Regional Cundinamarca
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial

Villeta, 16 mayo de 2025

Señor
DAVID ERNESTO AVILA CUBILLOS
Subdirector (E)
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial
SENA – Regional Cundinamarca, Villeta

Asunto: Requerimiento para adelantar el proceso de "*Compra de alimentos y elementos de aseo para el centro de convivencia para la subsede Pacho del Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial Villeta - Cundinamarca.*"

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER

1.1. Justificación

El Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, es un establecimiento público del orden nacional, con personería jurídica, patrimonio propio e independiente y autonomía administrativa, adscrito al Ministerio de Trabajo de Colombia, encargado de cumplir la función que le corresponde al Estado, de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país (Ley 119/1994).

El SENA cuenta con 33 regionales a nivel nacional, entre ellas la Regional Cundinamarca la cual ofrece programas de formación para el trabajo a partir de capacitación técnica, tecnológica y complementaria, respondiendo a las necesidades más importantes de los empresarios y mercados laborales locales; bajo esta perspectiva, sus seis centros de formación ofrecen más de medio centenar de programas dirigidos a la optimización de la producción del sector agrario, la minería, el turismo y los servicios, uno de estos seis (6) centros es el Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial - CDAE, que se encuentra ubicado en el municipio de Villeta de San Miguel, a 84 Km de la Capital de la República de Colombia.

La acción de nuestro Centro de Formación llega a 29 municipios del Occidente de Cundinamarca, con programas de los sectores primario, agroindustrial, comercial y de servicios, así mismo cuenta con 3 subsedes, entre ellas la subsede Pacho Parque Agroindustrial Rionegro, ubicado en el Kilómetro 7 Vía Pacho San Cayetano, Vereda Llano de La Hacienda.

El Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial busca prácticas pedagógicas con materiales de formación especializados para lograr una formación con un contexto práctico enfocado en el mundo laboral y por consiguiente, se requiere las compras de los materiales descritos en el presente documento con el fin de orientar a los aprendices en ambientes contextualizados para los diferentes programas que oferta el Centro.

Así pues, estos materiales deben ser adquiridos en cada vigencia, toda vez que su uso mayormente es de consumo, por lo tanto, para el Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial la mejor forma de cumplir con el objetivo mencionado es contratar una empresa o persona natural que tenga la experiencia, el personal y los recursos para proveer al SENA con los elementos necesarios para la ejecución normal de los programas de formación del CDAE.

1.2. Análisis de Conveniencia

La necesidad descrita es coherente con el Plan Anual de Adquisiciones del Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial - SENA correspondiente a la vigencia 2025 y en cumplimiento de lo anterior, justifica y solicita la suscripción de un contrato para satisfacer esta necesidad, el cual tendrá como objeto, ***Compra de alimentos y elementos de aseo para el centro de convivencia para la subsede Pacho del Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta – Cundinamarca.***

La cobertura de formación del centro se enfoca en 29 municipios del occidente de Cundinamarca que de acuerdo con el análisis de pertinencia en la región distribuido de diferentes programas específicos por su finalidad misional y origen presupuestal. Dentro de estos programas específicos esta la formación titulada en los niveles especialización, tecnólogos y técnicos, así como para la modalidad de doble titulación o articulación con la media.

La subsede Pacho Parque Agroindustrial Rionegro, imparte programas de formación en jornada completa. En esta sede se encuentran aprendices en la modalidad de internado, los cuales necesitan un programa de alimentación. Para cumplir con la demanda de comida necesaria para los aprendices de la sede, es necesario el suministro de alimentos perecederos y en su defecto, elementos de aseo para la cocina, además en este momento no se cuenta con existencia de estos elementos en el almacén.

Siguiendo con este enfoque, el SENA se ha venido fortaleciendo las aulas y los ambientes de formación convirtiéndose en uno de los determinantes del aseguramiento de la calidad de la formación, la aceptación y satisfacción del sector empresarial y productivo de la región.

En consecuencia, para el Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial, la forma más conveniente para la adquisición de estos materiales es mediante un proceso de contratación bajo la modalidad de Selección de Mínima Cuantía, de conformidad con el Decreto 1082 de 2015. Por ello, se solicita adelantar el trámite respectivo de contratación.

2. CLASIFICACIÓN UNSPSC

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)		
ITEM	**CODIGOS UNSPSC**	**ELEMENTO**
ALIMENTOS		



Regional Cundinamarca
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial

1	50403810	Ajo fresco
2	50151513	Aceite Cocina Refinado de Girasol
3	50401703	Aguacate común verde
4	50406707	Ahuyama fresca
5	50402702	Apio fresco
6	50221303	Harina de maíz precocida
7	50221101	Arroz blanco
8	50405400	Arveja fresca
9	50467007	Atún enlatado
10	50161509	Azúcar refinada
11	50301705	Banano
12	50121537	Pescado cabeza de bagre
13	50171902	Canela Molida
14	50111513	Carne Molida de res
15	50402209	Cebolla cabezona blanca
16	50402208	Cebolla junca
17	10151812	Champiñón paris parejo mediano
18	50404106	Cilantro fresco
19	50111513	Costilla de res
20	50131701	Leche entera UTH
21	50161509	Panela pastilla
22	50221301	Fecula de maíz
23	50405702	Papa pastusa
24	50131612	Huevos Tipo AA
25	50406507	Tomate Chonto
26	50111513	Carne de res pulpa
27	50171902	Pimienta negra en polvo
28	50171902	Cúrcuma en polvo
29	50181906	Pan tajado
30	50171831	Mayonesa
31	50131801	Queso doble crema tajado
32	50112009	Jamón de cerdo
33	50171551	Sal

34	50112009	Salchichas para perro
35	50131701	Queso campesino
36	50181901	Pan perro
37	50171831	Salsa de tomate
38	50405706	Papa criolla
39	50151500	Margarina
40	50307025	Plátano maduro
41	50221301	Harina de trigo
42	50131701	Mantequilla de origen animal
43	50181901	Pan rollo
44	50111515	Pechuga de pollo
45	50305105	Papaya verde pintona
46	50305002	Naranja común
47	50304524	Mango Tommy
48	50305600	Piña Fresca
49	50301526	Manzana Roja
50	50304402	Mandarina verde
51	50304642	Melón fresco
52	50304205	Limón Tahití
53	50306701	Fresa fresca
54	50111513	Carne de bovino callo vicera de res
55	50407018	Garbanzo seco
56	50171831	Pasta de tomate
57	50111515	Pierna pernil de pollo blanca
58	50192902	Espagueti
59	50111517	Hueso de ternera o de res
60	50307025	Plátano verde
61	50401801	Frijol verde
62	50407201	Arracacha fresca
63	50403242	Mazorca tierna
64	50424503	Lenteja seca
65	50425400	Arveja seca
66	50131701	Crema de leche
67	50111513	Tren de chatas
68	50402205	Cebolla morada fresca
69	50111519	Chorizo de cerdo tipo antioqueño
70	50111515	Hueso de pollo
71	50111514	Lomo de cerdo

72	50402304	Repollo blanco
73	50405631	Pimentón rojo
74	50171553	Paprika
75	50161511	Chocolate pastilla
76	50201706	Café molido
77	50121537	Filete de pescado de bassa
78	50412503	Zanahoria
79	50192902	Pasta de fideos
80	50404609	Lechuga verde crespa
81	50202310	Botellón de agua purificada
ELEMENTOS DE ASEO		
82	53131608	Jabón líquido para loza
83	47131821	Jabón líquido desengrasante
84	47131803	Hipoclorito de sodio (cloro)
85	47131603	Esponja para loza
86	47131604	Escoba cerda dura
87	47131618	Trapero para piso
88	47131501	Paño de microfibra
89	14111705	Servilletas de papel

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

En la ejecución del objeto contractual el Contratista se obliga a prestar todo tipo de actuación a fin de que los insumos y elementos entregados al SENA Subsede Pacho, ubicado en Kilómetro 7 Vía Pacho San Cayetano, Vereda Llano De La Hacienda, Municipio Pacho-Cundinamarca, sean de primera calidad so pena de ser rechazados por no cumplir con los estándares mínimos enmarcados en las **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESENCIALES** descritas en el presente documento y anexos.

ITEM	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA	UNI. DE MEDIDA	Especificaciones	CANT.
ALIMENTOS					
1	Ajo fresco	Ajo (Allium sativum L.) es una hortaliza cuyo bulbo, o denominada comúnmente como cabeza de ajos, conformada por un bulbillo (diente), se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada, semejante a las que cubren todo el bulbo. Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla,	LIBRA	Ver ficha técnica	50
2	Aceite Cocina Refinado de Girasol	Aceite extraído de las semillas de girasol (Helianthus annaus L.), el cual es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste en refinado, lavado, blanqueo, deodorización, filtración y envase.	unidad	Ver ficha técnica	200

3	Aguacate común verde	Fruto (Persea americana) perteneciente a la familia de las lauráceas. Su fruto es una baya con una sola semilla, muy variable en tamaño, forma y características de su piel, pulpa y semilla se conoce nombre genérico como aguacate o palta.	KILO	Ver ficha técnica	30
4	Ahuyama fresca	Ahuyama (Cucurbita maxima L), se consumen como verdura, los frutos son por lo general, esferoidales, nunca claviformes, curvos o estrangulados y carecen de excrecencias cerosas; la superficie del fruto (cáscara) puede ser lisa o rugosa, de color externo generalmente verde o verde grisáceo y la pulpa es anaranjada. Fruto de tamaño variable, existen muchas variedades de ahuyama. El período vegetativo depende de la variedad y va de 5 a 6 meses. Es rico en betacaroteno y glucosa.	KILO	Ver ficha técnica	80
5	Apio fresco	Apio empacado en canastilla debidamente sellado y etiquetado con fecha maxima de vencimiento.El apio (Apium graveolens) es una planta de la familia de la familia de las umbelíferas, Existen dos variedades Apium Graveolens ver. Dulce y ver. Rapaceum (apio nabo). El Apio necesita de un clima templado y necesita luz. Posee tallos estriados que forman una gruesa penca con hojas acuñadas. Toda la planta tiene un fuerte sabor acre, aunque el blanqueo de los tallos en el cultivo hace que pierdan estas cualidades, adquiriendo un sabor más dulce y el característico aroma que lo convierte en un buen ingrediente de ensaladas y sopas. contenido en agua 92%, sólo 17 calorías, fibra, proteínas.	KILO	Ver ficha técnica	30
6	Harina de maíz precocida	La harina de maíz precocida blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda.	LIBRA	Ver ficha técnica	100
7	Arroz blanco	Arroz elaborado, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona Denominado como arroz pulido. El arroz blanco se clasifica por tipos y por grados, de acuerdo con el porcentaje de defectos presentes.	LIBRA	Ver ficha técnica	700
8	Arveja fresca	Comprende a las vainas con sus granos en estado verde procedentes de la especie Pisum sativum L. Pertenece a la familia de los guisantes. Existen varias variedades de arvejas: Corne de belier, Perfect frezeer, Utrillo ente otras. La arveja se clasifica en dos calidades de primera y segunda.	KILO	Ver ficha técnica	25
9	Atún enlatado	Incluyen su contenido de humedad, proteínas, grasas y cenizas, así como el nivel de sal y mercurio. La humedad varía según si el atún está enlatado en agua o en aceite, mientras que el contenido de proteínas y grasas también difiere entre ambos tipos. Además, se evalúa la capacidad de absorción de agua y la porción de desmenuzado durante el procesamiento.	UNIDAD	Ver ficha técnica	90
10	Azúcar refinada	El azúcar refinado es el producto cristalizado constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos a partir de la fundición de azúcares crudo o blanco, mediante los procedimientos industriales de purificación, decoloración y recristalización apropiados.	LIBRA	Ver ficha técnica	150
11	Banano	El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum., destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color,	LIBRA	Ver ficha técnica	30

		tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.			
12	Pescado cabeza de bagre	La cabeza de pescado es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente de especies aprobadas o declaradas aptas para el consumo humano, sometidos a refrigeración. La cabeza de pescado se podrán fraccionar en diferente corte para su comercialización.	KILO	Ver ficha técnica	25
13	Canela Molida	Canela en polvo se obtiene de la corteza desecada privada en su mayor parte de la capa epidérmica proveniente del árbol de la canela Canelero de Ceilá Canelo, (Cinnamomum zeylanicum o Cinnamomum verum Se aprovecha como especia su corteza interna, La canela en polvo debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 14% máximo Cenizas: 6% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 0.8% mínimo La canela molida se permite adicionar carbohidratos proteínas comestibles anti compacta.	LIBRA	Ver ficha técnica	1
14	Carne Molida de res	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino.	KILO	Ver ficha técnica	50
15	Cebolla cabezona blanca	La cebolla cabezona blanca pertenece a la familia Liliaceae o Amarillydaceae variedad Yellow Granex y su nombre científico es Allium cepa. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado. La cebolla cabezona blanca se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda.	KILO	Ver ficha técnica	25
16	Cebolla junca	Cebolla larga nombre científico Allium fistulosum Linnaeus, morfológicamente está conformada por las raíces que se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 30 cm. Nombre común cebolla larga, cebolla junca, cebolla llorona o cebolla en rama. La cebolla larga se clasifica de acuerdo con sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda.	KILO	Ver ficha técnica	15
17	Champiñón paris parejo mediano	Los champiñones (Agaricus spp), son hongos de la familia de las lepiotácias. Las setas de los champiñones son los cuerpos fructíferos de estos hongos, es decir los órganos encargados de la reproducción de esporas que, dispersas por el viento producirán nuevos hongos. El champiñón más utilizado desde el punto de vista alimentario es el champiñón común o champiñón de Paris (Agaricus bisporus var hortensis) es una subespecie que produce una carne blanca con un toque rosado, esta variedad se caracteriza por poseer un sombrero blanco manchado con gris con láminas de color marrón, no presenta	LIBRA	Ver ficha técnica	10

		ningún aroma particular y la carne enrójese al ponerse en contacto con el aire. Los champiñones frescos según su calidad se clasifican en categorías Extra, I y II.			
18	Cilantro fresco	El cilantro, culantro o xilantro coriandro (Coriandrum sativum) es una planta de la familia de las apiáceas. Es considerada como especia o hierva aromática, se puede emplear fresca o desecada. En caso de las especias molidas, para efectos de tecnología de molienda, se permite utilizar carbohidratos, proteínas comestibles, anticompactantes, grasas o aceites comestibles, en una proporción máxima de 10%.	LIBRA	Ver ficha técnica	10
19	Costilla de res	El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional costilla de res entero limpio empacado al vacío con un promedio de 1000 gr	KILO	Ver ficha técnica	25
20	Leche entera UTH	Leche pasteurizada mediante tratamiento con ultra alta temperatura.	LITRO	Ver ficha técnica	100
21	Panela pastilla	Principalmente contiene sacarosa, glucosa y fructosa. Además, presenta minerales como calcio, fósforo, hierro y potasio. Su color puede variar de amarillo a marrón oscuro, y su textura es sólida, con una dureza que depende de la relación entre azúcares reductores y no reductores.	KILO	Ver ficha técnica	15
22	Fecula de maíz	Fécula de maíz es el almidón de maíz sin modificar. Es un polvo fino, blanco, de sabor y olor característico, recomendado como agente espesante y de retención de humedad en diferentes productos industriales y alimenticios. La fécula de maíz es utilizada como ingrediente o complemento en la manufactura de productos en la industria del papel (cartón corrugado), textiles (aprestos), pegamentos y productos farmacéuticos, así como en la industria de alimentos en general por sus propiedades y bajo costo en la fabricación de conservas, arequipes, dulces, salsas, batidos, espolvoreo y en la panadería. También se usa como moldeador en la fabricación de gomas y dulces blandos, en sopas y cremas como espesante y suavizante, como agente de relleno. Obtenido de las diversas variedades de Sea Mays L. familia de la gramínea polvo blanco fino soluble.	LIBRA	Ver ficha técnica	12
23	Papa pastusa	La papa o patata Batata (Solanum Tuberosum), Papa: es un vocablo quechua que significa tubérculo. Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), El tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado. En la superficie posee yemas axilares en grupos de 3-5 y protegidas por hojas escamosas.	UNIDAD	Ver ficha técnica	10
24	Huevos Tipo AA	El huevo fértil es aquel que es producido por un plantel reproductor, donde conviven los machos con las hembras, y que ha sido fertilizado, en lugar de presentar un blasto discó, presenta un blastodermo, o sea contiene un embrión antes de haber sido puesto, cuya formación ha comenzado a partir de la fecundación en el infundíbulo, 15 minutos después de la ovulación, cuando el huevo es puesto ya hay desarrollo embrionario. El lote de reproductores está compuesto por un 10% de machos con respecto al número de hembras	UNIDAD	Ver ficha técnica	50

25	Tomate Chonto	Tomate de las variedades (cultivares) de la especie Lycopersicum esculentum Mill, es una hortaliza perteneciente a la familia de las Solanáceas, el fruto es una baya muy coloreada, de frutos rojos, pero también existen algunos con amarillo, naranja, rosado, púrpura, verde o blanco debido a la presencia de los pigmentos licopeno y caroteno, de pulpa tierna, alcalina, posee un sabor ligeramente ácido, es de color rojo, rosado, amarillo o verde (rojo más común)	KILO	Ver ficha técnica	50
26	Carne de res pulpa	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea	LIBRA	Ver ficha técnica	25
27	Pimienta negra en polvo	Como pimienta Piper se conoce a una gran variedad de plantas cuyo fruto se emplea en grano como especia picante en gastronomía: entre las más conocidas se extrae: Pimienta blanca: es el fruto maduro	LIBRA	Ver ficha técnica	5
28	Cúrcuma en polvo	Cúrcuma: Curcuma longa, Familia botánica Zingiberaceae (familia del jengibre), Parte utilizada Rizoma (raíz), Forma de uso Fresca, seca en polvo, cápsulas, tintura, infusión, extracto.Color Amarillo intenso a naranja dorado. Se utiliza como condimento o adobo para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Ampliamente empleado en la elaboración de derivados cárnicos.	LIBRA	Ver ficha técnica	10
29	Pan tajado	Propiedades como la textura, el color, la dureza y la elasticidad, así como a características químicas como la composición de carbohidratos, proteínas, grasas y humedad	UNIDAD	Ver ficha técnica	40
30	Mayonesa	Resolución 15790 de 1984 - NTC 921. Decreto 3075 de 1997	GALON	Ver ficha técnica	6
31	Queso doble crema tajado	Es un queso fresco blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo, (queso de pasta hilada) no presenta gránulos de cuajada, no contiene corteza. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro.	UNIDAD	Ver ficha técnica	15
32	Jamón de cerdo	El jamón es un derivado cárnico, cocido, moldeado, embutido o prensado elaborado con carne de animales destinadas para el consumo humano, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, excluyéndose la carne homogenizada y picada, en cuyo empaque se deberá hacer referencia a la especie animal empleada, sometido o no a tratamiento de ahumado.	LIBRA	Ver ficha técnica	50

33	Sal	Se caracteriza por ser un sólido cristalino, blanco o ligeramente amarillento, inodoro y soluble en agua. Su tamaño de grano es mayor que el de la sal fina, y puede ser utilizada en diversas aplicaciones, desde la cocina hasta la industria. Principalmente cloruro de sodio (NaCl), pero puede contener pequeñas cantidades de otros minerales como magnesio, calcio, yodo y sulfatos.	UNIDAD	Ver ficha técnica	30
34	Salchichas para perro	Contenido de humedad, grasa, proteína, carbohidratos, minerales y pH, así como características sensoriales como textura y color las salchichas contienen carne (generalmente de cerdo, res o aves), grasa, proteínas no cárnicas, rellenos como almidón o pan rallado, sal, especias y otros condimentos.	UNIDAD	Ver ficha técnica	10
35	Queso campesino	Es un queso fresco blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo, (queso de pasta hilada) no presenta gránulos de cuajada, no contiene corteza. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro.	LIBRA	Ver ficha técnica	30
36	Pan perro	Propiedades como la textura, el color, la dureza y la elasticidad, así como a características químicas como la composición de carbohidratos, proteínas, grasas y humedad	UNIDAD	Ver ficha técnica	30
37	Salsa de tomate	La salsa de tomate deberá presentar las siguientes características organolépticas: - Aspecto: Consistencia blanda y uniforme. - Olor: propio del tomate y libre de olores extraños. - Sabor: agridulce y libre de sabores extraños. - Color: rojo uniforme, (Grado A o C de Munsell) no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. No se permite la adición de almidones naturales o modificados. Debe estar libre de la presencia de plagas (insectos o larvas	GALON	Ver ficha técnica	4
38	Papa criolla	La papa o patata Batata (Solanum Tuberosum), Papa: es un vocablo quechua que significa tubérculo. Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), El tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado. En la superficie posee yemas axilares en grupos de 3-5 y protegidas por hojas escamosas.	KILO	Ver ficha técnica	80
39	Margarina	Margarina, toda grasa alimenticia simple o compuesta, de consistencia blanda, constituido por una emulsión de aceites y/o grasas comestibles de origen vegetal o animal que o por una mezcla de ambas, con o sin aceites o grasas hidrogenadas, leche entera o descremada, derivados lácteos, fermentos lácteos, vitaminas y colorantes aprobados o autorizados. Margarina industrial: Emulsión de consistencia líquida o plástica constituida por agua y/o leche y/o sus derivados, con aceites vegetales y grasas vegetales comestibles, adicionada o no de saborizantes y/o especias, con un contenido de grasa no menor de 75% y cuyo punto de fusión está comprendido entre 20°C y 42°C, empleadas como materias primas en la elaboración de otros alimentos.	UNIDAD	Ver ficha técnica	2
40	Plátano maduro	El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum., destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la	KILO	Ver ficha técnica	200

		variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.			
41	Harina de trigo	Harina de trigo producto elaborado con granos de trigo común Triticum aestivum L., o trigo ramificado Triticum compactum host.,o combinaciones de ellos por medio de procedimientos de trituración o molienda en los que se separa parte del salvado o germen y el resto se muele hasta darle un grado determinado de finura.	UNIDAD	Ver ficha técnica	4
42	Mantequilla de origen animal	Mantequilla es el producto graso higienizado, obtenido a partir de la crema de leche fresca, adicionado o no de cultivos lácticos específicos y sometidos a proceso de batido.	LIBRA	Ver ficha técnica	30
43	Pan rollo	Propiedades como la textura, el color, la dureza y la elasticidad, así como a características químicas como la composición de carbohidratos, proteínas, grasas y humedad	UNIDAD	Ver ficha técnica	3000
44	Pechuga de pollo	Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente pollo o gallina.	LIBRA	Ver ficha técnica	400
45	Papaya verde pintona	Papaya fruto proveniente de cualquier variedad de la especie Cariaca papaya S.	KILO	Ver ficha técnica	50
46	Naranja común	La naranja común (Citrus sinensis) es una fruta cítrica de forma redonda u ovalada, de tamaño mediano, con una piel gruesa de color naranja brillante. Su pulpa jugosa se divide en gajos y presenta un sabor dulce con notas ligeramente ácidas, característico de los cítricos.	LIBRA	Ver ficha técnica	1000
47	Mango Tommy	Mangifera indica, comúnmente mango o melocotón de los trópicos, es una especie arbórea perteneciente a la familia de las anacardiáceas. El mango es una fruta de la Zona Intertropical de pulpa carnosa y dulce. Destaca entre sus principales características su buen sabor.	KILO	Ver ficha técnica	400
48	Piña Fresca	Piña fruto proveniente de cualquier variedad cayena lisa, (Ananas comosus L. Meer), destinada pasa el consumo en fresco o como materia prima para el procesamiento. La piña contiene un 85% de agua, Hidratos de Carbono y Fibra. Puede servirse como fruta al natural o en variedad de jugos y conservas. Es rico en sacarosa, fructosa, glucosa, vitaminas y mineral.	KILO	Ver ficha técnica	400
49	Manzana Roja	La manzana es de la familia de las Rosáceas, de las que hay cerca de 2.500 variedades conocidas y del género (Malus Pumila Mill) La manzana se clasifica en categoría Extra, I y II.	LIBRA	Ver ficha técnica	200
50	Mandarina verde	La mandarina (Citrus nobilis Loureiro) tiene maduración poscosecha, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad. La mandarina se clasifica en categoría Extra, I y II.	KILO	Ver ficha técnica	200

51	Melón fresco	El melón fresco es una fruta de gran tamaño, jugosa y aromática, perteneciente a la familia de las cucurbitáceas. Su pulpa puede ser de color anaranjado, verde claro o blanco, dependiendo de la variedad, y se caracteriza por su textura suave y su sabor dulce y refrescante.	KILO	Ver ficha técnica	100
52	Limón Tahití	Fruto proveniente de la especie (Citrus × limón), cuyos frutos son pequeños, verdes o amarillos, de pulpa ácida y fuertemente aromática, destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.	KILO	Ver ficha técnica	200
53	Fresa fresca	Fresa de la variedad Chandler Fragaria vasca, freseras, es un género con varias especies de plantas rastreras. Su nombre deriva de la fragancia que posee (fraga, en latín). Son cultivadas por su fruto comestible llamado fresa o frutilla. Es considerado fruta no climatérica, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.	KILO	Ver ficha técnica	100
54	Carne de bovino callo vicera de res	Parte o corte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales, de especie permitidas (bovina o bufalina, porcina entre otras), que no presentan cortes definidos, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano	LIBRA	Ver ficha técnica	80
55	Garbanzo seco	El garbanzo son leguminosas, sus granos provenientes de la especie Cicer arietinum L., comprende los granos de garbanzo enteros y sanos de tamaño y forma rugosidad y color que difiere notoriamente de la variedad que se considere. El garbanzo se clasifica por su tamaño en dos tipos: garbanzo grande y garbanzo pequeño.	KILO	Ver ficha técnica	100
56	Pasta de tomate	Resolución 15790 de 1984 - NTC 921. Decreto 3075 de 1997	KILO	Ver ficha técnica	3
57	Pierna pernil de pollo blanca	Carne de pollo o gallina, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente pollo o gallina,	LIBRA	Ver ficha técnica	300
58	Espagueti	Se basan principalmente en su composición de hidratos de carbono, proteínas, fibra y minerales. El espagueti, como otras pastas, se elabora con trigo duro y agua, y puede ser enriquecido con vitaminas y minerales. El espagueti es un tipo de pasta italiana elaborada con harina de grano duro y agua. Tiene forma de delgada cuerda larga, sección circular y un tamaño aproximado entre 25 y 30 cm, marca italiana reconocida.	KILO	Ver ficha técnica	200
59	Hueso de ternera o de res	El hueso de res es una parte del esqueleto del ganado vacuno, compuesto principalmente de tejido óseo duro y, en muchos casos, con contenido de médula ósea en su interior. Se utiliza ampliamente en la cocina y en la industria alimentaria por su riqueza en colágeno, minerales y sabor, especialmente al hervirse o asarse.	LIBRA	Ver ficha técnica	200

60	Plátano verde	El plátano verde es la fruta inmadura del plátano macho (Musa paradisiaca), reconocida por su textura firme, sabor neutro a ligeramente amargo, y su alto contenido en almidón. A diferencia del plátano maduro, no se consume crudo, sino que se cocina, fríe, hornea o hierve, siendo un alimento básico en muchas cocinas de América Latina, el Caribe, África y Asia.	KILO	Ver ficha técnica	100
61	Frijol verde	El frijol verde (también llamado ejote, vainita, judía verde o chaucha, según la región) es la vaina inmadura de la planta del frijol (Phaseolus vulgaris). Se consume en su totalidad —vaina y semilla— y es muy apreciado por su sabor suave, textura tierna y su valor nutritivo	LIBRA	Ver ficha técnica	100
62	Arracacha fresca	Arracacha o apio criollo es una raíz tuberosa procedente de la especia Arracacia xanthorrhiza Bancroft, hortaliza de la familia de la apiceae. La arracacha se cultiva principalmente por su raíz reservante que es de sabor agradable y de fácil digestibilidad, su parte comestible es la raíz que asemeja a una zanahoria engrosada, ésta puede ser de color blanco, amarillo o morado según la variedad, posee un almidón muy fino, con alto contenido de calcio y vitamina A (variedad amarilla), y niveles adecuados de niacina, ácido ascórbico y fósforo. Su principal inconveniente es su corta vida de almacenamiento y su vulnerabilidad a sufrir daños durante el transporte. La arracacha se clasificara como calidad primera y segunda.	KILO	Ver ficha técnica	10
63	Mazorca tierna	Incluyen su alto contenido de agua, azúcares (principalmente fructosa y glucosa), almidón, y menor contenido de fibra en comparación con el maíz maduro. También tiene un pH entre 5,9 y 6,7, y una acidez titulable baja.	KILO	Ver ficha técnica	60
64	Lenteja seca	La lenteja (Lens culinaris) es una leguminosa comestible de pequeño tamaño, forma lenticular y superficie lisa. Es una de las legumbres más antiguas cultivadas por el ser humano, ampliamente valorada por su alto contenido proteico, fibra, hierro y facilidad de cocción. Se presenta generalmente seca, aunque también se puede encontrar en forma cocida o precocida.	LIBRA	Ver ficha técnica	100
65	Arveja seca	La arveja seca (*Pisum sativum*) es una leguminosa que se consume principalmente en su forma seca. Tiene un tamaño pequeño y forma redonda o ligeramente ovalada. Es apreciada por su alto contenido en proteínas, fibra, vitaminas y minerales, además de ser una excelente fuente de energía y un alimento básico en muchas culturas.	LIBRA	Ver ficha técnica	100
66	Crema de leche	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo. Según su contenido en grasa láctea la crema de leche se clasificará en: rica en grasa, entera y semientera. La crema de leche proviene de la leche de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. La crema de leche fresca, podrá estar elaborado a partir de leche cruda y ser sometida a proceso de pasteurización ultrapasteuruzación (UHT) o esterilización.	LITRO	Ver ficha técnica	80

67	Carne de chatas	La carne de chatas se refiere a los cortes provenientes de la parte delantera del animal, específicamente de la región delantera del lomo y pecho de la res. Esta carne es conocida por su sabor intenso y su textura firme, aunque suele tener mayor contenido de tejido conectivo y grasa que otras partes más nobles, lo que la hace ideal para preparaciones que requieren cocciones largas como guisos, estofados y caldos. Estos cortes incluyen piezas como el brazuelo, chambarete, espaldilla y pecho. Debido a su estructura muscular, la carne de chatas suele ser más dura que la de cortes de lomo o solomillo, pero su sabor es muy apreciado en la cocina tradicional.	KILO	Ver ficha técnica	100
68	Cebolla morada fresca	Pertenece a la familia Liliaceae variedad y su nombre científico es Allium cepa. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado. La cebolla cabezona roja se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda.	KILO	Ver ficha técnica	30
69	Chorizo de cerdo tipo antioqueño	Incluyen un rango de pH entre 4.2 y 5.1, una actividad de agua (aw) entre 0.94 y 0.98, humedad del 45.1% al 56.4%, y porcentajes de proteína, grasa y cenizas en el extracto seco que varían del 31.6% al 40.3%, 48.2% al 56.9% y 3.85% al 5.1%, respectivamente. El chorizo contiene un porcentaje significativo de proteína, lo que le da valor nutricional. Embutido cárnico surtido en diferentes sabores y presentaciones conforme a necesidad de preparación de recetas. Empacado al vacío x 450 gramos. Con máximo 20% de grasa.	KILO	Ver ficha técnica	10
70	Hueso de pollo	Los huesos de pollo bajos en contenido calórico, provienen de las partes más magras del pollo. Son ideales para dar sabor y hacer en caldos por su contenido de vitaminas y minerales Vienen con peso aproximado de 1 Kg. empacados al vacío El hueso está compuesto principalmente por tejido conectivo, minerales (calcio y fósforo) y agua.	LIBRA	Ver ficha técnica	50
71	Lomo de cerdo	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo.	KILO	Ver ficha técnica	100
72	Repollo blanco	Rico en agua, carbohidratos, proteínas y fibra. También es una buena fuente de vitaminas como la C y A, y minerales como el potasio, calcio y selenio. Su contenido de agua es alto, alrededor del 80%, lo que lo hace refrescante y fácil de digerir. El repollo tiene un sabor fuerte y ligeramente dulce. Su color es verde pálido a blanco.	LIBRA	Ver ficha técnica	20
73	Pimentón rojo	Pimentón (Capsicum annuum) de variedades cultivares fruto del pimiento para ser consumido fresco, su color puede variar dependiendo de la variedad desde verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Sus variedades pueden ser dulces, agridulces y picantes).	KILO	Ver ficha técnica	20

74	Paprika	Paprika o pimentón (Capsicum annuum) fruto del pimiento rojo desecado y reducido a polvo. Su color puede variar del rojo naranja al rojo sangre. Se utiliza como condimento o adobo para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Ampliamente empleado en la elaboración de derivados cárnicos.	KILO	Ver ficha técnica	10
75	Chocolate pastilla	El chocolate en pastilla es un producto sólido elaborado a base de pasta de cacao, azúcar y, en algunos casos, leche en polvo, manteca de cacao y otros ingredientes aromáticos. Se presenta en forma de tabletas gruesas o discos compactos, diseñados principalmente para su disolución en líquidos calientes como agua o leche, siendo tradicionalmente utilizado en bebidas calientes, repostería y cocina	LIBRA	Ver ficha técnica	50
76	Café molido	El café molido es el producto obtenido a partir de granos de café tostados y posteriormente triturados hasta alcanzar un tamaño de partícula adecuado para su método de preparación (filtro, prensa francesa, espresso, etc.). Es uno de los formatos más consumidos a nivel mundial, ya que permite una preparación rápida y conserva buena parte de los aromas y sabores del grano.	LIBRA	Ver ficha técnica	50
77	Filete de pescado de bassa	El l pescado basa es un pez de agua dulce, cultivado en sistemas de acuicultura, perteneciente a la familia de los bagres. Su carne es blanca, suave, baja en grasa y con sabor neutro. Se comercializa principalmente en forma de filetes congelados, sin piel ni espinas.	KILO	Ver ficha técnica	100
78	Zanahoria	La zanahoria es una hortaliza de raíz comestible, de color anaranjado intenso (aunque puede haber variedades moradas, rojas o amarillas), textura crujiente, sabor dulce y aroma suave. Se consume cruda o cocida y es rica en vitamina A, fibras y antioxidantes.	LIBRA	Ver ficha técnica	500
79	Pasta de fideos	La **pasta de fideos** es un alimento seco elaborado principalmente a base de sémola o harina de trigo (durum o común), con o sin adición de huevo. Es un producto deshidratado, de larga duración, que se cocina en agua hirviendo. Producto seco, no perecedero, apto para consumo humano. Libre de impurezas, insectos, cuerpos extraños o humedad excesiva. Elaborado bajo Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). No debe presentar olor rancio, roturas excesivas ni decoloración. Vida útil: 12 a 24 meses, según condiciones de almacenamiento y empaque	KILO	Ver ficha técnica	100
80	Lechuga verde crespa	La lechuga (Lactuca sativa) es una planta anual, propia de las regiones semi- templadas, que se cultiva con fines alimentarios. Entre las variedades de lechuga se destacan: Beluga, Romana, francesa, Batavia, Lechuga de hoja de roble. La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como las vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos.	LIBRA	Ver ficha técnica	60

81	Botellón de agua purificada	El botellón de agua potable es un envase reutilizable o descartable que contiene agua tratada, purificada o mineral, destinada para consumo humano. Su uso es frecuente en oficinas, hogares y establecimientos donde se utiliza con dispensadores o manualmente.	UNIDAD	Ver ficha técnica	80
82	Jabón líquido para loza	El jabón líquido es un producto de higiene diseñado para limpiar la piel (manos o cuerpo), utensilios o superficies. Su fórmula contiene agentes limpiadores (surfactantes), humectantes y fragancias. Puede ser antibacterial, neutro, cosmético o multiusos, dependiendo del uso final.	UNIDAD	Ver ficha técnica	30
83	Jabón líquido desengrasante	El jabón desengrasante es un limpiador líquido de uso industrial o doméstico formulado especialmente para remover grasa, aceite, carbón, residuos orgánicos y suciedad adherida en utensilios, maquinaria, cocinas, pisos o superficies metálicas. Puede ser alcalino o neutro, dependiendo de su uso.	UNIDAD	Ver ficha técnica	30
84	Hipoclorito de sodio (cloro)	El hipoclorito de sodio (NaOCl) es un compuesto químico en solución acuosa, utilizado como desinfectante, blanqueador y sanitizante. Es eficaz contra bacterias, virus, hongos y otros microorganismos, y se emplea en limpieza de superficies, desinfección de agua, alimentos y lavandería.	UNIDAD	Ver ficha técnica	10
85	Esponja para loza	Las esponjas de limpieza son artículos fabricados con materiales sintéticos o naturales, diseñadas para remover suciedad, grasa o residuos en diversas superficies. Pueden estar destinadas para uso doméstico, industrial, automotriz o institucional.	UNIDAD	Ver ficha técnica	10
86	Escoba cerda dura	La escoba es una herramienta manual de limpieza compuesta por un cabezal con cerdas y un mango largo. Se utiliza para barrer y recoger suciedad, polvo o residuos en pisos de interiores o exteriores. Puede fabricarse con distintos tipos de fibras y materiales según el uso previsto.	UNIDAD	Ver ficha técnica	5
87	Trapero para piso	El trapero, también conocido como mopa o trapeador, es una herramienta manual de limpieza compuesta por un cabezal con tiras absorbentes (de hilo, tela o microfibra) y un mango largo. Se utiliza para limpiar y secar superficies de piso, especialmente en ambientes domésticos, comerciales e industriales.	UNIDAD	Ver ficha técnica	5
88	Paño de microfibra	Los paños de microfibra son tejidos sintéticos compuestos generalmente por poliéster y poliamida (nylon), diseñados para limpiar superficies sin dejar residuos, rayones ni pelusa. Son altamente absorbentes, reutilizables y eficaces para limpieza en seco o húmedo.	UNIDAD	Ver ficha técnica	20
89	Servilletas de papel	Las servilletas de papel son productos desechables elaborados con papel tissue (celulosa), diseñadas para la higiene personal o la limpieza ligera durante el consumo de alimentos. Pueden ser blancas o impresas, en una o más capas (hojas), y con distintos tamaños y presentaciones.	LIBRA	Ver ficha técnica	90

4. CONDICIONES MÍNIMAS ESENCIALES PARA PRESENTACIÓN DE OFERTAS

1) Los oferentes deberán ofertar por la totalidad de los productos o servicios.
2) No se aceptan ofertas parciales.

3) No se aceptarán ofertas alternativas, ni con especificaciones técnicas inferiores o elementos diferentes a los señalados en la ficha técnica y anexo de especificaciones técnicas, lo cual constituye causal de rechazo de la Oferta.
4) Una vez sea aceptada la oferta presentada por parte del contratista la misma no podrá ser modificada ni en precio, ni en condición.
5) Los proponentes al momento de presentar la oferta deben suministrar descripción completa y/o ficha técnica de composición o de calidad cada uno de los ítems, de tal manera que, se pueda realizar la evaluación técnica de acuerdo con las especificaciones exigidas por la Entidad.
6) Para la verificación de especificaciones técnicas mínimas, se analizará cada una de las descripciones y / o ficha técnica del servicio o bien propuesto por los proponentes contra las descripciones y /o fichas técnicas publicadas, calificándolas así: Cumple, a aquellas cuyas de condiciones sean iguales o superiores a las solicitadas y No cumple aquellas cuyas condiciones no se identifiquen claramente o sean inferiores a las condiciones mínimas requeridas.
7) El proponente deberá presentar la ficha técnica en el formato propuesto por la Entidad.
8) Las imágenes de la ficha técnica son ilustrativas.
9) Los costos de transporte, logística, trámites y demás actos para la ejecución del contrato, serán asumidos única y exclusivamente por el contratista.
10) El contratista deberá contar con un plan de contingencia en caso de que se llegare a presentar una emergencia causada por los insumos, actividades o herramientas utilizadas para el desarrollo de las actividades contratadas o por la misma actividad contractual.
    a. Certificado ARL de implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo - SG-SST y/o certificación firmada por parte del Representante Legal del estado y nivel de implementación del SG-SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables descritos en el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019.

5. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

A continuación, se enumeran las obligaciones que deberá cumplir dentro de los contratos que resultaren derivados del proceso de selección:

5.1 Obligaciones generales del contratista:

1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
2) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3) Cumplir de manera inequívoca el plazo establecido para la respectiva entrega o prestación del servicio
4) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
6) Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.
7) Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada

al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. **El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.**

8) Asumir bajo su absoluta responsabilidad laboral la totalidad de la Carga Salarial y Prestacional de acuerdo con las normas legales vigentes, respecto del personal que se requiera para la ejecución del Contrato.
9) Asumir todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones derivados de la celebración, ejecución y liquidación del Contrato, así como el valor de la prima de la Garantía Única y sus modificaciones.
10) Conocer a cabalidad el estudio previo, especificaciones técnicas y la aceptación de oferta o contrato, para realizar la ejecución de este con eficiencia y eficacia.
11) Garantizar que todas y cada una de las obligaciones derivadas del presente contrato sean cumplidas con plena y total observancia de los requisitos exigidos por la ley.
12) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.
13) Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.
14) Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.
15) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.
16) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso de que se hayan suministrado.
17) Mantener vigente las garantías exigidas por el tiempo pactado en el contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución de este.
18) Suministrar a la entidad a través del supervisor del contrato toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones que contrae, de acuerdo con los artículos 4 y 5 de la Ley 80 de 1993.
19) Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la administración o a terceros en los términos del artículo52º de la Ley 80 de 1993.
20) Pagar al SENA todas las sumas y costos que la misma deba asumir, por razón de la acción que contra ella inicien terceros que hayan sufrido daños por causa del contratista, durante la ejecución del contrato.
21) Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al SENA por el incumplimiento del contrato.
22) Se consideran imputables al contratista todas las acciones y omisiones de su personal, subcontratistas y proveedores, así como del personal al servicio de estos últimos. En caso de

que se intente una acción o se presente una reclamación contra el SENA por la cual deba responder el contratista, aquel procederá a notificarle a la mayor brevedad para que el contratista adopte bajo su propia costa todas las medidas necesarias para resolver el conflicto y evitar perjuicios al SENA. Si el contratista no logra resolver la controversia en el plazo que fije el SENA, éste podrá hacerla directamente y el contratista asumirá todos los costos en que se incurra por tal motivo.

23) El contratista dará estricto cumplimiento al Decreto 1076 del 2015, Ley 197 del 2001, la Política ambiental del SENA y todos los requisitos legales vigentes y las Leyes ambientales, siendo responsables ante las autoridades de la protección ambiental y sobre el cumplimiento de éstas. De igual forma, vigilará que sus dependientes den estricto cumplimiento durante la ejecución del objeto contractual, a todas las medidas ambientales establecidas.
24) El Contratista deberá ejecutar sus actividades o servicios sin crear riesgo para la salud, la seguridad o el medio ambiente, ya que todos los costos que se generen con ocasión a la contaminación se trasladarán los directos causantes, incluyendo multas y gastos que se generen con ocasión de requerimientos o actuación de las autoridades. En sí, EL CONTRATISTA tomará todas las medidas conducentes para evitarla contaminación ambiental durante sus operaciones, cumplirá con todas las leyes ambientales aplicables, y se sujetará a las normas relativas al control de la misma, no dejando sustancias o materiales nocivos para la flora, fauna, salud humana o animal, ni verterá contaminantes en la atmósfera ni a los cuerpos de agua.
25) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

5.2 Obligaciones específicas del contratista:

1) Los bienes que entregará el contratista deberán ser de primera calidad, libres de defectos, e imperfecciones y cumplir con las especificaciones técnicas y de seguridad, de acuerdo con las normas de calidad del producto.
2) Reemplazar los elementos que resulten defectuosos o de mala calidad. EL PROVEEDOR deberá restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de ejecución de la aceptación de oferta, los elementos defectuosos o los que no cumplan con las especificaciones establecidas; los que sean diferente o inferiores a los requeridos. Si el Proveedor no restituye los elementos que no cumplan por las condiciones descritas anteriormente, dentro del término señalado por el SENA, este podrá declarar el siniestro por incumplimiento y/o a solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato.
3) El contratista es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos, por lo tanto, debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo todo lo relacionado con dicha actividad, sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.
4) Contar durante la ejecución del contrato, con el equipo humano y personal necesario, idóneo y suficiente para la óptima ejecución de este y conforme con lo requerido por la entidad.
5) Conservar durante la ejecución del contrato los precios unitarios fijos de los elementos ofertados y adjudicados sin fórmula de reajuste.
6) El transporte, embalaje, cargue, descargue y entrega de los bienes, productos o elementos requeridos por el SENA, serán asumidos por el proveedor.
7) Los bienes que no cumplan con las especificaciones técnicas serán devueltos al contratista y deberán ser entregados nuevamente en un término no mayor a 5 días.

8) El riesgo y propiedad de los bienes será asumido por parte del Proveedor hasta que se realice la entrega total a satisfacción al supervisor en el lugar indicado.
9) Dar cumplimiento a las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), así como al SG-SST y demás normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores. Certificado de implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo - SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada por el Representante Legal, y con los siguientes soportes: 1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que evalúa los estándares mínimos. 2. Evaluación de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables conforme a lo descrito en el Decreto 1072/2015 y Resolución 0312 de 2019
10) Entregar los bienes descritos como se indica en el numeral 3, en las cantidades, calidades exigidas y de acuerdo con las especificaciones y condiciones técnicas.
11) Preparar y presentar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del acta de inicio, el plan de trabajo y cronograma de entrega de los bienes contratados.
12) Solicitar los respectivos permisos de ingreso, con personal relacionado como mínimo 2 días hábiles de antelación para realizar la entrega de los bienes contratados, por medio del supervisor del contrato vía correo electrónico.
13) El contratista se obliga a mantener al SENA indemne de cualquier reclamación provenientes de terceros que tengan como causa las actuaciones del contratista.
14) Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.

6. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El plazo para la ejecución del contrato será de **sesenta (60) días calendario**, sin exceder el 31 de diciembre de 2025, contados a partir de la verificación de cumplimiento de requisitos de ejecución.

7. LUGAR DE ENTREGA Y DOMICILIO CONTRACTUAL

El lugar de ejecución del objeto contractual será en el Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial - Regional Cundinamarca del SENA Subsede Pacho, ubicado en Kilómetro 7 Vía Pacho San Cayetano, Vereda Llano De La Hacienda, Municipio Pacho-Cundinamarca.

Para efectos legales, el domicilio del contrato será el Municipio de Villeta, Cundinamarca, Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial - Regional Cundinamarca del Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA, ubicado en la calle 2 # 13-03 del Municipio de Villeta – Cundinamarca.

8. SOPORTE PRESUPUESTAL.

El Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial cuenta con recursos disponibles para ***Compra de alimentos y elementos de aseo para el centro de convivencia para la subsede Pacho del Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta - Cundinamarca***, a cargo de la dependencia **950924 CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL - CONSTRUCCIONES Y ADECUACIONES**. Posición de Gasto **C-3699-1300-15-53105B-3699016-02**

Nombre del rubro **SEDES MANTENIDAS - FORTALECIMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA FÍSICA DEL SENA A NIVEL NACIONAL**, fuente recursos PROPIOS.

9. FORMA DE PAGO Y DOCUMENTOS PARA TRÁMITE DE PAGO

El Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial de la Regional Cundinamarca del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA realizará un único pago al contratista, previa entrega a satisfacción e insumos y elementos por parte de la supervisión. Para la realización del pago único, el contratista, cuando sea persona jurídica o natural deberá acreditar previamente encontrarse al día en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y de los aportes o impuestos cuyo recaudo sea a favor del SENA, cuando legalmente le corresponda, y cuando el contratista corresponda a personal natural (trabajador independiente) deberá allegar el pago de los aportes a Seguridad Social de conformidad con la Ley 100 de 1993, la Ley 1122 de 2007 y el Decreto 4982 de 2007 y las demás que las modifique y complemente. Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompaña de los documentos que la respalde, los términos anteriores solo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos. Todas las demoras que se presente por estos conceptos serán únicamente responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. El SENA efectuará al CONTRATISTA 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. NOTA: El pago de este contrato está sujeto a la disponibilidad de PAC, sin perjuicio del tiempo indicado inicialmente para efectuar el pago.

* Para los pagos que se constituyan como rezagos (Reservas presupuestales y cuentas por pagar) el citado término contará a partir de la aprobación del calendario de pagos emanado por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público para la vigencia respectiva.

9.1 A cargo del contratista:

- RUT con fecha de impresión o generación no mayor a 180 días.
- Para persona natural, deberá aportarse soporte del pago de su seguridad social del mes anterior a la presentación de la factura o cuenta de cobro.
- Para personas jurídicas, se deberá presentar certificación del pago de los aportes parafiscales no mayor a 30 días, firmada por el Representante Legal y contador o por el Revisor Fiscal (si aplica).
- Fotocopia del documento de identidad (civil y/o profesional) de quien suscriba la certificación anotada en el punto anterior.
- Copia de los antecedentes disciplinarios de contador y / o revisor Fiscal, que suscriba la certificación del pago de los aportes parafiscales.
- Certificación de cuenta bancaria a nombre del contratista, con expedición no mayor a 30 días calendario.

- Factura Electrónica de venta o cuenta de cobro (si no está obligado a facturar), cumpliendo con todos los requisitos de Ley.

Los documentos soporte para los pagos deberán ser avalados por el supervisor del contrato.

9.2 A cargo del Supervisor

- Carta de Autorización de Pago.
- Informe de supervisión.
- Registro presupuestal del compromiso.
- Informe de cumplimiento al sistema de gestión ambiental y de SST.
- Certificación de recibido a satisfacción, firmada por el supervisor del contrato en la que se indique el valor y la relación de facturas o cuentas de cobro a pagar.
- Nota de entrada al Almacén de los elementos recibidos.
- Copia del contrato electrónico descargado de la plataforma SECOP II.
- Copia del contrato electrónico descargado de la plataforma SECOP II, cuando se realicen adiciones y /o modificaciones
- Formato GRF–F–078 Reconocimiento de Activos Intangibles adquiridos de forma separada, para adquisición de intangibles (si aplica)
- Formato GIL–F–029 Certificación contratos para intervención bienes inmuebles, documento a diligenciar para bienes muebles adheridos a bienes inmuebles (si aplica)

En todo caso, los pagos antes previstos se sujetarán a los montos aprobados en el programa anual mensualizado de caja (PAC), de conformidad con lo dispuesto en los artículos 73 y 74 del Decreto 111 de 1996.

El pago se realizará a través de la cuenta de ahorros y/o corriente que disponga el contratista y cuyo titular deberá ser el Contratista acorde con la certificación expedida por la entidad financiera aportada por el contratista.

NOTA: Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompaña con la totalidad de los documentos requeridos para el pago, el término de los 30 días a que se hace referencia sólo empezará a contarse a partir de la fecha en que el CONTRATISTA haya aportado el último de los documentos. La demora que se presente por la no entrega oportuna de estos soportes será responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación alguna por parte del SENA.

10. SUPERVISIÓN:

El control y vigilancia del cabal cumplimiento y la completa y adecuada ejecución de este contrato y de cada una de sus obligaciones, así como de la calidad de los insumos, estará a cargo de un experto en la funcionalidad del bien o servicio que se pretenda adquirir el cual será delegado por el Ordenador del Gasto desde la plataforma SECOP II.

Regional Cundinamarca
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial

En su actuación el Supervisor(a) está en la obligación de mantener un estricto control sobre la ejecución del objeto contractual, por cuanto de conformidad con lo establecido en los artículos 51 y 56 de la Ley 80 de 1993, la Ley 610 de 2000 “Responsabilidad Fiscal”, la Ley 1952 del 2019 “Código Disciplinario Único” y los artículos 82 y 84 de la Ley 1474 de 2011 “Estatuto Anticorrupción”, así mismo el supervisor responderá disciplinaria, civil y penalmente por sus acciones y omisiones en la actuación contractual, en los términos de la Constitución y la Ley, y el Manual de Contratación del Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA-.

Cordialmente,

LAIDY JOHANNA OSORIO RODRIGUEZ
Coordinadora Grupo de Apoyo Administrativo
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial
Regional Cundinamarca

Proyectó: *Carlos Peña*
Cargo: *Profesional- Instructor G15*

Revisó: *Gabriela Ballén*
Cargo: *Abogada Formuladora.*