Documento de Apoyo

FORMATO ANEXO INVITACIÓN PUBLICA

PROCESO MINIMA CUANTIA

No. MC-VLL-CAB-0033-2024

OBJETO:

Suministro de materiales de formacion de frutas, hortalizas, viveres y abarrotes de los diferentes programas del Centro Agropecuario de Buga, vigencia 2024.

Ciudad, Guadalajara de Buga, 17 de junio de 2024

RECOMENDACIONES INICIALES

1. Lea cuidadosamente el contenido de este documento.
2. Verifique, antes que nada, que no esté incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades generales ni especiales para contratar.
3. Cerciórese que cumple con las condiciones y reúne los requisitos aquí señalados.
4. Proceda a reunir toda la información y documentación exigida y verifique la vigencia de aquella que la requiera.
5. Siga las instrucciones que se imparten en el Pliego de Condiciones para la elaboración de su propuesta.
6. Diligencie todos los formatos y anexos sugeridos.
7. Identifique su propuesta.
9. Tenga presente la fecha y hora prevista para el cierre del proceso, **EN NINGÚN CASO SE RECIBIRÁN PROPUESTAS FUERA DEL TIEMPO PREVISTO**.
10. Toda consulta o comunicación deberá formularse por escrito mediante la plataforma SECOP II; no se atenderán consultas personales, ni telefónicas, ni por correo electrónico (excepto por indisponibilidad de la plataforma). Ningún convenio verbal con personal del SENA, antes o después de la firma del Contrato, podrá afectar o modificar ninguno de los términos y obligaciones aquí estipuladas.
11. Los proponentes con la sola presentación de su propuesta autorizan al SENA para verificar toda la información que en ella suministren.
12. Cuando se presente inexactitud en la información suministrada por el proponente o en la de uno de los miembros del Consorcio o de la Unión Temporal, el SENA podrá rechazar la propuesta y/o dar aviso a las autoridades competentes.
13. Tenga en cuenta la forma establecida por Colombia Compra Eficiente en caso de presentarse en forma de consorcio o unión temporal dentro la plataforma SECOP II, si no se presenta de la forma correcta su propuesta no podrá ser evaluada.
14. La presentación de la propuesta por el oferente constituye evidencia de que se estudiaron completamente las especificaciones, formatos y demás documentos; se recibieron aclaraciones necesarias a las inquietudes o dudas previamente consultadas y que ha aceptado que el Pliego de Condiciones es compatible y adecuado para identificar el alcance del servicio requerido por el SENA y que ha tenido en cuenta todo lo anterior para definir las obligaciones que se adquieren en virtud del contrato que se celebrará.
15. Verifique previamente al cierre del presente proceso ante el SENA, que se encuentre al día en el pago de aportes parafiscales.
16. El SENA se reserva el derecho de verificar la información suministrada y solicitar las aclaraciones que considere pertinentes.

1. Introducción

El Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, pone a disposición de los interesados el anexo de invitación publica No. **MC-VLL-CAB-0033-2024** para la selección del contratista.

TENGA EN CUENTA QUE EL PRESENTE DOCUMENTO ES ANEXO AL PLIEGO DE CONDICIONES ELECTRÓNICO QUE SE ENCUENTRA EN SECOP II, ESTE PLIEGO ESTÁ CONFORMADO POR TODOS Y CADA UNO DE LOS DOCUMENTOS QUE SE ANEXAN A TRAVÉS DE DICHA PLATAFORMA.

Los estudios y documentos previos que incluyen el análisis del sector, estudio de mercado y matriz de riesgo, así como cualquiera de sus anexos está en disposición del Público en el Sistema Electrónico de Contratación Pública SECOP II.

Los interesados pueden presentar observaciones mediante la plataforma, al presente documento en la oportunidad establecida para el efecto en el cronograma del proceso.

Este procedimiento se realiza a través de la modalidad de **Mínima cuantía**, atendiendo el objeto contractual, las especificaciones técnicas del mismo y el valor del contrato a celebrar.

2. Aspectos Generales

A. Invitación a las veedurías ciudadanas

En cumplimiento de lo dispuesto en el inciso 3 del artículo 66 de la Ley 80 de 1993, el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA -, invita a todas las personas y organizaciones interesadas en hacer control social al presente proceso, en cualquiera de sus fases o etapas, a que presenten las recomendaciones que consideren convenientes, a que consulten los Documentos del Proceso en el SECOP II. De acuerdo con la Ley 850 del 2003, las veedurías pueden conformar los diferentes comités (técnicos, financieros y sociales entre otros) para poder ejercer su función. Una vez conformada la veeduría con los parámetros de la ley, desarrollarán su actividad.

B. Costos derivados de participar en el Proceso de Contratación

Los costos y gastos en que los interesados incurran con ocasión del análisis de los documentos del proceso, la presentación de observaciones, la preparación y presentación de las ofertas, la presentación de observaciones a las mismas, y cualquier otro costo o gasto relacionado con la participación en el proceso de contratación estará a cargo exclusivo de los interesados y proponentes.

C. Comunicaciones

Las comunicaciones en el marco del proceso de contratación deben hacerse por escrito, úni camente mediante la plataforma SECOP II.

La comunicación debe contener: Identificación de los anexos presentados.

Las comunicaciones y solicitudes enviadas a el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, por canales distintos a los mencionados solo serán tenidas en cuenta para los propósitos del proceso de contratación cuando sean radicadas a través del canal que corresponda.

D. Idioma

Los documentos y las comunicaciones entregadas, enviadas o expedidas por los proponentes o por terceros para efectos del proceso de contratación, o para ser tenidos en cuenta en el mismo, deben ser otorgados en español. La oferta y sus anexos deben ser presentados en español. Los documentos con los cuales los proponentes acrediten los requisitos habilitantes que estén en una lengua extranjera, deben ser traducidos al español

presentarse junto con su original otorgado en lengua extranjera. Para firmar el contrato, el proponente que resulte adjudicatario debe presentar la traducción oficial al español de los documentos presentados por escrito en idioma extranjero, la cual deberá ser oficial en los términos del artículo 251 del Código General del Proceso, cumpliendo el trámite de apostilla o consularización.

E. Legalización de documentos otorgados en el Exterior

(i) **Consularización.** De conformidad con lo previsto en el artículo 480 del Código de Comercio, *"Los documentos otorgados en el exterior se autenticarán por los funcionarios competentes para ello en el respectivo país, y la firma de tales funcionarios lo será a su vez por el cónsul Colombiano o, a falta de éste, por el de una nación amiga, sin perjuicio de lo establecido en convenios internacionales sobre el régimen de los poderes.*

Al autenticar los documentos a que se refiere este artículo los cónsules harán constar que existe la sociedad y ejerce su objeto conforme a las leyes del respectivo país."

(ii) Surtido el trámite señalado en el presente numeral, estos documentos deben ser presentados ante el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia (Oficina de Legalizaciones) para la correspondiente legalización de la firma del cónsul y demás trámites pertinentes.

(iii) **Apostilla.** Cuando se trate de documentos de naturaleza pública otorgados en el exterior, de conformidad con lo previsto en la Ley 455 de 1998, no se requerirá del trámite de consularización señalado en el literal (a) anterior, siempre que provenga de uno de los países signatarios de la Convención de La Haya del 5 de octubre de 1961, sobre abolición del requisito de legalización para documentos públicos extranjeros, aprobada por la Ley 455 de 1998. En este caso sólo será exigible la apostilla, trámite que consiste en el certificado mediante el cual se avala la autenticidad de la firma y el título a que ha actuado la persona firmante del documento y que se surte ante la autoridad competente en el país de origen. Si la apostilla está dada en idioma distinto al español, deberá presentarse acompañada de una traducción oficial a dicho idioma y la firma del traductor legalizada de conformidad con las normas vigentes.

(iv) **Legalizaciones**

a. Los proponentes provenientes de países signatarios de la Convención de La Haya citada en el literal (b) anterior podrán optar, como procedimiento de legalización de los documentos otorgados en el exterior, por la consularización descrita en el numeral (a) anterior o la Apostilla descrita en el numeral (b) anterior.

b. Los anexos al presente pliego deben completar los interesados, no deberán contar con el procedimiento descrito en los literales (a) o (b) anteriores.

c. La consularización o apostilla de los documentos otorgados en el exterior deberán presentarse en original o copia auténtica so pena de tenerse como no presentada.

F. Potestad de Verificación

La Entidad se reserva el derecho de verificar integralmente la autenticidad, exactitud y coherencia de la totalidad de la información aportada por el proponente, pudiendo acudir para ello a las fuentes, personas, empresas, Entidades Estatales o aquellos medios que considere necesarios para el cumplimiento de dicha verificación.

G. Conversión de monedas

Los proponentes deben presentar sus **estados financieros** en la moneda legal del país en el cual fueron emitidos y adicionalmente en pesos colombianos.

Si está expresado originalmente en una moneda diferente a dólares de los Estados Unidos de Norte América, debe convertirse a esta moneda utilizando para ello el valor correspondiente con el siguiente procedimiento de conversión:

Si la moneda de origen es diferente al Peso, se deberá convertir la moneda original al Dólar y luego a Pesos. Para la conversión al Dólar, se deberá tomar, para todos los efectos, como tasa de referencia la tasa de cambio del día de corte que se especifique en el respectivo estado financiero; dicha tasa de cambio deberá ser la certificada: (i) por el Banco de la República de Colombia, (ii) en su defecto por el Banco Central; (iii) en caso que no la certifique las entidades descritas en el numeral (i) o (ii) por el organismo legalmente competente del país en que se emitió dicho documento.

Si se trata de estados financieros, una vez que se tengan las cifras en dólares de los Estados Unidos de América o si la información se presenta originalmente en dicha moneda, se debe tener en cuenta la tasa representativa del mercado TRM certificada por la Superintendencia Financiera de Colombia para la fecha de corte de estos.

H. Información Confidencial

Aunque la información que se solicita para la presentación de propuesta puede no ser constitutiva de amparo bajo reserva o secreto protegido por la Ley, **los proponentes serán responsables de advertir lo contrario**; en el caso en que las propuestas tuvieren información confidencial privada o que configure secreto industrial de acuerdo con la Ley colombiana, el proponente debe indicar tal calidad dentro de la opción dada para ello en el SECOP II al momento de la elaboración de la propuesta y asimismo expresar las normas legales que le sirven de fundamento.

3. CONVOCATORIA LIMITADA A MIPYMES

Teniendo en cuenta que la Ley 2069 de 2020 tiene como fin establecer un marco regulatorio que propicie el emprendimiento y el crecimiento, consolidación y sostenibilidad de las empresas, con el fin de aumentar el bienestar social y generar equidad, para dar mayor

participación e incentivos para las Mipymes, los emprendimientos y empresas de mujeres interesadas en celebrar contratos con el estado y para dar el debido cumplimiento a la Ley enunciada en precedencia, el Gobierno Nacional expidió el Decreto 1860 de 2021, el cual modificó y adicionó el Decreto 1082 de 2015. En este contexto y en lo referente a las Mipymes en la contratación pública en la modalidad de mínima cuantía, se modificaron los artículos 2.2.1.2.5.1.al 2.2.1.5.4 del Decreto 1082 de 2015. Así mismo, se modificó la Subsección 2 de la Sección 4 del Capítulo 2 del libro 1 de la parte 2 del libro 2 del Decreto 1082 de 2015.

Por lo anterior El servicio Nacional de Aprendizaje Sena en aras de dar cumplimiento a lo relativo al sistema de compras públicas, en especial en el proceso que actualmente se adelanta, informa a los proponentes que deberán tener en cuenta las siguientes disposiciones legales en el evento en que deseen acceder a las limitar el proceso a Mipymes:

"ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias limitadas a Mípyme. 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- $457.297.264.º) que aplicara hasta el 31 de Diciembre 2023, liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, 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 Mípyme, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo.

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales. De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a Mipyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o Distritos en donde se va a ejecutar el contrato. Cada Mipyme deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo.

ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas. La 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.
Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.
PARÁGRAFO 1. En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.
PARÁGRAFO 2. Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del registro mercantil, del certificado de existencia y representación legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.
PARÁGRAFO 3. En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme.
PARÁGRAFO 4. Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas."
Nota: En el evento que el proponente desee limitar el proceso a Mipyme, debe diligenciar los anexos No.1 y 1.1.

3.1. **AVISO DE LIMITACION DEL PROCESO A MIPYME**

La limitación del proceso a Mipymes deberá quedar consignada en un AVISO que será publicado el día definido en el cronograma del proceso, y deberá contener el siguiente texto:

"Teniendo en cuenta que SI __ NO ___ cumplieron con los requisitos establecidos en el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021 que modifica los artículos 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3. y 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1082 de 2015. El proceso **MC-VLL-CAB-0033-2023** No. SI __ NO ___se limita a la presentación de ofertas de MiPymes.

De igual forma, en razón al domicilio de las MiPymes que presentaron las solicitudes de limitación de convocatoria, el presente proceso SI ___ NO___ se limita territorialmente a empresas con domicilio en (Guadalajara de Buga, Departamento del Valle o Nacional)

En caso de limitarse el proceso se deberá presentar el Formato No. 1 y No. 1.1 según corresponda para acreditar la condición de MiPymes".

3.2. CIERRE DEL PROCESO

El cierre del proceso se realizará el día y hora indicados en el cronograma. Se adjudicará el contrato al oferente que haya cumplido con los requisitos mínimos habilitantes y presente la oferta económica de menor valor.

3.3. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

Una vez recibidas las ofertas, la Entidad publicará el listado de proponentes que presentaron oferta.
Los Proponentes que hayan acreditado el cumplimiento de los requisitos habilitantes serán evaluados, de acuerdo con lo establecido en el presente pliego, Por lo tanto la Entidad a través de la plataforma publicara el informe de evaluación, y los proponentes deberán revisar el informe de evaluación a fin de establecer si ha sido requerida alguna subsanación o aclaración, caso en el cual deberán anexar los soportes respectivos a través de la sección "mensajes" único medio por el cual los proponentes deberán dar respuesta y anexar la documentación respectiva, con el fin de adjuntarlos posteriormente a la oferta, teniendo como plazo máximo para subsanar hasta el término del traslado del informe, de conformidad con el artículo 5 de la ley 1150 de 2007.

La Entidad publicará el informe de evaluación de Ofertas en la oportunidad señalada en el Cronograma establecido en el SECOP 11. Las observaciones al informe de evaluación deberán presentarse por parte de los oferentes en la sección "observaciones al informe de selección" o en su defecto a través de la sección de "mensajes", no se aceptarán observaciones recibidas por otro medio.

3.4 COMITÉ DE EVALUACIÓN

La Entidad contará con un Comité de Evaluación de Propuestas, el cual estará integrado por personas del área técnica, financiera y jurídica. La evaluación de la propuesta comprende:

3.4.1. La verificación del cumplimiento de los requisitos habilitantes de carácter jurídico, financiero, económico, capacidad de organización y de experiencia del proponente, cuando apliquen de acuerdo con el pliego.
3.4.2. La verificación del cumplimiento de los requisitos técnicos mínimos excluyentes y de los requisitos técnicos adicionales.
3.4.3. La Entidad Contratante verificará y evaluará las ofertas presentadas por los proponentes dentro del plazo señalado en el cronograma, y podrá constatar información, solicitar aclaraciones o subsanaciones etc.
3.4.4. El proponente responderá las solicitudes de aclaración o subsanación a su propuesta dentro del término fijado por comité evaluador y en la forma referida en el numeral anterior.
3.4.5. Si la propuesta cumple con las exigencias del pliego será habilitada, conforme a lo establecido en el pliego de condiciones.
3.4.6. La Entidad Contratante de acuerdo con lo establecido en el cronograma pondrá a disposición de los proponentes los informes de evaluación de las propuestas para que dentro del término establecido en el cronograma presenten las observaciones que estimen pertinentes.

4. REQUISITOS HABILITANTES

De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1 .5.3. del Decreto 1082 de 2015, los requisitos habilitantes son:

a) Capacidad Jurídica.

b) Capacidad Financiera.

c) Capacidad Técnica

4.1. CAPACIDAD JURÍDICA

Describa los requisitos de capacidad jurídica de acuerdo con el Manual de Contratación y la Normativa Vigente.

1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA: El oferente deberá suscribir la carta de presentación de la propuesta, conforme al formato establecido en el anexo No. 4 “carta de presentación de la propuesta” y será firmada por el proponente o su apoderado debidamente facultado, si fuere el caso. Si la propuesta es presentada por una persona jurídica deberá ser firmada por el representante legal; si se trataré de una unión temporal o consorcio deberá venir firmada por la persona que los integrantes hayan seleccionado como representante del consorcio o unión temporal.

Apoderado.

Los proponentes podrán presentar ofertas directamente o por intermedio de apoderado, evento en el cual deberán anexar el poder otorgado en legal forma, en el que se confiera al apoderado, de manera clara y expresa, facultades amplias y suficientes para actuar, obligar y responsabilizar a todos y cada uno de los integrantes en el trámite del presente proceso y en la suscripción del Contrato.

El apoderado podrá ser una persona jurídica, pero en todo caso deberá tener domicilio permanente, para efectos de este proceso en la República de Colombia y deberá estar facultado para representar conjuntamente al Proponente y a todos los integrantes de la estructura plural, a efectos de adelantar en su nombre de manera específica las siguientes actividades: (i) formular oferta para el proceso de selección; (ii) Dar respuesta a los requerimientos y aclaraciones que solicite la Entidad en el curso del presente proceso; (iii) recibir las notificaciones a que haya lugar dentro del proceso, incluyendo la del acto administrativo de adjudicación; (iv) Suscribir en nombre y representación del adjudicatario el contrato.

Los poderes otorgados deberán cumplir con los requisitos exigidos en el Código General del Proceso para la constitución de apoderados (artículo 74), así como con los aspectos referidos a la autenticación, consularización o apostille y traducción, establecidos por la legislación colombiana.

2. CAPACIDAD: La capacidad legal es un requisito cuyo objeto cumplimiento se exige al interesado desde el momento de presentación de la oferta. Dicha condición se acreditará con la siguiente documentación:

a). CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL PARA PERSONA JURÍDICA O CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO MERCANTIL PARA

PERSONA NATURAL EXPEDIDO POR EL ÓRGANO COMPETENTE: El proponente persona natural o jurídica, o en el caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes deberá presentar con su oferta certificado expedido por autoridad competente con una antelación no mayor a 1 mes a la fecha de radicación de la oferta en el cual se pueda constatar lo siguiente:

OBJETO SOCIAL: Para participar en el proceso de selección el proponente cuando sea persona jurídica deberá tener un objeto social igual o similar al objeto de la presente convocatoria que le otorgue a la persona la capacidad legal para contratar.

CALIDAD DEL REPRESENTANTE LEGAL: De quien suscribe la oferta, se verifica con la inscripción del representante legal en el certificado de existencia y representación legal.

FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA PERSONA JURIDICA para presentar oferta y obligar a la persona jurídica a cumplir con el objeto del contrato. En caso de ser necesario deberá aportar autorización expresa del órgano social competente (Asamblea, Junta Directiva, etc.), de conformidad con los requisitos legales para su validez, en la que conste que el representante legal está plenamente facultado para presentar la propuesta y para suscribir el contrato hasta por el valor de la propuesta (cuando el representante legal de la persona jurídica tenga restricciones para contraer obligaciones en nombre de la misma). El documento de autorización deberá presentarse debidamente suscrito y expedido con anterioridad a la presentación de la propuesta.

Cuando la propuesta se presente por Consorcio o Unión Temporal deberá allegarse documento en el cual se acredite su constitución. Adjuntar formato **GCCONF-066 CONSTITUCION DE CONSORCIO o GCCONF-067 CONSTITUCION DE UNION TEMPORAL y GCCON-F-057 ACREDITACION DE SOCIOS.**

VIGENCIA: De conformidad con el Art. 6, inciso 2 de la Ley 80 de 1993, las personas jurídicas deberán acreditar que su duración no es inferior al plazo del contrato y un (1) año más, contado a partir de la fecha de entrega de las ofertas.

b) FOTOCOPIA DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA: Fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal de la persona jurídica o persona natural o cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, la cual debe ser clara y legible.

c) FOTOCOPIA DE LIBRETA MILITAR PARA VARONES MENORES DE 50 AÑOS Todo proponente sea Persona Natural o jurídica, de manera individual, en consorcio o Unión Temporal, los representantes de las personas jurídicas, así como el representante designado en el consorcio o Unión Temporal, (VARONES MENORES DE 50 AÑOS) deberán anexar copia de la LIBRETA MILITAR o Certificado de definición de situación militar emitido por el EJERCITO NACIONAL –DIRECCION DE RECLUTAMIENTO Y CONTROL DE RESEÑAS descargar de https://www.libretamilitar.mil.co/

3. ACREDITACIÓN DE ENCONTRARSE A PAZ Y SALVO EN EL PAGO DE APORTES A LOS SISTEMAS DE SALUD, RIESGOS PROFESIONALES, PENSIONES Y APORTES A LA CAJAS DE COMPENSACIÓN FAMILIAR, ICBF Y SENA.

Para personas naturales: El Proponente persona natural deberá acreditar la afiliación a los sistemas de seguridad social en salud y pensiones aportando los certificados de afiliación respectivos. El proponente podrá acreditar la afiliación entregando el certificado de pago de planilla. Los certificados de afiliación se presentan con fecha de expedición no mayor a treinta

(30) días calendario, anteriores a la fecha del cierre del proceso de contratación. En caso de modificarse la fecha de cierre del proceso, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia de los certificados de afiliación la fecha originalmente establecida en el pliego de condiciones definitivo.

La persona natural que reúna los requisitos para acceder a la pensión de vejez, o se pensione por invalidez o anticipadamente, presentará el certificado que lo acredite y, además la afiliación al sistema de salud.

Nota: Para los Proponentes Plurales cada uno de los integrantes debe acreditar por separado los requisitos señalados. Adicionalmente, el proponente adjudicatario debe presentar, para la suscripción del respectivo contrato, ante la dependencia respectiva, la declaración donde acredite el pago correspondiente a seguridad social y aportes legales cuando a ello haya lugar. Adjuntar **FORMATO GCCON-F-063 CERTIFICACIÓN APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES DE PERSONA NATURAL.**

Para personas jurídicas: Tratándose de personas jurídicas deberá acreditar el pago de sus empleados a los sistemas mencionados, mediante certificación suscrita por el representante legal o por el revisor fiscal cuando este exista, y deberá aportar fotocopia de la cedula de ciudadanía, su respectiva tarjeta profesional y certificado de antecedentes disciplinarios vigente y actualizado para contadores, en los términos señalados por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y la Ley 828 de 2003.

El documento deberá certificar que, a la fecha de presentación de su propuesta, el proponente ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina durante los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos. Si el proponente no tiene más de seis (6) meses de constituido, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución. Se verificará únicamente la acreditación del respectivo pago a la fecha de presentación de la propuesta, sin perjuicio de los efectos generados ante las entidades recaudadoras por el no pago dentro de las fechas establecidas en las normas vigentes. Para el cumplimiento del aporte en salud, éste se deberá hacer de conformidad con lo establecido en el Decreto 2236 de 1999 y las demás normas que lo regulen. Adjuntar **FORMATO GCCON-F-062 CERTIFICACIÓN APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES DE PERSONA JURÍDICA.**

a) En caso de presentar acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas, el proponente deberá manifestar que existe el acuerdo y que se encuentra al día en el cumplimiento de este.

b) En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus integrantes cuando los mismos sean personas jurídicas constituidas en Colombia, deberán presentar en forma individual dicha certificación expedida por el Representante Legal o Revisor Fiscal respectivo cuando este exista, según corresponda.

c) En caso de que el proponente no tenga empleados a su cargo, o por cualquier motivo no esté obligado al pago de aportes de seguridad social y parafiscal, así deberá manifestarlo.

4. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS DE LA PROCURADURÍA. La entidad hará la consulta en la página web de la Procuraduría General de la Nación el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), para verificar la existencia o no de antecedentes disciplinarios del proponente, Persona Natural, (Persona jurídica,

representante legal de la persona jurídica y del proponente plural, así como los integrantes del proponente plural).

En caso de que en el certificado de antecedentes disciplinarios conste que el proponente presenta antecedentes disciplinarios vigentes que impliquen inhabilidad para contratar con el Estado, su propuesta será rechazada.

Los proponentes extranjeros que no tengan sucursal o domicilio en Colombia (Persona jurídica, así como los representantes legales de las personas jurídicas y/o del proponente plural, y los integrantes del proponente plural) deberán presentar una declaración rendida bajo la gravedad del juramento en la que se declare que no tiene antecedentes disciplinarios.

5. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES FISCALES DE LA CONTRALORÍA. De conformidad con lo consagrado en el artículo 60 Ley 610 de 2000 y el parágrafo primero del artículo 38 de la Ley 734 de 2002, ningún proponente ni los integrantes de proponentes plurales, podrá haber sido declarado responsable fiscalmente, caso en el cual será inhábil para contratar con el Estado durante los cinco años siguientes a la ejecutoria del fallo correspondiente: inhabilidad que cesará cuando la Contraloría competente declare haber recibido el pago o, si este no fuere procedente, cuando la Contraloría General de la República excluya al responsable del boletín de responsables fiscales. Dicha circunstancia se verificará por parte de la entidad en el Boletín de responsables Fiscales de la Contraloría General de la República vigente a la fecha de cierre del presente proceso de selección.

Igual requisito deberá cumplir el representante legal del proponente plural, así como el representante legal de la persona jurídica, ya sea como proponente o integrante de proponente plural.

Los proponentes extranjeros que no tengan sucursal o domicilio en Colombia (Persona jurídica, así como los representantes legales de las personas jurídicas y/o del proponente plural, y los integrantes de proponente plural) deberán presentar una declaración rendida bajo la gravedad de juramento en la que se declare que no tiene antecedentes fiscales.

6. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES: Ningún proponente, Persona Natural, Representante legal de personas jurídicas o representante legal del proponente plural y sus integrantes, podrá registrar antecedentes judiciales, para lo cual la entidad verificará en la página de la Policía Nacional, dicha circunstancia, antes del cierre de propuestas. De igual forma todos los representantes legales de la persona jurídica que conforman dichos proponentes plurales, no podrán registrar antecedentes judiciales; así mismo de quien abona la propuesta si es del caso.

Los proponentes extranjeros que no tengan sucursal o domicilio en Colombia (persona jurídica, así como los representantes legales de las personas jurídicas y/o del proponente plural, y los integrantes de proponentes plurales) deberán presentar una declaración rendida bajo la gravedad del juramento en la que se declare que no tiene antecedentes judiciales.

7. REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS. Ningún proponente representante legal de personas jurídicas o representante legal del proponente plural y sus integrantes, podrá estar vinculado en el sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC de la Policía Nacional de Colombia como infractor de la Ley 1801 de 2016 Código Nacional de Policía y Convivencia, ni como deudor moroso en el pago de las multas por infracciones al Código Nacional de Policía, para tales efectos se considera en mora quien no lo haya pagado

dentro de los seis (6) meses siguientes a su imposición, para lo cual la entidad verificará en la página de la Policía Nacional (Art 183).

8. CERTIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE CONTRATO DE APRENDIZAJE: Se deberá acreditar paz y salvo del cumplimiento sobre el Contrato de Aprendizaje, mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista o por el representante legal. En el evento de no encontrarse obligado con la contratación de aprendices deberá manifestarlo por escrito. “En el caso de personas naturales, en el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, lo certificará mediante la presentación de una declaración juramentada, donde se manifieste dicha circunstancia”. ´’p

9. CERTIFICACIÓN DE AUSENCIA DE INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES O PROHIBICIONES PARA CONTRATAR CON EL ESTADO. Para el caso de las personas jurídicas, el representante legal, deberá presentar una declaración en la cual conste que ni el, ni la persona jurídica, ni los miembros de la junta directiva se encuentran inmersos en alguna causal de inhabilidad, incompatibilidad o prohibiciones para contratar con el estado de acuerdo a la Constitución y la ley, en el mismo sentido el proponente persona natural deberá aportar dicha declaración bajo los mismos parámetros señalados en el presente numeral, suscrita en original. Adjuntar anexo 9 Certificado de Inhabilidades e incompatibilidades.

10. REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO-RUT. El proponente, persona natural, jurídica, cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, deberá adjuntar fotocopia del Registro Único Tributario – RUT- expedido por la DIAN.

11. SI ES DECLARANTE DE RENTA O NO CERTIFICACION. Documento escrito en el cual certifique si ES o NO Declarante de Renta

12. CERTIFICACION BANCARIA DEL PROPONENTE El oferente deberá presentar con su oferta la certificación expedida por una entidad financiera en la que se detalle número de cuenta bancario corriente o de ahorros para efecto de pagos. El certificado la expedición deberá ser con una antelación no mayor a 1 mes a la fecha de radicación de la oferta y deberá corresponder a la referencia bancaria registrada en el Usuario SECOP II.

13. FORMATO AUTORIZACIÓN PARA NOTIFICACIÓN ELECTRONICA DE ACTOS ADMINISTRATIVOS Para que el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA - pueda generar el trámite de la notificación de los actos administrativos de carácter particular, por cualquier vía electrónica, el proponente deberá registrar su dirección de correo electrónico y aceptar las condiciones relacionadas en el presente documento. Adjuntar formato GCCON-F-059.

14. COMPROMISO ANTI-CORRUPCIÓN. que debe contraer el (los) PROPONENTE (S), hacer constar en comunicación escrita de compromiso y bajo la gravedad de juramento, que se entiende prestado por la sola suscripción de documento que anexa a la oferta. Se incluye formato sugerido en documentos del proceso.

15. EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL DE EXTRANJEROS. Las personas jurídicas extranjeras deben acreditar su existencia y representación legal con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio no anterior a tres (3) meses desde la fecha de presentación de la Oferta, en el cual conste su existencia, fecha de constitución, objeto, duración, nombre representante legal, o nombre de la persona que tenga la capacidad de comprometerla jurídicamente, y sus facultades, señalando expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano directo que lo faculta. ¿El

proponente es persona jurídica extranjera? Si la respuesta es sí, por favor adjuntar documento solicitado.

16. AUTORIZACIÓN CONSULTA INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS. (Ley 1918 de 2018). La información suministrada en la consulta de los antecedentes tendrá un carácter reservado y será utilizada de manera exclusiva para el proceso de selección y de movimientos de personal. Lo anterior de conformidad con la ley 1918 de 2018 y Decreto 753 del 2019.

17. CERTIFICACIÓN CONSULTA INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS. (Ley 1918 de 2018). La información suministrada en la consulta de los antecedentes tendrá un carácter reservado y será utilizada de manera exclusiva para el proceso de selección y de movimientos de personal. Lo anterior de conformidad con la ley 1918 de 2018 y Decreto 753 del 2019.

NOTA: Todos los documentos anexos solicitados por la entidad deben venir debidamente marcados y numerados de acuerdo con el nombre del documento del requisito exigido.

18. CERTIFICADO REDAM – REGISTRO DE DEUDORES ALIEMENTARIOS MOROSOS. es un mecanismo de control al incumplimiento de las obligaciones alimentarias, establecido a través de la Ley Estatutaria 2097 del 2 de julio de 2021 Y El Decreto 1310 del 26 de julio de 2022

NOTA: Todos los documentos anexos solicitados por la entidad deben venir debidamente marcados y numerados de acuerdo con el nombre del documento del requisito exigido.

4.1. REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS.

4.2.1. EXPERIENCIA.

El proponente que pretenda acreditar experiencia deberá aportar las certificaciones y/o acta de liquidación expedidas por la entidad contratante, en la que se reflejen como mínimo los siguientes requisitos:

- **a)** Nombre de la empresa Contratante (Dirección y Teléfono)
- **b)** N.I.T
- **c)** Nombre del Contratista
- **d)** Si se trata de un Consorcio o de una Unión Temporal se debe señalar el nombre de quienes lo conforman, adicionalmente se debe indicar el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros.
- **e)** Número del contrato (si tiene)
- **f)** Objeto del contrato
- **g)** Valor del Contrato (si el contrato se encuentra en ejecución el valor ejecutado)
- **h)** Fecha de suscripción, inicio (día, mes y año) y fecha de terminación (día, mes y año).
- **i)** Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año)
- **j)** Nombre y firma de quien expide la certificación.

La experiencia que se debe acreditar para participar en el presente proceso de selección será de dos (2) contratos ejecutados y terminados que cumpla con los siguientes requisitos:

a) El objeto y/o alcance de los contratos debe estar relacionado con el objeto contractual.
b) Se encuentren ejecutados en un ciento por ciento (100%) a la fecha de vencimiento del plazo de presentación de propuestas.
c) Como mínimo el valor de uno de los contratos o la suma de los dos deberá ser igual o superior al cincuenta por ciento (50%) del presupuesto oficial definido para el presente proceso.

Certificación que no tenga los requisitos exigidos para verificar la información de la misma, no quedará habilitada para cumplir con el requisito de experiencia y deberá entregarse con lo exigido, de lo contrario no cumplirá y podrá ser causal de no cumplimiento dentro del presente proceso.

Si el proponente es un Consorcio o una Unión Temporal, la experiencia total de dicha figura asociativa será la que aporte cada uno de los integrantes de acuerdo con su porcentaje de participación en ella. Cuando se haga referencia a un contrato ejecutado como Consorcio o Unión Temporal, se deberá indicar la participación de cada uno de sus integrantes, cumpliendo con los demás requisitos solicitados en este numeral.

Nota 1: Cuando se pretenda acreditar experiencia con entidades privadas, el proponente deberá anexar además de la certificación cualquiera de los siguientes documentos: copia de la minuta respectiva, factura de venta, orden pedido u otro documento relacionado que soporte la certificación, so pena de no ser tenida en cuenta para el cálculo de la experiencia.

Nota 2: En el evento que los contratos presentados por los proponentes involucren servicios adicionales a los solicitados por la entidad, la certificación deberá reflejar el valor total correspondiente a dichos servicios.

Nota 3: En caso de que la certificación no contenga toda la información requerida, dicha información podrá verificarse en los soportes adjuntos.

La certificación del contrato se analizará por separado; en caso de presentar certificaciones que incluyan contratos adicionales al principal, el tiempo adicional se sumará al contrato principal, quedando esta como una sola certificación.

En todo caso el incumplimiento de la experiencia mínima exigida en el presente numeral será causal de rechazo de la propuesta.

La certificación del contrato se analizará por separado; en caso de presentar certificaciones que incluyan contratos adicionales al principal, el tiempo adicional se sumará al contrato principal, quedando esta como una sola certificación.

En todo caso el incumplimiento de la experiencia mínima exigida en el presente numeral será causal de rechazo de la propuesta.

4.2.2. CRITERIO DIFERENCIAL- INCENTIVO DECRETO 1860 DE 2021

Teniendo en cuenta lo Establecido en el Artículo 3 del Decreto 1860 de 2021 que adiciona el Articulo 2.2.1.2.4.2.218 del Decreto 1082 de 2015, se considera viable, dado que el presente

proceso se debe limitar a MIPYME, establecer requisitos Diferenciales para incentivar MIPYMES.

Para beneficiar a las MiPymes que deseen participar en el presente proceso, se establecerá como requisito diferencial que el tiempo de experiencia y/o número de contratos para acreditarlo sea:

El oferente deberá demostrar la experiencia con la presentación de certificación escrita o copia de un (1) contrato celebrado con entidad estatal o privada con la certificación correspondiente, cuyo valor igual o superior al 50% del Presupuesto Oficial establecido para este contrato, indicando su objeto, valor y plazo de ejecución.

Los proponentes que accedan a este beneficio deberán aportar, junto con su propuesta, los documentos que acreditan su condición de MiPymes de conformidad con los criterios de clasificación empresarial son los definidos en el artículo 2.2.1.13.2.2 del Decreto 107 4 de 2015, Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, o la norma que lo modifique, derogue o sustituya deberán aportar el Anexo 1 y/ 1.1. Para el caso de proponentes plurales se podrá acceder a este beneficio siempre y cuando al menos uno de los integrantes ostente alguna de las anteriores condiciones y tenga una participación como mínimo del 10 %, el cual deberá aportar en cualquiera de los casos los documentos que acrediten su condición.

EL SENA SE RESERVA EL DERECHO DE VERIFICAR DURANTE LA EVALUACIÓN LA INFORMACIÓN APORTADA POR EL PROPONENTE A FIN DE CORROBORAR LA MISMA Y SOLICITAR LOS SOPORTES QUE CONSIDERE CONVENIENTES.

Por medio de esta documentación la entidad busca que los oferentes acrediten si cuentan con las capacidades técnicas y particularmente de experiencia para desarrollar el objeto a contratar.

4.2.3. OFERTA TECNICA Y ECONOMICA.

Para la presentación de la oferta económica a través de la plataforma SECOP II deberá tener en cuenta lo siguiente:

- **a)** Deberá presentar la oferta técnica y económica en el formulario de la plataforma del SECOP II.
- **b)** El proponente deberá cotizar la totalidad de los ítems requeridos y en las unidades, medidas y cantidades requeridas por la Entidad.
- **c)** Se verificarán los valores de los bienes y/o servicios contenidos en las ofertas, teniendo en cuenta los precios del mercado. El proponente deberá presentar su oferta discriminando precios unitarios comprendiendo en ellos todos los costos directos e indirectos.
- **d)** El interesado en participar debe tener presente que la plataforma del SECOP II no contiene una casilla para discriminar el IVA, por lo tanto, el valor unitario a ofertar deberá incluir el IVA si a ello hay lugar.
- **e)** Al presentar su oferta tenga en cuenta que la misma se entenderá presentada en moneda legal colombiana, con los impuestos, tarifas y descuentos correspondientes a que hubiere lugar. En el evento en que la propuesta económica tenga centavos, el proponente deberá aproximarla al peso, ya sea por exceso o por defecto, si la suma es mayor o menor a 0.50 centavos.

f) Solo se pagarán los precios contratados y por tanto, no reconocerá suma alguna por impuestos ni reajustes a los precios ofertados, a menos que el reajuste se deba efectuar como consecuencia de una acción directa de la entidad previamente formalizada de acuerdo a los procedimientos legales y presupuéstales que corresponda.

g) El SENA efectuará las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación: retención en la fuente RENTA, Retención en la fuente ICA, retención de IVA.

h) Deberán ser tramitadas por el PROPONENTE, las devoluciones o exenciones a que crea tener derecho ante la respectiva Administración de Impuestos, sin responsabilidad alguna por parte del SENA o costo para ella.

i) Todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato, incluidas la constitución de la garantía única de cumplimiento en caso de que se le requiera, son de cargo exclusivo del CONTRATISTA. Por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos.

j) NO DEBE SOBREPASAR EL PRESUPUESTO UNITARIO ESTIMADO POR LA ENTIDAD SO PENA DE SER RECHAZADA LA OFERTA.

4.3. REQUISITOS HABILITANTES FINANCIEROS -CAPACIDAD FINANCIERA

En virtud de lo establecido en el numeral 2 del artículo 2.2.1.2.5.2 del Decreto 1082 de 2015 y teniendo en cuenta que se trata de un proceso de mínima cuantía y que el pago se realizará contra entrega a satisfacción de los bienes y/o servicios objeto del contrato, para el presente proceso de selección, no se solicitaran indicadores financieros.

5. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

El objeto del proceso es “Suministro de materiales de formacion de frutas, hortalizas, viveres y abarrotes de los diferentes programas del Centro Agropecuario de Buga, vigencia 2024.”. La Entidad Contratante adelanta este proceso con base en el certificado de disponibilidad presupuestal No. 8624 de mayo 14 de 2024.

5.1. CONDICIONES ESPECIFICAS TÉCNICAS
6.

CODIGO UNSPSC	ITEM	DESCRIPCION TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	CANTIDAD
10151520	ACELGA	Planta que se incluye dentro de la familia de las Quenopodiáceas. Sus hojas son grandes, de forma oval, ligeramente acorazonada, con marcadas nervaduras que nacen de la mitad del tallo. El peciolo es	Kilogramo	kilogramo	1

		ancho, largo y carnoso. El color difiere según variedades entre verde oscuro, verde claro y amarillo. Las pencas son de color blanco, crema o amarillo, aunque también las hay de color rojo. El sabor es similar al de las espinacas y el peciolo resulta muy carnoso y suculento con un sabor vegetal muy suave			
10151532	AHUYAMA	Fruto en baya de la calabacera y pertenece a la familia de las Cucurbitáceas. Es esférica, achatada, ovalada o alargada en forma de botella y presentan el entorno acostillado. La corteza puede ser anaranjada, amarilla, roja, verdosa, blanca, negra, morada o mezcla de varios colores. Su pulpa generalmente es de color anaranjado o amarillo. Son ligeramente insípidas aunque con un toque dulce y afrutado.	Kilogramo	kilogramo	1
50405601	Ají fresco jalapeño	Primera calidad, sin sobremaduració n y en perfectas condiciones físicas.	Kilogramo	kilogramo	1
51212007	Ajo fresco	Planta herbácea de hojas largas, en forma de espada, flores pequeñas y blancuzcas y fruto en cápsula que encierra unas semillas negras y arriñonadas; el bulbo, de olor y sabor intenso y característico, está cubierto por una envoltura parecida a un papel muy fino y consta de varias piezas fáciles de separar llamadas dientes.	Kilogramo	kilogramo	1

50402702	APIO	Es un tallo grueso, hueco, estriado y alargado que se compone de pencas de forma cilíndrica, recorridas longitudinalmente por un surco profundo, de las que brotan numerosas hojas con apariencia semejante al perejil. Si se dejan crecer de forma natural, las pencas adquieren un color que va del verde amarillento al verde oscuro. Si proceden de cultivo, suelen blanquearse durante las etapas finales de crecimiento. Para ello se cubre la planta de modo que sólo las hojas reciben luz. En este caso, las pencas son de color verde claro. Las hojas tienen un sabor muy intenso, acre, ligeramente amargo y agradable. El sabor del tallo es más suave y tiene cierto gusto anisado y una textura crujiente. El blanqueado, además de eliminar el color verde, también reduce notablemente el sabor amargo.	Kilogramo	kilogramo	1
50407201	ARRACACHA	La planta de la arracacha tiene un tronco cilíndrico corto con numerosos brotes en la parte superior de donde parten las hojas de peciolos largos y sus flores son de color púrpura. Su parte comestible es la raíz que asemeja a una zanahoria engrosada, ésta puede ser de color blanco, amarillo o morado según la variedad.	Kilogramo	kilogramo	1

50400000	ARVEJA VERDE FRESCA DESGRANADA	Fresca, seleccionada, desgranada, lavadas, desinfectadas y empacadas en bolsa de polietileno x kilo y embalado en canastilla. Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo.Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal.	Kilogramo	kilogramo	1
50307003	BANANO	Es un fruto con forma oblonga, alargada y algo curvada. En función de la variedad, la piel puede ser de color amarillo verdoso, amarillo, amarillo-rojizo o rojo. Destaca porque su sabor es dulce, intenso y perfumado. La pulpa tiene una consistencia harinosa y su sabor, a diferencia del resto de plátanos de consumo en crudo, no es dulce ya que apenas contiene hidratos de carbono sencillos.	Kilogramo	kilogramo	1
10151508	BERENJENA	Es un fruto de forma variable (esférica, oblonga o alargada en la mayoría de los casos) según el tipo. Su piel es lisa, consistente, brillante y de colores diversos: blanca, púrpura, negra, amarilla o roja. También hay variedades de piel jaspeada, es decir, con mezcla de varios	Kilogramo	kilogramo	1

		colores, sobre todo blanca y morada o verde. En su interior contiene una suculenta pulpa de color blanco o verde, según la variedad, y presenta semillas blandas dispersas por la carne. Tiene un sabor suave, muy vegetal, con un ligero toque amargo.			
10151525	BROCOLI	Es una planta que pertenece a la familia de las Crucíferas. Es similar a la coliflor, aunque tiene menos hojas alrededor. Sus pedúnculos florales son menos prietos y compactos y forman una cabeza de figura irregular, abierta y desproporcionada. El color de su pella es de un verde oscuro en el tallo y de un verde azulado en el extremo de la flor, aunque existen variedades moradas, rojizas, amarillas y blancas. Su sabor acre es pronunciado, algomás suave que la coliflor.	Kilogramo	kilogramo	1
10151529	CALABAZIN AMARILLO	Es una hortaliza que pertenece a la familia de las Cucurbitáceas. Tiene forma alargada, aunque también puede ser esférica y el color de su piel es variable: amarilla, verde clara, oscura o incluso negra. Algunas variedades presentan puntos grises aunque su carne siempre es blanca. El sabor es algo amargo, aunque con un ligero toque dulce.	Kilogramo	kilogramo	1
50405305	Cebolla cabezona blanca	Primera calidad, sin sobremaduración y en	Kilogramo	kilogramo	1

		perfectas condiciones físicas.			
50405305	CEBOLLA JUNCA O LARGA	Primera calidad, sin sobremaduració n y en perfectas condiciones físicas.	Kilogramo	kilogramo	1
10151511	CEBOLLA PUERRO	Es una hortaliza que pertenece a la familia de las Liliáceas. Su forma es alargada, con un bulbo en un extremo y hojas verdes en el otro. El bulbo es de color blanco y las hojas van del blanco al verde oscuro. El sabor es parecido al de la cebolla, pero algo más dulce y suave.	Kilogramo	kilogramo	1
50405312	CEBOLLA ROJA	Pertenece al género Allium, el más importante de la familia de las Liliáceas. Tiene forma globosa, esférica o elipsoidal y puede ser de color blanco, amarillo, rojo intenso, violáceo o con o sin vetas. En general su sabor es picante, si bien según la variedad también las hay dulces.	Kilogramo	kilogramo	1
10151812	CHAMPIÑONES FRESCOS ENTEROS	Es un hongo formado por un sombrero de forma semiesférica o plana y pie cilíndrico, normalmente blanco. El sombrero mide de cinco a doce centímetros de diámetro, e inicialmente es hemiesférico y luego pasa a ser plano-convexo. La cutícula es blanca con fibrillas y escamitas mas oscuras, y pasa a color cremoso en la madurez. Las láminas son desiguales, rosadas al principio y, después, marrón chocolate. El pie es cilíndrico y de color blanco con un anillo en	Kilogramo	kilogramo	1

		la parte superior que se desintegra fácilmente. La carne es blanca con tonos rosados al corte, de sabor agradable y olor poco perceptible.			
50404106	CILANTRO	os tallos del cilantro son largos y delgados. Su fruto es de olor suave y sabor picante.El cilantro posee dos clases de hojas. Las superiores, abundantes y divididas, y las inferiores, muy parecidas al perejil. Destacan por su color verde intenso y su forma de abanico. A medida que ascienden en la planta, se van tornando más plumosas.	Kilogramo	kilogramo	1
70141504	CIMARRÓN	Hierba lampiña muy aromática. Hojas dispuestas en una roseta basal, obovadas u oblongas, de 5 a 18 cm de largo y de 1,5 a 5 cm de ancho, envainadoras en la base y aserradas	Kilogramo	kilogramo	1
50402610	COLIFLOR	Coliflor fresca de primera calidad	Kilogramo	kilogramo	1
10151537	ESPARRAGOS	Los espárragos on tallos jóvenes y tiernos de la esparraguera, planta herbácea de la familia de las Liliáceas. Su forma es alargada, con pequeñas hojas en la punta en forma de escamas. Son blancos o verdes, aunque en algunos casos presentan tonalidades violetas o rosadas y tienen un sabor muy suave, con un ligero toque amargo a veces imperceptible.	Kilogramo	kilogramo	1
10151517	ESPINACA	Las espinacas son una verdura de hoja que pertenece a la familia de las Quenopodiáceas.	Kilogramo	kilogramo	1

		Está formada por un conjunto de hojas lisas o rizadas dispuestas en roseta que surgen de un tallo más o menos ramificado. El color de las hojas es verde oscuro y brillant y su sabor es ligeramente ácido, pero agradable.			
50171548	FLORES COMESTIBLES EMPAQUE	Mezcla dispone de una gran variedad de flores en todos los colores y sabores, desde dulces, ligeramente amargos, herbáceos, aromáticos y cítricos, makro Premium Micromezclum con flores bandeja 60g	Bandeja	X 60 Gramos	1
50306701	FRESA	Primera calidad, sin sobremaduració n y en perfectas condiciones físicas.	Kilogramo	kilogramo	1
10151501	FRÍJOL BOLÓN ROJO	tienen forma ovoide, 73% textura suave a áspera y el 80% son de color negro,fuente importante de proteínas (14 a 33%), almidón, vitaminas del complejo B, minerales (Ca, Cu, K, Mg, P, y Zn) y fibra alimentaria (15.5 a 21.0 g por cada 100 g de grano cocinado).	Kilogramo	kilogramo	1
10151501	FRÍJOL VERDE FRESCO	tienen forma ovoide, 73% textura suave a áspera y el 80% son de color negro,fuente importante de proteínas (14 a 33%), almidón, vitaminas del complejo B, minerales (Ca, Cu, K, Mg, P, y Zn) y fibra alimentaria (15.5 a 21.0 g por cada 100 g de grano cocinado).	Kilogramo	kilogramo	1
10151538	GARBANZOS	se caracteriza por tener: Granos íntegros. Piel fina Gran mantecosidad del albumen. Ausencia de granulosidad. Albumen consistente.	Kilogramo	kilogramo	1

		Uniformidad de la masa. Sabor agradable e intenso.			
50171548	GUASCA	tallos de color verde pálido, muy ramificados desde la base, más o menos erectos y alcanzan entre 20 y 70 cm de altura. Hojas opuestas, de 2 a 6 cm de largo por hasta 3,5 cm de ancho, ovadas a lanceoladas, muy leve e irregularmente sinuadas y dentadas	Kilogramo	kilogramo	1
50307045	GUAYABA	son redondos de 5 a 10 cm de diámetro y libera un olor almizclado fuerte y dulce cuando madura. Además de la vitamina C por la que se le reconoce, la guayaba también contiene mucha agua y pocas calorías y es rica en vitamina A, E, D12, hierro, cobre, calcio, magnesio, potasio, manganeso y fósforo	Kilogramo	kilogramo	1
50405904	HABICHUELA	Primera calidad, sin sobremaduració n y en perfectas condiciones físicas.	Kilogramo	kilogramo	1
50407009	HOJA DE PLÁTANO – ATADO	Hoja del árbol del plátano, de la familia de las musáceas. Es de gran tamaño, verde claro u oscuro, forma ovada con una costilla gruesa en el centro. Después de cortarla, se le retira la costilla y se emplea para envolver diferentes alimentos, especialmente tamales.	Paquete	X 3 Hojas	1
50407030	JENGIBRE	Olor fuerte aromático; sabor agrio, picante. Los rizomas son de color cenizo por fuera y blanco amarillento por dentro.	Kilogramo	kilogramo	1
50303905	KIWI	Los kiwis son un fruto exótico que proviene de	Kilogramo	kilogramo	1

		las laderas del Himalaya, concretamente de China Continental. Tiene forma de elipse y cubierta de una piel repleta de vellosidades. La piel marrón de los kiwis está recubierta de pequeños filamentos a modo de pelos y su pulpa tiene un color verde esmeralda y está repleta de pequeñas pepitas de color negro, dispuestas en forma de círculo. El kiwi tiene un sabor agridulce y muy refrescante.			
10151512	LECHUGA BATAVIA	Lechuga Batavia, Lechuga butter-head o mantecosa, Lechuga iceberg, Lechuga hoja de roble, Lollo rosso, Lechuga romana o española, Cogollos. Los diferentes tipos de lechugas formna el género Lactuca y pertenece a la familia de las Asteráceas. La forma es más o menos redondeada según la variedad y, en general, son de color verde, aunque algunas variedades p	Kilogramo	kilogramo	1
10151512	LECHUGA CRESPA MORADA HIDROPONICA	Lechuga Batavia, Lechuga butter-head o mantecosa, Lechuga iceberg, Lechuga hoja de roble, Lollo rosso, Lechuga romana o española, Cogollos. Los diferentes tipos de lechugas formna el género Lactuca y pertenece a la familia de las Asteráceas. La forma es más o menos redondeada según la variedad y, en general, son de color verde,	Kilogramo	kilogramo	1

		aunque algunas variedades presentan hojas blanquecinas o incluso rojizas o marrones. Las hojas interiores de los cogollos de las lechugas son amarillentas y el sabor es suave, agradable y fresco y las hace aptas y apreciadas para su consumo en crudo habitualmente en ensaladas.			
10151512	LECHUGA CRESPA VERDE HIDROPONICA	Lechuga Batavia, Lechuga butter-head o mantecosa, Lechuga iceberg, Lechuga hoja de roble, Lollo rosso, Lechuga romana o española, Cogollos. Los diferentes tipos de lechugas formna el género Lactuca y pertenece a la familia de las Asteráceas. La forma es más o menos redondeada según la variedad y, en general, son de color verde, aunque algunas variedades presentan hojas blanquecinas o incluso rojizas o marrones. Las hojas interiores de los cogollos de las lechugas son amarillentas y el sabor es suave, agradable y fresco y las hace aptas y apreciadas para su consumo en crudo habitualmente en ensaladas.	Kilogramo	kilogramo	1
50304205	LIMÓN TAHITI	El limón es un fruto del limonero, género Citrus que pertenece a la familia de las Rutáceas. Los limones tienen una forma ovalada o elíptica y su color es entre amarillo y verde. Su	Kilogramo	kilogramo	1

		fuerte corteza oculta una capa blanca esponjosa e insípida además de una pulpa de tono pálido amarillento, formada por ocho o diez segmentos o gajos que encierran pequeñas pepitas.			
50307005	LULO	Fruta fresca, seleccionada, sin daños estructurales en su fisiología, de primera, empacada en bolsa de polietileno embalada en canastilla, lulos enteros, frescos, con el color característico de la variedad. Homogéneos en tamaño y variedad. Limpios, sin humedad exterior.Libres de ataques por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre, cicatrices o cortaduras.	Kilogramo	kilogramo	1
50304402	MANDARINA	La mandarina es el fruto del mandarino, árbol que pertenece a la familia de las Rutáceas. La mayoría de las variedades tienen forma esférica ligeramente aplanada. El color, tanto de su cáscara como de su pulpa, es anaranjado; en algunas variedades la piel puede tener un tono naranja rojizo. Su piel, en general, no se adhiere al fruto y su pulpa se divide en 8 ó 10 gajos que se separan con facilidad. Es de sabor dulce, ligeramente acidulado y resulta jugosa y refrescante.	Kilogramo	kilogramo	1
50304524	Mango Tomy atkin	Primera calidad, sin sobremaduració n y en perfectas condiciones físicas.	Kilogramo	kilogramo	1

50301526	MANZANA ROYAL GALA IMPORTADA	Las manzanas son las frutas del manzano, árbol de la familia de las Rosáceas. Tiene forma ovoide, a veces alargada o redonda, que esconde numerosas semillas de color pardo en su interior. Su piel es casi siempre brillante y lisa y las hay de cuatro colores: manzanas verdes, manzanas rojas, manzanas amarillas y bicolores. La pulpa puede ser dura o blanda, pero siempre refrescante y jugosa, y su sabor va desde el muy dulce al muy ácido pasando por toda una mezcla de gustos acidulados y azucarados. La carne es más o menos aromática según la variedad.	Kilogramo	kilogramo	1
50301518	MANZANA VERDE	Las manzanas son las frutas del manzano, árbol de la familia de las Rosáceas. Tiene forma ovoide, a veces alargada o redonda, que esconde numerosas semillas de color pardo en su interior. Su piel es casi siempre brillante y lisa y las hay de cuatro colores: manzanas verdes, manzanas rojas, manzanas amarillas y bicolores. La pulpa puede ser dura o blanda, pero siempre refrescante y jugosa, y su sabor va desde el muy dulce al muy ácido pasando por toda una mezcla de gustos acidulados y azucarados. La carne es más o menos aromática según la variedad.	Kilogramo	kilogramo	1

50305205	Maracuya	Primera calidad, sin sobremaduració n y en perfectas condiciones físicas.	Kilogramo	kilogramo	1
10151609	MAZORCA DE MAÍZ O CHOCLO	Color típico de las variedades utilizadas: amarillo-oro, amarillo vivo homogéneo o blanco. Olor / Sabor Sabor dulce y azucarado, olor franco y típico, exentos de sabores o olores extraños. Granos de textura tierna, sin firmeza excesiva.	Kilogramo	kilogramo	1
10151534	MELÓN	Los melones son el fruto de la melonera, planta de tallo rastrero que pertenece a la familia de las Cucurbitáceas. Su forma, unas veces es esférica y otras ovalada o alargada, como un balón de rugby. La corteza del melón puede ser verde, amarilla, anaranjada, blanca, y su pulpa adquiere tonos que van desde el blanco, crema, amarillo, anaranjado hasta el tono verdoso. El interior de su pulpa alberga una cavidad donde se encuentran multitud de semillas de color crema, mezcladas con una masa gelatinosa y viscosa que se elimina fácilmente.Resulta excelente cuando ha alcanzado su madurez, ya que se puede saborear su exquisito y refrescante sabor dulce.	Kilogramo	kilogramo	1
50302003	Mora fruta 100% natural congelada	MORA CONGELDA POR 500g	Kilogramo	kilogramo	1
10151527	NARANJA TANGELLO	La naranja es el fruto del naranjo dulce, árbol que pertenece al género Citrus de la familia de las Rutáceas. Su forma	Kilogramo	kilogramo	1

		es esférica, más o menos achatada por los polos. La cáscara (epicarpio) de las naranjas es muy coloreada y está provista de vesículas oleosas (flavedo). Bajo la cáscara lisa o rugosa según la variedad aparece una segunda piel blanca que envuelve el fruto protegiendo la pulpa o albedo, ésta última es muy esponjosa y de color anaranjado. La pulpa de las naranjas consta de 8 a 12 gajos alargados y curvos que proporcionan abundante jugo de sabor dulce con matices acídulos, más o menos pronunciados según la variedad.			
10151527	PAPA COLORADA LAVADA GRANDE	Son un tubérculo, un engrosamiento subterráneo del tallo de ciertas plantas del género de las Solanáceas. Están formados por tejido parenquimático, donde se acumulan las reservas de almidón. En las axilas del tubérculo se sitúan las yemas de crecimiento llamadas “ojos”, dispuestas en espiral sobre su superficie.	Bulto	X 50 Kilos	1
10151527	PAPA CRIOLLA O AMARILLA LAVADA GRANDE	Son un tubérculo, un engrosamiento subterráneo del tallo de ciertas plantas del género de las Solanáceas. Están formados por tejido parenquimático, donde se acumulan las reservas de almidón. En las axilas del tubérculo se sitúan las yemas de crecimiento llamadas	Kilogramo	kilogramo	1

		“ojos”, dispuestas en espiral sobre su superficie.			
10151527	PAPA PARDA PASTUSA, SUPERIOR, SUPREMA SELECCIONADA GRADO 0 Y/O 1	Son un tubérculo, un engrosamiento subterráneo del tallo de ciertas plantas del género de las Solanáceas. Están formados por tejido parenquimático, donde se acumulan las reservas de almidón. En las axilas del tubérculo se sitúan las yemas de crecimiento llamadas “ojos”, dispuestas en espiral sobre su superficie.	Kilogramo	kilogramo	1
10151527	PAPA VARIEDAD CAPIRO SELECCIONADA GRADO 0 Y/O 1	Son un tubérculo, un engrosamiento subterráneo del tallo de ciertas plantas del género de las Solanáceas. Están formados por tejido parenquimático, donde se acumulan las reservas de almidón. En las axilas del tubérculo se sitúan las yemas de crecimiento llamadas “ojos”, dispuestas en espiral sobre su superficie.	Kilogramo	kilogramo	1
50305102	Papaya	Primera calidad, sin sobremaduració n y en perfectas condiciones físicas.	Kilogramo	kilogramo	1
50307024	Pepino cohombro	Primera calidad, sin sobremaduració n y en perfectas condiciones físicas.	Kilogramo	kilogramo	1
50305409	PERA	Las peras son el fruto del peral, es un pomo con forma redondeada o de lágrima. Contiene 5 celdillas con 1-2 semillas, si bien hay variedades que no las tienen. La piel es más o menos lisa, verde, que se torna parduzca o	Kilogramo	kilogramo	1

		amarillenta al madurar, en función de la variedad. La pulpa es dura y muy ácida o astringente cuando aún está verde. Conforme madura, se ablanda y dulcifica.			
10151524	PEREJIL	Color: Verde. Olor: Aroma intenso. Exento de olores atípicos. Sabor: Sabor intenso y fresco. Exento de sabores atípicos. Textura: Típica del producto	Kilogramo	kilogramo	1
50405614	Pimentón rojo	Primera calidad, sin sobremaduració n y en perfectas condiciones físicas.	Kilogramo	kilogramo	1
50405614	Pimentón verde	Primera calidad, sin sobremaduració n y en perfectas condiciones físicas.	Kilogramo	kilogramo	1
50305608	Piña cayena	producto fresco, características organolépticas aceptables del producto, empacado en canastillas o elementos que faciliten la revisión de calidad, evitando maltratar o aplastar el producto vegeta	Kilogramo	kilogramo	1
50305600	PIÑA GOLDEN	PIÑA GOLDEN X KG	Kilogramo	kilogramo	1
50305602	PIÑA ORO MIEL	Es una infrutescencia de forma ovalada y gruesa. La pulpa de color amarillo o blanco se encuentra rodeada de brácteas que forman la piel del fruto; en el extremo superior las brácteas se transforman en una llamativa corona de hojas verdes. La pulpa es muy aromática y de sabor dulce. Las piñas pequeñas suelen tener un sabor más delicado que las grandes. La piña baby tiene las propiedades	Kilogramo	kilogramo	1

		gustativas de la piña tropical, corregidas y aumentadas.			
50307025	PLÁTANO GUAYABO	El fruto o baya que proporciona es de unos 8 cm de diámetro. Es comestible, de color verde o amarillo, y aspecto ovoide. Recibe el nombre de guayaba. Es muy apreciada por su sabor agridulce y su alto valor alimenticio. Es pulposa, de color crema, naranja, blanco o rosa fuerte.	Kilogramo	kilogramo	1
50307025	PLÁTANO MADURO	El plátano es una fruta tropical procedente de la planta herbácea que recibe el mismo nombre o banano, perteneciente a la familia de las musáceas. Tiene forma alargada o ligeramente curvada, de 100-200 g de peso. La piel es gruesa, de color amarillo y fácil de pelar, y la pulpa es blanca o amarillenta y carnosa.	Kilogramo	kilogramo	1
50307025	PLÁTANO VERDE	El plátano es una fruta tropical procedente de la planta herbácea que recibe el mismo nombre o banano, perteneciente a la familia de las musáceas. Tiene forma alargada o ligeramente curvada, de 100-200 g de peso. La piel es gruesa, de color amarillo y fácil de pelar, y la pulpa es blanca o amarillenta y carnosa.	Kilogramo	kilogramo	1
50307503	PULPA CONGELADA DE MORA	Aroma: Intenso y característico de la mora madura y sana. Color: Intenso y homogéneo, característico de la mora, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de	Kilogramo	kilogramo	1

		oxidación de la fruta. Sabor: Característico e intenso de la mora madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño.			
50307503	Pulpa de maracuya 100% natural sin aditivos congelada	Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del maracuyá madura, sana y limpia. Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contiene 100% de pulpa de fruta	Kilogramo	kilogramo	1
10151530	RÁBANO ROJO	El rábano es la "raíz" carnosa que se obtiene de la planta que tiene el mismo nombre. Posee un sabor picante y se consume como hortaliza. Existen variedades de formas esféricas, cónicas, cilíndricas y ovaladas.	Kilogramo	kilogramo	1
50407030	RAÍCES CHINAS	producto fresco, características organolépticas aceptables del producto, empacado en canastillas o elementos que faciliten la revisión de calidad, evitando maltratar o aplastar el producto vegetal. Angelica sinensis, comúnmente conocida como dong quai, dang gui o ginseng hembra es una planta de la familia Apiaceae, procedente de China.	Bandeja	X 250 Gramos	1
10151522	REMOLACHA	Es la raíz profunda, grande y carnosa que pertenece a la familia de las Quenopodiáceas. Es casi esférica de forma globosa y, en algunas variedades, plana o alargada. El color es variable, desde rosáceo	Kilogramo	kilogramo	1

		a violáceo y anaranjado rojizo hasta el marrón. La pulpa suele ser de color rojo oscuro y puede presentar en ocasiones círculos concéntricos de color blanco. Debido a que se trata de una raíz en la que se acumulan gran cantidad de azúcares, su sabor es dulce.			
10151526	REPOLLO BLANCO	Presenta una forma esférica, la superficie es lisa, tamaño es variable presenta diferentes tonalidades, debe tener un aspecto fresco, sano exento de manchas negras y otros objetos extraños, libre de humedad, color verde blanco, textura dura y firme al tacto, embalada en canastillas limpias.	Kilogramo	kilogramo	1
50402305	Repollo morado	Primera calidad, sin sobremaduració n y en perfectas condiciones físicas.	Kilogramo	kilogramo	1
50404202	Repollo verde	Primera calidad, sin sobremaduració n y en perfectas condiciones físicas.	Kilogramo	kilogramo	1
50304655	SANDIA COMUN	Es el fruto de la sandiera, planta de la familia de las Cucurbitáceas. El pepónide (fruto) puede tener forma redondeada, ovalada o cilíndrica, achatada por los extremos. Su corteza es lisa, dura y de unos 2-4 centímetros de grosor y su color varía entre verde oscuro, verde claro o amarillo, e incluso puede tener motas de color amarillento, grisáceo o verde claro. En su interior se encuentra la pulpa con una	Kilogramo	kilogramo	1

		coloración rojiza o rosada muy atractiva, si bien existen variedades con pulpa de color amarillo intenso e incluso anaranjado. En la pulpa de algunas variedades se encuentran diseminadas numerosas semillas negras, marrones o blancas. La pulpa tiene una textura acuosa, porosa y muy jugosa. Es refrescante y por lo general tiene un delicioso sabor dulce.			
50306906	TAMARILLO	El fruto es de corteza lisa y brillante, posee colores y formas variadas que pueden ir desde el amarillo hasta el morado oscuro, con formas redondas, ovaladas o acorazonadas en algunos casos Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Desarrollados y maduros. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. Libres de magulladuras, humedad exterior anormal, embalados en canastilla.	Kilogramo	kilogramo	1
50406500	TOMATE CHERRY	Uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones. Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Desarrollados y maduros.Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. Libres de magulladuras,	Kilogramo	kilogramo	1

		humedad exterior anormal, embalado en canastilla.			
50406500	Tomate chonto	Primera calidad, sin sobremaduració n y en perfectas condiciones físicas.	Kilogramo	kilogramo	1
50406500	TOMATE DE ÁRBOL	El fruto es de corteza lisa y brillante, posee colores y formas variadas que pueden ir desde el amarillo hasta el morado oscuro, con formas redondas, ovaladas o acorazonadas en algunos casos Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Desarrollados y maduros. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. Libres de magulladuras, humedad exterior anormal, embalados en canastilla.	Kilogramo	kilogramo	1
50406500	Tomate milano	Primera calidad, sin sobremaduració n y en perfectas condiciones físicas.	Kilogramo	kilogramo	1
50406500	Tomate riñon verde	Es una variedad de fruto mediano que alcanza un peso de entre 120 y 180 gramos. La consistencia del tomate chonto es dura y muy resistente a los viajes largos. La mata es vigorosa, con racimos entre 5 y 7 frutos semiredondos de rojo intenso. Los frutos de esta variedad pesan entre 230 y 250 gramos	Kilogramo	kilogramo	1
50301903	UCHUVAS	El grado de desarrollo y el estado de la uchuva debe permitir el transporte y manipulación de manera que llegue	Kilogramo	kilogramo	1

		satisfactoriamente al lugar de destino. Enteras, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Desarrollados y maduros. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. Libres de magulladuras, humedad exterior anormal, con o sin capacho, embalada en canastilla.			
50313472	UVA RED GLOBE IMPORTADA	Las principales variedades de uva son Uva de mesa, Uva Moscatel, Sweetwater, Lambrusca, Ideal o Italiana, Aledo, Rosetti, Palomino, Macabeo, Malvasía, Moscatel, Chardonnay y Garnacha blanca, arnacha tinta, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Syrah, Cariñena, Tempranillo, Tintorera, Graciano. La uva es una fruta carnosa de la vid que nace apiñada en largos racimos compuestos por varios granos redondos o alargados. La piel de las uvas es verdosa, amarillenta, rojiza o purpúrea, dependiendo de las variedades. La uva tiene una pulpa jugosa y dulzona.	Kilogramo	kilogramo	1
50407070	YUCA CHIROZA	Las yucas, deben ser enteras, frescas, limpias, no bifurcadas, con la forma característica de la variedad, Libres de raíces secundarias, heridas, cortaduras o nódulos. Embalada en canastilla.	Kilogramo	kilogramo	1
50402501	ZANAHORIA	Primera calidad, sin sobremaduració n y en	Kilogramo	kilogramo	1

		perfectas condiciones físicas.			
50406329	ZUCCHINI	Es una hortaliza que pertenece a la familia de las cucurbitáceas, su color es verde o amarilla tambien llamada calabacin, forma cilíndrica o alargada, sabor amargo con un ligero toque dulce. Libre de mohos , magulladuras y podredumbre.	Kilogramo	kilogramo	1

7.

8. VIVERES Y ABARROTES

CODIGO UNSPSC	ITEM	DESCRIPCION TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	CANTIDAD
50151513	Aceite De Oliva Extra Virgen	Aceite de oliva: aceite extraído de las semillas de oliva. ... - El aceite se debe observar con consistencia liquida, color amarillo claro y fresco. - Aspecto limpio a 25°C, tener sabor y olor característico no objetable. - Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación.	Litro	Frasco	1
50151513	Aceite de soya	Aceite de soya: aceite extraído de las semillas de soya. ... - El aceite se debe observar con consistencia liquida, color amarillo claro y fresco. - Aspecto limpio a 25°C, tener sabor y olor característico no objetable. - Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación.	Litro	Frasco	1
50151513	ACEITE VEGETAL	Aceite Girasol, Contiene Omega 6 y 9, Aceite comestible de girasol. - Naturalmente libre de grasas trans y colesterol. Bajo en grasa saturada. En fritura, caliente aprox. a 180 ºC para mayor crocancia y menor absorción de aceite. Fecha de vencimiento no menor a 12 meses a partir de la fecha de entrega. Bien empacado.	Litro	Frasco	1
50151513	ACEITE VEGETAL	Aceite vegetal refinado de Girasol, debe cumplir con los requisito establecidos en la NTC 400, empacado en recipiente suficientemente inerte al producto, el rotulo debe cumplir con las especificaciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. libre de rancidez,	Frasco	X 3000 ML	1

		de materiales extraños, fecha de vencimiento mínimo de seis(6) meses a partir de la fecha de entrega, embalado en canastilla.			
50151513	ACEITE VEGETAL	Aceite 100% vegetal Cero colesterol. Óptima calidad y rendimiento. No altera el sabor, olor ni color de los alimentos. Brinda un insuperable color dorado al producto.	Garrafa	X 20 Litros	1
50101716	Almendra seca	Almendra entera cruda	Bolsa	X 250 Gramos	1
10151701	Arroz blanco Premium	Arroz blanco seleccionado con vitamina A y ácido fólico, debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 671. Empacado a granel en bolsa de polietileno x kilo. Limpio libre de impurezas, fecha de vencimiento mínimo 6 meses posterior a la entrega	Kilogramo	Bolsa	1
50467007	Atún en aceite	Lomitos de atun en aceite de girasol, lata por 160 gramos. Lomos perfectamente definidos, se aceptará una cantidad máxima de atún en lomitos. El atún no debe presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición. Limpio, libre de piel, coágulos de sangre y espinas. El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos debe ser 100% lomo fino. -Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente no menor a 6 meses antes de su vencimiento, con registro sanitario de INVIMA.-Color, sabor y aroma característico.	Lata	X 160 Gramos	1
50467007	Atún en agua	Atún en Agua x 160g. Lomos perfectamente definidos, se aceptará una cantidad máxima de atún en lomitos. El atún no debe presentar olores ni coloraciones objetables, ni ninguna otra característica sensorial que evidencie alteración o descomposición. Limpio, libre de piel, coágulos de sangre y espinas. El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos debe ser 100% lomo fino. -Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente no menor a 6 meses antes de su vencimiento, con	Lata	X 160 Gramos	1

		registro sanitario de INVIMA.-Color, sabor y aroma característico.			
50221100	Avena en hojuelas	Mezcla homogénea de hojuelas de mediano tamaño, de forma redondeada, bordes suaves, superficie suave, compacta y sin desprendimiento de partículas. Olor y Sabor: El producto tendrá olor y sabor característico a avena, estará libre de olores o sabores extraños (rancio, amargo, a productos químicos). Producto obtenido a partir de granos de avena, libre de material extraño, libre de cualquier olor objetable, envasada higiénicamente, fecha de vencimiento mínimo 10 meses a partir de la fecha de entrega. Bolsa x kilo. Cumplir con resolución 5109.	Bolsa	X 2000 Gramos	1
50221200	Avena molida	Producto obtenido a partir de la laminación del grano limpio y sano de avena, previamente cortado y sonido a un tratamiento térmico UE asegura la inactivación de sus enzimas. En la elaboración de este producto no se ha utilizado aditivos ni conservante químicos.	Libra	Bolsa	1
50161509	Azucar blanca granulada	Azúcar granulada. Sustancia producida naturalmente en la caña de azúcar. Sacarosa 99.4%. Verdadera calidad suprema, blanco su color, delicioso sabor. Excelente presentación, fecha de vencimiento no menor a 6 meses al momento de la entrega. Empacada en bultos x 50 kg.	Bulto	X 20 kilogramos	1
50161509	AZUCAR COMÚN	producto sólido obtenido por cristalización de la sacarosa, contenida en los jugos de la caña de azúcar, de la remolacha azucarera o de otras especies vegetales mediante procesos industriales apropiados y específicos. Olor: El característico del azúcar, sin presentar olor a humedad, fumigantes u otros olores extraños. Sabor: Dulce característico, sin otros sabores extraños. Aspecto Físico: Cristales.	Kilogramo	Bolsa	1
50161509	AZUCAR ISOMALT	El Isomalt es un edulcorante dietético fabricado exclusivamente con azúcar como materia prima. Podríamos decir que es un ingrediente “de moda” en la alta cocina y cada vez más usual en todos los hornos de pan y pastelería aunque su origen data de la década de 1960, es un ingrediente saludable. Tiene menos de 2 calorías por gramo (la mitad	Libra	Bolsa	1

		que el azúcar), no es pegajoso y por supuesto no incrementa la glucosa en sangre ni los niveles de insulina. Podríamos decir que es el sustituto perfecto del azúcar, de ahí que se use en la industria dietética y diabética. Es un producto perfecto, se puede moldear como desees, recibe colores perfectamente dando elegancia y el toque personalizado a los terminados de tus tortas, postres, cupcakes y mas. Presentación: Bolsa por 500gr			
50161509	Azucar morena granulada	Azúcar granulada morena. Especial para preparaciones culinarias donde requiera color caramelo, olores y sabores a mieles naturales, tiene el color caramelo natural extraído del mismo azúcar. Empacada en bolsas x 1 kg.	Kilogramo	Bolsa	1
50161814	Azucar Pulverizada	El azúcar pulverizado es sacarosa, finamente triturada o molida hasta que quede convertida en polvo, con cristales de un diámetro inferior a 0,15 mm. Su composición es: Azúcar Alta Pureza 95% min y Anticompactante natural certificado 5% máx Azúcar en polvo o para glasear, es azúcar granulado y procesado hasta convertirlo en un polvo fino, pero que no puede reemplazar al azúcar granulado. Se usa comúnmente en glaseados, escarchados y decoraciones. Tiene la propiedad de disolverse muy rápido y sirve como espesante, se debe cernir. Empacado en bolsa de polipropileno x kilo Fecha de vencimiento superior al año, a partir de la fecha de entrega	Libra	Bolsa	1
50161814	Azúcar refinada	Azucar comercial refinada x bulto de 50 kilos	Bulto	X 50 Kilogramos	1
50161813	Cacao Puro Artesanal en Polvo al 100%	Chocolate, Empacado en bolsa metalizada impresa x 250 gramos, rotulada Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de emPaque, peso, lote de producción y fecha de vencimiento	Bolsa	X 250 Gramos	1
50201706	CAFÉ GOURMET MOLIDO	Café gourmet es la denominación que recibe el café que ha sido seleccionado desde la semilla que da lugar a la planta la cual es ubicada en una zona con el microclima y la altura (mínimo 1.000 msnm) adecuados para su correcto crecimiento, maduración, floración y crecimiento de sus frutos. Se lleva a cabo	Libra	Bolsa	1

		el proceso de tostado de los granos seleccionados. Este proceso se lleva a cabo en máquinas especiales que permiten que los granos conserven sus aromas, aceites y sabor. Se empaca y se comercializa en forma de grano o en polvo.			
50201709	Café Liofilizado Clásico	Café en polvo liofilizado, sin saborizantes. Café con un aroma dulce frutal y un sabor balanceado, propio del café 100% colombiano	Lata	X 190 Gramos	1
10151803	CANELA EN ASTILLAS	Tiene forma de ramas secas, de tonalidades rojas, amarillentas o marrones. Posee un aroma muy agradable, así como un sabor intenso que va del dulce al amargo.	Libra	Bolsa	1
10151803	CANELA MOLIDA EN POLVO	Corteza de las ramas del árbol del canelo, de sabor agradable y aroma caracteristicos, presentación en polvo, libre de sustancias extrañas. Empacado en bolsa de polietileno, sellada y rotulada (marcas comerciales) x 1 kg, conforme a los requisitos de la resolución 5109 de 2005	Libra	Bolsa	1
50161511	Chocolate Artesanal Puro 100% Cacao	Cholalate amargo de mesa. Alimento de gran contenido nutricional, alto contenido de grasa vegetal(beneficiosa para el organismo por disminuir colesterol LDL) , minerales, antioxidantes, xantinas, ideal para dieta CETOGENICA vitaminas etc. ES CHOCOLATE 100% ORGÁNICO SIN EDULCORANTES. Presentacion 1000 gramos.	Kilogramo	Bolsa	1
50170902	Clavo dulce entero	El clavo de olor es una especia cuyo árbol se llama del clavo o clavero y es originario de las islas Malucas que en la actualidad forma parte de Indonesia y que es quien produce la mayor cantidad de clavo de olor.	Bolsa	X 250 Gramos	1
50307008	Coco deshidratado	Coco deshidratado sin azucar	Libra	Bolsa	1
50161813	Cocoa en polvo	Cacao en polvo sin azúcar ni edulcorantes añadidos, libre de impurezas, olor o sabores extraños. Empacado en bolsa impresa y rotulada x 230 gramos, y demás requisitos de la resolución 5109 de 2005	Paquete	X 230 Gramos	1
50171550	Comino en polvo	Obtenido de los frutos sanos limpios y desecados del "cuminum cyminum". Descripción: Aspecto polvo seco fino, libre de materiales extraños molido uniforme. Color. Amarillo-café, aroma y sabor. Olor penetrante, aromático, caliente.	Bolsa	X 50 Gramos	1

		Aplicaciones funcionales: Aderezar, aliñar, mejorador de aroma y sabor de los alimentos. En comidas saladas, se utiliza en las salchichas, paté, carnes conservadas.			
73131804	Crema de leche	Producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar excenta de sustancias toxicas. Empacada en bolsa impresa con tapa rosca por 900 ml, rotulada según requisitos de la resolución 5109 de 2005, debe tener registro sanitario INVIMA. Producto larga Vida UHT	Bolsa	X 1100 Mililitros	1
10151809	Curry	Diseñados para impartir excelentes cualidades sabor y aroma a los disntintos sistemas alimenticios, transformando el perfil sensorial en una sensación única, una experiencia de sabor particular. Se obtienen exclusivamente de fuentes naturales por métodos físicos como extracción, destilación y concentración. En este grupo contamos con frutas en polvo, humos condensados, sus sabores y aromas característicos. Pueden ser aplicadas en refrescos en polvo, panadería, repostería, confitería, bebidas energéticas o hidratantes, helados, mermeladas, gelatinas, jugos naturales, cárnicos, lácteos, entre otros.	Libra	Bolsa	1
50161512	Duraznos en almibar	Duraznos conservados en almibar, en lata	Lata	X 820 Gramos	1
50181909	Galleta de soda	Galleta de soda elaborada a base de harina de trigo, debe cumplir con condiciones sanitarias exigidas para estos productos, no deben contener partículas extrañas, textura crocante. Cumplir con resolucion 5109 en rotulado. Fecha de vencimiento no menor a 3 meses.	Paquete	X 5 Tacos	1
50181905	Galletas de dulce de sabores variados por paquete grande	Galleta tipo wafer, constituida por dos laminas rellenas con crema en forma de sandwich, Paquetes empacados individualmente con 4 galletas cada uno. Embalado en Paquetes de 18 unidades.	Paquete	X 16 Unidades	1
50221002	Harina de arroz	La harina de arroz es un tipo de harina hecha de arroz molido finamente.	Libra	Bolsa	1
50221002	Harina de maíz	La Harina Precocida de Maíz blanco.	Kilogramo	Bolsa	1
50221303	Harina de trigo especial, fortificada sin mejorantes para panadería	Harina de trigo es un producto elaborado a partir de granos de trigo común, por medio de moliendas y cernidos sucesivos, en los que se separa hasta obtener un grado adecuado de extracción y finura, se fortifica con	Bulto	X 50 Kilogramos	1

		vitaminas y se le adicionan enzimas y aditivos mejoradores de acuerdo a las leyes y normas gubernamentales.			
24121508	Huevos AA Rojos	HUEVO ROJO TIPO AA. PANAL X 30 Unidades	Panal	X 30 Unidades	1
24121508	Huevos AAA Rojos	Huevo fresco de gallina,teniendo en cuenta sus factores higiénicos, sanitarios, sensoriales y nutritivos, con el fin de suministrar al consumidor la información apropiada que le permita identificar todas las características del producto).Treinta (30) días de vida útil, en cuanto las unidades de huevo no tengan ningún tipo de alteración (rotura, fisura, exposición a objetos o líquidos extraños), ni cambios fuertes en temperatura de almacenamiento.	Panal	X 30 Unidades	1
50171902	Laurel deshidratado	El laurel (Laurus nobilis) es un árbol de hoja perenne que mide unos 5-10 metros y es originario de la región mediterránea. Sus hojas, de color verde pálido o verde oliva, tienen forma elíptica con el borde en ocasiones algo ondulado. Tienen unos 8 centímetros de longitud por 3-4 de ancho. Las hojas se recolectan manualmente y se secan en capas de poco espesor.	Paquete	X 15 Gramos	1
50171550	Laurel molido	Laurel deshidratado en tarro por 500 gramos	Libra	Bolsa	1
50131701	LECHE CONDENSADA	Producto lacteo azucarado, elaborada a partir de la leche de vaca, parcialmente descremada y pasteurizada para uso en reposterìa. Empacado en lata impresa herméticamente sellada x 420 gramos.	Lata	X 395 Gramos	1
50131703	Leche en polvo entera	La leche en polvo se define como un producto lácteo obtenido por la extracción del agua de la leche. Con la eliminación de la humedad, se reduce el potencial de crecimiento microbiológico. La segunda característica es la humedad, que varía entre 5% de humedad por peso y menos de 1%.	Paquete	X 1250 Gramos	1
50131702	LECHE LIQUIDA MARCA REGISTRADA	Es un líquido blanco viscoso, opaco mate más o menos amarillento según el contenido en β-carotenos de la materia grasa.olor poco acentuado pero característico perteneciente a la familia animal olor y aroma a vaca. sabor ligeramente dulce.	Bolsa	X 1100 Mililitros	1
50425305	Maní Crudo Con Cascara	Mani entero con cascara. Presentación por 1000g (1 Kilo). Aplicaciones: Panadería y repostería, Confituras y	Kilogramo	Bolsa	1

		Turrones, Cereales y granolas, Mantequillas vegetales			
73131904	Manteca de Cacao	Manteca 100% natural, color crema con olor y sabor agradable a chocolate	Libra	Unidad	1
50131702	Mantequilla	La mantequilla es un producto de origen animal. Se obtiene al batir la nata de la leche de vaca y contiene minerales como el calcio, el magnesio y el fósforo y contiene vitaminas A y E.	Unidad	X 250 Gramos	1
50131703	MANTEQUILLA SIN SAL	Mantequilla de origen animal, sin sal, empacado en caja impresa y rotulada con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de emPaq.ue, peso, lote de producción y fecha de vencimiento envuelto en papel parafinado x 500 gramos	Unidad	X 480 Gramos	1
50161815	Masmelos	Masmelos en colores, para decoración, comestibles, en variados estilos y colores.	Paquete	X 50 Unidades	1
50192403	Miel pura	Se entiende por miel de abejas la sustancia dulce natural producida por abejas obreras a partir del néctar producido por nectarios florales y extra florales, que las abejas recogen transforman y combinan con sustancias específicas propias y almacenan en el panal para que madure, la miel de abejas entregada deberá cumplir los requisitos generales establecidos en la NTC 1273, entre ellos no debe contener aditivos, ni otras adiciones diferentes a la miel, así como los requisitos específicos de la misma norma, el proveedor deberá presentar ficha técnica del producto.	Kilogramo	Frasco	1
50101700	MIXTURA DE CEREALES Y FRUTAS SECAS	Mixtura de cereales es una mezcla de cereales y frutas (hojuelas de maíz, cebada, avena, arroz, frutas secas o trozos, entre otros), secas, de textura frágil, crujiente, recubiertos o no con adición de vitaminas minerales y otros ingredientes listos para el consumo.	Paquete	X 200 Gramos	1
50171831	Mostaza	Se trata de una mostaza de sabor fuerte de la que existen muchas variedades.	Galon	Galon	1
50101716	Nuez de macadamia	Nueces de macadamia entera sin cascara	Kilogramo	Bolsa	1
50101717	Nuez moscada molida	Nuez moscas molida, empaque metalizado.	Paquete	X 20 Gramos	1
10151527	ORÉGANO DESHIDRATADO VERDE	Diseñados para impartir excelentes cualidades sabor y aroma a los disntintos sistemas alimenticios, transformando el perfil sensorial en una sensación única, una experiencia de sabor particular. Se	Libra	Bolsa	1

		obtienen exclusivamente de fuentes naturales por métodos físicos como extracción, destilación y concentración. En este grupo contamos con frutas en polvo, humos condensados, sus sabores y aromas característicos. Pueden ser aplicadas en refrescos en polvo, panadería, repostería, confitería, bebidas energéticas o hidratantes, helados, mermeladas, gelatinas, jugos naturales, cárnicos, lácteos, entre otros.			
10151527	Oregano en polvo	Oregano deshidratado en tarro por 21 gramos	Libra	Bolsa	1
50161509	Panela solida cuadriculada	Los fermentos o cultivos lácticos son microorganismos (bacterias) que tienen la capacidad de consumir la lactosa presente en la leche para convertirla en ácido láctico. Este proceso se suele llamar fermentado o acidificado de la leche o la nata y tiene como primer resultado evidente el cambio de sabor, bastante ácido y los cambios de textura, normalmente más espesa. Esta transformación es evidente en el caso de los yogures pero es también parte del proceso de elaboración de muchos quesos o de natas agrias.	Kilogramo	Unidad	1
50171553	PAPRICA	Diseñados para impartir excelentes cualidades sabor y aroma a los disntintos sistemas alimenticios, transformando el perfil sensorial en una sensación única, una experiencia de sabor particular. Se obtienen exclusivamente de fuentes naturales por métodos físicos como extracción, destilación y concentración. En este grupo contamos con frutas en polvo, humos condensados, sus sabores y aromas característicos. Pueden ser aplicadas en refrescos en polvo, panadería, repostería, confitería, bebidas energéticas o hidratantes, helados, mermeladas, gelatinas, jugos naturales, cárnicos, lácteos, entre otros.	Frasco	X 454 Gramos	1
50192901	PASTA DE CODITOS	Producto elaborado mediante el secado apropiado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa sin fermentar elaborada con derivados de trigo y agua, el color debe ser amarillo de consistencia dura, olor y sabor propios del producto, empacado en bolsas de polipropileno.	Paquete	X 250 Gramos	1

50171831	PASTA DE TOMATE MARCA REGISTRADA	Ingredientes: Agua, vinagre de alcohol, Tomate, azúcar, almidón modificado de maíz, sal, espesante (goma xantan), especias y condimentos, secuestrante (EDTA), saborizantes naturales (ají, clavo, cilantro), saborizantes idénticos al natural (canela, jengibre) Descripción: Color: rojo intenso Olor: fuerte y penetrante a tomate Sabor: ácido, salado y pungente, a tomate Apariencia: producto viscoso sin grumos, firme y consistente	Lata	X 3.1 Kilogramo	1
50192901	PASTA EN CONCHITAS	Producto elaborado mediante el secado apropiado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa sin fermentar elaborada con derivados de trigo y agua, el color debe ser amarillo de consistencia dura, olor y sabor propios del producto, empacado en bolsas de polipropileno.	Paquete	X 250 Gramos	1
50192901	PASTA FETUCCINI	Producto elaborado mediante el secado apropiado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa sin fermentar elaborada con derivados de trigo y agua, el color debe ser amarillo de consistencia dura, olor y sabor propios del producto, empacado en bolsas de polipropileno.	Libra	Bolsa	1
50192901	PASTA FIDEO CABELLO DE ÁNGEL	Producto elaborado mediante el secado apropiado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa sin fermentar elaborada con derivados de trigo y agua, el color debe ser amarillo de consistencia dura, olor y sabor propios del producto, empacado en bolsas de polipropileno.	Libra	Bolsa	1
50192901	PASTA PARA LASAGNA	Producto elaborado mediante el secado apropiado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa sin fermentar elaborada con derivados de trigo y agua, el color debe ser amarillo de consistencia dura, olor y sabor propios del producto, empacado en bolsas de polipropileno.	Caja	X 400 Gramos	1
50171902	Pimienta Blanca En Pepa	Pimienta blanca entera en presentacion por 250 gramos	Frasco	X 100 Gramos	1
10151801	PIMIENTA BLANCA MOLINA SELECIONADA DE PRIMERA CALIDAD	Pimienta en polvo empacado en bolsa laminada metalizada (PetBioAlumenPolietileno) por 150 gr, con vencimiento mayor de 6 meses.	Frasco	X 42 Gramos	1
50305608	Pimienta de cayena	Primera calidad, sin sobremaduració n y en perfectas condiciones físicas.	Frasco	X 456.3 Gramos	1

10151801	PIMIENTA DULCE MOLIDA SELECIONADA DE PRIMERA CALIDAD	Pimienta en polvo empacado en bolsa laminada metalizada (PetBioAlumenPolietileno) por 150 gr, con vencimiento mayor de 6 meses.	Frasco	X 456 Gramos	1
50171902	Pimienta negra entera	Producto 100% natural procedente de las bayas de la planta Piper Nigrum. No aplica. Se usa como condimento en todo el mundo, es una especia muy indicada en aperitivos, sopas, salsas, guisos, adobos, arroces, carnes, pescados, embutidos, etc. Destinado a toda la población, no contiene alérgenos	Kilogramo	Bolsa	1
50171552	Pimienta Negra Molida	La pimienta negra es la baya inmadura y desecada de la planta Piper Nigrum originaria de India. Pimienta Negra Molida X1000g	Kilogramo	Bolsa	1
50101716	Pistacho	Son un tipo de fruto seco, y eso quiere decir que es una semilla recubierta de una cáscara dura y que su composición tiene menos del 50 % de agua, además tienen poco contenido de hidratos de carbono, pero son ricos en proteínas y grasas saludables.	Paquete	X 250 Gramos	1
50131801	QUESO CAMPESINO	Producto fresco, graso y semiduro, empacado en bolsa plastica termoformable al vacio 1 kg, su vida util 60 dias, condiciones de refrigeracion entre 2ºC a 6ºC . Debe estar Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de emPaq.ue, peso, lote de producción. Registro sanitario INVIMA	Libra	Bolsa	1
50131802	Queso costeño	Producto lácteo obtenido por coagulación de leche entera, por la acción del cuajo y la eliminación pro completo del lacto suero. Queso fresco, duro semi graso. “Costeño”	Paquete	X 400 Gramos	1
50131801	QUESO TIPO MOZZARELLA Y/O DOBLE CREMA	Producto fresco, graso y semiduro, empacado en bolsa plastica termoformable al vacio 1 kg, su vida util 60 dias, condiciones de refrigeracion entre 2ºC a 6ºC . Debe estar Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de emPaq.ue, peso, lote de producción. Registro sanitario INVIMA	Kilogramo	Bolsa	1
50171902	Sal marina	Sal Marina grano fino. Consumo humano. 100% natural.	Bulto	X 50 Kilogramos	1

50171551	Sal refinada, yodada y fluorizada para consumo humano	La sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano (cloruro de sodio) es un sólido blanco, cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua. Industrialmente se utiliza en alimentos como: fabricación de conservas, sopas instantáneas, procesamiento y conservación de pescado y carnes en general; procesamiento de derivados lácteos, panadería y pastelería, entre otros.	Bulto	X 25 Kilogramos	1
50161813	Salsa de chocolate	Salsa de chocolate semi amargo ideal para baños en pastelería y chocolatería, rotulado con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales) , fecha de fabricacion, lote, peso neto, Fecha de vencimiento. CONTENIDO: 1,38kg	Frasco	X 1500 Gramos	1
50171831	Salsa de soya	Aroma y consistencia ideales. Aporta un excelente color a sus preparaciones. Ingredientes seleccionados y de la mejor calidad.	Galon	Galon	1
50171830	SALSA INGLESA	Agua, Hidrolizado de Soya, Sal, Vinagre al 4%, Color Caramelo (Colorante Natural), Acidulante (Ácido Cítrico), Conservantes y estabilizante (Sorbato de Potasio y Benzoato de Sodio).	Litro	Frasco	1
50171831	Salsa mostaza amarilla	Ingredientes: Agua, vinagre de alcohol, semillas de mostaza, azúcar, almidón modificado de maíz, sal, espesante (goma xantan), especias y condimentos, secuestrante (EDTA), saborizantes naturales (ají, clavo, cilantro), saborizantes idénticos al natural (canela, jengibre) Descripción: Color: amarillo intenso Olor: fuerte y penetrante a mostaza Sabor: ácido, salado y pungente, a mostaza Apariencia: producto viscoso sin grumos, firme y consistente	Frasco	X 4000 Gramos	1
50171831	Salsa negra	Agua, Hidrolizado de Soya, Sal, Vinagre al 4%, Color Caramelo (Colorante Natural), Acidulante (Ácido Cítrico), Conservantes y estabilizante (Sorbato de Potasio y Benzoato de Sodio).	Frasco	X 155 Gramos	1
50171831	Salsa tomate	Salsa de tomate de tomates 100% naturales, baja en sodio	Frasco	X 4350 gramos	1
10152003	SEMILLAS DE AJONJOLÍ BLANCO	Sus semillas son redondas, de pequeño tamaño, y aportan una gran cantidad de nutrientes de alto valor biológico.	Libra	Bolsa	1
10150000	Semillas de quinua	La Quinoa es una planta herbácea, y se considera que es un pseudocereal, ya que es pariente de las espinacas y las	Libra	Bolsa	1

		remolachas (pero no es una gramínea). Sus semillas son redondas, de pequeño tamaño, y aportan una gran cantidad de nutrientes de alto valor biológico.			
50171902	Tomillo deshidratado	Usado en la cocina mediterránea para la preparación de sopas, arroces y todo tipo de proteínas.	Paquete	X 250 Gramos	1
50171550	Tomillo en polvo	Es un condimento que potencia el sabor de los alimentos, por lo que es utilizado en guisos tradicionales de carnes, pescado poco grasos y algunas verduras, también en adobos o en la preparación de encurtidos.	Libra	Bolsa	1
50171831	Vinagre blanco al 5%	Producto natural obtenido del proceso de fermentación del alcohol etílico proveniente de materias primas azucaradas. Ingredientes: Agua, ácido acético natural.	Frasco	X 4000 ML	1
50171708	Vinagre de Vino blanco	El vinagre balsámico es un vinagre a base de uva. Aunque algunas veces tiene un color marrón oscuro, es realidad se elabora con el mosto de una uva blanca.	Frasco	X 500 ML	1
50171831	Vinagre fruta	Elaborada 100% fruta, con proceso de doble fermentación, sin pasteurizar con la madre.	Frasco	X 500 ML	1

8.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES

Los proponentes interesados en participar con sus propuestas en el proceso deben de tener en cuenta para la presentación de sus ofertas en los aspectos técnico y económico la siguiente información y requisitos, deben incluir la información y soportes requeridos:

a) Para presentar las ofertas y realizar entregas de los productos de resultar adjudicatario, tener en cuenta la presentación comercial y cantidades solicitadas de esa presentación comercial. Las unidades de medida incluidas en los listados, como metro, litro, centímetros cúbicos, etc., son informativas y un requerimiento de la plataforma SECOP II en la sección cuestionario.
   - Las entregas se deben de realizar con cantidades exactas según lo solicitado; ejemplo, no entregar una presentación de 30 kilos, para cubrir dos pedidos de 15 kilogramos cada uno (salvo situaciones de fuerza mayor, que en todo caso deben de ser consultadas y autorizadas previamente por el supervisor del contrato y área técnica respectiva).
   - Entregas completas según lo requerido (sin faltantes).

b) Los productos ofertados deben ser nuevos y venir en sus empaques de fábrica, originales, de excelente calidad y cumplir con las especificaciones técnicas mínimas requeridas por la entidad.
   - Se entiende por bienes de mala calidad los que generen un mal funcionamiento, incluidos los de valor agregado ofertado, los que cuenten con especificaciones inferiores o diferentes a las exigidas para los diferentes fines,

la entrega de piezas que no funcionen debidamente o con características diferentes o insuficientes.

- Los bienes ofertados y entregados en virtud de un contrato suscrito, que no cumplan con las especificaciones técnicas serán devueltos al contratista y deberán ser entregados nuevamente en un término no mayor a diez (10) días calendario. En caso de incumplimiento parcial o total de entrega, se dejará constancia de esta en acta suscrita por las partes y se aplicarán las multas y sanciones establecidas en el contrato.

c) Las fechas de vencimiento de los productos alimenticios o que son insumos o materias primas para preparación de alimentos al momento de la entrega deben de tener un mínimo doce (12) meses posteriores a la fecha de entrega.

d) Si por error involuntario se incluyen marcas o referencias en los listados de requerimientos de los documentos del proceso (estudio previo, pliego de condiciones, etc.) no se deben tener en cuenta y hacer caso omiso. Cada proponente puede ofertar las marcas que considere, siempre que cumplan los requerimientos técnicos.

e) Informar si utilizará para las entregas de los bienes, transporte propio o contratado.

- Si utiliza transporte propio debe informar los vehículos a utilizar y cumplir con lo descrito en los requisitos de SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SST) Y AMBIENTALES, del proceso. Los vehículos deben contar con la documentación reglamentaria al día y con el plan de seguridad vial del SENA en sus instalaciones.
- Si el transporte es contratado con terceras personas, debe aportar copia del contrato, convenio o en su defecto un acta de compromiso firmada con la empresa que le prestará el servicio de transporte para hacer las entregas de los bienes requeridos.
- El descargue de los vehículos que entreguen los productos es asumido en su totalidad por el proveedor adjudicatario, por lo tanto, el personal ocupado para este proceso debe presentar la dotación adecuada para la labor, cumpliendo normas de seguridad y salud en el trabajo y debe presentar la planilla de pago de aportes a seguridad social integral vigente.
- Los productos ofertados deben ser entregados en sus empaques sellados y en las condiciones y especificaciones requeridas, como: instalación y puesta en marcha, con la capacitación sobre su manejo para los equipos a los que se les solicito.

f) Tiempo de Ejecución: El proponente seleccionado deberá ejecutar el objeto contractual en forma eficiente y oportuna, sin procesos que conduzcan a demoras injustificadas, en el tiempo máximo señalado en la invitación.

g) El riesgo y propiedad de los bienes: Será asumido por parte del PROVEEDOR hasta que se realice la entrega total a satisfacción del SUPERVISOR en el lugar indicado.

h) Los precios de la propuesta serán invariables durante el término del estudio, trámite, perfeccionamiento y legalización del contrato.

i) La presentación de la oferta en todos los aspectos (técnico, jurídico-habilitante y económico) la deben realizar los proponentes exclusivamente en el SECOP II en los espacios correspondientes del proceso. La oferta económica se debe diligenciar directamente en la Sección respectiva del proceso en SECOP II según instrucciones. No se aceptan documentos que hagan parte de la oferta por correos electrónicos o por la sección de mensajes, salvo indisponibilidad del SECOP II certificada por CCE, en cuyo caso se aplicará el protocolo establecido por CCE.

j) Garantizar cumplimiento de requerimientos de Seguridad y Salud en el Trabajo SST

y Ambientales en la etapa precontractual, enunciados en el Numeral 24 del presente estudio previo, los cuales, para el presente proceso, hacen parte de la oferta técnica solicitada.

k) Las demás que se requieran de acuerdo con la naturaleza del contrato.

9. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El Valor estimado del contrato será hasta por la suma **CIENTO TREINTA MILLONES DE PESOS M/CTE (130.000.000)** pesos, incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter Nacional y/o Municipal de carácter legal, costos directos e indirectos, presupuesto que se ajusta al de entidad estatal, amparado con el Certificado de Disponibilidad No. 8624 del 14 de mayo 2024.

9.1. FORMA DE PAGO

Se establece el plan de pagos de acuerdo con el cronograma de entregas a parciales, como sigue:

Pagos que se realizarán durante el contrato	**Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato**	**Requisito para el pago**
Un pago por cada entrega parcial de acuerdo el cronograma de entregas	El total pagado debe corresponder al total de productos entregados.	El SENA pagará el valor del presente contrato en pagos parciales, dentro de los treinta (30) días calendario siguientes a la radicación de la respectiva factura comercial (con el lleno de los requisitos establecidos en el art. 617 Estatuto Tributario), recibo a satisfacción expedido por el supervisor del contrato y certificado de pago de seguridad social y aportes parafiscales (art. 50 Ley 789 de 2002 y art. 23 Ley 1150 de 2007), de acuerdo al derecho de turno. Si los documentos en referencia son devueltos por el SENA, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, el SENA, se obliga a la asignación nuevamente del turno, siempre y cuando se hubieren subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado. El contratista deberá presentar con la oferta, la Certificación de existencia de cuenta corriente o de ahorros expedida por la entidad bancaria. Todas las demoras que se

		presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del contratista, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

10. 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 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.
10. 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.
11. Cuando se compruebe que el proponente ha influido o presionado sobre el estudio de las ofertas.
12. Cuando el proponente presente su oferta con algún tipo de condicionamiento, en cualquiera de los documentos de la propuesta.

13. Cuando supere el porcentaje (%) de Administración y/o Utilidad determinados por el SENA.
14. Cuando supere el factor multiplicador definido.
15. Cuando el proponente dentro del término previsto en la solicitud que se realice no responda al requerimiento que haga la Entidad para subsanarla.
16. Cuando el proponente subsane, pero no lo haga en debida forma y quede insatisfecho el requerimiento realizado por la Entidad.
17. 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.
18. Modificar la integración de la figura asociativa, consorcial o de unión temporal, luego de presentada la oferta.
19. El proponente no diligencie en su totalidad los Formatos, y persista ello con posterioridad a la solicitud de subsanación de la Entidad.
20. 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.
21. Cuando se omita, modifique, adicione, suprima o altere uno o varias de las descripciones o cantidades de la “OFERTA ECONÓMICA”.
22. Cuando el valor de la propuesta económica exceda el del presupuesto oficial.
23. De existir error aritmético y la corrección a que haya lugar de la oferta económica, supere el 2% del valor total de la misma.
24. Cuando se evidencie error aritmético que no supere el 2% en varias ofertas presentadas, el valor que tomara la Entidad, como valor de la oferta para cada oferente será el registrado en la Plataforma SecopII, Independientemente del valor que se haya presentado en la oferta.
25. Se aclara a los futuros proveedores que los valores cotizados en su propuesta económica no pueden superar el valor unitario fijado en el presupuesto oficial por ítem, so pena de rechazo de la oferta.
26. Los demás casos expresamente establecidos en la ley o en el Pliego de Condiciones.

6. CRONOGRAMA DEL PROCESO:

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA
Publicación de la invitación	17/06/2024 4:30 p.m.
Publicación estudios previos	17/06/2024 4:30 p.m.
Observaciones a los estudios previos	19/06/2024 4:30 p.m.
Manifestación para limitar a MiPymes	19/06/2024 4:30 p.m.
Respuestas a las observaciones	20/06/2024 4:30 p.m.
Publicación de aviso de limitación o no a MiPymes	20/06/2024 4:30 p.m.
Fecha máxima para expedición de adendas	20/06/2024 4:30 p.m.
Presentación de ofertas	21/06/2024 4:30 p.m.

Apertura de sobres	21/06/2024 4:35 p.m.
Informe de presentación de ofertas	21/06/2024 4:45 p.m.
Publicación del informe de evaluación de las Oferta	24/06/2024 4:30 p.m.
Presentación de observaciones al informe de verificación o evaluación y subsanar observaciones	25/06/2024 4:30 p.m.
Publicación de informe definitivo	26/06/2024 4:30 p.m.
Aceptación de ofertas	27/06/2024 4:30 p.m.
Entrega de las garantías de ejecución del contrato	3/07/2024 4:30 p.m.
Aprobación de las garantías de ejecución del contrato	3/07/2025 11:00 p.m.
Plazo de validez de las ofertas	45 días

Nota: En caso de presentarse adendas o modificaciones, se ajustarán los plazos señalados en el presente cronograma.

7. VALIDEZ DE LAS OFERTAS:

La validez de la oferta debe ser de cuarenta y cinco (45) días calendario a partir de la fecha de cierre del proceso.

8. 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.

9. 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 de 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.
h. En caso de no presentarse ningún proponente 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.

10. FORMATOS Y ANEXOS QUE HACEN PARTE DEL PRESENTE PROCESO

A continuación, se relacionan todos los formatos y anexos, que son estándar para todas las modalidades de selección. En frente de cada formato se indicará si el formato aplica o no aplica para el presente proceso.

Si se indica que el formato o anexo "aplica", el proponente deberá presentar diligenciado el formato con su propuesta. Los formatos se encuentran publicados en archivo independiente.

FORMATOS DEL PROPONENTE			
No. Formato	**Nombre del formato**	**Aplica**	**No Aplica**
	JURIDICOS		
# 1	COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN	X	
# 4	CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA	X	

# 11	MODELO CONSTITUCIÓN DE CONSORCIOS. GCCON-F-066	X	
# 10	MODELO CONSTITUCIÓN UNIÓN TEMPORAL. GCCON-F-_067	X	
# 7	CERTIFICACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES PERSONA NATURAL. GCCON-F-063	X	
# 8	CERTIFICACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES PERSONA JURIDICA. GCCON-F-_062	X	
# 9	MODELO AUTORIZACIÓN PARA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA DE ACTOS ADMINISTRATIVOS. GCCON-F-059	X	
	ECONOMICOS		
# 5	FORMATO DE ANEXO A OFERTA ECONÓMICA (WORD)	X	
# 6	FORMATO DE ANEXO A OFERTA ECONÓMICA (EXCEL)	X	
	TECNICOS		
# 2	FORMATO OFERTA TECNICA	X	
# 3	FORMATO EXPERENCIA ACREDITADA	X	
ANEXO 1	SOLICITUD DE LIMITACIÓN DE MIPYME CAB BUGA	X	
ANEXO 1.1	CERTIFICACIÓN QUE ACREDITE LA CALIDAD DE MIPYME	X	

Reviso: Vladimir Estrella Torres, Abogado CAB – Abogado contratista CAB

Elaboro: Miguel Andres Jaimes Quintero- Apoyo Compras CAB