrollo de estas actividades En el área de Agroindustria evidenciamos que se requieren los ambientes de cocina de los programas cocina básica, cocina internacional, cocina colombiana, cocina saludable, panadería, pastelería, galletería, repostería, elaboración de panadería y pastelería de alta gama, elaboración de alimentos de panificación de manera artesanal en panadería, elaboración de salsas y coberturas para confitería y repostería, elaboración de chocolatería fina artesanal, higiene y manipulación de alimentos.

Que, en virtud de lo anterior,

AUTORIZA

Contratar el "CONTRATAR A MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN DE AGROINDUSTRIA PARA LOS PROGRAMAS DE SENA EMPRENDE RURAL Y POBLACIONES VULNERABLES DEL CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA"

Plazo de ejecución: El plazo de ejecución del contrato será hasta el 30 de Noviembre de 2024, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato, registro presupuestal y aprobación de póliza, sin exceder la vigencia 2024.

Valor estimado: CUARENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS DOS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($47.902.248)

RECURSOS: **CDP No:** 6124 del 26/03/2024, **DEPENDENCIA** 923210 CENTRO INDUSTRIAL Y DESARROLLO DE SOACHA-CUNDINAMRCA **RUBRO** C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL C-3602-1300-10-20308E-3602035-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN EMPRENDIMIENTO - DESARROLLO DE CAPACIDADES EMPRENDEDORAS Y EMPRESARIALES PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS A NIVEL NACIONAL

AUTORIZACIÓN No. 000035

Dada en la ciudad de Bogotá DC., a los diez (10) días del mes de Abril de 2024

RODOLFO MARTINEZ PEREZ

Firmado digitalmente por RODOLFO MARTINEZ PEREZ
Fecha: 2024.04.10 11:09:28 -05'00'

RODOLFO MARTÍNEZ PÉREZ
DIRECTOR (E) REGIONAL

Vo.Bo. Nicolás Fernando Ruíz Martínez //Profesional-Despacho Regional
Cundinamarca Aprobó: Dr. Argemiro Celis Castro //subdirector de Centro (E)
Revisó: Ing. Wilson Triana Bolaños//Coordinador Grupo de Apoyo Administrativo Mixto
Elaboró: Angie Paola Ruíz Cañón//Profesional contratación