PROCESO COMPETITIVO PARA LA SELECCIÓN DE UNA (1) ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO PARA EL DESARROLLO DE UN PROGRAMA DE INTERÉS PÚBLICO (ART 355 CP Y ART 2 Y 4 DECRETO 092 DE 2017)

PROCESO COMPETITIVO RÉGIMEN ESPECIAL MODALIDAD ESAL N° 001 -2025

CONVENIO DE ASOCIACIÓN CON EL FIN DE AUNAR RECURSOS ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO DENOMINADO OPTIMIZACIÓN DE LA CALIDAD DE VIDA MEDIANTE UN PROGRAMA COMPLEMENTARIO DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA SALUD FÍSICA, MENTAL Y EMOCIONAL DE LOS ADULTOS MAYORES EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD RESIDENTES Y ASISTENTES DEL CENTRO DE BIENESTAR SAN RAFAEL EN EL MUNICIPIO DE TANGUA, NARIÑO.

TANGUA, AGOSTO DE 2025

INVITACIÓN PÚBLICA RÉGIMEN ESPECIAL ESAL No. RE-001-2025

CONVENIO DE ASOCIACIÓN CON EL FIN DE AUNAR RECURSOS ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO DENOMINADO OPTIMIZACIÓN DE LA CALIDAD DE VIDA MEDIANTE UN PROGRAMA COMPLEMENTARIO DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA SALUD FÍSICA, MENTAL Y EMOCIONAL DE LOS ADULTOS MAYORES EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD RESIDENTES Y ASISTENTES DEL CENTRO DE BIENESTAR SAN RAFAEL EN EL MUNICIPIO DE TANGUA, NARIÑO.

El Artículo 04 Decreto 092 de 2017 establece las siguientes reglas son aplicables a este tipo de contratación de régimen especial:

"La entidad estatal del gobierno nacional, departamental, distrital y municipal deberá adelantar un proceso competitivo para seleccionar la entidad sin ánimo de lucro EJECUTOR, cuando en la etapa de planeación identifique que el programa o actividad de interés público que requiere desarrollar es ofrecido por más de una entidad sin ánimo de lucro".

En proceso competitivo la Entidad Estatal deberá cumplir las siguientes fases:

1. Definición y publicación los indicadores idoneidad, experiencia, eficacia, eficiencia, economía y de manejo del Riesgo y los criterios de ponderación para comparar las ofertas.

2. Definición de un plazo razonable para que las entidades privadas sin ánimo de lucro reconocida idoneidad presenten a la Entidad Estatal sus ofertas y los documentos que acrediten su idoneidad.

3. Evaluación de las ofertas por parte de la entidad estatal teniendo en cuenta los criterios definidos para este efecto.

De conformidad con lo preceptuado en este artículo y lo Desarrollado por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente en la Guía G-GESAL-02 - Guía para la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad.

1. CONVOCATORIA DE VEEDORES

Se convoca a la Ciudadanía para conformar los respectivos Comités de Veeduría Ciudadana, a efectos que desarrollen control social sobre la etapa precontractual, contractual y post- contractual.

2. PROGRAMA PRESIDENCIAL LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN

En el evento de conocerse casos especiales de corrupción en las Entidades del Estado, se debe reportar el hecho al Programa Presidencial "Lucha contra la Corrupción" a través de los números telefónicos (1) 560 10 95, (1) 565 76 49, (1) 562 41 28, vía fax número telefónico (1) 565 86 71; la línea transparente del programa, a los números telefónicos 9800-9130 40 o (1) 560 75 56; correo electrónico, en la dirección: webmasteraanticorrupción.gov.co, al sitio

de denuncias del programa, en la página de internet: www.anticorrupción.gov.co; correspondencia o personalmente en la dirección: Carrera 8 No. 7-27 Bogotá D.C.

3. JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

El régimen jurídico aplicable al presente proceso de selección de EJECUTOR y al convenio que de él se derive, será el previsto en el régimen especial establecido en el artículo 355 de la Constitución Política de Colombia y el Decreto 092 de 2017. De acuerdo con ello el municipio de Tangua siguiendo lo dispuesto en el artículo 355 de la Constitución Nacional, en el cual se prescribe que el gobierno, en los niveles nacional, departamental, distrital y Municipal, podrá, con recursos de los respectivos presupuestos celebrar contratos con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad con el fin de impulsar programas y actividades de interés público acordes con el Plan Nacional y los planes seccionales de desarrollo. Así mismo el Decreto 092 de 2017 en su artículo 2 establece la procedencia de la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad cuando se reúnan las siguientes condiciones:

a. Que el objeto del convenio corresponda directamente a programas y actividades de interés público previstas en el plan de Desarrollo Nacional o seccional, de acuerdo con el nivel de la entidad estatal con los cuales esta busque exclusivamente

b. Que el convenio no comporte una relación conmutativa en el cual haya una contraprestación directa a favor de la Entidad Estatal, ni instrucciones precisas dadas por esta al EJECUTOR para cumplir con el objeto del contrato.

c. Que no exista oferta en el mercado de los bienes, obras y servicios requeridos para la estrategia y política del plan de desarrollo objeto de la contratación, distinta de la oferta que hacen las entidades privadas sin ánimo de lucro represente la optimización de los recursos públicos en los términos de eficiencia, eficacia, economía y manejo del riesgo. En los demás eventos, la Entidad Estatal deberá aplicar la ley80 de 1993.

De conformidad con estos lineamientos y de acuerdo con lo revisado en el análisis de conveniencia y oportunidad se ha determinado que el presente proceso contractual cumple con las tres condiciones expresas en el artículo 2 del Decreto 092 de 2017, razón por la cual en virtud de los principios de eficiencia y eficacia se adelantará el presente convenio de conformidad al régimen especial dispuesto en el artículo 355 de la constitución política de Colombia y el Decreto 092 de 2017. Es preciso mencionar que el presente proceso se trata de un régimen excepcional al sistema de compra publica establecido por la ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, toda vez que está sujeto a los criterios establecidos por la constitución nacional y lo reglamentado por el gobierno nacional a través del Decreto 092 de 2017, sin embargo, serán tenidos en cuenta lo principios rectores de la contratación estatal y los principios de la función administrativa en lo que no esté expresamente regulado por el mencionado Decreto.

Así mismo teniendo en cuenta lo establecido en el Artículo 4 del Decreto 092 de 2017 por existir más de una entidad sin ánimo de lucro en el municipio y en la región para el desarrollo de este programa de interés público, y teniendo en cuenta que el municipio de Tangua requiere una ESAL con el fin de adelantar el proyecto denominado CONVENIO DE ASOCIACIÓN CON EL FIN DE AUNAR RECURSOS ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO DENOMINADO OPTIMIZACIÓN DE LA CALIDAD DE VIDA

MEDIANTE UN PROGRAMA COMPLEMENTARIO DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA SALUD FÍSICA, MENTAL Y EMOCIONAL DE LOS ADULTOS MAYORES EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD RESIDENTES Y ASISTENTES DEL CENTRO DE BIENESTAR SAN RAFAEL EN EL MUNICIPIO DE TANGUA, NARIÑO.

Por otro lado, la Constitución Política de Colombia señala que la función administrativa del sector público, del que forma parte la Alcaldía de Tangua, se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad.

Tomándose la eficiencia y celeridad como principios constitucionales propios de la función administrativa del estado, implica la gestión eficiente de los recursos públicos obteniendo el mayor beneficio en el desarrollo de cada una de las actividades propias del presente objeto contractual y con ello el cumplimiento de los objetivos y metas trazados en el Plan de Desarrollo Territorial.

Que, por lo anterior, en virtud de los principios de celeridad y eficiencia que conciernen a la función administrativa del estado, es procedente adoptar mecanismos, similares a los contenidos en las disposiciones nacionales, respecto de la celebración de contratos y convenios de asociación y cooperación en cumplimiento de los principios para el ejercicio de una acción administrativa honesta y eficiente.

Para la realización del objetivo descrito anteriormente, el municipio, tiene prevista la contratación través del régimen especial, con persona jurídica particular sin ánimo de lucro, mediante un convenio con una entidad sin ánimo de lucro, con fundamento en lo dispuesto en el inciso segundo del art 355 de la CP.

4. OBJETO Y CONDICIONES TÉCNICAS Y CONTRACTUALES

OBJETO: CONVENIO DE ASOCIACIÓN CON EL FIN DE AUNAR RECURSOS ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO DENOMINADO OPTIMIZACIÓN DE LA CALIDAD DE VIDA MEDIANTE UN PROGRAMA COMPLEMENTARIO DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA SALUD FÍSICA, MENTAL Y EMOCIONAL DE LOS ADULTOS MAYORES EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD RESIDENTES Y ASISTENTES DEL CENTRO DE BIENESTAR SAN RAFAEL EN EL MUNICIPIO DE TANGUA, NARIÑO.

ALCANCE:

Adelantar acciones y estrategias necesarias para implementar acciones y/o estrategias para el desarrollo de las actividades que promoverán el cuidado integral de los adultos mayores residentes y asistentes del centro de bienestar San Rafael, toda vez que el Municipio no cuenta con los instrumentos, personal y logística suficientes para atender las actividades evento.

OBLIGACIONES DE LA ESAL

OBLIGACIONES GENERALES DE LA ESAL:

1. Cumplir con el objeto contractual de acuerdo con las actividades acordadas con el Municipio.

2. Atender las consultas y requerimientos que se presenten durante la ejecución del proyecto.
3. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, al supervisor del Convenio.
4. Guardar total reserva de la información que por razón de la ejecución del presente convenio. Esta información es de propiedad del Municipio y solo salvo expreso requerimiento de autoridad competente podrá ser divulgada.
5. Ejecutar idónea y oportunamente el objeto del Convenio.
6. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones y entrabamientos que pudieren presentarse.
7. Realizar los aportes a los Sistemas de Salud y Pensión y parafiscales de conformidad con la normatividad vigente y anexar a los informes de ejecución la copia de los recibos correspondientes para autorización de pago por parte del Supervisor.
8. Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del Convenio le imparta el supervisor.
9. Prestar de manera eficiente los servicios que constituyen el objeto del presente Convenio.
10. Consultar permanentemente el correo electrónico institucional que le sea asignado o se concerté y responder oportunamente los requerimientos que se le efectúen por dicho medio
11. A la finalización del Convenio, devolver al supervisor la totalidad de información y/o documentación en medio físico y magnético, según corresponda, que haya sido producida en ejecución del Convenio.
12. Preparar y presentar los informes de ejecución del objeto convenido para ser revisados y aprobados por el supervisor designado
13. Mantener informado al supervisor del convenio sobre el desarrollo de las actividades bajo su responsabilidad.
14. Observar el régimen de seguridad social e industrial en el trabajo respecto de las personas que requiera para dar cumplimiento al objeto contractual para cada actividad que deba realizarse.
15. Aportar certificación expedida por el revisor fiscal cuando exista de acuerdo con los requerimientos de la ley o por el Representante Legal, del cumplimiento de sus obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral (sistemas de salud, pensiones y riesgos profesionales), y demás a que hubiere lugar, obligación que deberá adjuntarse al informe del supervisor y deberá ser verificada por éste.
16. Asumir el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que contrate para la ejecución del convenio, lo mismo que el pago de honorarios, los impuestos, transporte, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del convenio.
17. Presentar los informes que le sean solicitados dentro de los tiempos requeridos y asistir a las reuniones que sean convocadas por el supervisor del convenio, para revisar el estado de ejecución, el cumplimiento de las obligaciones a cargo del asociado o cualquier aspecto técnico referente al mismo. Así mismo, acatar y aplicar de manera diligente las observaciones y recomendaciones impartidas por el supervisor del convenio.
18. Las demás que se le asignen de acuerdo al objeto del CONVENIO, por parte del supervisor.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DE LA ESAL:

Para atender esta necesidad y de acuerdo con las características del requerimiento es preciso ejecutar el programa en los siguientes términos:

1. Desarrollar todas las actividades descritas en el alcance del objeto contractual.
2. Ejecutar y cumplir el objeto del contrato, de acuerdo con lo estipulado en los estudios y las cláusulas del contrato.
3. Elaborar y entregar, de manera oportuna y en el lugar indicado, los informes solicitados por el supervisor.
4. Seguir las indicaciones que el supervisor del contrato realice por escrito
5. Las demás inherentes al cumplimiento del objeto contratado y que sean determinadas por el supervisor.
6. Para cada pago deberá presentarse certificación de cumplimiento expedida por el Supervisor, para tal fin la fundación deberá presentar informe de actividades (con soportes fotográfico y planillas de asistencia, cuando aplique) y constancia del pago de aportes a los sistemas de salud, pensión y riesgos laborales (planillas).
7. Las demás que se consideren necesarias para el desarrollo de cada actividad conforme a lo pactado en el convenio.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Para el desarrollo del objeto contractual, se deben realizar las siguientes actividades específicas, que delimitan el alcance del mismo:

CONVENIO DE ASOCIACIÓN CON EL FIN DE AUNAR RECURSOS ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO DENOMINADO OPTIMIZACIÓN DE LA CALIDAD DE VIDA MEDIANTE UN PROGRAMA COMPLEMENTARIO DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA SALUD FÍSICA, MENTAL Y EMOCIONAL DE LOS ADULTOS MAYORES EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD RESIDENTES Y ASISTENTES DEL CENTRO DE BIENESTAR SAN RAFAEL EN EL MUNICIPIO DE TANGUA, NARIÑO					
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD MEDIDA**	**CANT**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR PARCIAL**
1	Prevenir y reducir la carga del exceso de discapacidades, enfermedades crónicas y mortalidad prematura, resaltando el apoyo social como la posibilidad de fomentar la interacción social y el contacto intergeneracional, reduciendo el aislamiento social por parte del adulto mayor, a través de la realización de jornadas educativas sobre estilos de vida saludable, autocuidado de la salud mental, higiene del sueño, enfermedades crónicas más prevalentes en el adulto mayor e higiene oral. Los temas mínimos que deberán abordarse serán: Estilos de vida saludable Beneficios de la actividad física. Beneficios de alimentación saludable. Lavado de manos. Prevención consumo de tabaco. Autocuidado de salud mental Tipos de autocuidado	jornadas educativas	12 jornadas, en un plazo de dos (02) meses. (eauipo)	$ 1.120.000	$ 13.440.000

	Riesgos y complicaciones de una mala higiene del sueño. Enfermedades crónicas: hipertensión, diabetes, EPOC, osteoporosis: tipos, síntomas, factores de riesgo, complicaciones, diagnóstico, tratamientos Higiene oral Las jornadas educativas se abordarán mediante metodología teórico práctica por los siguientes profesionales: - Profesional en Psicología: con una experiencia general de un (01) año que se certificará con la copia de título o acta de grado y tarjeta profesional vigente, con la certificación de inscripción en el Registro Único Nacional de Talento Humano en Salud (ReTHUS) y experiencia específica en la realización de un (01) contrato con entidades públicas o privadas en la ejecución de talleres, actividades de capacitación o sensibilización con poblaciones en condición de vulnerabilidad o población etaria adulto mayor, para lo cual se anexará la documentación que así certifique la experiencia requerida - Profesional en Enfermería: con una experiencia general de un (01) año que se certificará con la copia de título o acta de grado y tarjeta profesional vigente, con la certificación de inscripción en el Registro Único Nacional de Talento Humano en Salud (ReTHUS) y experiencia específica en la realización de un (01) contrato con entidades públicas o privadas en la ejecución de actividades de atención a poblaciones en condición de vulnerabilidad o población etaria adulto mayor, para lo cual se anexará la documentación que así certifique la experiencia requerida Las jornadas estarán dirigidas a una población total de cincuenta (50) adultos mayores del Centro de Bienestar del Adulto Mayor de Tangua, de acuerdo al cronograma que se pacte con el supervisor asignado para el convenio y cada sesión tendrá una duración mínima de dos (02) horas. Se deberá garantizar la provisión de bienes, servicios y logística necesaria para la realización de cada sesión.				

2	Prevenir y reducir la carga del exceso de discapacidades, enfermedades crónicas y mortalidad prematura, a través de la realización de jornadas deportivas recreativas, orientadas a la educación física adaptada dirigida a personas población adulto mayor y con limitaciones o movilidad reducida, apropiado a las necesidades físicas y técnicas de enseñanza de acuerdo a las condiciones excepcionales. Cada jornada será abordada por profesional en educación física o afines: se aportará copia de la tarjeta profesional o acta de grado que demuestre y certifique la profesión, con una experiencia general igual o mayor a un (01) año y experiencia específica de un (1) contrato celebrado con entidades públicas o privadas, relacionado con entrenamiento físico, deportivo o recreativo focalizado. Se desarrollarán doce (12) sesiones, fomentando la participación en actividades de entrenamiento físico adaptado dirigido a la población adulto mayor y con limitaciones o movilidad reducida, promoviendo estilos de vida saludable, mejoramiento de la salud física y mental, incremento de la movilidad y fuerza motora, cada sesión tendrá una duración mínima de dos (02) horas con interludios concertados con la población beneficiaria cincuenta (50) adultos mayores del Centro de Bienestar del Adulto Mayor de Tangua; el cronograma de actividades físicas adaptadas se concertará con el supervisor designado, por tanto, el personal de educación física deberá realizar un plan de sesiones para ser aprobado por el supervisor; los horarios serán concertados con el supervisor y contemplados de acuerdo al cronograma de ejecución del proyecto. Se deberá garantizar la provisión de bienes, servicios y logística necesaria para la realización de cada sesión	jornadas de educación física focalizada	12 jornadas en dos (02) meses	$ 550.000	$ 6.600.000
3	Prevenir y reducir la carga del exceso de discapacidades, enfermedades crónicas y mortalidad prematura, a través de la realización de jornadas de actividades orientadas a la fisioterapia geriátrica y reeducación de la marcha y el equilibrio dirigida a personas población adulto mayor y con limitaciones o movilidad reducida, apropiado a las necesidades físicas y técnicas de enseñanza de acuerdo a las condiciones excepcionales. Cada jornada	jornadas de fisioterapia	12	$ 540.000	$ 6.480.000

	será abordada por profesional en fisioterapia: se aportará copia de la tarjeta profesional o acta de grado que demuestre y certifique la profesión, con una experiencia general igual o mayor a un (01) año. Se desarrollarán doce (12) sesiones orientadas a la fisioterapia geriátrica y reeducación de la marcha y el equilibrio dirigida a personas población adulto mayor y con limitaciones o movilidad reducida, promoviendo estilos de vida saludable y cuidado integral, desarrollando los siguientes como mínimo: Ejercicios de postura y relajación Percepción Control de posturas Estructura espacial y/o temporal Propiocepción y Equilibrio Control Respiratorio Relajación Gesto y movimiento Ritmo y movimiento Cada sesión tendrá una duración mínima de dos (02) horas con interludios concertados con la población beneficiaria cincuenta (50) adultos mayores del Centro de Bienestar del Adulto Mayor de Tangua; el cronograma de actividades se concertará con el supervisor designado, por tanto, el personal de fisioterapia deberá realizar un plan de sesiones para ser aprobado por el supervisor; los horarios serán concertados con el supervisor y contemplados de acuerdo al cronograma de ejecución del proyecto. Se deberá garantizar la provisión de bienes, servicios y logística necesaria para la realización de cada sesión				
4	Alimentos preparados (refrigerio) destinado al acto de reconocimiento para cincuenta (50) adultos mayores del Centro de Bienestar del Adulto Mayor de Tangua, resaltando su importancia y contribución a la sociedad como estrategia para la prevención del aislamiento, promoción de la integración social, estimulación anímica, mejora de autoestima y confianza para el fortalecimiento del envejecimiento saludable: - Bebida sugerida de acuerdo a las necesidades nutricionales de cada adulto mayor:	Alimentos preparados (refrigerio)	50	$ 12.890,2	$644.510

	café en leche o bebida colada de frutas o harina de maíz en leche o chocolate en leche o avena en leche; bebida caliente servida en sitio en perfecto estado de temperatura, preparación con antelación no mayor a una (01) hora antes del servicio, sin signos de agentes extraños, olor o sabor desagradable, con endulzantes permitidos y nivel bajo de dulzor en vaso por 250 ml desechable de elementos biodegradables o permitidos o Jugo natural de frutas de cosecha o temporada recién preparado con una anticipación máxima a la entrega de mínimo una (01) hora, en condiciones aptas de refrigeración y conservación, elaborado a partir de zumos de frutas sanas 50 – 75 gr por porción, color y olor característico a la variedad de fruta, sin signos de enfermedad, agentes extraños, olor o sabor desagradable, con endulzantes permitidos y nivel bajo de dulzor, en vaso por 250 ml desechable de elementos biodegradables o permitidos - Maridaje Sándwich de pollo por 300 gr: prensado caliente, recién elaborado en plancha o elemento de prensado caliente, elaborado a base de pan de sándwich tipo cubano de 18 cm de largo y peso neto de 80 gr, pollo desmechado en salsa tipo bechamel (pollo desmechado de manera uniforme, salsa base sin grumos, presencia de olores o sabores extraños u objetables) por 150 gr, una lámina o tajada de jamón de cerdo precocido (listo para el consumo, base de carne de cerdo, lámina compacta sin grietas o rupturas, libre de sabores ácidos o elementos visuales que no sean característicos del producto) peso neto 20 gr, tajada o lámina queso mozzarella (lámina paralelepípedo 9 cm x 9 cm aprox., masa compacta, color blanco uniforme, con unos pocos ojos mecánicos o sin ellos, sabor y aroma suave, de fermentación láctica y opcional de acuerdo a la necesidad nutricional de cada adulto mayor), adición de verduras frescas (rodajas enteras de tomate y lechuga frescos, colores vivos, textura crujiente, sin evidencia de cocimiento, calor excesivo,				

	alimentos guardados por largo tiempo, sin evidencia de plagas o partículas extrañas); no se admiten sabores ácidos y/o amargos, cocción uniforme, sin signos de ampollas, quemaduras, sin presencia de agentes extraños, olores desagradables o sabor desagradable que indique indebida preparación, alimentos como ingredientes en mal estado, en empaque de un solo uso de alternativas sostenibles que esté permitido o productos que busquen garantizar la seguridad alimentaria. - Porción de parfait saludable Porción de yogurt griego al 2% o yogurt deslactosado sin grasa y sin endulzantes por 5 onzas, con mezcla de frutas naturales picadas en porciones uniformes (manzana sin cáscara, banano, fresas y arándanos) por 30 gr, adición de frutos secos como nueces, almendras picadas, semillas variadas, como linaza, chía o girasol y coco rallado (de acuerdo a cada necesidad nutricional del adulto mayor) por 15 gr; servido en sitio en perfecto estado de temperatura, preparación con antelación no mayor a una (01) hora antes del servicio, sin presencia de partículas extrañas, frutas con signos de enfermedad, estado de maduración no adecuada, indebida limpieza o lavado de frutas, textura o aspecto no adecuado de cada ingrediente; en empaque de un solo uso de alternativas sostenibles que esté permitido o productos que busquen garantizar la seguridad alimentaria. Los alimentos deberán ser suministrados en las horas informadas de manera previa por la Entidad, para lo cual deberá contar con el personal idóneo, bienes y utensilios que garanticen que los alimentos se encuentren recién preparados y en las mejores condiciones de higiene				
TOTAL					**$ 27.164.510**

GRANOS Y NO PERECEDEROS

ENTREGA DE PAQUETES NUTRICIONALES A LA POBLACIÓN ADULTO MAYOR EN CONDICIÓN DE VULNERABILIDAD BENEFICIARIA DEL PROYECTO:

Cada paquete nutricional deberá estar compuesto de los siguientes ítems de suministro:

ITEM	DESCRIPCION	UND DE MEDIDA	CANT	VLR UNIT	VLR TOTAL
1	MEZCLA EN POLVO PARA COLADA: Producto obtenido a base de fécula de maíz, almidón. Presentación: color: crema, olor: a cereal característico, sabor característico al producto (fresa, vainilla, arequipe) aspecto polvo homogéneo, sin grumos, libre de infestación, impurezas, infecciones o presencia de microbiológicos. Sin adición de conservantes, producto procesado en el país. Presentación empaque tricapa laminado o polietileno laminado apto para el contacto con alimentos por 1000 gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto)	Kg.	70	$ 18.000	$ 1.260.000
2	MAÍZ: Cuchuco de maíz producto obtenido de la trituración del grano del maíz amarillo previamente trillado (conjunto de granos desgranados y enteros de maíz duro), pelado y trozado semisólido. Generalidades del producto: El cuchuco de maíz debe estar exento de insectos en todos sus estados, no debe estar húmedo, ni rancia, libre de hongos y microorganismos. Humedad máxima de 14%, el cuchuco de maíz debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño. Presentación: Aspecto: Grano triturado seco, Color: amarillo, olor y sabor: Característico, Presentación: bolsa de polietileno de baja densidad apto para el contacto con alimentos por 1.000 gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto)	Kilogramo	75	$ 3.600	$ 270.000
3	ARROZ BLANCO TIPO 1: 95% grano entero, grado 4 (según NTC 671), descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona, pulido, clasificación por tamaño, clasificación electrónica por color; características organolépticas: color blanco, apariencia grano largo, sabor y olor característico, libre de olores objetables; características físico químicas: semillas objetables: máximo 1 unidad/100 gramos, grano dañado: 1% máx., grano dañado calor: 1% máx., grano partido 10 ± 0.5% máx., libre de infestación, impurezas, infecciones o presencia de microbiológicos. Sin adición de aceites minerales o conservantes, producto procesado en el país. Presentación: bolsa de polietileno de baja densidad apto para el	Paquete x 5 Kilogramos	120	$ 26.000	$ 3.120.000

	contacto con alimentos por 5000 gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto)				
4	FRIJOL SECO BOLA ROJA, 97% grano entero, grado 2 (según NTC 871); características organolépticas: color rojo brillante, apariencia grano redondo, sabor y olor característico, libre de olores objetables; características físico químicas: humedad máxima 15%, semillas objetables: máximo 1 unidad/100 gramos, grano dañado: 2% máx., grano dañado, grano partido 10 ± 0.5% máx. libre de olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados, Sin adición de aceites minerales o conservantes, producto procesado en el país. Presentación: bolsa de polietileno de baja densidad apto para el contacto con alimentos por 1000 gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	Kg.	90	$ 10.000	$ 900.000
5	PANELA EN BLOQUE - El producto no debe estar desportillado, ni partido, debe tener textura y forma características. - Libre de olores, sabores extraños, color verde, ablandamiento excesivo. - Textura característica, debido a la relación de azúcares reductores y sacarosa, lo cual determina la consistencia o dureza. - No puede estar fermentada. - No puede presentar ataques de hongos o insectos. Azúcares reductores, expresados en glucosa, en 5.5%. Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en % - 83%. Proteínas, en % (N x 6.25) 0.2%. Humedad, en % - 9.0%.El producto debe estar empacado en polietileno de un calibre acorde con el peso empacado y que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.	Kg.	30	$ 4.800	$ 144.000

6	ESPAGUETTY PAQUETE X 500 grs, 100% NATURAL Y SIN CONSERVANTES, elaborada con harina de grano duro y agua. Tienen forma de delgadas cuerdas largas, sección circular y un tamaño aproximado entre 25 y 30 centímetros. Rica en carbohidratos, fibra, proteínas y vitaminas, y también puede ser una buena fuente de energía, Se rechaza el producto quebrado, mojado o abierto el empaque. El color debe ser propio del producto no debe ser pálido ni con manchas cumplir con la NTC 1055. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, con los cuales se establecen los parámetros para el rotulado etiquetado. Bolsa por 500 x grs.	Libra	88	$3.800	$334.400
7	CHOCOLATE DE MESA TRADICIONAL EN PASTILLAS CON AZUCAR Cumplir con NTC 3619: Chocolate de Mesa instantáneo. - El producto debe contar con Notificación Sanitaria vigente, expedida por el INVIMA. - **El producto** no debe contener sustancias inertes, dextrinas, sustancias conservantes, ni materias objetables o extrañas. El producto debe contener Humedad (%) 4, Contenido de azúcar (%) 71. - **El producto** debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, laminado de polipropileno más extruido de polietileno por 500gr. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción.	Lb.	60	$ 12.000	$ 720.000
8	FIDEOS PAQUETE X 500 grs, 100% NATURAL Y SIN CONSERVANTES, ingrediente básico, harina de trigo, mezclada con agua, Los fideos pueden ser cortos, como el şehriye o el cabello de ángel, o bien largos y gruesos como los pici o los soba, igualmente largos, pero más finos como el spaghetti, o extremadamente finos como los fideos de cristal. Alimento rico en carbohidratos, fibra, proteínas y vitaminas, y también puede ser una buena fuente de energía, Empaque: estructura rígida o semirrígida que sirve para contener un producto y que se encuentra en contacto directo con el producto REGISTRO SANITARIO, - El producto debe contar con Notificación Sanitaria vigente, expedida por	Lb.	106	$ 3.800	$402.800

	el INVIMA. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto en paquete por 500gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto)				
9	LENTEJA; producto de color verde o marrón, se rechaza el producto mojado o abierto el empaque, el producto debe ser natural sin aditivos o preservantes, humedad máxima 13%, 95% granos enteros, según NTC 937 El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, con los cuales se establecen los parámetros para el rotulado etiquetado. Bolsa polietileno baja densidad por 500 x grs. rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto)	Lb.	149	$2.900	$ 432.100
10	MAIZ PARA MAZAMORRA, producto fuente, vitaminas (E) y minerales. Color blanco, consistencia dura, olor y sabor propios del producto. Se rechaza el producto mojado o abierto el empaque, humedad máxima 15%. debe estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos, El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, empacado en bolsa polietileno 1000gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	Kg.	48	$ 4.550	$ 218.400
11	CEBADA, producto compuesto aproximadamente de un 3,8% de germen, un 18,1% de salvado (pericarpio y testa), y un 78,1% de endospermo (incluyendo la aleurona). Producto natural sin preservativos y/o aditivos consistencia suave, olor y sabor propios del producto. Se rechaza el producto mojado o abierto el empaque, humedad máxima 13%. debe estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Empacado en bolsa polietileno baja densidad 1000gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	Kg.	48	$ 4.300	$ 206.400

12	ARVEJA SECA, NTC: 791 Arvejas Secas grado 2 mínimo 95% granos enteros, granos procedentes de la especie Pisum sativum L, producto limpio, libre de impurezas y materiales extraños, Producto natural sin preservativos y/o aditivos consistencia dura, olor y sabor propios del producto. Humedad máxima 13%, El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, Empacado en bolsa polietileno baja densidad 1000gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	Kg.	69	$ 3.600	$248.400
13	CAFÉ TRADICIONAL TOSTADO, MOLIDO LAMINADO, según NTC 3534 debe oler a seco y fresco de buena calidad es suave, limpia, tiene acidez agradable, amargo moderado y aromas intensos tostados, dulces, herbales o a frutas. Café tostado y molido, 100% puro café. Tostión oscura color marrón y molienda fina, Densidad Superior a 330 g/l Humedad (%) 4.20 – 4.50, Cafeina (Base seca %) Superior a 1.0. Empacado en bolsa de polietileno duro laminado por 1000 gr. rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	Kg.	48	$ 25.500	$ 1.224.000
14	BICARBONATO DE SODIO. Según NTC 1616 Apariencia Gránulos o polvo Color Blanco cristalino Sabor Refrescante ligeramente alcalino Peso específico 2.159 Humedad 0.2 % Max, libre de infestación, impurezas, infecciones o presencia de microbiológicos, Empacado en bolsa de polietileno baja densidad por 1000 gr. rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	Kg.	24	$ 4.500	$ 108.000
15	MEZCLA PARA CONDIMENTAR (AJO CEBOLLA, COMINO Y PIMIENTA X 55 GR), NTC 4423, Mezcla selecta de especias con pimienta, comino, sal, ajo y cebolla en polvo. Sal, Acentuadores de Sabor (Glutamato Monosódico, Inosinato Disódico, Guanilato Disódico), Harina de Arroz, Especias Deshidratadas (Perejil, Cebolla, Cúrcuma, Tomillo, Pimienta, Ajo, Orégano, Comino, Laurel), Azúcar, Anticompactante (Fosfato Tricálcico), Extracto de Levadura. libre de infestación, impurezas, infecciones o presencia de microbiológicos. Empacado en bolsa de polietileno duro por 55 gr. Cada	Paquete 55gr	200	$3.000	$ 600.000

	sobre rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).				
16	CANELA SELECCIONADA EN ASTILLAS, Procedente de la corteza del árbol de la canela, apariencia en astilla, sabor amargo y picante, aroma intenso y dulce, color café producto natural sin preservativos y/o aditivos consistencia dura, olor y sabor propios del producto. Humedad máxima 14% según NTC 2686. La canela deberá estar libre de insectos, parásitos y hongos u otro material contaminante, Empacado en bolsa de polietileno duro por 20 gr. Cada sobre rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	Paquete	50	$4.800	$ 240.000
17	ATUN LOMITOS EN ACEITE DE GIRASOL, Atún en lomitos, envasado en aceite vegetal, con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente NTC 1276, Lomos perfectamente definidos, se aceptará una cantidad máxima de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18% del peso escurrido del envase, provenientes del proceso de fabricación del producto, 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, con registro sanitario de INVIMA, El envase debe cumplir con las Resoluciones 683 y 4142 de 2012 (si aplica esta última), por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, metálicos, plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.	Lata x 160 grs	184	$ 6.000	$1.104.000
18	AZUCAR BLANCO ESPECIAL 100% NATURAL, - según NTC2449, El producto debe contar con Notificación Sanitaria vigente, expedida por el INVIMA. Producto sólido derivado de la caña de azúcar, constituido esencialmente	Paquete x 5 Kg.	96	$ 22.000	$ 2.112.000

	por cristales sueltos de sacarosa, en una concentración mínima de 99.40 % de polarización. Debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. Polarización en grados sacarimétricos, máx. 0,15 Humedad, % m/m, máx. Granulado 0,07 Moldeado 0,06 Color a 420 nm, UI, max 400 Turbiedad a 420 nm, UI, máx. 250. sólido cristalino, incoloro, Limpio sin aromas extraños, sabor dulce, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable, Deben tener color cremoso, brillante y uniforme, deben tener sabor u olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso, Empacado en bolsa de polietileno duro por 5000 gr. Cada sobre rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).				
19	ACEITE VEGETAL 100% GIRASOL, CON OMEGAS 6 Y 9, contiene ácidos grasos poliinsaturados, entre los que destacan el ácido linoleico (omega 6). Aceite preparaciones y salteados mezcla girasol y canola con omegas 3, 6 y 9. Es un producto a base de mezcla de aceites vegetales previamente refinado Aceite de girasol: aceite extraído de las semillas de girasol, tener sabor y olor característico no objetable, libre de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Densidad relativa (x°C/agua a 20°C, según NTC 6398, aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado, El producto debe estar empacado en envase plástico PET con tapa rosca plástica de cierre reforzado para garantizar la conservación del producto dentro de su envase primario por 2000ml rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	frasco x 2 Lts.	96	$ 22.000	$ 2.112.000
20	MAIZ PIRA, según NTC 366, granos enteros min 95% No se acepta maíz que poseen olores objetables o con residuos de metales tóxicos o que estén infestadas o infectadas. No debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas establecidos en la legislación colombiana. Tampoco aquellos que sobrepasen los límites según el grado, de granos dañados, partidos o material extraño, empaque de Polietileno de baja densidad)	Lb.	48	$ 2.300	$ 110.400

	apto para estar en contacto directo con alimentos por 500gr. rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).				
21	GELATINA EN POLVO; ingredientes; Azúcar, gelatina 12% (bovino), aroma artificial y natural, correctores de acidez (ácido cítrico, citrato trisódico), colorantes (frutales de acuerdo a la sabor), vitamina C, humedad menor al 20%, libre de olores, libre de infestación, impurezas, infecciones o presencia de microbiológicos, Empacado en bolsa de polietileno baja densidad por 1000 gr. rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto). Empacado en bolsas de 14gr de polietileno alta densidad laminado individualmente para conservar por más tiempo la frescura, aroma y sabor además de sus beneficios, empacado x3 unidades en cajas plegadizas de cartulina MAULE que se forran con polipropileno el cual protege el producto de daños físicos, químicos, biológicos, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	CAJA x 40 grs	350	$ 1.600	$ 560.000
22	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA; según NTC 267, harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con Niacina (55mg/Kg), hierro (44mg/Kg), vitamina B1 (6mg/Kg), vitamina B2 (4 mg/Kg), y ácido Fólico (1.54 mg/Kg), agentes de tratamiento de las harinas (ácido ascórbico y/o azodicarbonamida y/o peróxido de benzoilo) y Enzimas. Contiene gluten, La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud, La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos, humedad máxima 15%, Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza, color blanco cremoso, bolsa de polietileno de baja densidad apto para el contacto con alimentos por 1000 gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	Kg.	96	$ 5.400	$ 518.400

23	CALDO DE GALLINA EN CUBOS; sin colesterol ni colorantes artificiales, compuesto por; Sal yodada, grasa vegetal (palma), harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitaminas B1 B2 y acido folico) y/o harina de arroz, resaltadores de sabor (glutamato, monosódico, inosinato y guanilato de sodio), almidón de yuca y/o maíz, azúcar maltodextrina, vegetales deshidratados (cebolla, perejil, apio de monte), carne deshidrata de gallina, aroma idéntico al natural (gallina), especias naturales (ajo, pimienta, comino), colorante natural (cúrcuma), aroma natural (curry) y extracto de levadura, 12 gr aproximadamente por cubo envuelto en laminado multicapa, empacado x24 unidades en cajas plegadizas cartón que se forran con polipropileno el cual protege el producto de daños físicos, químicos, biológicos, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	Caja x 24 unidades	24	$ 10.200	$ 244.800
24	AROMATICAS; ; según lo establecido en la (NTC 2698) sobres surtidos, LIMONARIA, FRUTOS AMARILLOS, MANZANILLA, CEDRÓN, FRUTOS ROJOS; La composición mínima de cada producto debe ser mínimo 60% (hierba limonaria, flor de Jamaica, hierba manzanilla, hierba cedrón, fresa deshidratada, manzana, cereza) hojas naturales, secas y molidas sin aditivos, sin elementos extraños, libre de hongos y levaduras, humedad máxima 8%,En bolsitas de papel filtro para alimentos individual con polipropileno para conservar por más tiempo la frescura, aroma y sabor además de sus beneficios, empacado x20 unidades en cajas plegadizas de cartulina MAULE que se forran con polipropileno el cual protege el producto de daños físicos, químicos, biológicos, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	Caja	56	$ 4.600	$ 257.600
25	GARBANZO GRADO DE CALIDAD 1 – EXTRA; deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, y estar exentos de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y	Kg.	48	$ 7.000	$ 336.000

	otras características varietales), Contenido de humedad Máximo 15%, No se acepta, en ninguno de los grados de calidad, que presenten granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos, Presentación: bolsa de polietileno de baja densidad apto para el contacto con alimentos por 1000 gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).				
26	LECHE EN POLVO ENTERA; según lo establecido en la (NTC 1036) Leche deshidratada, mediante proceso de atomización – aire caliente, polvo con granulometría malla 120, Polvo ultra fino, con sabor característico a la leche, No se permite la adición de suero lácteo ni de azúcar, - El producto debe contener adición de hierro protegido (aminoquelado o encapsulado). La leche reconstituida debe aportar mínimo 1,5 mg /100ml.ademas con vitaminas A y D, Lactosa %m/m min 34.0-max 44.0 Polvo uniforme sin grumos; de color blanco amarillento, de aroma y sabor característico similar al de la leche fluida, no rancio, no acido, no picante, no a sebo y/o a grasas extrañas, Bolsa de material flexible laminado a base de aluminio al vacío o adicionado de gas inerte, el volumen ocupado por el producto empacado al vacío o en atmósfera de gas inerte, no podrá ser menor del 90% de la capacidad de empaque por 500gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	Bolsa x 500 gr	286	$ 19.300	$5.519.800
27	GALLETAS DE LECHE; contiene, Harina de trigo fortificada contiene Gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico], azúcar, grasa vegetal de palma no hidrogenada*, azúcar invertido, almidón de maíz, Suero de leche, sal yodada, Leche en polvo, canela en polvo, emulsificante (Lecitina de soya) saborizantes artificiales, leudantes (bicarbonato de sodio) bicarbonato de amonio, fosfato mono cálcico, agua. Humedad máxima 4%, proteína 3g mínimo, la galleta debe ser de un color dorado determinado por el horneo, sabor de acuerdo a los patrones de línea, aroma a galleta fresca, suave y agradable, textura crocante, empaquetado individual por 4	Paquete x 396 gr	88	$ 7.270	$ 639.760

	galletas 12gr en material BOOP bioseal TSI 20 micras, bolsa por 18 unidades de 216gr en material BOOP bioseal TSI 30 micras, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).				
28	GALLETA TIPO CRACKER FORTIFICADA; según lo establecido en la (NTC 1241) Producto de bajo contenido de humedad (no mayor al 5%) caracterizado por una estructura abierta y textura crocante, con sabor salado fabricado a partir de una masa fermentada constituida por harina de trigo suave, azúcar, grasa vegetal, sal, agua y otros aditivos alimentarios, sometida a un proceso de laminación, moldeado, troquelado, corte y horneo posteriores a la fermentación con leudantes autorizados, premezcla balanceada de los micronutrientes (hierro en forma amino quelada y ácido fólico). Cada paquete debe contener por lo menos de tres (3) a cuatro (4) unidades, con un grosor entre 3 y 5 milímetros por cada galleta. Compuestos; Harina de trigo fortificada, proteína de soya, grasa vegetal, oleína de palma, azúcar invertido, azúcar, sal, extracto de malta. Las galletas deben tener color y olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas. Envase laminado de polipropileno biorientado transparente más metalizado para el contacto con alimentos por 318 gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	Unidades x 318 gr.	83	$ 6.160	$ 511.280
29	HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA; enriquecida con vitaminas y minerales según (NTC 2159) Es el producto obtenido de los granos de avena (Avena sativa, Avena bizantina), contiene un importante porcentaje de Carbohidratos y Lípidos de rápida asimilación y excelente calidad nutricional, como un alto contenido de Proteína y Fibra disponible. Las hojuelas de avena precocidas deben provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable, Deben tener color cremoso, brillante y uniforme, deben tener sabor u olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso, humedad Máximo 12,00%.	Kg.	81	$ 8.870	$ 720.000

	Proteína; Mínimo 10,50%. bolsa de polietileno apto para el contacto con alimentos por 1000 gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).				
30	CLORURO DE SODIO (SAL) PURIFICADA REFINADA ORIGEN MINA CON YODO Y FLÚOR; PRODUCTO ALIMENTICIO SALINO 40% MENOS SODIO QUE LA SAL NORMAL, sólido cristalino, incoloro, Limpio sin aromas extraños, sabor, salado característico a sal, higroscópico y altamente soluble en agua. Ingredientes; Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535) según NTC (1254) producto procesado en el país. Presentación: bolsa de polietileno apto para el contacto con alimentos por 1000 gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	Kg.	16	$ 2.200	$ 35.200
TOTAL					***$ 25.209.740***

CARNES Y VERDURAS

ENTREGA DE PAQUETES NUTRICIONALES A LA POBLACIÓN ADULTO MAYOR EN CONDICIÓN DE VULNERABILIDAD BENEFICIARIA DEL PROYECTO:

Cada paquete nutricional deberá estar compuesto de los siguientes ítems de suministro:

ITEM	DESCRIPCION	UND DE MEDIDA	CANT	VLR UNIT	VLR TOTAL
1	CARNE DE RES: carne bovina por 1000 gr, corte lomo fino, pieza obtenida de la parte superior de la vaca directamente detrás del chuletón, sin marmoleado, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min Protección Social N° 2509/2007, apta para asar, freír o cocinar, requisitos fisicoquímicos: pH 5,5 – 6,4, formol negativo, bases volátiles: máximo 30 mg./100 gr. Carne fresca, pulpa de res, sin exceso de grasa externo y tejido conectivo visible, color rojo oscuro brillante, textura firme, elástica y ligeramente húmeda, sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa y tejido conectivo, corte de carne de res lomo fino, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, el producto a suministrar	Kg.	220	$ 31.000	$ 6.820.000

	debe ser de primera calidad. Presentación piezas individuales limpias en bolsa de polietileno según peso exigido, bolsa de grado alimentario de primer uso que no altere sus características organolépticas o puedan generar sustancias tóxicas, bien cerrada, vida útil mínima de quince (15) días a partir de la entrega del producto y la recepción efectiva por la Entidad				
2	POLLO FRESCO CAMPESINO COMPLETO - pollo peso mínimo 2.5 kgr, sin vísceras, con piel, no debe presentar quemaduras por frio, no debe contener hielo, no deben incluir grasa, color rosa intenso, carne firme al tacto, olor característico a pollo fresco y aspecto saludable, libre de residuos químicos, plumas, agentes o sustancias extrañas, sin traumatismos o hematomas, fresco y refrigerado, libre de signos caquéxicos o desnutrición, producto fresco debe mantener la cadena de frío, no se permite la entrega de pollo marinado. Presentación pollo entero con piel (pechuga, pierna – pernil, rabadilla, alas, costillar) en bolsa de polietileno según peso exigido, bolsa de grado alimentario de primer uso que no altere sus características organolépticas o puedan generar sustancias tóxicas, bien cerrada, vida útil mínima de siete (07) días a partir de la entrega del producto.	unds	280	$ 28.000	$ 7.840.000
3	HUEVO AA x 30 UNIDADES NATURAL, PESO NETO 1800 GRS, Huevos de gallina frescos, libres de contaminación y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento de conservación que altere sus características originales Cáscara: Debe ser limpia, entera y libre de roturas. Se aceptan variaciones en el color, de acuerdo con la raza o línea genética de las aves de postura, Debe corresponder a mínimo categoría AA: peso en gramos 60.0 a 69.9g, El recipiente para almacenamiento y transporte de los huevos de gallina, deben ser bandejas tipo panal, de pulpa de cartón moldeada para usar una sola vez o de plástico PET o R-PET.	Panal	146	$ 16.100	$ 2.350.600
4	QUESO CAMPESINO FRESCO, GRASO SEMIDURO x 500 gr, Producto obtenido por coagulación de leche. de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del	Unidades	84	$10.000	$ 840.000

	cuajo u otros coagulantes aprobados, Los quesos deben estar exentos de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en las resoluciones 1804 y 2310, se dictan otras disposiciones, modificadas por la Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015, - El producto especificado debe ser queso fresco, el cual se define como el producto higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo, -Como conservante sólo se permite el uso de nitrato de sodio o de potasio en cantidad no superior a 200 mg/kg de leche, empacado en polietileno apto para el contacto con alimentos por 500 gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible además de recomendaciones de refrigeración.				
5	PAN DE SAL – Peso aproximado 40 gramos por unidad, producto alimenticio resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y /o aditivos permitidos por la legislación vigente, sin quemaduras o humedad excesiva, La miga debe ser elástica (salvo el pan tostado en el que debe ser crujiente), porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable, Aroma y sabor deber ser característicos a su formulación, Debe estar bien horneado y cocido, libres de olores y sabores desagradables, La adición de materias primas como harina de otros cereales, oleaginosas y tubérculos deberá cumplir con procesos de buenas prácticas de manipulación. El empaque no requiere contener información nutricional, pero en caso de contenerla o de informar sobre fortificación, propiedades nutricionales o propiedades de salud, empacado en polietileno de baja densidad.	Unidades	2.250	$ 400	$ 900.000
6	PAN DULCE - Peso aproximado 40 gramos por unidad, producto alimenticio resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal, azúcar y levadura, que puede contener otros ingredientes, y /o aditivos permitidos por la legislación vigente, sin quemaduras o humedad excesiva, La miga debe ser elástica (salvo el pan tostado en el que debe ser crujiente), porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable, Aroma y sabor deber ser característicos a su formulación,		2.250	$ 400	$ 900.000

	Debe estar bien horneado y cocido, libres de olores y sabores desagradables, La adición de materias primas como harina de otros cereales, oleaginosas y tubérculos deberá cumplir con procesos de buenas prácticas de manipulación. El empaque no requiere contener información nutricional, pero en caso de contenerla o de informar sobre fortificación, propiedades nutricionales o propiedades de salud, empacado en polietileno de baja densidad.				
7	PAPA PASTUSA – Según NTC 341 color marrón en la piel y crema en la pulpa, madurez con textura firme y sin brotes, peso aproximado 80-300 gramos por unidad, debe ser de una variedad con características externas e internas iguales, madura, bien formada, limpia y no contaminada con productos químicos; sin daños mecánicos (cortes, magulladuras, peladuras, roída y otras); libre de daños y defectos fisiológicos (arrugas, brotes, corazón hueco, corazón negro, cambios de coloración internos o externos, deformaciones, grietas, helada, verdeada y otras); libre de daños causados por patógenos (buba o gangrena, forma o claveteado, gota, lama, pudriciones: húmeda parda-seca, y otras enfermedades); libre de daños causados por insectos (chiza, gusano alambre, gusano blanco, minador del tubérculo, pulguilla, trozador, babosa y otras plagas), El empaque deberá se costal rojo de fibra deberá permitir, aireación adecuada, por 50 kg	Bulto	16	$ 61.800	$ 988.800
8	PAPA CRIOLLA - Según NTC 341 color amarillo dorado, madurez con piel fina y textura firme, peso aproximado 50-100 gramos por unidad, debe ser de una variedad con características externas e internas iguales, madura, bien formada, limpia y no contaminada con productos químicos; sin daños mecánicos (cortes, magulladuras, peladuras, roída y otras); libre de daños y defectos fisiológicos (arrugas, brotes, corazón hueco, corazón negro, cambios de coloración internos o externos, deformaciones, grietas, helada, verdeada y otras); libre de daños causados por patógenos (buba o gangrena, forma o claveteado, gota, lama, pudriciones: húmeda parda-seca, y otras enfermedades); libre de daños causados por insectos (chiza, gusano alambre,	Medio Bulto	11	$ 40.000	$ 440.000

	gusano blanco, minador del tubérculo, pulguilla, trozador, babosa y otras plagas), El empaque deberá se costal rojo de fibra deberá permitir, aireación adecuada, por 25 kg				
9	PLATANO VERDE HARTON - color verde intenso, Los plátanos deben estar enteros y duros, exteriormente secos, limpios, sin manchas ni grietas, no deben presentar rayas profundas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades, peso mediano, aproximado 200 a 299 gramos por unidad, presentación entero, sin manchas ni corte, No deben presentar indicios de pudrición ni magulladuras o heridas no cicatrizadas, ni tener el cuello roto, Las cajas destinadas a contener el producto deberán ser resistentes y de material apropiado, con capacidad máxima de 30 kg, de tal manera que se garantice la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte.	Kg.	125	$ 4.000	$ 500.000
10	PLATANO AMARILLO - color amarillo con ligeras manchas negras en maduración óptima, madurez con pulpa blanda y dulce, sin manchas ni grietas, no deben presentar rayas profundas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades, peso mediano, aproximado 200 a 299 gramos por unidad presentación entero, sin cortes ni golpes. Las cajas destinadas a contener el producto deberán ser resistentes y de material apropiado, con capacidad máxima de 30 kg, de tal manera que se garantice la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte.	Kg.	120	$ 5.000	$ 600.000
11	LIMON TAHITI – según NTC 4087, color verde brillante, madurez con piel lisa y jugosa, peso aproximado 60 – 150 gramos por unidad, Los frutos deben estar enteros. Los frutos deben tener la forma característica de la variedad, tener aspecto fresco y consistencia firme, deben estar sanos, libres de insectos y/o enfermedades que demeriten la calidad del producto, estar libres de humedad externa anormal, producida por mal manejo en las etapas de post cosecha, estar exente de cualquier olor y/o sabor extraño, estar exentes de materiales o cuerpos extraños como son: tierra, polvo, insectos, plagas, enfermedades, agroquímicos, deben ir sin daños físicos o mecánicos, Producto	Kg.	47	$ 2.250	$ 105.750

	embalado dentro de canastillas plásticas limpias y en buen estado.				
12	YUCA FRESCA – según NTC 1255, color marrón en la cáscara y blanco cremoso en la pulpa, madurez con textura firme y sin signos de deshidratación, peso aproximado 250 gramos a 1kg por unidad, La yuca debe estar limpia, fresca, entera, libre de raíces secundarias, de heridas, cortaduras, y nódulos. No debe estar torcida no bifurcada y debe presentar las características la variedad. Además, debe estar libre de ataques de plagas, enfermedades (pudriciones) y olores y sabores extraños. La pulpa debe ser blanda tener el color característico de la variedad y no tener manchas, La yuca para consumo podrá empacarse en sacos de fique u otro material flexible apropiado. cortaduras, y nódulos. No debe estar torcida ni bifurcada y debe presentar las características de la variedad. Además, debe estar libre de ataques de plagas, enfermedades (pudriciones) y olores y sabores extraños	Kg.	141	$ 3.400	$ 479.400
13	TOMATE CHONTO - según NTC 1103, coloración avanzada, más del 60% de la superficie un color rosado-rojizo o rojo, pero el fruto aún no está totalmente rojo. Los tomates deben haber alcanzado su madurez fisiológica de tal modo que reúna las características sensoriales propias de la variedad, producto entero, Sanos, sin picaduras de insectos, se debe excluir el producto que esté afectado por pudrición o deterioro, de tal manera que sea inadecuado para el consumo, Limpios, prácticamente libres de cualquier sustancia visible ajena a los mismos, Poseer una apariencia de frescura, estar libres de humedad externa anormal, libres de algún olor o sabor extraño peso aproximado 60 - 150 gramos por unidad, presentación entero, sin grietas ni golpes. Los materiales que se emplean en el interior del empaque deben ser nuevos, limpios y de una calidad tal que no vayan a causar ningún daño interno o externo en el producto. El uso de materiales, particularmente de papel o rótulos que contengan especificaciones comerciales, es permitido, teniendo en cuenta que la	Kg.	96	$ 4.600	$ 441.600

	impresión o el rotulado se haya hecho con una tinta o goma no tóxica.				
14	BROCOLI - color verde oscuro, Física: - Sano, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. - Color: racimo verde fuerte, hojas verdes brillantes, las flores deben estar totalmente cerradas, acondicionadas con tres o cuatro venas recortadas y cubriendo parte de la flor. Exento de manchas negras, apariencia arrugada, zonas blandas. - Sabor y aroma característico. peso aproximado 500 a 900 gr por unidad, presentación entera, Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto, sin hojas amarillas ni tallos secos, No deben presentar signos de infestación o infecciones, Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones.	Kg.	137	$ 4.200	$ 575.400
15	CILANTRO - Cumplir con la NTC 4423, En forma de ramillete, sin exceso de humedad. - Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo, no debe dar muestras de humedad exterior, ni hojas amarillas. Al sacudirse no deben desprenderse las hojas. -Sano, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, Color hojas verdes de color oscuro brillante. Sabor y aroma característico. - Consistencia suave y firme. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto, Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso con perforaciones, con un peso de hasta 500 gramos, bien sellada.	Kg.	80	$ 2.500	$ 200.000
16	REPOLLO - Cumplir con la NTC 1225, características físicas: - Entero, fresco, limpio y sano, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, de magulladuras o grietas, libre de cualquier humedad anormal exterior. - La cabeza debe presentar características, varietales semejantes, estar compacta, no marchita ni reventada. - Se debe excluir el producto que presente hojas superiores arrugadas o marchitas. No debe presentar heridas, indicios de pudrición o de deshidratación, debe tener un desarrollo normal con un grado de maduración que le permita soportar el transporte y la manipulación normal. - Sin manchas cafés y sin moho, olor característico y tejidos finos. Color verde claro cuando se eliminan sus hojas. - Sabor y	Kg.	80	$ 2.600	$ 208.000

	aroma característico. - Consistencia firme, pesada con relación al tamaño. Hojas crujientes, quebradizas. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto, Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones o malla, Tamaño mediano con peso promedio unidad entre 1200 -2000 gramos.				
17	HABICHUELA - Cumplir con la NTC 1253, La habichuela debe tener color verde intenso o el color típico de la variedad. Debe estar sana, fresca, desprovistas de humedad exterior anormal y de olores y sabores extraños, Debe ser interna y frágil, carnosa, no tener fibras e hilos, la coloración de la pulpa debe ser transparente (hialina) y las vainas no deben presentar las protuberancias de los granos. Las vainas deben estar enteras y ser de tamaño uniforme, de acuerdo con la variedad, Debe estar libre de podredumbres, daños causados por insectos y enfermedades, La habichuela debe quebrase fácilmente, quedando las dos partes netamente separadas, no produciéndose rasgaduras, ni presentar coloraciones blancas en la pulpa que indican que el producto está sobre maduro. La habichuela debe tener los granos poco desarrollados y tiernos, La habichuela deberá empacarse en empaques rígidos (madera, catón, plásticos rígidos o una combinación de estos), de una capacidad máxima de 30 kg. No se permitirá el uso de ningún tipo de relleno,	Kg.	80	$ 6.000	$ 480.000
18	ESPINACA - Cumplir con la NTC 1373, las espinacas deben estar sanas, tener aspecto fresco, estar limpias y desprovistas de tierra. Ademas, deben estar libres de residuos visibles de abonos o plaguicidas, las espinacas deben estar desprovistas de restos florales y de olores y sabores extraños. Cuando el producto este lavado, debe estar desprovisto de humedad exterior anormal, la raíz debe estar cortada inmediatamente por debajo de la corona formada por las hojas exteriores, hojas enteras sin daños notables, Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones o malla, Tamaño mediano con peso promedio unidad 1000 gramos.	Kg.	126	$ 3.800	$ 478.800

19	ACELGA - Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: Hoja verde oscuro y tallo blanco muy puro. Consistencia firme. Sabor: característico, Hojas verdes onduladas de color verde, penca de color blanco muy puro, con una anchura hasta 10 centímetros Longitud de las ramas que debe ser de 10 cm. mínimo al ancho de la hoja y debe presentar un color verde amarillo claro en sus hojas, no debe presentar color amarillo pálido en sus hojas o tallo peso El empaque utilizado para la acelga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.	Kg.	40	$ 3.500	$ 140.000
20	COLIFLOR - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1374. Características físicas: - Sano, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. - Color: racimo blanco cremoso, hojas verdes brillantes, las flores deben estar totalmente cerradas, acondicionadas con tres o cuatro venas recortadas y cubriendo parte de la flor. Exento de manchas negras, apariencia arrugada, zonas blandas. - Sabor y aroma característico, Consistencia: firme, compacto, pesado. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. Características Microbiológicas: - No deben presentar signos de infestación o infecciones. La coliflor debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones. -Tamaño mediano con peso promedio unidad entre 900 -1500 gramos.	Kg.	126	$ 3.300	$ 415.800
21	REMOLACHA - - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1224 Debe presentarse entera y bien formada, dura, limpia, exenta de ataques de plagas y enfermedades, sin manchas, grietas o golpes. Debe estar libre	Kg.	107	$ 4.200	$ 449.400

	de protuberancias o sobrecrecimientos, daños mecánicos graves, sin raíces secundarios ni pudriciones blandas. Debe tener características varietales semejantes y coloración uniforme. Las hojas deben estar recortadas a una longitud máxima de 20 mm, peso aproximado 100-200 gramos, presentación entera, color morado intenso. La remolacha debe empacarse en fique o en material flexible apropiado para alimentos con una capacidad máxima de 60kg.				
22	ZANAHORIA - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1226, Entera, fresca, sana, limpia, tejidos finos y con la forma característica. - Sin magulladuras o grietas, libre de fisuras, de ataque de insectos y enfermedades y de cualquier humedad anormal exterior. - No debe presentar manchas cafés o moho, ni indicios de deshidratación, ni de pudrición, ni consistencia leñosa, ni heridas. No deben estar blandas ni arrugadas. Color anaranjado uniforme externa e internamente, no se permite la parte superior verde o violeta. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme, lisa, maciza, quiebran fácilmente. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto, producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones o malla, Peso 160-250 gramos unidad, presentación kilo o libra.	Kg.	117	$ 3.400	$ 397.800
23	ARVEJA FRESCA – granos enteros color verde crema, granos de forma esférica con legumentos externos de colores generalmente color amarillo claro de los cuales generalmente el 90% o más pasan fácilmente a través de una criba con orificios circulares de 4756mm, olor y sabor característicos y textura lisa, no deben estar blandas ni arrugadas, de color uniforme sin colores marrones, empacado en bolsa de polietileno lamina de coextruccion a tres capas para protección del producto de baja densidad, refilada. polietileno lámina de coextruccion a tres capas para protección del producto, de baja densidad, refilada	Kg.	48	$6.500	$ 481.000
24	HABA - las vainas deben estar crujientes y presentar un color verde brillante, sin manchas de color marrón en la vaina, A su vez, las semillas frescas han de presentar un color verde pálido o blanco cremoso, sin	Kg.	100	$ 3.000	$ 300.000

	sabores y olores extraños, grano seco libre de impurezas, libre de infestación de insectos vivos o muertos, u otras plagas dañinas al grano, humedad 13% máxima, peso aproximado 9-11 granos por onza, Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto, producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones o malla, Peso 160-250 gramos unidad, presentación kilo o libra				
25	ATADO DE CEBOLLA LARGA – FRESCA, Entera, con la forma característica y tejido fino. De aspecto fresco, libre de ataque de insectos, enfermedades, magulladuras o grietas. No debe presentar cuello húmedo o blando al presionar. No puede estar fraccionada, rota o arrancada, ni mostrar indicios de pudrición. Debe estar sin manchas cafés y sin moho. Color: verde claro o blanca colinos, hoja verde fuerte. Sabor y aroma característico. Consistencia: cuello duro, fuerte, hojas crujientes. Los defectos no exceden el 10% del área total del producto, Producto empacado en manojos de 1 a 20 kilos	Kg.	100	$ 4.500	$ 450.000
26	CEBOLLA CABEZONA; según NTC 1221, DE 26 A 40 mm, la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel y la ausencia de una parte de la piel exterior no se consideran defectos, siempre y cuando la pulpa no quede al descubierto. Sanos; por tanto, se excluyen los productos deteriorados o podridos, que los hagan impropios para su consumo. Limpios, libres de cualquier materia extraña, visible. Libres de daño causado por congelamiento. - Secos para el uso previsto. Libres de cualquier humedad exterior anormal. Libres de cualquier sabor u olor extraños. Además, los tallos deben estar doblados o bien cortados y no deben tener más de 4 cm de longitud, Los niveles de residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos exigidos, Los materiales utilizados en los empaques deben ser nuevos, limpios, ecológicamente aceptados y de una calidad tal que no cause daños internos o externos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con inscripciones comerciales, siempre y cuando la impresión o los sellos se hagan con tinta o pegante no tóxicos	Kg.	100	$ 3.000	$ 300.000
27	AJO – según NTC 1221, pieza de forma esférica y circular, con dientes medio y grandes. La piel del bulbo debe ser de color blanco amarillento, madurez con bulbos	Kg.	24	$ 10.000	$ 240.000

	compactos y dientes firmes, sabor picante de media intensidad, Los dientes del producto deben estar enteros homogeneos de 2a 3 cm cada cabeza aprox. y con la cascara integra, presentación entera en cabezas o en dientes sueltos, sin humedad ni brotes. Los bulbos limpios se seleccionan y clasifican por calibres. Se envasan en cajas de cartón o mallas por libras hasta 20 kg.				
28	PIMENTON - cumplir con la NTC 4423, producto entero y sano con la forma característica cónica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, el pedúnculo debe estar libre de cortaduras y la unión debe estar entera, debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, recalentamiento o pasmado, libre de daños por congelación heridas no cicatrizadas, quemaduras por el sol sabores y olores extraños, color rojo o verde tono brillante con un 50% de color típico y un 50% de color verde, la pulpa debe ser de color rojo, los defectos no deben exceder el 10 del área total del producto, producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones o malla en presentación por libra o kilo.	Kg.	70	$ 5.000	$ 350.000
29	AHUYAMA - producto color naranja intenso en la pulpa y verde con marrón en la cascara, sin texturas blandas, manchas o coloración oscura o pálida, sin sobre madurar o verde, sin presencia de plagas o suciedad, no debe tener cicatrices en la cascara, olor característico, sin olores fuertes, producto entero sin rajar, grietas o magullado, peso aproximado 1-3 kg por unidad, los defectos no deben exceder el 10 del área total del producto, recubierto material plástico grado alimentario.	Kg.	100	$ 3.500	$ 350.000
30	OLLUCO - color amarillo, rojizo o morado según variedad, forma redonda y de forma alargada, olor característico, textura suave peso aproximado 10-30 gramos por unidad, presentación entera, se excluyen los productos deteriorados o podridos, que los hagan impropios para su consumo. Limpios, libres de cualquier materia extraña, visible. Libres de daño causado por congelamiento. - Secos para el uso previsto. Libres de cualquier humedad exterior anormal, los defectos no deben exceder el 10 del área total del producto, producto	Kg.	100	$ 4.000	$ 400.000

	empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones o malla en presentación por libra o kilo.				
31	ARRACACHA - cumplir con la NTC 1251 color amarillo, blanco o morado según variedad, Sana, la arracacha debe llegar limpia, sin raíces secundarias, urgentes sin bifurcaciones, libre de daños de consistencia firme y dura, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe presentar indicios de deshidratación, ni consistencia lanosa. no debe presentar indicios de pudrición o heridas libre de fisuras. Debe ser unidad mediana: 250 – 350 gramos. Arracacha tolerancia máximo del 10% del área total del producto, producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones o malla en presentación por libra o kilo.	Kg.	100	$ 3.000	$ 300.000
32	CHOCLO - La mazorca de choclo debe: - Estar libre de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, así como de olores y sabores extraños. - Estar sana, fresca, limpia, bien cubierta y bien formada; con un grado de madurez tal que siendo apta para el consumo, le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. - Presentar pancas envolventes sanas y propias de la variedad, se tolera una pequeña abertura que pueda haber en la punta. Cuando la mazorca se encuentra sin panca, sus granos deben estar: sanos, frescos, limpios, secos, bien formados de acuerdo a la variedad, con grano bien desarrollado o bien lleno. Los granos deben ser tiernos, turgentes y lechosos, Los granos de choclo al estado fresco deben presentar color blanco en su totalidad. Se podrán aceptar mazorcas de choclo con granos de color cremoso, así como granos de otro color producto de la polinización, siempre que cumplan con las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica, mazorcas tamaño mayor a 12,00 cm, producto empacado en malla en presentación por kilo.	Kg.	100	$ 2.400	$ 240.000
33	FRIJOL FRESCO - Color: Cáscara amarilla verdosa, grano rojizo con estrías claras, Entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras y de cualquier humedad anormal exterior, el grano no debe estar alterado en su color, olor, apariencia o textura como	Kg.	80	$ 7.550	$ 604.000

	consecuencia de podredumbre, exceso de humedad, ataque de insectos, hongos, auto calentamiento, secamiento inadecuado o por cualquier otra causa. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto granos tiernos y no duros, peso aproximado 5-8 gramos por vaina, presentación en vaina o desgranado, sin daños. Producto en vaina, empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones con un peso de libra hasta 5 mil gramos cada una				
34	PAPAYA – según NTC 1270 categoría 1, Estar enteras. − Estar sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. − Estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible. − Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto. − Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. − Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. − Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños. − Ser de consistencia firme. − Tener un aspecto fresco. − Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. − Cuando tengan pedúnculo, su longitud no debe ser superior a 1 cm, peso aproximado 500 gramos a 1 kg por unidad, Defectos de la piel (como magulladuras mecánicas, quemaduras de sol y manchas de látex); la superficie total afectada no deberá superar el 15 %. empaque unitario no previsto para varias unidades.	Kg.	90	$ 4.500	$ 405.000
35	MARACUYA – según NTC 1267 color amarillo, madurez con cáscara ligeramente arrugada y pulpa jugosa, calidad 1, presentación entera, sin perforaciones ni golpes, Debe ser de una misma variedad y de tamaño uniforme, Debe presentarse entero, con la forma y el color típicos de la variedad, Debe estar fresco, limpio y sin indicios de humedad exterior, y tener el péndulo cortado de raíz. Debe tener el grado de madurez que permita la conservación adecuada del producto en condiciones normales de manipuleo, almacenamiento y transporte, Debe encontrarse libre de daños por ataque de insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbres cicatrices y cortaduras, producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con	Kg.	100	$ 4.000	$ 400.000

	perforaciones o malla en presentación por libra o kilo.				
36	PIÑA – cumplir NTC 729 categoría 1, color verde a amarillo dorado, Las frutas deben estar enteras. Deben tener la forma cilíndrica característica de la variedad. -. Deben estar sanas (libres de ataques de insectos y/o enfermedades que demeriten la calidad interna del fruto). Deben tener ojos bien formados y llenos. Deben estar libres de humedad externa anormal producida por mal manejo en las etapas de postcosecha (recolección, acopio, selección, clasificación, adecuación, empaque, almacenamiento y transporte). Deben presentar un aspecto fresco y consistencia firme. Deben estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño (provenientes de otros productos, empaques o recipientes y/o agroquímicos, con los cuales haya estado en contacto). El corte del pedúnculo debe estar bien curado y sin grietas, El pedúnculo debe medir entre 5 mm y 25 mm de longitud, de acuerdo al sistema de empaque utilizado. La corona debe ser de color verde, tener aspecto fresco y estar bien unida a la fruta. Deben estar exentas de quemaduras del sol. Deben estar exentas de materiales extraños visibles en el producto o en su empaque (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños), empaque unitario no previsto para varias unidades.	Kg.	90	$ 6.000	$ 540.000
37	TOMATE DE ARBOL – cumplir con NTC 4105, categoría 1 color a rojo/naranja, madurez firme con piel tersa, estar enteros; estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo; − estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible; estar prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto; − estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; − estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños; ser de consistencia firme; − tener un aspecto fresco; estar dotados del pedúnculo hasta el primer nudo, Los tomates de árbol deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez2, teniendo en cuenta las características de la variedad y la zona en que se producen. El desarrollo y condición de los tomates de árbol deberán ser tales que les	Kg.	60	$ 5.000	$ 300.000

	permitan: - soportar el transporte y la manipulación, producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones o malla en presentación por libra o kilo.				
38	LULO – según NTC 5093, color verde/naranja, madurez con piel lisa y pulpa jugosa, Fruto entero. Forma esférica característica del lulo. Coloración homogénea dependiendo del estado de madurez, Aspecto fresco y consistencia firme. Fruto sano, libre de ataques de insectos (perforador del fruto) y enfermedades (antracnosis y mona o moneda), que cause demérito en la calidad interna del fruto. Libre de humedad externa anormal y daños mecánicos producidos en las etapas de cosecha y postcosecha (recolección, limpieza (despeluzado), selección, clasificación, adecuación, empaque, almacenamiento y transporte). No deberá presentar indicios de deshidratación. Exento de olores y sabores extraños (provenientes de otros productos, empaques o recipientes y/o agroquímicos con los cuales haya estado en contacto). Exento de materiales extraños (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños), visibles en el producto o en su empaque. Libre de la pelusa propia del lulo. peso aproximado 50-100 gramos por unidad, presentación entero, sin golpes ni hendiduras, categoría 1, producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones o malla en presentación por libra o kilo.	Kg.	80	$ 4.800	$ 384.000
39	GUAYABA - según NTC 1263, color amarillo suave por fuera, pulpa rosada, pulpa carnosa. Su corteza de color típico de la variedad. El producto no debe tener heridas, pudriciones, daños causados por plagas madurez con aroma dulce y piel firme, peso aproximado 80-100 gramos por Deben ser de una misma variedad y de tamaño uniforme. Debe presentarse entera, con el aspecto, la forma y el color de la variedad. Debe estar fresca, limpia, sin indicios de humedad exterior y ser consistente al tacto. Debe encontrarse libre de daños visibles causados por ataques de insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbres, cicatrices y cortaduras. Debe comercializarse en estado "pintón" para lograr la conservación adecuada del producto en condiciones normales de	Kg.	80	$ 4.000	$ 320.000

	manipuleo, almacenamiento y transporte, categoría 1, producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones o malla en presentación por libra o kilo.				
40	MANGO - según NTC 1266 color verde amarillo/naranja/rojizo, madurez con firmeza media y aroma dulce, peso aproximado 200-400 gramos por unidad, Enteros, Firmes, De aspecto fresco, Sanos. Por lo tanto, se excluye el producto afectado por podredumbre, deterioro o daños fisiológicos, tales que los hagan inadecuados para el consumo, Limpios, y libres de cualquier materia extraña visible, libres de manchas negras o venas que se extienden bajo la piel, Libres de magulladuras marcadas, Libres de insectos- Libres de humedad externa anormal, Libres de daño causado por insectos, Libres de daño causado por variaciones bruscas de temperatura, Libres de cualquier olor y sabor extraño, producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones o malla en presentación por libra o kilo.	Kg.	80	$ 8.000	$ 640.000
					$ 33.555.350

ASEO					
ITEM	**DESCRIPCION**	**UND DE MEDIDA**	**CANT**	**VLR UNIT**	**VLR TOTAL**
1	Papel higiénico: rollo triple hoja o tres capas, color blanco, longitud rollo mínimo 50 metros, ancho de hoja mínimo 8.5 cm, blancura ISO: 86%, con o sin fragancia, hojas pre cortadas que permiten su fácil desprendimiento, calibre hoja: 0,001", empaque individual en plástico reciclable polietileno de baja densidad LDPE sellado correctamente con el fin de que el producto no vea comprometida su integridad. El empaque primario no deberá tener daños mecánicos que indique indebida manipulación	unidad	200	$ 2.500	$ 500.000
2	CEPILLO PARA DIENTES: cepillo dental para adultos, color: surtido, textura de filamentos: medio, número de agujeros: 49 aprox., longitud cerda mayor o igual a 11 y menor de 13 mm, perfil de filamentos: terminados y redondeados,	unidad	60	$ 3.000	$ 180.000

	cabezal en parte posterior con limpiador de lengua en caucho libre de BPA con filamentos suaves para la limpieza, con cabeza protectora de cepillo, apariencia del mango: libre de puntos de contaminación y rebabas, material de fabricación en Polipropileno (PP) o Poliestireno (PS), Pigmento, Filamentos de Nylon, Cepillo empacado en blíster unitario				
3	Peinetas plásticas con mango: elaboradas en polipropileno o acrílico de alta resistencia, con diseño ergonómico de 20 cm de largo, utilizadas para peinado y desenredado de cabello seco o húmedo, con dientes anchos o finos, ligeras, duraderas y de fácil limpieza.	unidad	24	$ 2.800	$ 67.200
4	Toallas de manos absorbentes paquete de 50 unidades: fabricadas en papel tissue de doble hoja, con textura suave y alto poder de absorción, disponibles en presentación de 50 unidades por paquete, utilizadas para secado de manos en hogares, oficinas y establecimientos comerciales, biodegradables y desechables, compatibles con dispensadores estándar.	paquete x 50	24	$ 7.800	$ 187.200
5	Crema de dientes para adulto de 60 gramos: formulada con flúor, abrasivos suaves, agentes humectantes y saborizantes, disponible en presentación de 60 gramos en tubo flexible, utilizada para higiene bucal diaria, prevención de caries, eliminación de placa y fortalecimiento del esmalte, con acción refrescante y protección prolongada	unidad	60	$ 6.500	$ 390.000
6	Pañitos húmedos de marca reconocida elaborados con tela no tejida suave y resistente, impregnadas con solución humectante a base de agua, glicerina y agentes limpiadores suaves, disponibles en presentaciones 100 unidades por paquete, utilizadas para higiene personal, limpieza de manos y rostro, o cuidado del bebé, con fórmula hipoalergénica, sin alcohol y con cierre hermético para mantener la humedad	unidad	60	$ 13.900	$ 834.000
7	Gorro tipo oruga material quirúrgico: fabricado en tela no tejida de polipropileno, hipoalergénico y libre de	paqute x50	6	$ 32.000	$ 192.000

	látex, con diámetro expandido de 45 cm a 55 cm, diseñado para la protección del cabello en ambientes médicos, hospitalarios, alimentarios e industriales, desechable, resistente a la humedad, transpirable y con elástico en el borde para ajuste seguro				
8	Bolsa Verde para basura de alta calidad, 65 x 70 calibre 1.6. resistentes al peso, la punción y el desgarro. Puedes usarla en basureros y papeleros de baños, cocinas y oficinas	unidad	200	$ 600	$ 120.000
9	Desinfectante en galón: solución líquida a base de hipoclorito de sodio con concentración entre el 3% y 5%, disponible en presentación de 1 galón (3.785 litros), utilizado para desinfección de superficies, blanqueamiento de ropa y eliminación de bacterias y hongos, con acción desinfectante rápida y efectiva, envase plástico resistente con tapa de seguridad.	unidad	23	$ 13.600	$ 312.800
10	Bolsa Negra para basura 65 X 90 de alta calidad, resistente al peso y desgarro; son fabricadas con materiales 100% reciclados y reciclables, por lo que al preferirlas estás protegiendo el medio ambiente. Ideal para patio, bodega y guardar ropa	unidad	300	$ 600	$ 180.000
11	Bolsa blanca para basura de alta calidad, calidad, 65 x 70 calibre 1.6. resistentes al peso, la punción y el desgarro. Puedes usarla en basureros y papeleros de baños, cocinas y oficinas	unidad	150	$ 500	$ 75.000
12	Limpiador de grasa en spray: compuesto por agentes desengrasantes, tensioactivos, solventes biodegradables y fragancia, disponible en presentaciones de 500 ml, ideal para la eliminación de grasa y residuos en cocinas, estufas, campanas extractoras, hornos y superficies metálicas, fórmula concentrada de acción rápida, sin enjuague en superficies no porosas, presentación en envase plástico con atomizador de gatillo.	unidad	1	$ 7.500	$ 7.500
13	Jabón en barra para lavar loza: elaborado con tensoactivos aniónicos, glicerina, agentes humectantes, colorante y fragancia, con un peso de 300 g por barra, utilizado para la limpieza	unidad	19	$ 7.800	$ 148.200

	manual de utensilios de cocina, vajilla, ollas y sartenes, con alto poder desengrasante, espuma abundante, biodegradable y sin residuos, presentación en empaque individual o multipack				
14	Esponja de alambre en acero inoxidable: fabricada con filamentos de acero inoxidable grado 304, con medidas de 6 cm a 10 cm de diámetro, utilizada para la eliminación de suciedad difícil, grasa incrustada y residuos de alimentos en utensilios de cocina y parrillas, resistente a la corrosión, reutilizable y sin desprendimiento de fibras, presentación en bolsa individual o pack de 3 unidades	unidad	10	$ 1.800	$ 18.000
15	Jabón en barra: elaborado con aceites vegetales y agentes limpiadores, con fragancia neutra o perfumada, de textura sólida y compacta, utilizado para lavado de ropa y utensilios de cocina, con alta capacidad de limpieza y fácil enjuague, presentación en barra individual de 300 gramos.	unidad	15	$ 2.500	$ 37.500
16	Esponja de brillo: fabricada en fibra metálica de acero inoxidable o aluminio, con estructura entrelazada para mayor resistencia, utilizada para la limpieza profunda de utensilios de cocina, ollas y superficies con grasa adherida, de larga duración y resistente a la corrosión, presentación en paquete individual o múltiple.	unidad	15	$ 1.800	$ 27.000
17	Guantes de nitrilo: confeccionados en nitrilo sintético libre de látex, disponibles en tallas S, M, L y XL, utilizados para protección en tareas médicas, de laboratorio, manipulación de alimentos y limpieza con productos químicos, resistentes a sustancias químicas y perforaciones, hipoalergénicos, con o sin textura en la punta de los dedos para mejor agarre, presentación en caja de 50 o 100 unidades.	Caja	8	$ 32.000	$ 256.000
18	Escobas plásticas de 30 cm: con cerdas de PET, base plástica y mango de aluminio o madera, con cabezal de 30 cm de ancho y mango de 120 cm de largo, utilizadas para barrido en interiores y exteriores en hogares, oficinas y espacios industriales,	unidad	6	$ 8.500	$ 51.000

	resistentes al desgaste, livianas y aptas para superficies lisas y rugosas, presentación en unidad individual en empaque plástico				
19	Trapero de algodón: elaborado con fibras de algodón y poliéster, con un peso de 300 gramos, utilizado para la limpieza y secado de pisos en hogares, oficinas e industrias, con alta absorción, resistente al uso continuo y compatible con productos de limpieza líquidos, presentación en unidad individual con o sin mango	unidad	6	$ 9.000	$ 54.000
20	Delantales plásticos 80 x 115 calibre 22. Confeccionados con material vinílico con soporte textil en poliéster para evitar el desgarre. Buenas resistencias físicas, buena resistencia al desgaste por uso correcto, colores firmes y durables que no decoloran ni se transfiere a otros materiales.	unidad	8	$ 26.000	$ 208.000
21	Detergente en polvo de: compuesto por tensioactivos, enzimas, blanqueadores ópticos, fragancia y agentes suavizantes, con un peso de 3000 gr por bolsa, utilizado para el lavado de ropa blanca y de color, limpieza general de textiles, con alta efectividad en agua fría y caliente, fórmula de espuma controlada y biodegradable, presentación en bolsa.	unidad	15	$ 15.000	$ 225.000
TOTAL					**$ 4.070.400**

5. ESTIMACIÓN DEL VALOR A INVERTIR EN EL PROYECTO

El valor estimado del convenio será la suma de **NOVENTA MILLONES DE PESOS/CTE ($90.000.000,00)**, con cargo al presupuesto de la vigencia 2025. De acuerdo con el presupuesto estimado para el futuro contrato, que corresponden a la presente vigencia fiscal imputable a los rubros presupuestales:

Número certificado disponibilidad presupuestal	Fecha certificado disponibilidad presupuestal	Valor certificado de disponibilidad presupuestal
2025001018	2025-07-24	$ 90.000.000,00

FORMA DE PAGO:

El Municipio entregará anticipo correspondiente al cincuenta por ciento (50%) del valor del convenio. El valor restante correspondiente al cincuenta por ciento (50%) del valor del

convenio, mediante actas parciales de avance, previa certificación del cumplimiento de actividades, expedida por el Supervisor del contrato y previos los trámites administrativos reglamentarios requeridos por el ente territorial.

El pago se realizará previo cumplimiento de los requisitos legales de tipo administrativo como: presentar factura, cuenta de cobro o su equivalente; certificado o planilla de pago a los Sistemas de Seguridad Social Integral y Aportes Parafiscales; pago de impuestos, tasas y contribuciones a que haya lugar; y presentación de certificación bancaria.

REQUISITOS PARA EL PAGO: Para la transferencia de los recursos financieros por parte del Municipio se deberán aportar:

1. Informe de ejecución parcial y/o final que incluya soportes de asistencias realizadas y gastos incurridos en el marco de las condiciones técnicas previstas, expedido por la ESAL.
2. Constancia de pago de aportes a seguridad social por parte del contratista.
3. Acta de recibo a satisfacción, por la supervisión.
4. Informe de supervisión parcial y/o final expedido por la supervisión.
5. Es de recordar que la ecuación contractual o equilibrio económico del contrato se configura "al momento de proponer o de contratar", por lo tanto, aquellos costos previsibles que no incluyeron en su propuesta económica, no podrán ser exigidos a la entidad contratante con posterioridad - durante la ejecución y/o liquidación del contrato.

PARÁGRAFO 1: Las facturas deben contener los requisitos establecidos en el Estatuto Tributario y demás normas que lo modifiquen, adicionen o aclaren.

PARÁGRAFO 2: En caso de terminación anticipada del contrato, el Municipio solo cancelara los bienes que se hayan suministrado por el contratista.

6. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo para la ejecución total del convenio será de tres (03) meses contados a partir de la firma del acta de inicio y previo del cumplimiento de los requisitos para su legalización.

7. VIGENCIA DE LA PROPUESTA

La propuesta deberá ser permanecer vigente: por un periodo mínimo de quince (15) días calendario y el proponente no podrá retirarla, ni modificar los términos o condiciones de la misma

8. DE LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

La propuesta deberá ser entregada en línea de contratación SECOP II.

La propuesta técnica y económica y los requisitos habilitantes para acreditar su idoneidad deberán ser entregados en sobre cerrado plenamente identificado, con el Objeto de la presente invitación pública, el nombre de la ESAL, teléfono de contacto y dirección de correspondencia. El Municipio de Tangua no será responsable de abrir anticipadamente los sobres que no estén debidamente marcados en la cubierta.

El sobre deberá contener debidamente diligenciados cada uno de los formatos anexos que se relacionan en la presente invitación con los respectivos soportes, solo se recibirán en original debidamente diligenciado y firmado por el proponente y/o representante legal, no se aceptarán firmas escaneadas o fotocopias de estos formatos. Las enmendaduras, tachaduras o repisado de cualquier documento en cualquier parte de los mismos, dará lugar a no ser tenido en cuenta como válido, salvo la anotación o convalidación en el cuerpo del mismo y con la firma de quien lo expide.

La ESAL que no está registrada en el SECOP II no podrá participar.

La presentación de la Oferta implica la aceptación por parte del Proponente de la distribución de Riesgos efectuada en la presente invitación.

9. SUPERVISIÓN

De Conformidad con la ley 1474 de 2011, Art. 83. La supervisión consistirá en el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico que, sobre el cumplimiento del objeto del convenio, es ejercida por la misma entidad estatal cuando no requieren conocimientos especializados. La cual será ejercida por el funcionario designado para el efecto.

10. GARANTÍAS

LA ESAL deberá constituir garantía, de acuerdo con las formas señaladas en el Artículo 2.2.1.2.3.1.7. Del Decreto 1082 de 2015. Los amparos a constituirse en la garantía son:

- Buen manejo y correcta inversión del anticipo: por el cien por ciento (100%) del valor entregado en forma de anticipo, con vigencia igual a la del contrato y cuatro (4) meses más.
- Cumplimiento: por el diez por ciento (10%) del valor del contrato con vigencia igual a la del mismo y cuatro (4) meses más

Suficiencia de las garantías, LA ESAL, debe mantener durante la vigencia del convenio, la suficiencia de las garantías otorgadas.

En consecuencia, en el evento en que el plazo de ejecución del convenio y/o su valor se amplíen o aumente, respectivamente, LA ESAL, deberá proceder a ampliar la vigencia de las garantías y/o el valor amparado de las mismas, según sea el caso, como condición previa y necesaria para el pago de las facturas pendientes de pago.

De igual modo, LA ESAL, deberá reponer las garantías cuando su valor se afecte por razón de la ocurrencia de los siniestros amparados. En el caso de los amparos cuya vigencia debe prolongarse con posterioridad al vencimiento del plazo de ejecución del convenio y/o de recibo del informe final, el valor amparado también debe reponerse cuando el mismo se afecte por la ocurrencia de los riesgos asegurados con posterioridad a tales fechas.

El pago de todas las primas y demás gastos que generen la constitución, el mantenimiento y el restablecimiento inmediato del monto de las garantías, será de cargo exclusivo de LA ESAL.

11. INDEMNIDAD

El futuro CONTRATISTA, se obliga a mantener indemne al municipio de toda reclamación, demanda, acciones legales o similares, originadas en reclamaciones de terceros, que tengan como causa toda acción u omisión del Contrato, subcontratista o dependientes a su cargo y que con ellas haya ocasionado daños, lesiones y/o perjuicios a terceros durante la ejecución del contrato.

12. DOCUMENTOS DE LA PROPUESTA - REQUISITOS HABILITANTES

Las ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO Y DE RECONOCIDA IDONEIDAD se obligarán a cumplir con la documentación exigida en este capítulo, para que el MUNICIPIO pueda realizar un análisis y verificación de la misma.

Serán de cargo de las ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO Y DE RECONOCIDA IDONEIDAD todos los costos asociados a la preparación y presentación de su propuesta, EL MUNICIPIO, en ningún caso será responsable de los mismos.

La propuesta, correspondencia y todos los documentos intercambiados entre las ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO Y DE RECONOCIDA IDONEIDAD y de EL MUNICIPIO deberán estar escritos en castellano, en caso contrario no se tendrán en cuenta para efectos de evaluación.

Los documentos soportes de la propuesta que se encuentren en idioma extranjero, deberán acompañarse de una traducción al castellano. Para efectos de interpretación de la propuesta prevalecerá el texto en castellano. En caso de no estar traducidos no serán tenidos en cuenta para efectos de evaluación.

Participantes

Podrán presentar propuestas las ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO Y DE RECONOCIDA IDONEIDAD, cuyo objeto se encuentre relacionado con el presente proceso de selección, capaces de ejercer derechos y contraer obligaciones, que no se encuentren incursas en causal de impedimento o inhabilidad para suscribir el acto jurídico y que estén en condiciones de cumplir con los requisitos exigidos en la presente invitación.

REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN JURÍDICO

En la etapa de selección, la Entidad Estatal debe revisar la reputación personal de los administradores y miembros de junta u órgano colegiado. Debe asegurarse que no están en una situación de conflicto de interés con el cumplimiento de sus funciones y del objeto del convenio y que no están inhabilitados para contratar con el Estado.

Por lo anterior se solicitarán los siguientes requisitos para verificación y selección objetiva:

i. **Carta de presentación**: La carta de presentación de la propuesta deberá ser firmada por el Representante Legal de la entidad sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad.

ii. **Cédula de ciudadanía** del representante legal de la Entidad que presente propuesta: Fotocopia de la cédula de ciudadanía del representante legal.

iii. **Certificado de Existencia y Representación Legal**. Expedida por la autoridad competente con fecha de expedición que no puede ser superior a un (01) mes contado desde el momento del cierre del proceso de Selección.

iv. **ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO Y DE RECONOCIDA IDONEIDAD**. La duración de la Personería Jurídica deberá ser equivalente, a la del plazo ofrecido para la ejecución del convenio y tres (3) años más. Así mismo deberá acreditar en el mismo certificado que ha sido autorizado Legalmente por el órgano de Administración competente para presentar la propuesta y suscribir el convenio por el monto del aporte de EL MUNICIPIO y propio en calidad de aporte para, suscribir el convenio si a ello hubiese lugar, y en general, garantizar el cumplimiento de todas sus obligaciones, el OBJETO SOCIAL de la Persona Jurídica deberá ser concordante con el objeto del convenio, de conformidad a lo establecido en el Decreto No. 092 de 2017.

En el certificado se verificará la siguiente información.

✓ Que su objeto social esté relacionado directamente con el objeto de la presente invitación.
✓ Que estén contempladas las facultades del representante legal.
✓ Que esté contemplado el nombramiento del revisor fiscal, si está obligado a tenerlo.
✓ La persona jurídica debe haberse constituido legalmente.
✓ La duración de la sociedad no será inferior al plazo del Convenio y tres (3) años más contados a partir de la fecha de apertura de la presente convocatoria.
✓ Fecha de expedición con una antelación máxima de treinta (30) días calendario, contados a partir de la fecha inicialmente establecida para el cierre del presente proceso.

Solamente en el caso de no ser posible acreditar en el Certificado de Cámara de Comercio la información relacionada con las facultades del representante legal, a la fecha de cierre del presente proceso, el PROPONENTE deberá presentar el documento idóneo, legalmente permitido, que contenga dicha información. Dicho documento podrá ser: Escrituras públicas de la sociedad, Actas de Asambleas de Accionistas y/o Estatutos de la sociedad.

Los miembros de los consorcios o uniones temporales, deberán presentar cada uno el documento que acredite su existencia y representación legal en los términos estipulados en el presente pliego.

Serán causales de rechazo de la PROPUESTA, aplicables a este numeral:

✓ La presentación de documentos distintos a los expresamente exigidos, incumpliendo lo requerido.
✓ Cuando la información solicitada no repose en el Certificado expedido por la Cámara de
Comercio.
✓ La omisión por parte de alguno de los miembros de uniones temporales o consorcios, de la presentación de los documentos expresamente exigidos, aunque los demás miembros los
hubieren presentado.

✓ Se debe constatar que quien firme tenga competencia para tal fin – (Artículo 6° de la Ley 80 de 1993).

v. **Ausencias de Inhabilidades e incompatibilidades o prohibiciones de la persona jurídica para contratar** con el Estado. Se verificará con una declaración de la persona jurídica en la cual certifica que ni la persona jurídica ni el representante legal están incursos en inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones.

vi. **Certificación de pagos de seguridad social y aportes parafiscales persona jurídica**. La entidad sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, deberá expedir un documento por medio del Revisor Fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de la Ley, o por el Representante Legal cuando no se requiera Revisor Fiscal, que certifique el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, de ser el caso. Dicho documento debe certificar que a la fecha de presentación de la propuesta se encuentran al día en los pagos que les respondan.

vii. **Certificado original del Sistema de Información y Registro de Sanciones y Causas de Inhabilidad – SIRI**– vigente, expedido por la Procuraduría General de la Nación a nombre de la entidad proponente y del Representante legal.

viii. **Certificado de antecedentes fiscales del representante legal de la Entidad Sin Ánimo de Lucro** y de la persona jurídica expedido por la Contraloría General de la Nación. Certificado de antecedentes Judicial para el representante legal de la Entidad sin Ánimo de Lucro expedido por la Policía Nacional.

ix. **Certificado de antecedentes Judicial** para el representante legal de la Entidad sin Ánimo de Lucro expedido por la Policía Nacional

x. **Libreta Militar**: Se deberá anexar copia de la Libreta Militar del representante legal de la persona jurídica o del consorcio o unión temporal, o de la persona natural, de ser el caso.

xi. **Registro Único Tributario.** Adjuntar copia del certificado expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN) donde conste el régimen tributario a que pertenece el oferente y las actividades acordes al proceso.

xii. **Registro de la entidad privada sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad en el SECOP:** La entidad privada sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad que esté interesada en participar en el proceso de selección deberá estar inscrita en el SECOP, de conformidad a lo establecido en el Artículo 9 del Decreto 092 de 2017.

xiii. **Hoja de Vida de la función Pública para personas jurídicas**. Se deberá anexar el formato de hoja de vida tanto de la persona jurídica como del representante legal, con sus respectivos anexos.

xiv. **Certificación de ausencia de multas y sanciones** que impidan la contratación con las entidades estatales.

xv. **Certificación de estar a paz y salvo con el erario público** Municipal por concepto de impuestos Municipales expedido por la Tesorería Municipal

REQUISITOS HABILITANTES DE CARÁCTER FINANCIERO

Los ingresos de las entidades sin ánimo de lucro están destinados a cumplir su función social. Para la verificación de la capacidad financiera, las entidades sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad deberán aportar los estados financieros clasificados del mejor ingreso operacional durante de los últimos 5 años.

Para lo anterior tendrán en cuenta las siguientes condiciones que relacionan en la tabla siguiente:

Indicador	Índice requerido
Índice de Liquidez (Activo Corriente / Pasivo Corriente)	Mayor o igual a 10 o indeterminado
Endeudamiento (Pasivo Total / Activo Total)	Menor o igual a 0,60
Razón de cobertura de intereses (Utilidad Operacional / Gastos de Intereses)	Mayor o igual a 10

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Indicador	Índice requerido
Rentabilidad del patrimonio $\frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Patrimonio}}$	Igual o Superior a 0
Rentabilidad del activo $\frac{\text{Unidad Operacional}}{\text{Activo Total}}$	Igual o Superior a 0

REQUISITOS HABILITANTES DE EXPERIENCIA DE LA ESAL

Teniendo en cuenta que para la celebración de convenio de asociación con entidad sin ánimo de lucro de que trata el artículo 5 del Decreto 092 de 2017, se requiere que la entidad sea idónea y cuente con amplia experiencia, se hace necesario que la entidad invitada acredite experiencia relacionada con el objeto de la presente invitación.

EXPERIENCIA GENERAL:

El Objeto de la ESAL debe permitir la ejecución del presente contrato, guardando relación con las actividades necesarias para su desarrollo.

EXPERIENCIA ESPECÍFICA:

El proponente deberá aportar por lo menos un (1) contrato o convenio celebrado con entidades públicas o privadas dentro de los tres (3) años anteriores a la fecha de cierre del presente proceso, cuyo objeto está relacionado con proyectos dirigidos a la atención de grupos vulnerables (madres cabeza de familia, adulto mayor, desplazados), cuyo valor sea igual o superior a dos (2) veces el presupuesto oficial.

REPUTACIÓN DE LA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO (ESAL):

Con el fin de verificar reputación de la ESAL, la Entidad revisará:

Certificado De Antecedentes Fiscales. De los ADMINISTRADORES de la ESAL y del personal que ejecutará el programa, expedidos por la Contraloría General de la República, de conformidad a lo establecido en la Ley 610 de 2000; los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha de presentación de las propuestas.

Certificado de antecedentes disciplinarios. De los ADMINISTRADORES de la ESAL y del personal que ejecutará el programa, expedidos por la Procuraduría General de la Nación; los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha de presentación de las propuestas.

Certificado De Antecedentes Judiciales. De los ADMINISTRADORES de la ESAL y del personal que ejecutará el programa, expedidos por la Policía Nacional; los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha de presentación de las propuestas.

A su vez el municipio consultará el SECOP en aras de revisar la trayectoria y el desempeño de la Entidad Sin ánimo de Lucro (ESAL), en la ejecución de proyectos similares.

ACREDITACIÓN DE EXPERIENCIA DEL PROPONENTE A TRAVÉS DE CONTRATOS SUSCRITOS CON ENTIDADES ESTATALES O CON PARTICULARES.

Toda la experiencia se acredita con contratos ejecutados (incluye adiciones o adhesiones) y/o liquidados. El contratista podrá acreditar su experiencia con una o varias de las siguientes alternativas:

I. Copia del Contrato o convenio y Acta final.
II. Copia del Contrato o convenio y Acta de liquidación del contrato.
III. Certificación expedida por la entidad contratante y Contrato.
IV. Certificación expedida por la entidad contratante y acta de liquidación

Para los contratos que sean aportados por socios de ESAL que no cuentan con más de tres (3) años de constituidas, deben adjuntar un documento suscrito por el representante legal y el revisor fiscal o contador público (según corresponda) donde se indique la conformación de la empresa. La entidad tendrá en cuenta la experiencia individual de los accionistas, socios o constituyentes de las sociedades con menos de tres (3) años de constituidas.

NOTA 1. Para efectos de acreditación de experiencia no se aceptarán documentos diferentes a los señalados en el presente numeral. En caso de existir discrepancias entre dos (2) o más de los documentos aportados por el proponente para acreditación de experiencia, se tendrá en cuenta el orden de prevalencia establecido anteriormente, para efectos de la evaluación.

NOTA 2. En caso de existir discrepancias entre la información registrada en el formulario de experiencia y los documentos soportes de la misma, prevalecerá lo consignado en los documentos soporte.

NOTA 3. Las personas que objeten la experiencia de algún otro oferente, deberán aportar los documentos que prueben sus afirmaciones; por lo tanto, no es procedente efectuar manifestaciones temerarias respecto de los documentos aportados por los demás oferentes, sin contar con medios de prueba que acrediten tales manifestaciones. Cabe agregar, que la entidad propende por garantizar el principio constitucional de la buena fe.

NOTA 4. Para efectos de acreditación de experiencia entre particulares no se aceptarán documentos diferentes a los señalados en el presente numeral.

NOTA 5. Para efectos de la verificación de la Experiencia del Proponente, se procederá a sumar los SMMLV obtenidos en este aspecto de cada uno de los contratos que se pretenden hacer valer como experiencia, debiendo cumplir con los salarios exigidos.

NOTA 6. En caso que la experiencia aportada, haya sido obtenida en Consorcio o Unión temporal, para efectos de la verificación de la Experiencia del Proponente, se procederá a sumar los SMMLV de los contratos aportados en este aspecto en relación con cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, de acuerdo al porcentaje de participación y deberá ser igual o superior a los salarios exigidos.

NOTA 7. En caso de Consorcio o Unión Temporal o Promesa de Sociedad Futura, para efectos de la verificación de la Experiencia, se procederá a sumar los contratos y SMMLV obtenidos en este aspecto de cada uno de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal, de manera ponderada de acuerdo al porcentaje de participación y, deberá ser igual o superior a los contratos y salarios exigidos.

- Las certificaciones de experiencia exigidas podrán hacer referencia a más de un Convenio y/o contrato, siempre y cuando se especifique claramente en cada uno de ellos el valor, el objeto, y demás datos correspondientes, de acuerdo a lo exigido en la presente invitación.

- No se tendrán en cuenta certificaciones de Convenios y/o contratos a los que se les haya impuesto sanciones o que tengan calificación del servicio regular o mala.

- Sólo serán válidas las certificaciones que se presenten con los requisitos exigidos en la presente invitación.

- En caso de que la participación se realice a través de consorcios o unión temporal la experiencia exigida podrá ser aportada por una sola de las ESAL que lo integran o de manera conjunta, el valor exigido se obtendrá de las sumatoria de acuerdo al valor que se allegue en cada una de las certificaciones que se acrediten como experiencia.

Los oferentes deben cumplir con el anterior requerimiento; de lo contrario, se calificarán como No Admisible o No cumple.

- Las certificaciones no podrán ser expedidas por el propio PROPONENTE, el Consorcio, o la Unión Temporal de la cual formó parte en la ejecución del Convenio.

NOTA: Se determina que la propuesta no cumple cuando no se presente las certificaciones y/o actas de liquidación con el cumplimiento de los requisitos exigidos o cuando se presente certificaciones y/o actas de liquidación de forma incompleta o inconsistente.

13. PUBLICACIÓN DE LA INVITACIÓN

La presente invitación Publica será publicada en la página del Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP II que contiene la información necesaria para dar a conocer el objeto a contratar, el presupuesto oficial del contrato, los requisitos mínimos habilitantes, así como los criterios de selección que aplicará para definir el proceso.

14. DEL TRÁMITE DEL PROCESO DE SELECCIÓN

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR FÍSICO Y ELECTRÓNICO
Publicación en el SECOP II de la invitación pública y de los Estudios Previos	12 de agosto de 2025 a las 08:00 am	www.colombiacompra.gov.co SECOP II
Plazo para recepción de observaciones a la Invitación y a los Documentos del Proceso de Contratación	12 de agosto de 2025 hasta las 04:00 pm	www.colombiacompra.gov.co SECOP II
Respuesta a las observaciones a la Invitación	13 de agosto de 2025	www.colombiacompra.gov.co SECOP II
Plazo máximo para expedir adendas	13 de agosto de 2025	www.colombiacompra.gov.co SECOP II
Fecha de cierre (fecha límite para la presentación de las ofertas)	Hasta el 14 de agosto de 2025 a las 04:00 pm	www.colombiacompra.gov.co SECOP II
Evaluación ofertas presentadas	15 de agosto de 2025	www.colombiacompra.gov.co SECOP II
Publicación de la verificación (evaluaciones)	19 de agosto de 2025 08:00 am	Oficina de contratación www.colombiacompra.gov.co SECOP II
Traslado de la verificación (evaluación)	Hasta el 19 de agosto de 2025 a las 5:00 pm	. www.colombiacompra.gov.co SECOP II
Respuestas a las observaciones de la verificación (evaluación) y aceptación de la oferta o declaratoria de desierta	A partir de la terminación del plazo para subsanar propuestas	www.colombiacompra.gov.co SECOP II

Las fechas y plazos antes indicados podrán variar de acuerdo con la ley y con las condiciones previstas en la invitación.

15. DESARROLLO DEL CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

La entidad dará cumplimiento a lo establecido en el Cronograma del proceso, así como los lineamientos de lo establecido en el Decreto 092 de 2017 y la Guía de Colombia Compra Eficiente para la Contratación con Entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad, y por ello publicará en el SECOP 2 todas las actuaciones del proceso.

16. VERIFICACIÓN DE DOCUMENTOS QUE ACREDITEN LOS CRITERIOS DE IDONEIDAD Y EXPERIENCIA DE LA ESAL

De conformidad con lo establecido en el artículo 355 de la constitución política de Colombia, el Decreto 092 de 2017, la Guía G-GESAL-03 - Guía para la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad expedida por la agencia nacional para la contratación pública – Colombia Compra Eficiente los factores de reconocida idoneidad que tendrá en cuenta el municipio de Tangua para evaluar la favorabilidad de la propuesta serán los siguientes:

1) Correspondencia del objeto de la entidad sin ánimo de lucro y el programa o actividad prevista en el plan de desarrollo.
2) Experiencia
3) Apoyo a la industria local
4) Indicadores de eficiencia de la organización

17. CRITERIOS DE PONDERACIÓN PARA COMPARAR LAS OFERTAS

Los aspectos Jurídicos, Financieros, Operacionales o Administrativos de los proponentes serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje.

Se tendrá en cuenta para la ponderación únicamente aquellas propuestas que hayan sido habilitadas, las cuales se calificarán de la siguiente manera:

18. CRITERIOS DE PONDERACIÓN PARA COMPARAR LAS OFERTAS

Se tendrá en cuenta para la ponderación únicamente aquellas propuestas que hayan sido habilitadas, las cuales se calificarán de la siguiente manera:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
A. EXPERIENCIA ADICIONAL	60
B. APOYO A LA INDUSTRIA LOCAL	30
C. PUNTAJE PARA ESTIMULAR LA INDUSTRIA NACIONAL	10
TOTAL	100

A. EXPERIENCIA ADICIONAL

La experiencia requerida debe estar asociada con el éxito en programas desarrollados por la entidad privada sin ánimo de lucro en la atención a población en estado de vulnerabilidad (madres cabeza de familia, adulto mayor, desplazados) en contratos diferentes a los presentados en los criterios habilitantes.

Asignándole un puntaje máximo de 60 PUNTOS. El valor debe expresarse en SMLMV teniendo en cuenta el año de finalización. La cual se evaluará de la siguiente forma

CONCEPTO	REQUISITO	PUNTAJE
EXPERIENCIA ESPECÍFICA	Un (1) contrato, el contrato aportado por la ESAL tiene un valor superior al 70% del PO e inferior al 100% del PO	20 PUNTOS
EXPERIENCIA ESPECÍFICA	Cuatro (4) contratos, los contratos aportados por la ESAL tiene un valor superior al 50% del PO e inferior al 70% del PO	40 PUNTOS
EXPERIENCIA ESPECÍFICA	Dos (2) contratos, los contratos aportados por la ESAL tiene un valor superior 100% del PO	60 PUNTOS

NOTA 1: Se deberá aportar el correspondiente Contrato y/o Certificación y/o Acta de Liquidación

NOTA 2: Se tendrán en cuenta subcontratos, siempre y cuando sea aporte el correspondiente Contrato y/o Certificación y/o Acta de Liquidación del primer orden.

B. APOYO A LA INDUSTRIA LOCAL

Con el objeto de que el municipio, pueda determinar el apoyo que las ESAL proponente, otorgan a la industria nacional, dicho factor se calificará así:

CONCEPTO	CRITERIO	PUNTAJE
APOYO A LA INDUSTRIA LOCAL	Cuando el proponente ofrezca bienes se debe proporcionar para el cumplimiento de las actividades derivadas del proyecto las cuales están discriminadas en el presupuesto, a través de comerciantes dentro del municipio de Tangua (N), lo manifestará mediante documento anexo a la propuesta, adjuntando además las certificaciones de representación legal o matricula mercantil de los negocios locales a los cuales realizara la ESAL la adquisición de bienes y servicios para el cumplimiento del objeto contractual. En este caso el puntaje asignado corresponde a QUINCE (15) puntos, de lo contrario será cero (0) puntos	30 PUNTOS

C. PUNTAJE PARA ESTIMULAR LA INDUSTRIA NACIONAL

Para apoyar la industria nacional a través del sistema de compras y contratación pública, en la evaluación se asignarán 10) puntos a los Proponentes que ofrezcan Bienes o Servicios Nacionales, de acuerdo al siguiente criterio:

CRITERIO DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
Cuando el proponente oferte servicios con el 100% de personal nacional	10
Cuando el proponente oferte servicios con personal nacional y extranjero	5
Cuando el proponente oferte servicios con personal extranjero	1

19. CRITERIO DE DESEMPATE

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas en los Procesos de Contratación realizados con cargo a recursos públicos, en los Procesos de Contratación realizados por las Entidades Estatales indistintamente de su régimen de contratación, así como los celebrados por los Procesos de Contratación de los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales, el contratante deberá utilizar las siguientes reglas de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando en todo caso las obligaciones contenidas en los Acuerdos Comerciales vigentes, especialmente en materia de trato nacional.

1. Preferir la oferta de bienes o servicios nacionales frente a la oferta de bienes o servicios extranjeros. Para acreditar este factor de desempate se tendrán en cuenta las definiciones de que trata el artículo 2.2.1.1.1.3.1., en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.9. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, que trata del puntaje para la promoción de la industria nacional en los Procesos de Contratación de servicios. Para estos efectos, incluso se aplicará el inciso tercero de la definición de Servicios Nacionales establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1., citado anteriormente.

En este sentido, en los procesos en los que aplique el puntaje previsto en el inciso 1 del artículo 2 de la Ley 816 de 2003, el requisito se cumplirá en los mismos términos establecidos en los artículos indicados en el inciso anterior. Por tanto, este criterio de desempate se acreditará con los mismos documentos que se presenten para obtener dicho puntaje.

En similares términos, en los procesos en que no aplique el referido puntaje, la Entidad Estatal deberá definir en el pliego de condiciones, invitación o documento equivalente, las condiciones y los documentos con los que se acreditará el origen nacional del bien o servicio a efectos aplicar este factor, los cuales, en todo caso, deberán cumplir con los elementos de la noción de Servicio Nacional establecida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional y observando los mismos lineamientos prescritos en el artículo 2.2.1.2.4.2.9, solo que el efecto de acreditar dichas circunstancias consistirá en beneficiarse de este criterio de desempate en lugar de obtener puntaje.

2. Preferir la propuesta de la mujer cabeza de familia. Su acreditación se realizará en los términos del parágrafo del artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008, o la norma que lo modifique, aclare, adicione o sustituya. Es decir, la condición de mujer cabeza de familia y la cesación de esta se otorgará desde el momento en que ocurra el respectivo evento y se declare ante un notario. En la declaración que se presente para acreditar la calidad de mujer cabeza de familia deberá verificarse que la

misma dé cuenta del cumplimiento de los requisitos establecidos en el artículo 2 de la Ley 82 de 1993, modificado por el artículo 1 de la Ley 1232 de 2008.

Igualmente, se preferirá la propuesta de la mujer víctima de violencia intrafamiliar, la cual acreditará dicha condición de conformidad con el artículo 21 de la Ley 1257 de 2008, esto es, cuando se profiera una medida de protección expedida por la autoridad competente. En virtud del artículo 16 de la Ley 1257 de 2008, la medida de protección la debe impartir el comisario de familia del lugar donde ocurrieron los hechos y, a falta de este, del juez civil municipal o promiscuo municipal, o la autoridad indígena en los casos de violencia intrafamiliar en las comunidades de esta naturaleza.

En el caso de las personas jurídicas se preferirá a aquellas en las que participen mayoritariamente mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, presentará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por mujeres cabeza de familia y/o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las mujeres que participen en la sociedad, aportando los documentos de cada una de ellas, de acuerdo con los dos incisos anteriores.

Finalmente, en el caso de los proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral.

De acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, el titular de la información de estos datos sensibles, como es el caso de las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, deberá autorizar de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la precitada Ley, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

3. Preferir la propuesta presentada por el proponente que acredite en las condiciones establecidas en la ley que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, de acuerdo con el artículo 24 de la Ley 361 de 1997, debidamente certificadas por la oficina del Ministerio del Trabajo de la respectiva zona, que hayan sido contratados con por lo menos un (1) año de anterioridad a la fecha de cierre del Proceso de Contratación o desde el momento de la constitución de la persona jurídica cuando esta es inferior a un (1) año y que manifieste adicionalmente que mantendrá dicho personal por un lapso igual al término de ejecución del contrato.

Si la oferta es presentada por un proponente plural, el integrante que acredite que el diez por ciento (10%) de su nómina está en condición de discapacidad, en los términos del presente numeral, debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en la estructura plural y aportar como mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

El tiempo de vinculación en la planta referida de que trata este numeral se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

4. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite la vinculación en mayor proporción de personas mayores que no sean beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que hayan cumplido el requisito de edad de pensión establecido en la ley, para ello, la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el revisor fiscal, según corresponda, entregará un certificado, en el que se acredite, bajo la gravedad de juramento, las personas vinculadas en su nómina y el número de trabajadores que no son beneficiarios de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia y que cumplieron el requisito de edad de pensión. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que se encuentren en las condiciones descritas y que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de la constitución de la persona jurídica.

El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de constitución de la persona jurídica, cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

En el caso de los proponentes plurales, su representante legal acreditará el número de trabajadores vinculados que son personas mayores no beneficiarias de la pensión de vejez, familiar o de sobrevivencia, y que cumplieron el requisito de edad de pensión establecido en la ley, de todos los integrantes del proponente. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes.

En cualquiera de los dos supuestos anteriores, para el otorgamiento del criterio de desempate, cada uno de los trabajadores que cumpla las condiciones previstas por la ley, allegará un certificado, mediante el cual acredita, bajo la gravedad de juramento, que no es beneficiario de pensión de vejez, familiar o sobrevivencia, y cumple la edad de pensión; además, se deberá allegar el documento de identificación del trabajador que lo firma.

La mayor proporción se definirá en relación con el número total de trabajadores vinculados en la planta de personal, por lo que se preferirá al oferente que acredite un porcentaje mayor. En el caso de proponentes plurales, la mayor proporción se definirá con la sumatoria de trabajadores vinculados en la planta de personal de cada uno de sus integrantes.

5. Preferir la propuesta presentada por el oferente que acredite que por lo menos el diez por ciento (10%) de su nómina pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana, para lo cual, la persona natural, el representante legal o el revisor fiscal, según corresponda, bajo la gravedad de juramento señalará las personas vinculadas a su nómina, y el número de identificación y nombre de las personas que pertenecen a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Solo se tendrá en cuenta la vinculación de aquellas personas que hayan estado vinculadas con una anterioridad igual o mayor a un (1) año contado a partir de la fecha del cierre del proceso. Para los casos de constitución inferior a un (1) año, se tendrá en cuenta a aquellos que hayan estado vinculados desde el momento de constitución de la persona jurídica.

El tiempo de vinculación en la planta referida, de que trata el inciso anterior, se acreditará con el certificado de aportes a seguridad social del último año o del tiempo de su

constitución cuando su conformación es inferior a un (1) año, en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

Además, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

En el caso de los proponentes plurales, su representante legal presentará un certificado, mediante el cual acredita que por lo menos diez por ciento (10%) del total de la nómina de sus integrantes pertenece a población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitana. Este porcentaje se definirá de acuerdo con la sumatoria de la nómina de cada uno de los integrantes del proponente plural. Las personas enunciadas anteriormente podrán estar vinculadas a cualquiera de sus integrantes. En todo caso, deberá aportar la copia de la certificación expedida por el Ministerio del Interior, en la cual acredite que el trabajador pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana en los términos del Decreto Ley 2893 de 2011, o la norma que lo modifique, sustituya o complemente.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas que pertenece a la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de la información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

6. Preferir la propuesta de personas naturales en proceso de reintegración o reincorporación, para lo cual presentará copia de alguno de los siguientes documentos: i) la certificación en las desmovilizaciones colectivas que expida la Oficina de Alto Comisionado para la Paz, ii) el certificado que emita el Comité Operativo para la Dejación de las Armas respecto de las personas desmovilizadas en forma individual, iii) el certificado que emita la Agencia para la Reincorporación y la Normalización que acredite que la persona se encuentra en proceso de reincorporación o reintegración o iv) cualquier otro certificado que para el efecto determine la Ley. Además, se entregará copia del documento de identificación de la persona en proceso de reintegración o reincorporación.

En el caso de las personas jurídicas, el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, entregará un certificado, mediante el cual acredite bajo la gravedad de juramento que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas partes de la persona jurídica está constituida por personas en proceso de reintegración o reincorporación. Además, deberá aportar alguno de los certificados del inciso anterior, junto con los documentos de identificación de cada una de las personas que está en proceso de reincorporación o reintegración.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando todos los integrantes sean personas en proceso de reincorporación, para lo cual se entregará alguno de los certificados del inciso primero de este numeral, y/o personas jurídicas donde más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuotas parte esté constituida por personas en proceso de reincorporación, para lo cual el representante legal, o el revisor

fiscal, si está obligado a tenerlo, acreditará tal situación aportando los documentos de identificación de cada una de las personas en proceso de reincorporación.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo con el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como son las personas en proceso de reincorporación o reintegración, autoricen a la entidad de manera previa y expresa el manejo de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012 como requisito para el otorgamiento de este criterio de desempate.

7. Preferir la oferta presentada por un proponente plural siempre que se cumplan las condiciones de los siguientes numerales:

7. 1. Esté conformado por al menos una madre cabeza de familia y/o una persona en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual se acreditarán estas condiciones de acuerdo con lo previsto en el inciso 1 del numeral 2 y/o el inciso 1 del numeral 6 del presente artículo; o por una persona jurídica en la cual participe o participen mayoritariamente madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, para lo cual el representante legal o el revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, presentarán un certificado, mediante el cual acrediten, bajo la gravedad de juramento, que más del cincuenta por ciento (50 %) de la composición accionaria o cuota parte de la persona jurídica está constituida por madres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración. Además, deberá acreditar la condición indicada de cada una de las personas que participen en la sociedad que sean mujeres cabeza de familia y/o personas en proceso de reincorporación o reintegración, aportando los documentos de cada uno de ellos, de acuerdo con lo previsto en este numeral. Este integrante debe tener una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) en el proponente plural.

7.2. El integrante del proponente plural de que trata el anterior numeral debe aportar mínimo el veinticinco por ciento (25%) de la experiencia acreditada en la oferta.

7.3. En relación con el integrante del numeral 7.1. ni la madre cabeza de familia o la persona en proceso de reincorporación o reintegración, ni la persona jurídica, ni sus accionistas, socios o representantes legales podrán ser empleados, socios o accionistas de otro de los integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante del que trata el numeral 7.1. lo manifestará en un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.

Debido a que para el otorgamiento de este criterio de desempate se entregan certificados que contienen datos sensibles, de acuerdo el artículo 5 de la Ley 1581 de 2012, se requiere que el titular de la información de estos, como es el caso de las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración autoricen de manera previa y expresa el tratamiento de esta información, en los términos del literal a) del artículo 6 de la Ley 1581 de 2012, como requisito para el otorgamiento del criterio de desempate.

8. Preferir la oferta presentada por una Mipyme, lo cual se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.

Asimismo, se preferirá la oferta presentada por una cooperativa o asociaciones mutuales, para lo cual se aportará el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el caso específico en que el empate se presente entre cooperativas o asociaciones mutuales que tengan el tamaño empresarial de grandes empresas junto con micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta las cooperativas o asociaciones mutuales que cumplan con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite alguna de las condiciones señaladas en los incisos anteriores de este numeral. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

9. Preferir la oferta presentada por el proponente plural constituido en su totalidad por micro y/o pequeñas empresas, cooperativas o asociaciones mutuales.

La condición de micro o pequeña empresa se verificará en los términos del artículo 2.2.1.2.4.2.4 del presente Decreto, en concordancia con el parágrafo del artículo 2.2.1.13.2.4 del Decreto 1074 de 2015.

La condición de cooperativa o asociación mutual se acreditará con el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o la autoridad respectiva. En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuáles al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

10. Preferir al oferente persona natural o jurídica que acredite, de acuerdo con sus estados financieros o información contable con corte al 31 de diciembre del año anterior, que por lo menos el veinticinco por ciento (25 %) del total de sus pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales por concepto de proveeduría del oferente, efectuados durante el año anterior, para lo cual el proponente persona natural y contador público; o el representante legal de la persona jurídica y revisor fiscal para las personas obligadas por ley; o del representante legal de la persona jurídica y contador público, según corresponda, entregará un certificado expedido bajo la gravedad de juramento, en el que conste que por lo menos el veinticinco por ciento (25%) del total de pagos fueron realizados a Mipyme, cooperativas o asociaciones mutuales.

Igualmente, cuando la oferta es presentada por un proponente plural se preferirá a este siempre que:

10.1. Esté conformado por al menos una Mipyme, cooperativa o asociación mutual que tenga una participación de por lo menos el veinticinco por ciento (25%) en el proponente plural, para lo cual se presentará el documento de conformación del proponente plural y, además, ese integrante acredite la condición de Mipyme, cooperativa o asociación mutual en los términos del numeral 8 del presente artículo;

10.2. La Mipyme, cooperativa o asociación mutual aporte mínimo el veinticinco por ciento (25 %) de la experiencia acreditada en la oferta; y

10.3. Ni la Mipyme, cooperativa o asociación mutual ni sus accionistas, socios o representantes legales sean empleados, socios o accionistas de los otros integrantes del proponente plural, para lo cual el integrante respectivo lo manifestará mediante un certificado suscrito por la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.

En el evento en que el empate se presente entre proponentes plurales, que cumplan con los requisitos de los incisos anteriores, cuyos integrantes estén conformados únicamente por cooperativas y asociaciones mutuales que tengan la calidad de grandes empresas junto con otras en las que los integrantes tengan la calidad de micro, pequeñas o medianas, se preferirá la oferta de aquellos proponentes plurales en los cuales al menos uno de sus integrantes sea una cooperativa o asociación mutual que cumpla con los criterios de clasificación empresarial definidos por el Decreto 1074 de 2015, que sean micro, pequeñas o medianas.

11. Preferir las empresas reconocidas y establecidas como Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo o Sociedad BIC, del segmento Mipymes, para lo cual se presentará el certificado de existencia y representación legal en el que conste el cumplimiento a los requisitos del artículo 2 de la Ley 1901 de 2018, o la norma que la modifique o la sustituya. Asimismo, acreditará la condición de Mipyme en los términos del numeral 8 del presente artículo.

Tratándose de proponentes plurales, se preferirá la oferta cuando cada uno de los integrantes acredite las condiciones señaladas en el inciso anterior de este numeral.

12. Utilizar un método aleatorio para seleccionar al oferente, el cual deberá estar establecido previamente en el pliego de condiciones, invitación o documento que haga sus veces.

PARÁGRAFO 1. Los factores de desempate deberán aplicarse en armonía con los Acuerdos Comerciales vigentes suscritos por Colombia. De esta manera, en el evento en que el empate se presente entre ofertas cubiertas por un Acuerdo Comercial, se aplicarán los factores de desempate que sean compatibles con los mencionados Acuerdos.

Sin perjuicio de la obligación anterior, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y la Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente señalarán en un Manual o Guía no vinculante los lineamientos para la aplicación de los factores de desempate en cumplimiento de un Acuerdo Comercial en la etapa de selección del Proceso de Contratación.

PARÁGRAFO 2. Si el empate entre las propuestas se presenta con un proponente, bien o servicio extranjero cuyo país de origen no tiene Acuerdo Comercial con Colombia, ni trato

nacional por reciprocidad o con ocasión de la normativa comunitaria, se dará aplicación a todos los criterios de desempate previstos en el presente numeral.

PARÁGRAFO 3. Conforme con el artículo 18 de la Ley 1712 de 2014 y los artículos 5 y 6 de la Ley 1581 de 2012, la Entidad Estatal garantizará el derecho a la reserva legal de toda aquella información que acredita el cumplimiento de los factores de desempate de: i) las mujeres víctimas de violencia intrafamiliar, ii) las personas en proceso de reincorporación y/o reintegración y iii) la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana.

En armonía con lo anterior, en la plataforma del SECOP no se publicará para conocimiento de terceros la información relacionada con los factores de desempate de personas en procesos de reincorporación o reintegración o mujeres víctimas de violencia intrafamiliar o la población indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palenquera, Rrom o gitana, puesto que su público conocimiento puede afectar el derecho a la intimidad de los oferentes o de sus trabajadores o socios o accionistas.

20. CAUSALES DE RECHAZO DE PROPUESTAS

Las propuestas serán rechazadas cuando se presenten de tal forma que no sea posible realizar la comparación objetiva de las mismas y además por las siguientes causales:

a) Cuando el proponente ESAL o alguno de sus integrantes se encuentre incurso en causal de inhabilidad, incompatibilidad o prohibición previstas en la legislación colombiana para participar en procesos de selección y contratar con el Estado.
b) Cuando el proponente objeto de verificación de los requisitos habilitantes (proponente con el precio más bajo), no cumpla con las exigencias previstas en la presente invitación pública.
c) Cuando el proponente adicione, modifique, suprima o altere el contenido de la propuesta después del cierre del proceso de selección.
d) Cuando la persona jurídica proponente o una de sus integrantes se encuentre en causal de disolución o liquidación obligatoria.
e) Cuando el valor de la propuesta supere el presupuesto oficial para el presente proceso de selección.
f) Cuando la oferta no sea allegada en el lugar y por fuera de la fecha y hora estipulada.
g) cuando un oferente que esté obligado a facturar el impuesto al valor agregado – IVA, omita su discriminación en su propuesta económica
h) Cuando el proponente no oferte alguno de los ítems solicitados en las condiciones técnicas de la invitación
i) Si vencido el plazo para subsanar definido en el cronograma del proceso, el proponente no acredite la totalidad de los requisitos habilitantes establecidos en la invitación, a pesar de haber contado con la oportunidad para subsanar o no lo hubiere realizado en debida forma.
j) Cuando el valor de la propuesta sea considerado artificialmente bajo
k) Cuando se presenten inconsistencias o inconformidades entre la documentación allegada por el proponente y lo verificado por la entidad, que no puedan ser aclaradas por los proponentes, sin perjuicio de las acciones legales pertinentes.
l) Cuando el proponente persona natural o jurídica o alguno de los integrantes del consorcio o unión temporal o promesa de sociedad se encuentre inscrito en el Boletín de Responsables Fiscales (Ley 610 de 2000, 734 de 2002).

m) Cuando el objeto social o actividad mercantil del proponente inscrito en la Cámara de Comercio no tenga relación directa con el objeto de la contratación, exigencia que aplica a cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal o promesa de sociedad.
n) Cuando se presente una propuesta que modifique, altere o no corresponda a las condiciones generales y/o especificaciones contempladas por la entidad, en los estudios previos, anexos, invitación y demás documentos que integren el proceso.
o) Cuando el mismo proponente presente varias ofertas por si o por interpuesta persona (en consorcio, unión temporal, promesa de sociedad o individualmente)
p) Cuando la oferta económica o la carta de prestación de la propuesta no se encuentre firmada.

21. DECLARATORIA DESIERTO INVITACIÓN PÚBLICA

El Municipio declarará desierta el proceso de selección del contratista, únicamente por motivos o causas que impidan la selección objetiva del proponente y lo hará mediante acto administrativo en el que se señalarán, en forma expresa y detallada, las razones que han conducido a esa decisión, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 25, numeral 18 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 5° de la Ley 1150 de 2007. Causales para la declaratoria de desierta:

1. Cuando no se presente ofertas para participar en el proceso.
2. Cuando ninguna de las ofertas se ajuste a los requerimientos sustanciales de los pliegos.
3. Por motivos o causas que impidan la escogencia objetiva.
4. Las demás contempladas en la Ley

22. CELEBRACIÓN DEL CONVENIO

La suscripción del convenio entre las partes se realizará en el Municipio de Tangua, una vez se haya cumplido con los plazos estipulados de acuerdo al cronograma del proceso.

23. IMPUESTOS, TASAS, RETENCIONES Y CONTRIBUCIONES

La ESAL deberá hacer las contribuciones de ley de conformidad con su régimen tributario.

La invitación Publica, así como los estudios y documentos previos de la contratación se podrán consultar en la página web del Portal único de Contratación, dirección www.contratos.gov.co. SECOP II. Igualmente se podrá consultar en la oficina de contratación.

-Original Firmado-
MARINO ENRIQUE TIMANA
Alcalde Municipal

ANEXO 1 MODELO CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Señores:
ALCALDIA MUNICIPAL TANGUA
Barrio Los Andes – Palacio Municipal

REF: ESAL No. 001-2025. CONVENIO DE ASOCIACIÓN CON EL FIN DE AUNAR RECURSOS ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO DENOMINADO OPTIMIZACIÓN DE LA CALIDAD DE VIDA MEDIANTE UN PROGRAMA COMPLEMENTARIO DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA SALUD FÍSICA, MENTAL Y EMOCIONAL DE LOS ADULTOS MAYORES EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD RESIDENTES Y ASISTENTES DEL CENTRO DE BIENESTAR SAN RAFAEL EN EL MUNICIPIO DE TANGUA, NARIÑO.

El suscrito identificado con la C.C de actuando en representación de la entidad sin ánimo de lucro y de reconocida idoneidad de acuerdo con lo establecido en la Invitación Pública, presentó la siguiente propuesta para el proceso de selección de la referencia, cuyo objeto es

Declaro así mismo:

2. Que esta propuesta y el convenio que llegare a celebrarse sólo compromete a los firmantes de esta carta.

3. Que ninguna entidad o persona distinta a los firmantes tiene interés comercial en esta propuesta ni en el convenio probable que de ella se derive.

4. Que conocemos la información general y demás documentos de la Invitación Pública y que cumplimos con cada uno de los requisitos habilitantes de la misma.

5. Que cumplimos con cada uno de los requisitos financieros y disponemos de la disponibilidad económica para la ejecución del objeto contractual.

6. Que no nos hallamos incursos en causal alguna de inhabilidades e incompatibilidades señaladas en la Constitución o la Ley y que no nos encontramos en ninguno de los eventos de prohibiciones especiales para contratar.

7. Que no hemos sido sancionados mediante acto administrativo ejecutoriado por ninguna entidad oficial dentro de los últimos dos años anteriores a la fecha de cierre del plazo de la presente propuesta o en su defecto informarnos que hemos tenido incumplimiento con las siguientes entidades: _(indicar el nombre de cada entidad).

8. Que si se nos adjudica el convenio, nos comprometemos a constituir las garantías si requeridas y a suscribir éstas y aquél dentro de los términos señalados para ello.

9. Que, para la fijación de los precios, tuve en cuenta todos los impuestos y gastos necesarios para la prestación del objeto contractual.

10. Que de acuerdo con lo señalado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y artículo 9 de la Ley 828 de 2003, DECLARO BAJO LA GRAVEDAD DE JURAMENTO, y con sujeción a las sanciones que para tal efecto establece el Código Penal en su artículo 442, que he efectuado el pago de mis aportes a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales, cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), durante los últimos dos (2) meses.

11. Que me compromete a ejecutar el objeto contractual en el plazo estipulado en el pliego.

12. Que el valor económico global de mi propuesta para la ejecución del objeto y cada una de las obligaciones contractuales es la suma de ($_ _).

Que me permito ofertar o no los siguientes factores técnicos de escogencia:

Nombre del proponente: NIT. o C.C:
Nombre del representante legal:
E-mail
Nombre en SECOP II: Teléfono

(Firma del proponente o su representante legal)

ANEXO 2 FORMATO -COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El (los) suscrito (s) a saber: _____(nombre del representante legal de la entidad proponente) identificado con la cédula de ciudadanía No. _____ expedida en _____, quien obra en calidad representante legal, quien en adelante se denominará LA ESAL, manifiesta su voluntad de asumir de manera unilateral, el presente compromiso dentro den presente proceso teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

1. Que el Municipio de Tangua, en cabeza de su representante legal, Ordenador del gasto, adelantará un proceso de contratación para la celebración de un Convenio estatal que tiene por objeto _____

2. Que es interés y expresa voluntad del proponente apoyar la acción del Municipio de Tangua, para fortalecer la transparencia en las modalidades de selección, mediante el cual se escoge al cooperante y la responsabilidad de rendir cuentas.

3. Que es mi interés en calidad de proponente participar en el presente proceso de contratación precitado, así mismo, me encuentro dispuesto a suministrar la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia y eficacia al proceso contractual, y en tal sentido suscribir el presente Compromiso unilateral de Anticorrupción. En mi calidad de proponente; mediante la suscripción del presente documento, estaré asumiendo los siguientes compromisos:

a. No ofreceré dinero, dádiva, estipendio u otra utilidad al servidor público o realizar promesa remuneratoria, directa o indirectamente para ejecutar, retardar u omitir actuación alguna dentro de este proceso de contratación o para que ejecuten uno contrario.

b. Me comprometo de manera clara y precisa a impartir instrucciones a todos sus empleados, dependientes, amanuenses, agentes, asesores, o cualquier otro representante, exigiendo el cumplimiento en todo momento del ordenamiento legal colombiano y en particular, de aquellas que rigen el presente proceso contractual.

c. No permitiré que nadie, bien sea empleado de mi compañía o empresa independiente, o asesor o consultor desaten conductas delictivas en el proceso contractual o a su nombre.

d) Así mismo, me comprometo a imponer a mis dependientes o representante, la obligación de:

* No ofrecer pagos, o halagos a los servidores públicos del Municipio durante el desarrollo del convenio que se suscriba si llegase a ser favorecida mi propuesta. * No ofrecer cualquier muestra a los Servidores públicos del Municipio de Tangua que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente. e) En mi carácter de proponente me comprometo formalmente, a no realizar acuerdos, conductas o actos que tengan por objeto o como efecto la colusión en el presente proceso contractual, o desatar delitos especiales.

Me permito suscribir el presente documento en mi calidad de ____ a los _____ días del mes de _____ del año 2025

NOMBRE:

C.C. _____

ANEXO N° 3 CERTIFICADO DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

Ciudad y fecha

Señores:
ALCALDIA MUNICIPAL TANGUA
Barrio Los Andes – Palacio Municipal

REF: ESAL No. 001-2025. CONVENIO DE ASOCIACIÓN CON EL FIN DE AUNAR RECURSOS ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO DENOMINADO OPTIMIZACIÓN DE LA CALIDAD DE VIDA MEDIANTE UN PROGRAMA COMPLEMENTARIO DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA SALUD FÍSICA, MENTAL Y EMOCIONAL DE LOS ADULTOS MAYORES EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD RESIDENTES Y ASISTENTES DEL CENTRO DE BIENESTAR SAN RAFAEL EN EL MUNICIPIO DE TANGUA, NARIÑO.

OBJETO:

El suscrito _____ DECLARA QUE:

Conozco las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar con las Entidades Estatales de conformidad con los artículos 8º y siguientes de la Ley 80 de 1993 y del artículo 18 de la ley 1150 de 2007, por el cual se adiciono el literal j) al numeral 1° del artículo 8º de la Ley 80 de 1993, así: Artículo 8º (…) j) Las personas naturales que hayan sido declaradas responsables judicialmente por la comisión de delitos de peculado, concusión, cohecho, prevaricato en todas sus modalidades y soborno transnacional, así como sus equivalentes en otras jurisdicciones.

Esta inhabilidad se extenderá a las sociedades de que sean socias tales personas, con excepción de las sociedades anónimas abiertas. Así como las sanciones establecidas por transgresión a las mismas en los artículos 26 numeral 7º y 52 y los efectos legales consagrados en el artículo 44 numeral 1º del Estatuto Contractual.

Declaro bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la firma del presente documento, que no me encuentro incurso en ninguna de ellas, ni mis socios, ni tampoco la sociedad que represento.

Tampoco me encuentro dentro de ninguna de las prohibiciones ni inhabilidades señaladas en la ley 1474 de 2011.

Dado en _____ a los _____del mes _____del 2025

Proponente:
FIRMA

ANEXO 4. FORMULARIO DE OFERTA ECONÓMICA

Ciudad y fecha

Señores:
ALCALDIA MUNICIPAL TANGUA
Barrio Los Andes – Palacio Municipal

REF: CONVENIO DE ASOCIACIÓN CON EL FIN DE AUNAR RECURSOS ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO DENOMINADO OPTIMIZACIÓN DE LA CALIDAD DE VIDA MEDIANTE UN PROGRAMA COMPLEMENTARIO DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA SALUD FÍSICA, MENTAL Y EMOCIONAL DE LOS ADULTOS MAYORES EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD RESIDENTES Y ASISTENTES DEL CENTRO DE BIENESTAR SAN RAFAEL EN EL MUNICIPIO DE TANGUA, NARIÑO.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS QUE DEBE CUMPLIR EL CONTRATISTA

Para el desarrollo del objeto contractual, se deben realizar las siguientes actividades específicas, que delimitan el alcance del mismo:

CONVENIO DE ASOCIACIÓN CON EL FIN DE AUNAR RECURSOS ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO DENOMINADO OPTIMIZACIÓN DE LA CALIDAD DE VIDA MEDIANTE UN PROGRAMA COMPLEMENTARIO DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA SALUD FÍSICA, MENTAL Y EMOCIONAL DE LOS ADULTOS MAYORES EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD RESIDENTES Y ASISTENTES DEL CENTRO DE BIENESTAR SAN RAFAEL EN EL MUNICIPIO DE TANGUA, NARIÑO					
ÍTEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD MEDIDA**	**CANT**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR PARCIAL**
1	Prevenir y reducir la carga del exceso de discapacidades, enfermedades crónicas y mortalidad prematura, resaltando el apoyo social como la posibilidad de fomentar la interacción social y el contacto intergeneracional, reduciendo el aislamiento social por parte del adulto mayor, a través de la realización de jornadas educativas sobre estilos de vida saludable, autocuidado de la salud mental, higiene del sueño, enfermedades crónicas más prevalentes en el adulto mayor e higiene oral. Los temas mínimos que deberán abordarse serán: Estilos de vida saludable Beneficios de la actividad física. Beneficios de alimentación saludable. Lavado de manos. Prevención consumo de tabaco. Autocuidado de salud mental Tipos de autocuidado	jornadas educativas	12 jornadas, en un plazo de dos (02) meses. (eauipo)		

	Riesgos y complicaciones de una mala higiene del sueño. Enfermedades crónicas: hipertensión, diabetes, EPOC, osteoporosis: tipos, síntomas, factores de riesgo, complicaciones, diagnóstico, tratamientos Higiene oral Las jornadas educativas se abordarán mediante metodología teórico práctica por los siguientes profesionales: - Profesional en Psicología: con una experiencia general de un (01) año que se certificará con la copia de título o acta de grado y tarjeta profesional vigente, con la certificación de inscripción en el Registro Único Nacional de Talento Humano en Salud (ReTHUS) y experiencia específica en la realización de un (01) contrato con entidades públicas o privadas en la ejecución de talleres, actividades de capacitación o sensibilización con poblaciones en condición de vulnerabilidad o población etaria adulto mayor, para lo cual se anexará la documentación que así certifique la experiencia requerida - Profesional en Enfermería: con una experiencia general de un (01) año que se certificará con la copia de título o acta de grado y tarjeta profesional vigente, con la certificación de inscripción en el Registro Único Nacional de Talento Humano en Salud (ReTHUS) y experiencia específica en la realización de un (01) contrato con entidades públicas o privadas en la ejecución de actividades de atención a poblaciones en condición de vulnerabilidad o población etaria adulto mayor, para lo cual se anexará la documentación que así certifique la experiencia requerida Las jornadas estarán dirigidas a una población total de cincuenta (50) adultos mayores del Centro de Bienestar del Adulto Mayor de Tangua, de acuerdo al cronograma que se pacte con el supervisor asignado para el convenio y cada sesión tendrá una duración mínima de dos (02) horas. Se deberá garantizar la provisión de bienes, servicios y logística necesaria para la realización de cada sesión.				

2	Prevenir y reducir la carga del exceso de discapacidades, enfermedades crónicas y mortalidad prematura, a través de la realización de jornadas deportivas recreativas, orientadas a la educación física adaptada dirigida a personas población adulto mayor y con limitaciones o movilidad reducida, apropiado a las necesidades físicas y técnicas de enseñanza de acuerdo a las condiciones excepcionales. Cada jornada será abordada por profesional en educación física o afines: se aportará copia de la tarjeta profesional o acta de grado que demuestre y certifique la profesión, con una experiencia general igual o mayor a un (01) año y experiencia específica de un (1) contrato celebrado con entidades públicas o privadas, relacionado con entrenamiento físico, deportivo o recreativo focalizado. Se desarrollarán doce (12) sesiones, fomentando la participación en actividades de entrenamiento físico adaptado dirigido a la población adulto mayor y con limitaciones o movilidad reducida, promoviendo estilos de vida saludable, mejoramiento de la salud física y mental, incremento de la movilidad y fuerza motora, cada sesión tendrá una duración mínima de dos (02) horas con interludios concertados con la población beneficiaria cincuenta (50) adultos mayores del Centro de Bienestar del Adulto Mayor de Tangua; el cronograma de actividades físicas adaptadas se concertará con el supervisor designado, por tanto, el personal de educación física deberá realizar un plan de sesiones para ser aprobado por el supervisor; los horarios serán concertados con el supervisor y contemplados de acuerdo al cronograma de ejecución del proyecto. Se deberá garantizar la provisión de bienes, servicios y logística necesaria para la realización de cada sesión	jornadas de educación física focalizada	12 jornadas en dos (02) meses		
3	Prevenir y reducir la carga del exceso de discapacidades, enfermedades crónicas y mortalidad prematura, a través de la realización de jornadas de actividades orientadas a la fisioterapia geriátrica y reeducación de la marcha y el equilibrio dirigida a personas población adulto mayor y con limitaciones o movilidad reducida, apropiado a las necesidades físicas y técnicas de enseñanza de acuerdo a las condiciones excepcionales. Cada jornada	jornadas de fisioterapia	12		

	será abordada por profesional en fisioterapia: se aportará copia de la tarjeta profesional o acta de grado que demuestre y certifique la profesión, con una experiencia general igual o mayor a un (01) año. Se desarrollarán doce (12) sesiones orientadas a la fisioterapia geriátrica y reeducación de la marcha y el equilibrio dirigida a personas población adulto mayor y con limitaciones o movilidad reducida, promoviendo estilos de vida saludable y cuidado integral, desarrollando los siguientes como mínimo: Ejercicios de postura y relajación Percepción Control de posturas Estructura espacial y/o temporal Propiocepción y Equilibrio Control Respiratorio Relajación Gesto y movimiento Ritmo y movimiento Cada sesión tendrá una duración mínima de dos (02) horas con interludios concertados con la población beneficiaria cincuenta (50) adultos mayores del Centro de Bienestar del Adulto Mayor de Tangua; el cronograma de actividades se concertará con el supervisor designado, por tanto, el personal de fisioterapia deberá realizar un plan de sesiones para ser aprobado por el supervisor; los horarios serán concertados con el supervisor y contemplados de acuerdo al cronograma de ejecución del proyecto. Se deberá garantizar la provisión de bienes, servicios y logística necesaria para la realización de cada sesión				
4	Alimentos preparados (refrigerio) destinado al acto de reconocimiento para cincuenta (50) adultos mayores del Centro de Bienestar del Adulto Mayor de Tangua, resaltando su importancia y contribución a la sociedad como estrategia para la prevención del aislamiento, promoción de la integración social, estimulación anímica, mejora de autoestima y confianza para el fortalecimiento del envejecimiento saludable: - Bebida sugerida de acuerdo a las necesidades nutricionales de cada adulto mayor:	Alimentos preparados (refrigerio)	50		

	café en leche o bebida colada de frutas o harina de maíz en leche o chocolate en leche o avena en leche; bebida caliente servida en sitio en perfecto estado de temperatura, preparación con antelación no mayor a una (01) hora antes del servicio, sin signos de agentes extraños, olor o sabor desagradable, con endulzantes permitidos y nivel bajo de dulzor en vaso por 250 ml desechable de elementos biodegradables o permitidos o Jugo natural de frutas de cosecha o temporada recién preparado con una anticipación máxima a la entrega de mínimo una (01) hora, en condiciones aptas de refrigeración y conservación, elaborado a partir de zumos de frutas sanas 50 – 75 gr por porción, color y olor característico a la variedad de fruta, sin signos de enfermedad, agentes extraños, olor o sabor desagradable, con endulzantes permitidos y nivel bajo de dulzor, en vaso por 250 ml desechable de elementos biodegradables o permitidos - Maridaje Sándwich de pollo por 300 gr: prensado caliente, recién elaborado en plancha o elemento de prensado caliente, elaborado a base de pan de sándwich tipo cubano de 18 cm de largo y peso neto de 80 gr, pollo desmechado en salsa tipo bechamel (pollo desmechado de manera uniforme, salsa base sin grumos, presencia de olores o sabores extraños u objetables) por 150 gr, una lámina o tajada de jamón de cerdo precocido (listo para el consumo, base de carne de cerdo, lámina compacta sin grietas o rupturas, libre de sabores ácidos o elementos visuales que no sean característicos del producto) peso neto 20 gr, tajada o lámina queso mozzarella (lámina paralelepípedo 9 cm x 9 cm aprox., masa compacta, color blanco uniforme, con unos pocos ojos mecánicos o sin ellos, sabor y aroma suave, de fermentación láctica y opcional de acuerdo a la necesidad nutricional de cada adulto mayor), adición de verduras frescas (rodajas enteras de tomate y lechuga frescos, colores vivos, textura crujiente, sin evidencia de cocimiento, calor excesivo,				

	alimentos guardados por largo tiempo, sin evidencia de plagas o partículas extrañas); no se admiten sabores ácidos y/o amargos, cocción uniforme, sin signos de ampollas, quemaduras, sin presencia de agentes extraños, olores desagradables o sabor desagradable que indique indebida preparación, alimentos como ingredientes en mal estado, en empaque de un solo uso de alternativas sostenibles que esté permitido o productos que busquen garantizar la seguridad alimentaria. - Porción de parfait saludable Porción de yogurt griego al 2% o yogurt deslactosado sin grasa y sin endulzantes por 5 onzas, con mezcla de frutas naturales picadas en porciones uniformes (manzana sin cáscara, banano, fresas y arándanos) por 30 gr, adición de frutos secos como nueces, almendras picadas, semillas variadas, como linaza, chía o girasol y coco rallado (de acuerdo a cada necesidad nutricional del adulto mayor) por 15 gr; servido en sitio en perfecto estado de temperatura, preparación con antelación no mayor a una (01) hora antes del servicio, sin presencia de partículas extrañas, frutas con signos de enfermedad, estado de maduración no adecuada, indebida limpieza o lavado de frutas, textura o aspecto no adecuado de cada ingrediente; en empaque de un solo uso de alternativas sostenibles que esté permitido o productos que busquen garantizar la seguridad alimentaria. Los alimentos deberán ser suministrados en las horas informadas de manera previa por la Entidad, para lo cual deberá contar con el personal idóneo, bienes y utensilios que garanticen que los alimentos se encuentren recién preparados y en las mejores condiciones de higiene				
TOTAL					

GRANOS Y NO PERECEDEROS

ENTREGA DE PAQUETES NUTRICIONALES A LA POBLACIÓN ADULTO MAYOR EN CONDICIÓN DE VULNERABILIDAD BENEFICIARIA DEL PROYECTO:

Cada paquete nutricional deberá estar compuesto de los siguientes ítems de suministro:

ITEM	DESCRIPCION	UND DE MEDIDA	CANT	VLR UNIT	VLR TOTAL
1	MEZCLA EN POLVO PARA COLADA: Producto obtenido a base de fécula de maíz, almidón. Presentación: color: crema, olor: a cereal característico, sabor característico al producto (fresa, vainilla, arequipe) aspecto polvo homogéneo, sin grumos, libre de infestación, impurezas, infecciones o presencia de microbiológicos. Sin adición de conservantes, producto procesado en el país. Presentación empaque tricapa laminado o polietileno laminado apto para el contacto con alimentos por 1000 gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto)	Kg.	70		
2	MAÍZ: Cuchuco de maíz producto obtenido de la trituración del grano del maíz amarillo previamente trillado (conjunto de granos desgranados y enteros de maíz duro), pelado y trozado semisólido. Generalidades del producto: El cuchuco de maíz debe estar exento de insectos en todos sus estados, no debe estar húmedo, ni rancia, libre de hongos y microorganismos. Humedad máxima de 14%, el cuchuco de maíz debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y olor extraño. Presentación: Aspecto: Grano triturado seco, Color: amarillo, olor y sabor: Característico, Presentación: bolsa de polietileno de baja densidad apto para el contacto con alimentos por 1.000 gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto)	Kilogramo	75		
3	ARROZ BLANCO TIPO 1: 95% grano entero, grado 4 (según NTC 671), descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona, pulido, clasificación por tamaño, clasificación electrónica por color; características organolépticas: color blanco, apariencia grano largo, sabor y olor característico, libre de olores objetables; características físico químicas: semillas objetables: máximo 1 unidad/100 gramos, grano dañado: 1% máx., grano dañado calor: 1% máx., grano partido 10 ± 0.5% máx., libre de infestación, impurezas, infecciones o presencia de microbiológicos. Sin adición de aceites minerales o conservantes, producto procesado en el país. Presentación: bolsa de polietileno de baja densidad apto para el	Paquete x 5 Kilogramos	120		

	contacto con alimentos por 5000 gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto)				
4	FRIJOL SECO BOLA ROJA, 97% grano entero, grado 2 (según NTC 871); características organolépticas: color rojo brillante, apariencia grano redondo, sabor y olor característico, libre de olores objetables; características físico químicas: humedad máxima 15%, semillas objetables: máximo 1 unidad/100 gramos, grano dañado: 2% máx., grano dañado, grano partido 10 ± 0.5% máx. libre de olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados, Sin adición de aceites minerales o conservantes, producto procesado en el país. Presentación: bolsa de polietileno de baja densidad apto para el contacto con alimentos por 1000 gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	Kg.	90		
5	PANELA EN BLOQUE - El producto no debe estar desportillado, ni partido, debe tener textura y forma características. - Libre de olores, sabores extraños, color verde, ablandamiento excesivo. - Textura característica, debido a la relación de azúcares reductores y sacarosa, lo cual determina la consistencia o dureza. - No puede estar fermentada. - No puede presentar ataques de hongos o insectos. Azúcares reductores, expresados en glucosa, en 5.5%. Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en % - 83%. Proteínas, en % (N x 6.25) 0.2%. Humedad, en % - 9.0%.El producto debe estar empacado en polietileno de un calibre acorde con el peso empacado y que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, y plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.	Kg.	30		

6	ESPAGUETTY PAQUETE X 500 grs, 100% NATURAL Y SIN CONSERVANTES, elaborada con harina de grano duro y agua. Tienen forma de delgadas cuerdas largas, sección circular y un tamaño aproximado entre 25 y 30 centímetros. Rica en carbohidratos, fibra, proteínas y vitaminas, y también puede ser una buena fuente de energía, Se rechaza el producto quebrado, mojado o abierto el empaque. El color debe ser propio del producto no debe ser pálido ni con manchas cumplir con la NTC 1055. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, con los cuales se establecen los parámetros para el rotulado etiquetado. Bolsa por 500 x grs.	Libra	88		
7	CHOCOLATE DE MESA TRADICIONAL EN PASTILLAS CON AZUCAR Cumplir con NTC 3619: Chocolate de Mesa instantáneo. - El producto debe contar con Notificación Sanitaria vigente, expedida por el INVIMA. - **El producto** no debe contener sustancias inertes, dextrinas, sustancias conservantes, ni materias objetables o extrañas. El producto debe contener Humedad (%) 4, Contenido de azúcar (%) 71. - **El producto** debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, laminado de polipropileno más extruido de polietileno por 500gr. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción.	Lb.	60		
8	FIDEOS PAQUETE X 500 grs, 100% NATURAL Y SIN CONSERVANTES, ingrediente básico, harina de trigo, mezclada con agua, Los fideos pueden ser cortos, como el şehriye o el cabello de ángel, o bien largos y gruesos como los pici o los soba, igualmente largos, pero más finos como el spaghetti, o extremadamente finos como los fideos de cristal. Alimento rico en carbohidratos, fibra, proteínas y vitaminas, y también puede ser una buena fuente de energía, Empaque: estructura rígida o semirrígida que sirve para contener un producto y que se encuentra en contacto directo con el producto REGISTRO SANITARIO, - El producto debe contar con Notificación Sanitaria vigente, expedida por	Lb.	106		

	el INVIMA. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto en paquete por 500gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto)				
9	LENTEJA; producto de color verde o marrón, se rechaza el producto mojado o abierto el empaque, el producto debe ser natural sin aditivos o preservantes, humedad máxima 13%, 95% granos enteros, según NTC 937 El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, con los cuales se establecen los parámetros para el rotulado etiquetado. Bolsa polietileno baja densidad por 500 x grs. rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto)	Lb.	149		
10	MAIZ PARA MAZAMORRA, producto fuente, vitaminas (E) y minerales. Color blanco, consistencia dura, olor y sabor propios del producto. Se rechaza el producto mojado o abierto el empaque, humedad máxima 15%. debe estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos, El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, empacado en bolsa polietileno 1000gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	Kg.	48		
11	CEBADA, producto compuesto aproximadamente de un 3,8% de germen, un 18,1% de salvado (pericarpio y testa), y un 78,1% de endospermo (incluyendo la aleurona). Producto natural sin preservativos y/o aditivos consistencia suave, olor y sabor propios del producto. Se rechaza el producto mojado o abierto el empaque, humedad máxima 13%. debe estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Empacado en bolsa polietileno baja densidad 1000gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	Kg.	48		

12	ARVEJA SECA, NTC: 791 Arvejas Secas grado 2 mínimo 95% granos enteros, granos procedentes de la especie Pisum sativum L, producto limpio, libre de impurezas y materiales extraños, Producto natural sin preservativos y/o aditivos consistencia dura, olor y sabor propios del producto. Humedad máxima 13%, El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, Empacado en bolsa polietileno baja densidad 1000gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	Kg.	69		
13	CAFÉ TRADICIONAL TOSTADO, MOLIDO LAMINADO, según NTC 3534 debe oler a seco y fresco de buena calidad es suave, limpia, tiene acidez agradable, amargo moderado y aromas intensos tostados, dulces, herbales o a frutas. Café tostado y molido, 100% puro café. Tostión oscura color marrón y molienda fina, Densidad Superior a 330 g/l Humedad (%) 4.20 – 4.50, Cafeina (Base seca %) Superior a 1.0. Empacado en bolsa de polietileno duro laminado por 1000 gr. rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	Kg.	48		
14	BICARBONATO DE SODIO. Según NTC 1616 Apariencia Gránulos o polvo Color Blanco cristalino Sabor Refrescante ligeramente alcalino Peso específico 2.159 Humedad 0.2 % Max, libre de infestación, impurezas, infecciones o presencia de microbiológicos, Empacado en bolsa de polietileno baja densidad por 1000 gr. rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	Kg.	24		
15	MEZCLA PARA CONDIMENTAR (AJO CEBOLLA, COMINO Y PIMIENTA X 55 GR), NTC 4423, Mezcla selecta de especias con pimienta, comino, sal, ajo y cebolla en polvo. Sal, Acentuadores de Sabor (Glutamato Monosódico, Inosinato Disódico, Guanilato Disódico), Harina de Arroz, Especias Deshidratadas (Perejil, Cebolla, Cúrcuma, Tomillo, Pimienta, Ajo, Orégano, Comino, Laurel), Azúcar, Anticompactante (Fosfato Tricálcico), Extracto de Levadura. libre de infestación, impurezas, infecciones o presencia de microbiológicos. Empacado en bolsa de polietileno duro por 55 gr. Cada	Paquete 55gr	200		

	sobre rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).				
16	CANELA SELECCIONADA EN ASTILLAS, Procedente de la corteza del árbol de la canela, apariencia en astilla, sabor amargo y picante, aroma intenso y dulce, color café producto natural sin preservativos y/o aditivos consistencia dura, olor y sabor propios del producto. Humedad máxima 14% según NTC 2686. La canela deberá estar libre de insectos, parásitos y hongos u otro material contaminante, Empacado en bolsa de polietileno duro por 20 gr. Cada sobre rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	Paquete	50		
17	ATUN LOMITOS EN ACEITE DE GIRASOL, Atún en lomitos, envasado en aceite vegetal, con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente NTC 1276, Lomos perfectamente definidos, se aceptará una cantidad máxima de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18% del peso escurrido del envase, provenientes del proceso de fabricación del producto, 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, con registro sanitario de INVIMA, El envase debe cumplir con las Resoluciones 683 y 4142 de 2012 (si aplica esta última), por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, metálicos, plásticos y elastoméricos), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.	Lata x 160 grs	184		
18	AZUCAR BLANCO ESPECIAL 100% NATURAL, - según NTC2449, El producto debe contar con Notificación Sanitaria vigente, expedida por el INVIMA. Producto sólido derivado de la caña de azúcar, constituido esencialmente	Paquete x 5 Kg.	96		

	por cristales sueltos de sacarosa, en una concentración mínima de 99.40 % de polarización. Debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. Polarización en grados sacarimétricos, máx. 0,15 Humedad, % m/m, máx. Granulado 0,07 Moldeado 0,06 Color a 420 nm, UI, max 400 Turbiedad a 420 nm, UI, máx. 250. sólido cristalino, incoloro, Limpio sin aromas extraños, sabor dulce, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable, Deben tener color cremoso, brillante y uniforme, deben tener sabor u olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso, Empacado en bolsa de polietileno duro por 5000 gr. Cada sobre rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).				
19	ACEITE VEGETAL 100% GIRASOL, CON OMEGAS 6 Y 9, contiene ácidos grasos poliinsaturados, entre los que destacan el ácido linoleico (omega 6). Aceite preparaciones y salteados mezcla girasol y canola con omegas 3, 6 y 9. Es un producto a base de mezcla de aceites vegetales previamente refinado Aceite de girasol: aceite extraído de las semillas de girasol, tener sabor y olor característico no objetable, libre de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Densidad relativa (x°C/agua a 20°C, según NTC 6398, aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado, El producto debe estar empacado en envase plástico PET con tapa rosca plástica de cierre reforzado para garantizar la conservación del producto dentro de su envase primario por 2000ml rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	frasco x 2 Lts.	96		
20	MAIZ PIRA, según NTC 366, granos enteros min 95% No se acepta maíz que poseen olores objetables o con residuos de metales tóxicos o que estén infestadas o infectadas. No debe exceder los límites de metales pesados ni plaguicidas establecidos en la legislación colombiana. Tampoco aquellos que sobrepasen los límites según el grado, de granos dañados, partidos o material extraño, empaque de Polietileno de baja densidad)	Lb.	48		

	apto para estar en contacto directo con alimentos por 500gr. rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).				
21	GELATINA EN POLVO; ingredientes; Azúcar, gelatina 12% (bovino), aroma artificial y natural, correctores de acidez (ácido cítrico, citrato trisódico), colorantes (frutales de acuerdo a la sabor), vitamina C, humedad menor al 20%, libre de olores, libre de infestación, impurezas, infecciones o presencia de microbiológicos, Empacado en bolsa de polietileno baja densidad por 1000 gr. rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto). Empacado en bolsas de 14gr de polietileno alta densidad laminado individualmente para conservar por más tiempo la frescura, aroma y sabor además de sus beneficios, empacado x3 unidades en cajas plegadizas de cartulina MAULE que se forran con polipropileno el cual protege el producto de daños físicos, químicos, biológicos, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	CAJA x 40 grs	350		
22	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA; según NTC 267, harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con Niacina (55mg/Kg), hierro (44mg/Kg), vitamina B1 (6mg/Kg), vitamina B2 (4 mg/Kg), y ácido Fólico (1.54 mg/Kg), agentes de tratamiento de las harinas (ácido ascórbico y/o azodicarbonamida y/o peróxido de benzoilo) y Enzimas. Contiene gluten, La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud, La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos, humedad máxima 15%, Producto homogéneo, sin grumos considerando la compactación natural del envasado y estibado, exento de toda sustancia y cuerpo extraño a su naturaleza, color blanco cremoso, bolsa de polietileno de baja densidad apto para el contacto con alimentos por 1000 gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	Kg.	96		

23	CALDO DE GALLINA EN CUBOS; sin colesterol ni colorantes artificiales, compuesto por; Sal yodada, grasa vegetal (palma), harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitaminas B1 B2 y acido folico) y/o harina de arroz, resaltadores de sabor (glutamato, monosódico, inosinato y guanilato de sodio), almidón de yuca y/o maíz, azúcar maltodextrina, vegetales deshidratados (cebolla, perejil, apio de monte), carne deshidrata de gallina, aroma idéntico al natural (gallina), especias naturales (ajo, pimienta, comino), colorante natural (cúrcuma), aroma natural (curry) y extracto de levadura, 12 gr aproximadamente por cubo envuelto en laminado multicapa, empacado x24 unidades en cajas plegadizas cartón que se forran con polipropileno el cual protege el producto de daños físicos, químicos, biológicos, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	Caja x 24 unidades	24		
24	AROMATICAS; ; según lo establecido en la (NTC 2698) sobres surtidos, LIMONARIA, FRUTOS AMARILLOS, MANZANILLA, CEDRÓN, FRUTOS ROJOS; La composición mínima de cada producto debe ser mínimo 60% (hierba limonaria, flor de Jamaica, hierba manzanilla, hierba cedrón, fresa deshidratada, manzana, cereza) hojas naturales, secas y molidas sin aditivos, sin elementos extraños, libre de hongos y levaduras, humedad máxima 8%,En bolsitas de papel filtro para alimentos individual con polipropileno para conservar por más tiempo la frescura, aroma y sabor además de sus beneficios, empacado x20 unidades en cajas plegadizas de cartulina MAULE que se forran con polipropileno el cual protege el producto de daños físicos, químicos, biológicos, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	Caja	56		
25	GARBANZO GRADO DE CALIDAD 1 – EXTRA; deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, y estar exentos de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios, Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y	Kg.	48		

	otras características varietales), Contenido de humedad Máximo 15%, No se acepta, en ninguno de los grados de calidad, que presenten granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos, Presentación: bolsa de polietileno de baja densidad apto para el contacto con alimentos por 1000 gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).				
26	LECHE EN POLVO ENTERA; según lo establecido en la (NTC 1036) Leche deshidratada, mediante proceso de atomización – aire caliente, polvo con granulometría malla 120, Polvo ultra fino, con sabor característico a la leche, No se permite la adición de suero lácteo ni de azúcar, - El producto debe contener adición de hierro protegido (aminoquelado o encapsulado). La leche reconstituida debe aportar mínimo 1,5 mg /100ml.ademas con vitaminas A y D, Lactosa %m/m min 34.0-max 44.0 Polvo uniforme sin grumos; de color blanco amarillento, de aroma y sabor característico similar al de la leche fluida, no rancio, no acido, no picante, no a sebo y/o a grasas extrañas, Bolsa de material flexible laminado a base de aluminio al vacío o adicionado de gas inerte, el volumen ocupado por el producto empacado al vacío o en atmósfera de gas inerte, no podrá ser menor del 90% de la capacidad de empaque por 500gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	Bolsa x 500 gr	286		
27	GALLETAS DE LECHE; contiene, Harina de trigo fortificada contiene Gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico], azúcar, grasa vegetal de palma no hidrogenada*, azúcar invertido, almidón de maíz, Suero de leche, sal yodada, Leche en polvo, canela en polvo, emulsificante (Lecitina de soya) saborizantes artificiales, leudantes (bicarbonato de sodio) bicarbonato de amonio, fosfato mono cálcico, agua. Humedad máxima 4%, proteína 3g mínimo, la galleta debe ser de un color dorado determinado por el horneo, sabor de acuerdo a los patrones de línea, aroma a galleta fresca, suave y agradable, textura crocante, empaquetado individual por 4	Paquete x 396 gr	88		

	galletas 12gr en material BOOP bioseal TSI 20 micras, bolsa por 18 unidades de 216gr en material BOOP bioseal TSI 30 micras, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).				
28	GALLETA TIPO CRACKER FORTIFICADA; según lo establecido en la (NTC 1241) Producto de bajo contenido de humedad (no mayor al 5%) caracterizado por una estructura abierta y textura crocante, con sabor salado fabricado a partir de una masa fermentada constituida por harina de trigo suave, azúcar, grasa vegetal, sal, agua y otros aditivos alimentarios, sometida a un proceso de laminación, moldeado, troquelado, corte y horneo posteriores a la fermentación con leudantes autorizados, premezcla balanceada de los micronutrientes (hierro en forma amino quelada y ácido fólico). Cada paquete debe contener por lo menos de tres (3) a cuatro (4) unidades, con un grosor entre 3 y 5 milímetros por cada galleta. Compuestos; Harina de trigo fortificada, proteína de soya, grasa vegetal, oleína de palma, azúcar invertido, azúcar, sal, extracto de malta. Las galletas deben tener color y olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas. Envase laminado de polipropileno biorientado transparente más metalizado para el contacto con alimentos por 318 gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	Unidades x 318 gr.	83		
29	HOJUELA DE AVENA PRECOCIDA; enriquecida con vitaminas y minerales según (NTC 2159) Es el producto obtenido de los granos de avena (Avena sativa, Avena bizantina), contiene un importante porcentaje de Carbohidratos y Lípidos de rápida asimilación y excelente calidad nutricional, como un alto contenido de Proteína y Fibra disponible. Las hojuelas de avena precocidas deben provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable, Deben tener color cremoso, brillante y uniforme, deben tener sabor u olor natural. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo, rancio y mohoso, humedad Máximo 12,00%.	Kg.	81		

	Proteína; Mínimo 10,50%. bolsa de polietileno apto para el contacto con alimentos por 1000 gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).				
30	CLORURO DE SODIO (SAL) PURIFICADA REFINADA ORIGEN MINA CON YODO Y FLÚOR; PRODUCTO ALIMENTICIO SALINO 40% MENOS SODIO QUE LA SAL NORMAL, sólido cristalino, incoloro, Limpio sin aromas extraños, sabor, salado característico a sal, higroscópico y altamente soluble en agua. Ingredientes; Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535) según NTC (1254) producto procesado en el país. Presentación: bolsa de polietileno apto para el contacto con alimentos por 1000 gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible (mínimo seis meses a partir de la entrega del producto).	Kg.	16		
TOTAL					

CARNES Y VERDURAS

ENTREGA DE PAQUETES NUTRICIONALES A LA POBLACIÓN ADULTO MAYOR EN CONDICIÓN DE VULNERABILIDAD BENEFICIARIA DEL PROYECTO:

Cada paquete nutricional deberá estar compuesto de los siguientes ítems de suministro:

ITEM	DESCRIPCION	UND DE MEDIDA	CANT	VLR UNIT	VLR TOTAL
1	CARNE DE RES: carne bovina por 1000 gr, corte lomo fino, pieza obtenida de la parte superior de la vaca directamente detrás del chuletón, sin marmoleado, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min Protección Social N° 2509/2007, apta para asar, freír o cocinar, requisitos fisicoquímicos: pH 5,5 – 6,4, formol negativo, bases volátiles: máximo 30 mg./100 gr. Carne fresca, pulpa de res, sin exceso de grasa externo y tejido conectivo visible, color rojo oscuro brillante, textura firme, elástica y ligeramente húmeda, sin contenido ruminal, pelos, coágulos de sangre; sin exceso de: rilas, grasa y tejido conectivo, corte de carne de res lomo fino, olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, el producto a suministrar	Kg.	220		

	debe ser de primera calidad. Presentación piezas individuales limpias en bolsa de polietileno según peso exigido, bolsa de grado alimentario de primer uso que no altere sus características organolépticas o puedan generar sustancias tóxicas, bien cerrada, vida útil mínima de quince (15) días a partir de la entrega del producto y la recepción efectiva por la Entidad				
2	POLLO FRESCO CAMPESINO COMPLETO - pollo peso mínimo 2.5 kgr, sin vísceras, con piel, no debe presentar quemaduras por frio, no debe contener hielo, no deben incluir grasa, color rosa intenso, carne firme al tacto, olor característico a pollo fresco y aspecto saludable, libre de residuos químicos, plumas, agentes o sustancias extrañas, sin traumatismos o hematomas, fresco y refrigerado, libre de signos caquéxicos o desnutrición, producto fresco debe mantener la cadena de frío, no se permite la entrega de pollo marinado. Presentación pollo entero con piel (pechuga, pierna – pernil, rabadilla, alas, costillar) en bolsa de polietileno según peso exigido, bolsa de grado alimentario de primer uso que no altere sus características organolépticas o puedan generar sustancias tóxicas, bien cerrada, vida útil mínima de siete (07) días a partir de la entrega del producto.	unds	280		
3	HUEVO AA x 30 UNIDADES NATURAL, PESO NETO 1800 GRS, Huevos de gallina frescos, libres de contaminación y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento de conservación que altere sus características originales Cáscara: Debe ser limpia, entera y libre de roturas. Se aceptan variaciones en el color, de acuerdo con la raza o línea genética de las aves de postura, Debe corresponder a mínimo categoría AA: peso en gramos 60.0 a 69.9g, El recipiente para almacenamiento y transporte de los huevos de gallina, deben ser bandejas tipo panal, de pulpa de cartón moldeada para usar una sola vez o de plástico PET o R-PET.	Panal	146		
4	QUESO CAMPESINO FRESCO, GRASO SEMIDURO x 500 gr, Producto obtenido por coagulación de leche. de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del	Unidades	84		

	cuajo u otros coagulantes aprobados, Los quesos deben estar exentos de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en las resoluciones 1804 y 2310, se dictan otras disposiciones, modificadas por la Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015, - El producto especificado debe ser queso fresco, el cual se define como el producto higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo, -Como conservante sólo se permite el uso de nitrato de sodio o de potasio en cantidad no superior a 200 mg/kg de leche, empacado en polietileno apto para el contacto con alimentos por 500 gr, rotulado y etiquetado nutricional, con fecha de vencimiento en lugar visible además de recomendaciones de refrigeración.				
5	PAN DE SAL – Peso aproximado 40 gramos por unidad, producto alimenticio resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y /o aditivos permitidos por la legislación vigente, sin quemaduras o humedad excesiva, La miga debe ser elástica (salvo el pan tostado en el que debe ser crujiente), porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable, Aroma y sabor deber ser característicos a su formulación, Debe estar bien horneado y cocido, libres de olores y sabores desagradables, La adición de materias primas como harina de otros cereales, oleaginosas y tubérculos deberá cumplir con procesos de buenas prácticas de manipulación. El empaque no requiere contener información nutricional, pero en caso de contenerla o de informar sobre fortificación, propiedades nutricionales o propiedades de salud, empacado en polietileno de baja densidad.	Unidades	2.250		
6	PAN DULCE - Peso aproximado 40 gramos por unidad, producto alimenticio resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal, azúcar y levadura, que puede contener otros ingredientes, y /o aditivos permitidos por la legislación vigente, sin quemaduras o humedad excesiva, La miga debe ser elástica (salvo el pan tostado en el que debe ser crujiente), porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable, Aroma y sabor deber ser característicos a su formulación,		2.250		

	Debe estar bien horneado y cocido, libres de olores y sabores desagradables, La adición de materias primas como harina de otros cereales, oleaginosas y tubérculos deberá cumplir con procesos de buenas prácticas de manipulación. El empaque no requiere contener información nutricional, pero en caso de contenerla o de informar sobre fortificación, propiedades nutricionales o propiedades de salud, empacado en polietileno de baja densidad.				
7	PAPA PASTUSA – Según NTC 341 color marrón en la piel y crema en la pulpa, madurez con textura firme y sin brotes, peso aproximado 80-300 gramos por unidad, debe ser de una variedad con características externas e internas iguales, madura, bien formada, limpia y no contaminada con productos químicos; sin daños mecánicos (cortes, magulladuras, peladuras, roída y otras); libre de daños y defectos fisiológicos (arrugas, brotes, corazón hueco, corazón negro, cambios de coloración internos o externos, deformaciones, grietas, helada, verdeada y otras); libre de daños causados por patógenos (buba o gangrena, forma o claveteado, gota, lama, pudriciones: húmeda parda-seca, y otras enfermedades); libre de daños causados por insectos (chiza, gusano alambre, gusano blanco, minador del tubérculo, pulguilla, trozador, babosa y otras plagas), El empaque deberá se costal rojo de fibra deberá permitir, aireación adecuada, por 50 kg	Bulto	16		
8	PAPA CRIOLLA - Según NTC 341 color amarillo dorado, madurez con piel fina y textura firme, peso aproximado 50-100 gramos por unidad, debe ser de una variedad con características externas e internas iguales, madura, bien formada, limpia y no contaminada con productos químicos; sin daños mecánicos (cortes, magulladuras, peladuras, roída y otras); libre de daños y defectos fisiológicos (arrugas, brotes, corazón hueco, corazón negro, cambios de coloración internos o externos, deformaciones, grietas, helada, verdeada y otras); libre de daños causados por patógenos (buba o gangrena, forma o claveteado, gota, lama, pudriciones: húmeda parda-seca, y otras enfermedades); libre de daños causados por insectos (chiza, gusano alambre,	Medio Bulto	11		

	gusano blanco, minador del tubérculo, pulguilla, trozador, babosa y otras plagas), El empaque deberá se costal rojo de fibra deberá permitir, aireación adecuada, por 25 kg				
9	PLATANO VERDE HARTON - color verde intenso, Los plátanos deben estar enteros y duros, exteriormente secos, limpios, sin manchas ni grietas, no deben presentar rayas profundas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades, peso mediano, aproximado 200 a 299 gramos por unidad, presentación entero, sin manchas ni corte, No deben presentar indicios de pudrición ni magulladuras o heridas no cicatrizadas, ni tener el cuello roto, Las cajas destinadas a contener el producto deberán ser resistentes y de material apropiado, con capacidad máxima de 30 kg, de tal manera que se garantice la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte.	Kg.	125		
10	PLATANO AMARILLO - color amarillo con ligeras manchas negras en maduración óptima, madurez con pulpa blanda y dulce, sin manchas ni grietas, no deben presentar rayas profundas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades, peso mediano, aproximado 200 a 299 gramos por unidad presentación entero, sin cortes ni golpes. Las cajas destinadas a contener el producto deberán ser resistentes y de material apropiado, con capacidad máxima de 30 kg, de tal manera que se garantice la calidad del producto en condiciones normales de almacenamiento y transporte.	Kg.	120		
11	LIMON TAHITI – según NTC 4087, color verde brillante, madurez con piel lisa y jugosa, peso aproximado 60 – 150 gramos por unidad, Los frutos deben estar enteros. Los frutos deben tener la forma característica de la variedad, tener aspecto fresco y consistencia firme, deben estar sanos, libres de insectos y/o enfermedades que demeriten la calidad del producto, estar libres de humedad externa anormal, producida por mal manejo en las etapas de post cosecha, estar exente de cualquier olor y/o sabor extraño, estar exentes de materiales o cuerpos extraños como son: tierra, polvo, insectos, plagas, enfermedades, agroquímicos, deben ir sin daños físicos o mecánicos, Producto	Kg.	47		

	embalado dentro de canastillas plásticas limpias y en buen estado.				
12	YUCA FRESCA – según NTC 1255, color marrón en la cáscara y blanco cremoso en la pulpa, madurez con textura firme y sin signos de deshidratación, peso aproximado 250 gramos a 1kg por unidad, La yuca debe estar limpia, fresca, entera, libre de raíces secundarias, de heridas, cortaduras, y nódulos. No debe estar torcida no bifurcada y debe presentar las características la variedad. Además, debe estar libre de ataques de plagas, enfermedades (pudriciones) y olores y sabores extraños. La pulpa debe ser blanda tener el color característico de la variedad y no tener manchas, La yuca para consumo podrá empacarse en sacos de fique u otro material flexible apropiado. cortaduras, y nódulos. No debe estar torcida ni bifurcada y debe presentar las características de la variedad. Además, debe estar libre de ataques de plagas, enfermedades (pudriciones) y olores y sabores extraños	Kg.	141		
13	TOMATE CHONTO - según NTC 1103, coloración avanzada, más del 60% de la superficie un color rosado-rojizo o rojo, pero el fruto aún no está totalmente rojo. Los tomates deben haber alcanzado su madurez fisiológica de tal modo que reúna las características sensoriales propias de la variedad, producto entero, Sanos, sin picaduras de insectos, se debe excluir el producto que esté afectado por pudrición o deterioro, de tal manera que sea inadecuado para el consumo, Limpios, prácticamente libres de cualquier sustancia visible ajena a los mismos, Poseer una apariencia de frescura, estar libres de humedad externa anormal, libres de algún olor o sabor extraño peso aproximado 60 - 150 gramos por unidad, presentación entero, sin grietas ni golpes. Los materiales que se emplean en el interior del empaque deben ser nuevos, limpios y de una calidad tal que no vayan a causar ningún daño interno o externo en el producto. El uso de materiales, particularmente de papel o rótulos que contengan especificaciones comerciales, es permitido, teniendo en cuenta que la	Kg.	96		

	impresión o el rotulado se haya hecho con una tinta o goma no tóxica.				
14	BROCOLI - color verde oscuro, Física: - Sano, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. - Color: racimo verde fuerte, hojas verdes brillantes, las flores deben estar totalmente cerradas, acondicionadas con tres o cuatro venas recortadas y cubriendo parte de la flor. Exento de manchas negras, apariencia arrugada, zonas blandas. - Sabor y aroma característico. peso aproximado 500 a 900 gr por unidad, presentación entera, Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto, sin hojas amarillas ni tallos secos, No deben presentar signos de infestación o infecciones, Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones.	Kg.	137		
15	CILANTRO - Cumplir con la NTC 4423, En forma de ramillete, sin exceso de humedad. - Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo, no debe dar muestras de humedad exterior, ni hojas amarillas. Al sacudirse no deben desprenderse las hojas. -Sano, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, Color hojas verdes de color oscuro brillante. Sabor y aroma característico. - Consistencia suave y firme. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto, Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario de primer uso con perforaciones, con un peso de hasta 500 gramos, bien sellada.	Kg.	80		
16	REPOLLO - Cumplir con la NTC 1225, características físicas: - Entero, fresco, limpio y sano, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades, de magulladuras o grietas, libre de cualquier humedad anormal exterior. - La cabeza debe presentar características, varietales semejantes, estar compacta, no marchita ni reventada. - Se debe excluir el producto que presente hojas superiores arrugadas o marchitas. No debe presentar heridas, indicios de pudrición o de deshidratación, debe tener un desarrollo normal con un grado de maduración que le permita soportar el transporte y la manipulación normal. - Sin manchas cafés y sin moho, olor característico y tejidos finos. Color verde claro cuando se eliminan sus hojas. - Sabor y	Kg.	80		

	aroma característico. - Consistencia firme, pesada con relación al tamaño. Hojas crujientes, quebradizas. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto, Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones o malla, Tamaño mediano con peso promedio unidad entre 1200 -2000 gramos.				
17	HABICHUELA - Cumplir con la NTC 1253, La habichuela debe tener color verde intenso o el color típico de la variedad. Debe estar sana, fresca, desprovistas de humedad exterior anormal y de olores y sabores extraños, Debe ser interna y frágil, carnosa, no tener fibras e hilos, la coloración de la pulpa debe ser transparente (hialina) y las vainas no deben presentar las protuberancias de los granos. Las vainas deben estar enteras y ser de tamaño uniforme, de acuerdo con la variedad, Debe estar libre de podredumbres, daños causados por insectos y enfermedades, La habichuela debe quebrase fácilmente, quedando las dos partes netamente separadas, no produciéndose rasgaduras, ni presentar coloraciones blancas en la pulpa que indican que el producto está sobre maduro. La habichuela debe tener los granos poco desarrollados y tiernos, La habichuela deberá empacarse en empaques rígidos (madera, catón, plásticos rígidos o una combinación de estos), de una capacidad máxima de 30 kg. No se permitirá el uso de ningún tipo de relleno,	Kg.	80		
18	ESPINACA - Cumplir con la NTC 1373, las espinacas deben estar sanas, tener aspecto fresco, estar limpias y desprovistas de tierra. Ademas, deben estar libres de residuos visibles de abonos o plaguicidas, las espinacas deben estar desprovistas de restos florales y de olores y sabores extraños. Cuando el producto este lavado, debe estar desprovisto de humedad exterior anormal, la raíz debe estar cortada inmediatamente por debajo de la corona formada por las hojas exteriores, hojas enteras sin daños notables, Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones o malla, Tamaño mediano con peso promedio unidad 1000 gramos.	Kg.	126		

19	ACELGA - Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades. Color: Hoja verde oscuro y tallo blanco muy puro. Consistencia firme. Sabor: característico, Hojas verdes onduladas de color verde, penca de color blanco muy puro, con una anchura hasta 10 centímetros Longitud de las ramas que debe ser de 10 cm. mínimo al ancho de la hoja y debe presentar un color verde amarillo claro en sus hojas, no debe presentar color amarillo pálido en sus hojas o tallo peso El empaque utilizado para la acelga debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación y estibamiento durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.	Kg.	40		
20	COLIFLOR - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1374. Características físicas: - Sano, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. - Color: racimo blanco cremoso, hojas verdes brillantes, las flores deben estar totalmente cerradas, acondicionadas con tres o cuatro venas recortadas y cubriendo parte de la flor. Exento de manchas negras, apariencia arrugada, zonas blandas. - Sabor y aroma característico, Consistencia: firme, compacto, pesado. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto. Características Microbiológicas: - No deben presentar signos de infestación o infecciones. La coliflor debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones. -Tamaño mediano con peso promedio unidad entre 900 -1500 gramos.	Kg.	126		
21	REMOLACHA - - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1224 Debe presentarse entera y bien formada, dura, limpia, exenta de ataques de plagas y enfermedades, sin manchas, grietas o golpes. Debe estar libre	Kg.	107		

	de protuberancias o sobrecrecimientos, daños mecánicos graves, sin raíces secundarios ni pudriciones blandas. Debe tener características varietales semejantes y coloración uniforme. Las hojas deben estar recortadas a una longitud máxima de 20 mm, peso aproximado 100-200 gramos, presentación entera, color morado intenso. La remolacha debe empacarse en fique o en material flexible apropiado para alimentos con una capacidad máxima de 60kg.				
22	ZANAHORIA - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTC 1226, Entera, fresca, sana, limpia, tejidos finos y con la forma característica. - Sin magulladuras o grietas, libre de fisuras, de ataque de insectos y enfermedades y de cualquier humedad anormal exterior. - No debe presentar manchas cafés o moho, ni indicios de deshidratación, ni de pudrición, ni consistencia leñosa, ni heridas. No deben estar blandas ni arrugadas. Color anaranjado uniforme externa e internamente, no se permite la parte superior verde o violeta. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme, lisa, maciza, quiebran fácilmente. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto, producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones o malla, Peso 160-250 gramos unidad, presentación kilo o libra.	Kg.	117		
23	ARVEJA FRESCA – granos enteros color verde crema, granos de forma esférica con legumentos externos de colores generalmente color amarillo claro de los cuales generalmente el 90% o más pasan fácilmente a través de una criba con orificios circulares de 4756mm, olor y sabor característicos y textura lisa, no deben estar blandas ni arrugadas, de color uniforme sin colores marrones, empacado en bolsa de polietileno lamina de coextruccion a tres capas para protección del producto de baja densidad, refilada. polietileno lámina de coextruccion a tres capas para protección del producto, de baja densidad, refilada	Kg.	48		
24	HABA - las vainas deben estar crujientes y presentar un color verde brillante, sin manchas de color marrón en la vaina, A su vez, las semillas frescas han de presentar un color verde pálido o blanco cremoso, sin	Kg.	100		

	sabores y olores extraños, grano seco libre de impurezas, libre de infestación de insectos vivos o muertos, u otras plagas dañinas al grano, humedad 13% máxima, peso aproximado 9-11 granos por onza, Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto, producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones o malla, Peso 160-250 gramos unidad, presentación kilo o libra				
25	ATADO DE CEBOLLA LARGA – FRESCA, Entera, con la forma característica y tejido fino. De aspecto fresco, libre de ataque de insectos, enfermedades, magulladuras o grietas. No debe presentar cuello húmedo o blando al presionar. No puede estar fraccionada, rota o arrancada, ni mostrar indicios de pudrición. Debe estar sin manchas cafés y sin moho. Color: verde claro o blanca colinos, hoja verde fuerte. Sabor y aroma característico. Consistencia: cuello duro, fuerte, hojas crujientes. Los defectos no exceden el 10% del área total del producto, Producto empacado en manojos de 1 a 20 kilos	Kg.	100		
26	CEBOLLA CABEZONA; según NTC 1221, DE 26 A 40 mm, la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel y la ausencia de una parte de la piel exterior no se consideran defectos, siempre y cuando la pulpa no quede al descubierto. Sanos; por tanto, se excluyen los productos deteriorados o podridos, que los hagan impropios para su consumo. Limpios, libres de cualquier materia extraña, visible. Libres de daño causado por congelamiento. - Secos para el uso previsto. Libres de cualquier humedad exterior anormal. Libres de cualquier sabor u olor extraños. Además, los tallos deben estar doblados o bien cortados y no deben tener más de 4 cm de longitud, Los niveles de residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos exigidos, Los materiales utilizados en los empaques deben ser nuevos, limpios, ecológicamente aceptados y de una calidad tal que no cause daños internos o externos al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con inscripciones comerciales, siempre y cuando la impresión o los sellos se hagan con tinta o pegante no tóxicos	Kg.	100		
27	AJO – según NTC 1221, pieza de forma esférica y circular, con dientes medio y grandes. La piel del bulbo debe ser de color blanco amarillento, madurez con bulbos	Kg.	24		

	compactos y dientes firmes, sabor picante de media intensidad, Los dientes del producto deben estar enteros homogeneos de 2a 3 cm cada cabeza aprox. y con la cascara integra, presentación entera en cabezas o en dientes sueltos, sin humedad ni brotes. Los bulbos limpios se seleccionan y clasifican por calibres. Se envasan en cajas de cartón o mallas por libras hasta 20 kg.				
28	PIMENTON - cumplir con la NTC 4423, producto entero y sano con la forma característica cónica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, el pedúnculo debe estar libre de cortaduras y la unión debe estar entera, debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, recalentamiento o pasmado, libre de daños por congelación heridas no cicatrizadas, quemaduras por el sol sabores y olores extraños, color rojo o verde tono brillante con un 50% de color típico y un 50% de color verde, la pulpa debe ser de color rojo, los defectos no deben exceder el 10 del área total del producto, producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones o malla en presentación por libra o kilo.	Kg.	70		
29	AHUYAMA - producto color naranja intenso en la pulpa y verde con marrón en la cascara, sin texturas blandas, manchas o coloración oscura o pálida, sin sobre madurar o verde, sin presencia de plagas o suciedad, no debe tener cicatrices en la cascara, olor característico, sin olores fuertes, producto entero sin rajar, grietas o magullado, peso aproximado 1-3 kg por unidad, los defectos no deben exceder el 10 del área total del producto, recubierto material plástico grado alimentario.	Kg.	100		
30	OLLUCO - color amarillo, rojizo o morado según variedad, forma redonda y de forma alargada, olor característico, textura suave peso aproximado 10-30 gramos por unidad, presentación entera, se excluyen los productos deteriorados o podridos, que los hagan impropios para su consumo. Limpios, libres de cualquier materia extraña, visible. Libres de daño causado por congelamiento. - Secos para el uso previsto. Libres de cualquier humedad exterior anormal, los defectos no deben exceder el 10 del área total del producto, producto	Kg.	100		

	empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones o malla en presentación por libra o kilo.				
31	ARRACACHA - cumplir con la NTC 1251 color amarillo, blanco o morado según variedad, Sana, la arracacha debe llegar limpia, sin raíces secundarias, urgentes sin bifurcaciones, libre de daños de consistencia firme y dura, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, no debe presentar indicios de deshidratación, ni consistencia lanosa. no debe presentar indicios de pudrición o heridas libre de fisuras. Debe ser unidad mediana: 250 – 350 gramos. Arracacha tolerancia máximo del 10% del área total del producto, producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones o malla en presentación por libra o kilo.	Kg.	100		
32	CHOCLO - La mazorca de choclo debe: - Estar libre de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, así como de olores y sabores extraños. - Estar sana, fresca, limpia, bien cubierta y bien formada; con un grado de madurez tal que siendo apta para el consumo, le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. - Presentar pancas envolventes sanas y propias de la variedad, se tolera una pequeña abertura que pueda haber en la punta. Cuando la mazorca se encuentra sin panca, sus granos deben estar: sanos, frescos, limpios, secos, bien formados de acuerdo a la variedad, con grano bien desarrollado o bien lleno. Los granos deben ser tiernos, turgentes y lechosos, Los granos de choclo al estado fresco deben presentar color blanco en su totalidad. Se podrán aceptar mazorcas de choclo con granos de color cremoso, así como granos de otro color producto de la polinización, siempre que cumplan con las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica, mazorcas tamaño mayor a 12,00 cm, producto empacado en malla en presentación por kilo.	Kg.	100		
33	FRIJOL FRESCO - Color: Cáscara amarilla verdosa, grano rojizo con estrías claras, Entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras y de cualquier humedad anormal exterior, el grano no debe estar alterado en su color, olor, apariencia o textura como	Kg.	80		

	consecuencia de podredumbre, exceso de humedad, ataque de insectos, hongos, auto calentamiento, secamiento inadecuado o por cualquier otra causa. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto granos tiernos y no duros, peso aproximado 5-8 gramos por vaina, presentación en vaina o desgranado, sin daños. Producto en vaina, empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones con un peso de libra hasta 5 mil gramos cada una				
34	PAPAYA – según NTC 1270 categoría 1, Estar enteras. − Estar sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. − Estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible. − Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto. − Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. − Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. − Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños. − Ser de consistencia firme. − Tener un aspecto fresco. − Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. − Cuando tengan pedúnculo, su longitud no debe ser superior a 1 cm, peso aproximado 500 gramos a 1 kg por unidad, Defectos de la piel (como magulladuras mecánicas, quemaduras de sol y manchas de látex); la superficie total afectada no deberá superar el 15 %. empaque unitario no previsto para varias unidades.	Kg.	90		
35	MARACUYA – según NTC 1267 color amarillo, madurez con cáscara ligeramente arrugada y pulpa jugosa, calidad 1, presentación entera, sin perforaciones ni golpes, Debe ser de una misma variedad y de tamaño uniforme, Debe presentarse entero, con la forma y el color típicos de la variedad, Debe estar fresco, limpio y sin indicios de humedad exterior, y tener el péndulo cortado de raíz. Debe tener el grado de madurez que permita la conservación adecuada del producto en condiciones normales de manipuleo, almacenamiento y transporte, Debe encontrarse libre de daños por ataque de insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbres cicatrices y cortaduras, producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con	Kg.	100		

	perforaciones o malla en presentación por libra o kilo.				
36	PIÑA – cumplir NTC 729 categoría 1, color verde a amarillo dorado, Las frutas deben estar enteras. Deben tener la forma cilíndrica característica de la variedad. -. Deben estar sanas (libres de ataques de insectos y/o enfermedades que demeriten la calidad interna del fruto). Deben tener ojos bien formados y llenos. Deben estar libres de humedad externa anormal producida por mal manejo en las etapas de postcosecha (recolección, acopio, selección, clasificación, adecuación, empaque, almacenamiento y transporte). Deben presentar un aspecto fresco y consistencia firme. Deben estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño (provenientes de otros productos, empaques o recipientes y/o agroquímicos, con los cuales haya estado en contacto). El corte del pedúnculo debe estar bien curado y sin grietas, El pedúnculo debe medir entre 5 mm y 25 mm de longitud, de acuerdo al sistema de empaque utilizado. La corona debe ser de color verde, tener aspecto fresco y estar bien unida a la fruta. Deben estar exentas de quemaduras del sol. Deben estar exentas de materiales extraños visibles en el producto o en su empaque (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños), empaque unitario no previsto para varias unidades.	Kg.	90		
37	TOMATE DE ARBOL – cumplir con NTC 4105, categoría 1 color a rojo/naranja, madurez firme con piel tersa, estar enteros; estar sanos, y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo; − estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible; estar prácticamente exentos de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto; − estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; − estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños; ser de consistencia firme; − tener un aspecto fresco; estar dotados del pedúnculo hasta el primer nudo, Los tomates de árbol deberán haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez2, teniendo en cuenta las características de la variedad y la zona en que se producen. El desarrollo y condición de los tomates de árbol deberán ser tales que les	Kg.	60		

	permitan: - soportar el transporte y la manipulación, producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones o malla en presentación por libra o kilo.				
38	LULO – según NTC 5093, color verde/naranja, madurez con piel lisa y pulpa jugosa, Fruto entero. Forma esférica característica del lulo. Coloración homogénea dependiendo del estado de madurez, Aspecto fresco y consistencia firme. Fruto sano, libre de ataques de insectos (perforador del fruto) y enfermedades (antracnosis y mona o moneda), que cause demérito en la calidad interna del fruto. Libre de humedad externa anormal y daños mecánicos producidos en las etapas de cosecha y postcosecha (recolección, limpieza (despeluzado), selección, clasificación, adecuación, empaque, almacenamiento y transporte). No deberá presentar indicios de deshidratación. Exento de olores y sabores extraños (provenientes de otros productos, empaques o recipientes y/o agroquímicos con los cuales haya estado en contacto). Exento de materiales extraños (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños), visibles en el producto o en su empaque. Libre de la pelusa propia del lulo. peso aproximado 50-100 gramos por unidad, presentación entero, sin golpes ni hendiduras, categoría 1, producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones o malla en presentación por libra o kilo.	Kg.	80		
39	GUAYABA - según NTC 1263, color amarillo suave por fuera, pulpa rosada, pulpa carnosa. Su corteza de color típico de la variedad. El producto no debe tener heridas, pudriciones, daños causados por plagas madurez con aroma dulce y piel firme, peso aproximado 80-100 gramos por Deben ser de una misma variedad y de tamaño uniforme. Debe presentarse entera, con el aspecto, la forma y el color de la variedad. Debe estar fresca, limpia, sin indicios de humedad exterior y ser consistente al tacto. Debe encontrarse libre de daños visibles causados por ataques de insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbres, cicatrices y cortaduras. Debe comercializarse en estado "pintón" para lograr la conservación adecuada del producto en condiciones normales de	Kg.	80		

	manipuleo, almacenamiento y transporte, categoría 1, producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones o malla en presentación por libra o kilo.				
40	MANGO - según NTC 1266 color verde amarillo/naranja/rojizo, madurez con firmeza media y aroma dulce, peso aproximado 200-400 gramos por unidad, Enteros, Firmes, De aspecto fresco, Sanos. Por lo tanto, se excluye el producto afectado por podredumbre, deterioro o daños fisiológicos, tales que los hagan inadecuados para el consumo, Limpios, y libres de cualquier materia extraña visible, libres de manchas negras o venas que se extienden bajo la piel, Libres de magulladuras marcadas, Libres de insectos- Libres de humedad externa anormal, Libres de daño causado por insectos, Libres de daño causado por variaciones bruscas de temperatura, Libres de cualquier olor y sabor extraño, producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario primer uso con perforaciones o malla en presentación por libra o kilo.	Kg.	80		

ASEO					
ITEM	**DESCRIPCION**	**UND DE MEDIDA**	**CANT**	**VLR UNIT**	**VLR TOTAL**
1	Papel higiénico: rollo triple hoja o tres capas, color blanco, longitud rollo mínimo 50 metros, ancho de hoja mínimo 8.5 cm, blancura ISO: 86%, con o sin fragancia, hojas pre cortadas que permiten su fácil desprendimiento, calibre hoja: 0,001", empaque individual en plástico reciclable polietileno de baja densidad LDPE sellado correctamente con el fin de que el producto no vea comprometida su integridad. El empaque primario no deberá tener daños mecánicos que indique indebida manipulación	unidad	200		
2	CEPILLO PARA DIENTES: cepillo dental para adultos, color: surtido, textura de filamentos: medio, número de agujeros: 49 aprox., longitud cerda mayor o igual a 11 y menor de 13 mm, perfil de filamentos: terminados y redondeados,	unidad	60		

	cabezal en parte posterior con limpiador de lengua en caucho libre de BPA con filamentos suaves para la limpieza, con cabeza protectora de cepillo, apariencia del mango: libre de puntos de contaminación y rebabas, material de fabricación en Polipropileno (PP) o Poliestireno (PS), Pigmento, Filamentos de Nylon, Cepillo empacado en blíster unitario				
3	Peinetas plásticas con mango: elaboradas en polipropileno o acrílico de alta resistencia, con diseño ergonómico de 20 cm de largo, utilizadas para peinado y desenredado de cabello seco o húmedo, con dientes anchos o finos, ligeras, duraderas y de fácil limpieza.	unidad	24		
4	Toallas de manos absorbentes paquete de 50 unidades: fabricadas en papel tissue de doble hoja, con textura suave y alto poder de absorción, disponibles en presentación de 50 unidades por paquete, utilizadas para secado de manos en hogares, oficinas y establecimientos comerciales, biodegradables y desechables, compatibles con dispensadores estándar.	paquete x 50	24		
5	Crema de dientes para adulto de 60 gramos: formulada con flúor, abrasivos suaves, agentes humectantes y saborizantes, disponible en presentación de 60 gramos en tubo flexible, utilizada para higiene bucal diaria, prevención de caries, eliminación de placa y fortalecimiento del esmalte, con acción refrescante y protección prolongada	unidad	60		
6	Pañitos húmedos de marca reconocida elaborados con tela no tejida suave y resistente, impregnadas con solución humectante a base de agua, glicerina y agentes limpiadores suaves, disponibles en presentaciones 100 unidades por paquete, utilizadas para higiene personal, limpieza de manos y rostro, o cuidado del bebé, con fórmula hipoalergénica, sin alcohol y con cierre hermético para mantener la humedad	unidad	60		
7	Gorro tipo oruga material quirúrgico: fabricado en tela no tejida de polipropileno, hipoalergénico y libre de	paqute x50	6		

	látex, con diámetro expandido de 45 cm a 55 cm, diseñado para la protección del cabello en ambientes médicos, hospitalarios, alimentarios e industriales, desechable, resistente a la humedad, transpirable y con elástico en el borde para ajuste seguro				
8	Bolsa Verde para basura de alta calidad, 65 x 70 calibre 1.6. resistentes al peso, la punción y el desgarro. Puedes usarla en basureros y papeleros de baños, cocinas y oficinas	unidad	200		
9	Desinfectante en galón: solución líquida a base de hipoclorito de sodio con concentración entre el 3% y 5%, disponible en presentación de 1 galón (3.785 litros), utilizado para desinfección de superficies, blanqueamiento de ropa y eliminación de bacterias y hongos, con acción desinfectante rápida y efectiva, envase plástico resistente con tapa de seguridad.	unidad	23		
10	Bolsa Negra para basura 65 X 90 de alta calidad, resistente al peso y desgarro; son fabricadas con materiales 100% reciclados y reciclables, por lo que al preferirlas estás protegiendo el medio ambiente. Ideal para patio, bodega y guardar ropa	unidad	300		
11	Bolsa blanca para basura de alta calidad, calidad, 65 x 70 calibre 1.6. resistentes al peso, la punción y el desgarro. Puedes usarla en basureros y papeleros de baños, cocinas y oficinas	unidad	150		
12	Limpiador de grasa en spray: compuesto por agentes desengrasantes, tensioactivos, solventes biodegradables y fragancia, disponible en presentaciones de 500 ml, ideal para la eliminación de grasa y residuos en cocinas, estufas, campanas extractoras, hornos y superficies metálicas, fórmula concentrada de acción rápida, sin enjuague en superficies no porosas, presentación en envase plástico con atomizador de gatillo.	unidad	1		
13	Jabón en barra para lavar loza: elaborado con tensoactivos aniónicos, glicerina, agentes humectantes, colorante y fragancia, con un peso de 300 g por barra, utilizado para la limpieza	unidad	19		

	manual de utensilios de cocina, vajilla, ollas y sartenes, con alto poder desengrasante, espuma abundante, biodegradable y sin residuos, presentación en empaque individual o multipack				
14	Esponja de alambre en acero inoxidable: fabricada con filamentos de acero inoxidable grado 304, con medidas de 6 cm a 10 cm de diámetro, utilizada para la eliminación de suciedad difícil, grasa incrustada y residuos de alimentos en utensilios de cocina y parrillas, resistente a la corrosión, reutilizable y sin desprendimiento de fibras, presentación en bolsa individual o pack de 3 unidades	unidad	10		
15	Jabón en barra: elaborado con aceites vegetales y agentes limpiadores, con fragancia neutra o perfumada, de textura sólida y compacta, utilizado para lavado de ropa y utensilios de cocina, con alta capacidad de limpieza y fácil enjuague, presentación en barra individual de 300 gramos.	unidad	15		
16	Esponja de brillo: fabricada en fibra metálica de acero inoxidable o aluminio, con estructura entrelazada para mayor resistencia, utilizada para la limpieza profunda de utensilios de cocina, ollas y superficies con grasa adherida, de larga duración y resistente a la corrosión, presentación en paquete individual o múltiple.	unidad	15		
17	Guantes de nitrilo: confeccionados en nitrilo sintético libre de látex, disponibles en tallas S, M, L y XL, utilizados para protección en tareas médicas, de laboratorio, manipulación de alimentos y limpieza con productos químicos, resistentes a sustancias químicas y perforaciones, hipoalergénicos, con o sin textura en la punta de los dedos para mejor agarre, presentación en caja de 50 o 100 unidades.	Caja	8		
18	Escobas plásticas de 30 cm: con cerdas de PET, base plástica y mango de aluminio o madera, con cabezal de 30 cm de ancho y mango de 120 cm de largo, utilizadas para barrido en interiores y exteriores en hogares, oficinas y espacios industriales,	unidad	6		

	resistentes al desgaste, livianas y aptas para superficies lisas y rugosas, presentación en unidad individual en empaque plástico				
19	Trapero de algodón: elaborado con fibras de algodón y poliéster, con un peso de 300 gramos, utilizado para la limpieza y secado de pisos en hogares, oficinas e industrias, con alta absorción, resistente al uso continuo y compatible con productos de limpieza líquidos, presentación en unidad individual con o sin mango	unidad	6		
20	Delantales plásticos 80 x 115 calibre 22. Confeccionados con material vinílico con soporte textil en poliéster para evitar el desgarre. Buenas resistencias físicas, buena resistencia al desgaste por uso correcto, colores firmes y durables que no decoloran ni se transfiere a otros materiales.	unidad	8		
21	Detergente en polvo de: compuesto por tensioactivos, enzimas, blanqueadores ópticos, fragancia y agentes suavizantes, con un peso de 3000 gr por bolsa, utilizado para el lavado de ropa blanca y de color, limpieza general de textiles, con alta efectividad en agua fría y caliente, fórmula de espuma controlada y biodegradable, presentación en bolsa.	unidad	15		
TOTAL					

Me permito suscribir el presente documento en mi calidad de ____ a los _____ días del mes de _____ del año 2025

NOMBRE Y FIRMA
C.C. _____

NOTA. Este anexo es a título ilustrativo y cualquier omisión de las especificaciones técnicas o ítems será asumida por el oferente quien deberá revisar minuciosamente los requisitos exigidos en la invitación a fin de ofertar todos los ítems, tiempos y especificaciones técnicas requeridas por la entidad.

ANEXO 5- APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL

Ciudad y Fecha

Señores:
ALCALDIA MUNICIPAL TANGUA
Barrio Los Andes – Palacio Municipal

REFERENCIA: ESAL No. 001-2025. CONVENIO DE ASOCIACIÓN CON EL FIN DE AUNAR RECURSOS ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO DENOMINADO OPTIMIZACIÓN DE LA CALIDAD DE VIDA MEDIANTE UN PROGRAMA COMPLEMENTARIO DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA SALUD FÍSICA, MENTAL Y EMOCIONAL DE LOS ADULTOS MAYORES EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD RESIDENTES Y ASISTENTES DEL CENTRO DE BIENESTAR SAN RAFAEL EN EL MUNICIPIO DE TANGUA, NARIÑO.

RECURSO HUMANO:

% Componente Nacional Recurso Humano	% Componente Extranjero Recurso Humano

Certifico que el recurso humano para atender el desarrollo de la ejecución del Contrato es de origen nacional 100% nacional.

(Si ___ o No ___)

Certifico que el recurso humano para atender el desarrollo de la ejecución del Contrato es de origen nacional y extranjero.

(Si ___ o No ___)

Certifico que el recurso humano para atender el desarrollo de la ejecución del Contrato de origen extranjero 100%.

(Si ___ o No ___)

Así mismo, declaro bajo la gravedad de juramento que la información antes consignada es totalmente cierta y puede ser verificada.

Atentamente,

Firma del Proponente : [firma del proponente]
Nombre del Proponente : [nombre completo]
Profesión del Proponente : [profesión]
Número de Matrícula Profesional : [número matricula]

ANEXO NO. 6 FORMATO DE CAPACIDAD FINANCIERA Y ORGANIZACIONAL

Diligencie este formato, guárdelo en formato PDF y cárguelo al SECOP II siguiendo los pasos explicados en el "Manual de Proveedores para el uso del SECOP II".

Capacidad financiera

Escriba el resultado de los siguientes indicadores:
Índice de Liquidez: activo corriente/pasivo corriente = _____.
Índice de endeudamiento: pasivo total/activo total=_____.

_____
Capacidad organizacional

Escriba el resultado de los siguientes indicadores:
Rentabilidad del patrimonio: utilidad operacional/patrimonio=_____.
Rentabilidad del activo: utilidad operacional/activo total=_____.

Si usted es Proveedor persona jurídica incluya la firma, nombre y documento de identificación del representante legal o el revisor fiscal. Marque con una "X" para indicar si es el representante o el revisor fiscal.

Firma: _____
Nombre: _____
Revisor fiscal _____ Representante legal___
Documento de identificación: _____

Si usted es Proveedor personal natural incluya la firma de un contador público
Firma: _____
Nombre: _____
Documento de identificación: _____

ANEXO NO. 7 LISTA DE CONTRATOS DEL PROVEEDOR

Número de contrato	Objeto del contrato	Fecha de inicio	Fecha de terminación	Valor	Contratista (singular o plural)	Contratante (sector público o privado)

ANEXO CLAUSULADO CONTRACTUAL

RÉGIMEN ESPECIAL MODALIDAD ESAL N° PROCESO COMPETITIVO RE-_____CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE _____ Y FUNDACIÓN _____

El municipio de Tangua - Nariño adelantó a través de la plataforma SECOP II, el proceso competitivo para la selección de una (1) entidad sin ánimo de lucro para el desarrollo de un programa de interés público (ART 355 CP Y ART 2 Y 4 DECRETO 092 DE 2017), identificado con el consecutivo **RE-xxxx**, por lo que como resultado del proceso a continuación se continúa con la determinación de las partes y clausulado, las cuales son adicionales al convenio:

Entre los suscritos, _____, identificada con Cédula de Ciudadanía No. _____- expedida en Pasto (N), actuando en su calidad de ALCALDE del MUNICIPIO DE _____, en representación legal del MUNICIPIO DE _____ Identificado con Nit: _____, quien para los efectos del presente Convenio se denominará en adelante EL MUNICIPIO, por una parte y por otra FUNDACIÓN _____, entidad sin ánimo de lucro, identificada con NIT No. _____, representada legalmente por la gerente, _____, mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía número _____ expedida en _____.

CLAUSULAS:

PRIMERA. – OBJETO: CONVENIO DE ASOCIACIÓN CON EL FIN DE AUNAR RECURSOS ADMINISTRATIVOS, TÉCNICOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO DENOMINADO OPTIMIZACIÓN DE LA CALIDAD DE VIDA MEDIANTE UN PROGRAMA COMPLEMENTARIO DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA SALUD FÍSICA, MENTAL Y EMOCIONAL DE LOS ADULTOS MAYORES EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD RESIDENTES Y ASISTENTES DEL CENTRO DE BIENESTAR SAN RAFAEL EN EL MUNICIPIO DE TANGUA, NARIÑO.

SEGUNDA. – DESTINACIÓN DE LOS BIENES Y SERVICIOS. – Luego de analizado el documento que consagra los Códigos Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidas –UNSPSC- y el Manual para la Codificación de Bienes y Servicios, expedido por Colombia Compra eficiente, se ha establecido que el objeto del contrato del presente proceso de selección se identifica así:

Para el desarrollo del objeto contractual, se deben realizar las siguientes actividades específicas, que delimitan el alcance del mismo:

_____ especificaciones técnicas _____

TERCERA. -OBLIGACIONES DE LAS PARTES: Serán obligaciones de las partes además de las señaladas en los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993, las siguientes:

A) DE FUNDACION FUNDACIÓN _____:

OBLIGACIONES GENERALES DE LA ESAL: 1). Cumplir con el objeto contractual de acuerdo con las actividades acordadas con el Municipio. 2). Atender las consultas y requerimientos que se presenten durante la ejecución del proyecto. 3). Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, al supervisor del Convenio. 4). Guardar total reserva de la información que por razón de la ejecución del presente convenio. Esta información es de propiedad del Municipio y solo salvo expreso requerimiento de autoridad competente podrá ser divulgada. 5). Ejecutar idónea y oportunamente el objeto del Convenio. 6) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones yen trabamientos que pudieren presentarse. 7). Realizar los aportes a los Sistemas de Salud y Pensión y parafiscales de conformidad con la normatividad vigente y anexar a los informes de ejecución la copia de los recibos correspondientes para autorización de pago por parte del Supervisor. 8). Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del Convenio le imparta el supervisor. 9). Prestar de manera eficiente los servicios que constituyen el objeto del presente Convenio. 10). Consultar permanentemente el correo electrónico institucional que le sea asignado o se concerté y responder oportunamente los requerimientos que se le efectúen por dicho medio 11). A la finalización del Convenio, devolver al supervisor la totalidad de información y/o documentación en medio físico y magnético, según corresponda, que haya sido producida en ejecución del Convenio. 12). Preparar y presentar los informes de ejecución del objeto convenido para ser revisados y aprobados por el supervisor designado.13). Mantener informado al supervisor del convenio sobre el desarrollo de las actividades bajo su responsabilidad. 14). Observar el régimen de seguridad social e industrial en el trabajo respecto de las personas que requiera para dar cumplimiento al objeto contractual para cada actividad que deba realizarse 15). Aportar certificación expedida por el revisor fiscal cuando exista de acuerdo con los requerimientos de la ley o por el Representante Legal, del cumplimiento de sus obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral (sistemas de salud, pensiones y riesgos profesionales), y demás a que hubiere lugar, obligación que deberá adjuntarse al informe del supervisor y deberá ser verificada por éste. 16). Asumir el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que contrate para la ejecución del convenio, lo mismo que el pago de honorarios, los impuestos, transporte, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del convenio. 17). Presentar los informes que le sean solicitados dentro de los tiempos requeridos y asistir a las reuniones que sean convocadas por el supervisor del convenio, para revisar el estado de ejecución, el cumplimiento de las obligaciones a cargo del asociado o cualquier aspecto técnico referente al mismo. Así mismo, acatar y aplicar de manera diligente las observaciones y recomendaciones impartidas por el supervisor del convenio. 18). Las demás que se le asignen de acuerdo al objeto del CONVENIO, por parte del supervisor o el Alcalde Municipal.
OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DE LA ESAL: Para atender esta necesidad y de acuerdo con las características del requerimiento es preciso ejecutar el programa en los siguientes términos: 1.Desarrollar todas las actividades descritas en el alcance del objeto contractual. 2. Ejecutar y cumplir el objeto del contrato, de acuerdo con lo estipulado en los estudios y las cláusulas del contrato. 3. Elaborar y entregar, de manera oportuna y en el lugar indicado, los informes solicitados por el supervisor. 4. Seguir las indicaciones que el supervisor del contrato realice por escrito.5. Las demás inherentes al cumplimiento del objeto contratado y que sean determinadas por el supervisor. 6. Para cada pago deberá presentarse certificación de cumplimiento expedida por el Supervisor, para tal fin la FUNDACION deberá presentar informe de actividades (con soportes fotográfico y planillas de asistencia, cuando aplique) y constancia del pago de aportes a los sistemas de salud,

pensión y riesgos laborales (planillas). 7. Las demás que se consideren necesarias para el desarrollo de cada actividad conforme a lo pactado en el convenio.

B. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:

1) Cancelar el valor de los aportes.
2) Ejercer la supervisión de ejecución del convenio.

CUARTA. – ENTREGA DE LOS BIENES Y SERVICIOS: La entrega de los bienes y servicios se hará una vez cumplidos los requisitos de perfeccionamiento, mediante acta de entrega suscrita por la supervisión del MUNICIPIO DE _____ y por FUNDACIÓN _____, donde conste el inventario y el estado real de los bienes objeto del convenio.

QUINTA. – VALOR: El presente convenio es por la suma de suma de_____ ($_____) M/CTE, los cuales son aportados en su totalidad por parte del municipio de _____.

SEXTA. – ANTICIPO Y FORMA DE DESEMBOLSO

_____

REQUISITOS PARA EL PAGO: Para la transferencia de los recursos financieros por parte del Municipio se deberán aportar:

- Informe de ejecución parcial y/o final que incluya soportes de asistencias realizadas y gastos incurridos en el marco de las condiciones técnicas previstas, expedido por la ESAL.
- Constancia de pago de aportes a seguridad social por parte del contratista.
- Acta de recibo a satisfacción, por la supervisión.
- Informe de supervisión parcial y/o final expedido por la supervisión.
- Es de recordar que la ecuación contractual o equilibrio económico del contrato se configura "al momento de proponer o de contratar", por lo tanto, aquellos costos previsibles que no incluyeron en su propuesta económica, no podrán ser exigidos a la entidad contratante con posterioridad - durante la ejecución y/o liquidación del contrato.

PARÁGRAFO 1: Las facturas deben contener los requisitos establecidos en el Estatuto Tributario y demás normas que lo modifiquen, adicionen o aclaren.

PARÁGRAFO 2: En caso de terminación anticipada del contrato, el Municipio solo cancelara los bienes que se hayan suministrado por el contratista.

SÉPTIMA. – PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo para la ejecución total del CONVENIO se establece hasta el _____-, contados a partir de la firma del acta de inicio y previo del cumplimiento de los requisitos para su legalización.

OCTAVA. – SUPERVISIÓN Y CONTROL: EL MUNICIPIO DE _____ La Supervisión general estará a cargo del funcionario designado para el efecto o por quien haga sus veces, elaborando las actas y documentos que sean necesarios y cumplimiento

del servicio, con las cuales el supervisor general consolida y elabora el Acta de recibo final a satisfacción y la correspondiente liquidación para efectos del pago por el servicio prestado.

NOVENA. – GARANTÍAS: Las garantías establecidas en el presente convenio deberán cubrir los siguientes amparos:_____

DÉCIMA. – CAUSALES DE TERMINACIÓN DEL CONVENIO: El presente convenio se termina por las siguientes causales:

1. Por mutuo acuerdo entre las partes.
2. Por expiración del término de duración del convenio;
3. Por incumplimiento de su objeto y las obligaciones convenidas, salvo que se causen por fuerza mayor, o caso fortuito ajenos a la voluntad de las partes

DECIMA PRIMERA. – PRINCIPIOS: Este convenio se rige por los principios de transparencia, economía y responsabilidad establecidos en la Ley 80 de 1993 y de conformidad con los postulados que rigen la función administrativa.

DECIMO SEGUNDA. – AUTONOMÍA DEL MUNICIPIO: Por tratarse de un convenio regido por el decreto 092 de 2017 FUNDACIÓN _____ actuará con total autonomía técnica, administrativa y plena independencia, por lo cual no contrae ningún vínculo de carácter laboral con EL MUNICIPIO DE _____. El presente convenio en ningún caso causará el pago de prestaciones sociales y demás derechos inherentes a la previsión social a favor de EL MUNICIPIO.

DECIMO TERCERA. – MODIFICACIONES O ADICIONES: Cualquier modificación o adición al presente convenio deberá pactarse por escrito y suscribirse entre EL MUNICIPIO DE _____ y FUNDACIÓN _____, en documento que formará parte integral del mismo, antes del vencimiento del presente convenio.

DÉCIMO CUARTA. – CESIÓN DEL CONVENIO: EL MUNICIPIO no podrá ceder total ni parcialmente sus derechos y obligaciones derivados del presente convenio, sin el consentimiento previo, expreso y escrito del MUNICIPIO DE _____ y agotando el procedimiento establecido en el manual de contratación del MUNICIPIO DE _____.

DECIMO QUINTA. – INEXISTENCIA DE RELACIÓN LABORAL: El presente convenio no genera relación laboral alguna entre EL MUNICIPIO DE _____ y el personal de FUNDACIÓN _____ para la ejecución de las actividades objeto del mismo.

Parágrafo. Se deja expresamente establecido que compete de manera exclusiva al MUNICIPIO la responsabilidad del personal que vincule para la ejecución del presente convenio y por las prestaciones legales correspondientes, si las hubiere. En consecuencia, EL MUNICIPIO DE _____ no adquiere por este concepto responsabilidad alguna.

DECIMO SEXTA. – PARTICIPACIÓN COMUNITARIA: En cumplimiento de lo establecido en el artículo 1° de la Ley 850 de 2003, las partes convocan a los ciudadanos y a las organizaciones civiles para que realicen el respectivo control social y vigilancia sobre la gestión pública que se desarrolla en la ejecución del presente convenio, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 66 de la Ley 80 de 1993.

DECIMO SÉPTIMA. – INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: EL MUNICIPIO declara que no se hallan incursos en inhabilidades e incompatibilidades para la celebración de este convenio, de conformidad con la Ley 80 de 1993 y demás disposiciones constitucionales y legales aplicables. Declaración que se tienen entendida con la firma del presente convenio. En el evento de presentarse inhabilidades o incompatibilidades sobrevinientes, se aplicará lo previsto en el artículo 9° de la Ley 80 de 1993.

DECIMO OCTAVA. – CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: En caso de mora o incumplimiento del objeto de este convenio, FUNDACIÓN _____ deberá pagar a favor DEL MUNICIPIO DE _____ a título de pena, la suma equivalente hasta del diez por ciento (10%) del valor total estimado de este convenio, pago éste que debe entenderse sin perjuicio de las eventuales indemnizaciones por los perjuicios causados, en cumplimiento de las obligaciones contractuales, o por hechos o actos extracontractuales, sin necesidad de requerimientos judiciales o extrajudiciales previos para constituir en mora al deudor a los cuales renuncia desde ahora FUNDACIÓN _____ Este valor puede ser compensado con los montos que el MUNICIPIO DE _____ adeude a FUNDACIÓN _____ con ocasión de la ejecución del presente convenio.

DECIMO NOVENA. – SOLUCIÓN DE LAS CONTROVERSIAS CONTRACTUALES. De conformidad con lo previsto en el artículo 68 de la Ley 80 de 1993, las partes buscarán solucionar en forma ágil y directa las discrepancias que surjan con ocasión del presente convenio. Para tal efecto se acudirá al empleo de los Mecanismos de Solución de Controversias previsto en el Capítulo VIII de la Ley 80 de 1993.

VIGÉSIMA. – TERMINACIÓN POR MUTUO ACUERDO: Las partes de común acuerdo podrán dar por terminado el presente convenio, sin que esto genere indemnización de perjuicios en favor del MUNICIPIO DE _____, ni del MUNICIPIO del acuerdo de terminación y de su liquidación se levantará un acta suscrita por las partes, y por el supervisor y/o interventor.

VIGÉSIMA PRIMERA. – SUSPENSIÓN DEL CONVENIO: La ejecución del convenio podrá suspenderse en los siguientes eventos: a) Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito que impidan su ejecución, cuya existencia corresponde calificar al MUNICIPIO DE _____. b) Por mutuo acuerdo.

VIGÉSIMO SEGUNDA. – LIQUIDACIÓN DEL CONVENIO: El convenio deberá liquidarse dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la fecha de expiración del plazo de ejecución y en todo caso conforme al término de la normatividad vigente. En el acta de liquidación constarán los acuerdos, conciliaciones y transacciones a que llegaren las partes para poner fin a las divergencias presentadas y poder declararse a paz y salvo. En caso de que las partes no liquidaran bilateralmente el convenio en el plazo aquí previsto, el MUNICIPIO DE _____ queda facultado para proceder a liquidarlo unilateralmente.

VIGÉSIMO TERCERA. – REQUISITOS DE PERFECCIONAMIENTO, EJECUCIÓN Y LEGALIZACIÓN: El presente convenio se entenderá perfeccionado y se cumplirán los requisitos de ejecución con las firmas de las partes. Para la legalización del presente convenio es necesario se acrediten los documentos que hacen parte integral del presente convenio, y los requeridos por el MUNICIPIO DE _____.

VIGÉSIMO CUARTA. – LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL: Para todos los efectos, el objeto del convenio se desarrollará en el municipio de _____ (Nariño).

VIGÉSIMO QUINTA. – DECLARACIÓN JURAMENTADA: EL MUNICIPIO declara bajo la gravedad de juramento que la información y los documentos presentados y sus contenidos son veraces, que conoce las consecuencias jurídicas y efectos previstos en el artículo 442 del Código Penal Colombiano. PARÁGRAFO: EL MUNICIPIO DE _____ de conformidad con el artículo 83 de la Constitución Política, presume la buena fe en los documentos aportados por EL MUNICIPIO en virtud del presente acto.

NOTA: El presente anexo, así como los estudios y demás documentos que hacen parte integral del convenio, se entenderán aprobados por FUNDACIÓN _____ con la aceptación del mismo en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública (SECOP II), entendida dicha aceptación en la plataforma como la suscripción del convenio. Lo anterior de conformidad con lo señalado por la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra

Para constancia se firma en _____, a los _____