CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	x	Pública Clasificada		Pública Reservada	

ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

ÁREA DE LA NECESIDAD	Unidad Centro de Convivencia- Sede Aguascalientes El Playón Santander
ORDENADOR DEL GASTO	Rosa Inés Baez Oviedo- Subdirectora (e) Centro de Atención al Sector Agropecuario
OBJETO	Compra de víveres para Centro de Convivencia de la sede Aguas Calientes, primer trimestre del CASA Sena regional Santander.

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) es una entidad adscrita al Ministerio de Trabajo de Colombia, cuya responsabilidad, de acuerdo con lo establecido en la Ley 119 de 1994, es cumplir con la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos. Esto se logra ofreciendo y ejecutando formación profesional integral para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, en concordancia con los objetivos trazados por el Gobierno Nacional.

En la formulación del Plan Estratégico, se toma como punto de partida la misión del SENA, orientada a fortalecer el talento humano mediante la formación profesional integral, promoviendo la equidad, la inclusión y el acceso a oportunidades para poblaciones vulnerables, especialmente del sector rural.

El artículo 25 del Decreto 249 de 2004 establece que los Centros de Formación son las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, así como de los procesos administrativos y de apoyo necesarios para garantizar su adecuada ejecución. A su vez, el artículo 27 del mismo decreto señala que las Subdirecciones de Centro deben planear, programar y ejecutar los procesos contractuales requeridos para asegurar la continuidad de los servicios, en cumplimiento de los principios de eficiencia, economía y responsabilidad establecidos en la Ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007.

En armonía con lo dispuesto en la Ley 1955 de 2019 y el Plan Nacional de Desarrollo 2022–2026, la entidad orienta sus acciones hacia el fortalecimiento del bienestar del aprendiz, reconociendo que la permanencia en los procesos formativos depende no solo de la calidad académica, sino también de condiciones básicas dignas que favorezcan su desarrollo integral.

En este contexto, el Centro de Atención al Sector Agropecuario – C.A.S.A. – cuenta con la sede Aguas Calientes, ubicada en el municipio de El Playón – Santander, donde se ofertan programas de formación agrícola, pecuaria y ambiental dirigidos principalmente a población rural, muchos de los cuales provienen de zonas de difícil acceso y con limitaciones socioeconómicas.

Para garantizar la permanencia y bienestar de estos aprendices, el Centro dispone del servicio de Centro de Convivencia (casino), mediante el cual se suministra alimentación diaria consistente en desayuno, almuerzo, cena y refrigerios, conforme a los lineamientos institucionales de bienestar al aprendiz y a criterios de calidad nutricional.

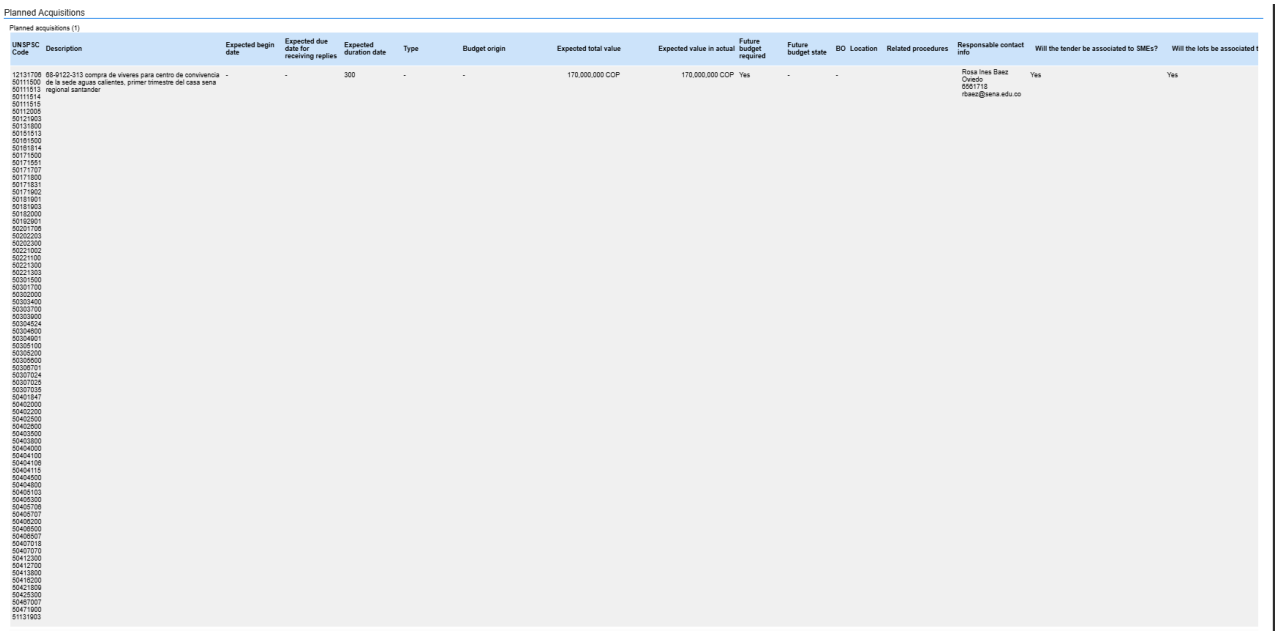
La adecuada prestación de este servicio requiere la adquisición periódica y suficiente de víveres, productos cárnicos, panadería y demás insumos alimenticios necesarios para la preparación de los alimentos. Estos productos deben cumplir con las condiciones sanitarias vigentes, garantizar calidad, frescura y conservación adecuada, y asegurar el equilibrio nutricional requerido para el óptimo desempeño académico y físico de los aprendices.

La ausencia o interrupción en el suministro de víveres del casino afectaría directamente:

- El bienestar y estado nutricional de los aprendices.
- Su rendimiento académico y práctico.
- La permanencia en el proceso formativo.
- La adecuada prestación del servicio de bienestar institucional.

Por lo expuesto, se hace necesario adelantar el proceso de adquisición de víveres para la vigencia 2026, teniendo en cuenta que, tras la verificación de las existencias en almacén, no se dispone de cantidades suficientes para garantizar de manera continua el servicio de alimentación del casino de los aprendices del Centro de Convivencia de la sede Aguas Calientes.

1.3 EVIDENCIA DE LA LÍNEA O NUMERAL DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES



Planned Acquisitions

Planned acquisitions (1)

UNSPSC Code	Description	Expected begin date	Expected due date for receiving replies	Expected duration date	Type	Budget origin	Expected total value	Expected value in actual	Future budget required	Future budget state	BO	Location	Related procedures	Responsable contact info	Will the tender be associated to SMEs?	Will the lots be associated t
12131706 50111500 50111513 50111514 50111515 50112005 50121903 50131800 50151513 50161500 50161814 50171500 50171551 50171707 50171800 50171831 50171902 50181901 50181903 50182000 50182901 50201706 50202203 50202300 50221002 50221100 50221300 50221303 50301500 50301700 50302000 50303400 50303700 50303900 50304524 50304600 50304901 50305100 50305200 50305600 50306701 50307024 50307025 50307035 50401847 50402000 50402200 50402500 50402600 50403500 50403800 50404000 50404100 50404106 50404115 50404500 50404800 50406101 50406300 50406706 50406707 50406200 50406500 50406507 50407018 50407070 50412300 50412700 50413800 50416200 50421809 50425300 50467007 50471900 51131903	68-9122-313 compra de viveres para centro de convivencia de la sede aguas calientes, primer trimestre del casa sena regional santander	-	-	300	-	-	170,000,000 COP	170,000,000 COP	Yes	-	-			Rosa Ines Baez Oviedo 5561718 rbaez@sena.edu.co	Yes		Yes

1.4 CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC).

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

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN** **(Clase o producto)**
1	E	50151513	Aceites vegetales o de planta comestibles
2	E	50413800	Vegetales orgánicos frescos
3	E	50403800	Ajo
4	E	50111517	Ternera, mínimamente procesado sin aditivos
5	E	50412700	Apios orgánicos
6	E	50221100	Cereales
7	E	50425300	Arvejas secas
8	E	50467007	Atún enlatado

9	E	50161509	Azucares naturales o productos endulzantes
10		50403500	Berenjenas
11	B	12161702	Soluciones reguladoras de bicarbonato
12	E	50161800	Productos de confitería
13	E	50402000	Brócolis
14	E	50201706	Café
15	E	50416200	Calabazas orgánicas
16	E	50171902	Condimento
17	E	50111514	Cerdo, mínimamente procesado sin aditivos
18	E	50111513	Carne, mínimamente procesada sin aditivos
19	E	50402200	Cebollas de ensalada
20	E	50405323	Cebolla verde
21	E	50404106	Cilantro
22	E	50171500	Hierbas y especias y extractos
23	E	50161511	Chocolate o sustituto de chocolate
24	E	50402610	Coliflor bola de nieve
25	E	50111515	Pollo, mínimamente procesado sin aditivos
26	E	50192302	Complementos de postres
27	E	50221300	Harina y productos de molinos
28	E	50304901	Durazno april glo
29	B	12164502	sabores o extractos
30	E	50406200	Espinacas
31	E	50221303	Almidón o harina comestible
32	B	12131706	Fósforos

33	E	50306701	Fresa chandler
34	E	50421809	Frijoles ojo negro secos
35	E	50181903	Galletas sencillas de sal
36	E	50181905	Galletas de dulce
37	E	50407018	Garbanzo
38	E	51131903	Gelatina
39	E	50303700	Guayabas
40	E	50401847	Frijoles habichuelas
41	E	50131612	Huevos en la cascara de gallina
42	E	50112005	Carne, procesada con aditivos
43	E	50424102	Laurel seco
44	E	50131702	Productos de leche o mantequilla de estante
45	E	50402901	Achicoria batavian hoja ancha
46	E	50424500	Lentejas Secas
47	E	50181708	Mezclas para hornear
48	E	50405103	Naranjilla
49	E	50304524	Mango tomy atkin
50	E	50301572	Manzana rojo delecioso
51	E	50301538	Manzana greensleeves
52	E	50305200	Maracuyás
53	E	50151514	Grasas saturadas de vegetales o plantas comestibles
54	E	50171832	Salsas para ensaladas o dips
55	E	50307013	Mora
56	E	50171830	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados
57	E	50424115	Orégano seco

58	E	50181901	Pan fresco
59	E	50405706	Papa amarilla
60	E	50405707	Papa nueva
61	E	50305105	Papaya solo
62	E	50192901	Pasta sencilla o fideos
63	E	50182003	Maza para pastelería congelada
64	E	50304610	Sandia charleston gray
65	E	50307024	Pepinos
66	E	50305400	Peras
67	E	50404100	Hierbas
68	E	50405600	Pimientos
69	E	50305602	Piña dorada
70	E	50131802	Queso procesado
71	E	50131801	Queso natural
72	E	50471900	Remolachas orgánicas en lata o en frasco
73	E	50412300	Repollos orgánicos
74	E	50171551	Sal de mesa
75	E	50112000	Carnes procesadas y preparadas
76	E	50171831	Salsas para cocinar
77	E	50406500	Tomates
78	E	50406511	Tomates verde
79	E	50424125	Tomillo seco
80	E	50111514	Cerdo, mínimamente procesado sin aditivos
81	E	50303400	Uvas de mesa
82	E	50303472	Uva roja globe

83	E	50171707	Vinagres
84	E	50171708	Vinos para cocinar
85	E	50407017	Chayote o guatila
86	E	50407070	Yuca
87	E	50402500	Zanahorias
88	E	50413800	Calabazas orgánicas

1.5 MADURACIÓN DEL PROYECTO

No aplica.

2. OBJETO

compra de víveres para Centro de Convivencia de la sede Aguas Calientes, primer trimestre vigencia 2026 del CASA Sena regional Santander.

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

No aplica.

2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Compraventa	
Otro:	N/A

2.3 LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES, CONSULTAS O DISEÑOS.

La estimación del impacto ambiental del desarrollo del objeto a contratar y la forma de mitigarlos, se estiman en la matriz de riesgos y requisitos ambientales y de SG-SST son estipulados en el numeral 2.8.3 y numeral 2.8.4 del presente documento.

2.4 CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

No Aplica.

2.5 CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

No Aplica.

2.6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

Para garantizar la correcta ejecución del contrato, el contratista seleccionado deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	50151513	Aceite vegetal cuñete x 20 lt	Cuñete por 20 Lts mínimo de Aceite vegetal palma/oleína. Aceite vegetal refinado mezcla de aceite de palma/oleina de palma, debe cumplir con los requisito establecidos en la NTC 400, empacado en recipiente suficientemente inerte al producto, el rotulo debe cumplir con las especificaciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. libre de rancidez, de materiales extraños, fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	210	Cuñete por 20 Lts
2	50413800	Ahuyama Kilo	Ahuyama con Presentación en Kilogramos empacadas en canastilla plástica con bolsa capuchona en buenas condiciones higiénicas. Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente.	103	kilo
3	50403800	Ajo en cabeza X Kilo	Bolsa por 1 Kg mínimo de Ajo en cabeza (Allium sativum),	52	kilo

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			hortaliza cuyo bulbo es una raíz (comúnmente llamada cabeza) que contiene una envoltura blanca dentro de la cual se encuentran varios bulbillos (llamados dientes) y es muy utilizada en la cocina diaria. Empacado en bolsa de polietileno x kilo. Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal.Cumplir con las características de la Normatividad vigente.		
4	50111517	Alas De Pollo sin costillar kilo	Presentación por kilogramo de Alas de pollo sin costillar, empacadas en bolsa plástica, congelado con temperaturas entre -12 y -18°C, no debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable, rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote y peso, el producto congelado se requiere con una vida útil de quince (15) días contados a partir de la fecha de entrega, el producto debe ser transportado 5en furgón dotado con unidad de enfriamiento	350	kilo
5	50412700	Apio Arracacha Kilo	Apio arracacha con presentacion en Kilogramos Empacados en	60	kilo

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			canastilla plástica con bolsa capuchona en buenas condiciones higiénicos. Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente.		
6	50412700	Apio En Rama Kilo	Apio en rama con presentacion en Kilogramo, fresco, de primera, empacado en bolsa de polietileno y embalado en canastilla. Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente.	60	kilo
7	50221100	Arroz blanco bulto X50kl	Bulto por 50 Kg de Arroz blanco seleccionado con vitamina A y ácido fólico, debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 671. Limpio libre de impurezas, fecha de vencimiento mínimo 6 meses posterior a la entrega.	40	bulto X50kl
8	50221100	Arroz partido de sopa x kg	Bolsa por 1 Kg de Arroz partido para sopa. Fragmentos del grano de arroz de cualquier tamaño inferior a las tres cuartas partes	80	kilo

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			de la longitud media del grano entero, exento de mohos, insectos y podredumbres. fecha de vencimiento mínimo 6 meses posterior a la entrega		
9	50425300	Arveja seca x KG	Bolsa por 1 kg de Arveja seca. Kilogramos de arveja empacada en bolsas de polietileno, de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente uniformes verde pálido o amarillo claro, libre de impurezas y materiales extraños	80	kilo
10	50425300	Arveja verde	Arveja verde fresca . empacado por kilo en bolsas de polietileno y embalado en canastilla plastica, seleccionada, desgranada, lavadas, desinfectadas. Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo.Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal.	60	Kilo
11	50467007	Atun rallado en aceite lata x 170 gr	Lata por 170 gr mínimo de Atún rayado en aceite, en conserva, es el producto constituido por la carne de atún, aceite de soya, agua y sal. Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento, vigente, con registro sanitario de INVIMA Clasificado como lomos de atún (compacto) en aceite. Debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC – 1276. Lata x 170 gramo	200	lata x 170 gr

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
12	50221100	Avena hojuela X Kilo	Bolsa por 1 kg de avena en hojuelas, libre de material extraño, libre de cualquier olor objetable, envasada higiénicamente, fecha de vencimiento mínimo 10 meses a partir de la fecha de entrega.Cumplir con resolución 5109.	50	kilo
13	50161509	Azucar blanco refinado Bulto X50kl	Bulto por 50 Kg de Azúcar blanco refinado de alta pureza empacado de papel, kraft 3 láminas o empaque de fibra de polietileno, sólido cristalizado constituido esencialmente por sacarosa. No deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una inadecuada manipulación del producto. El contenido de metales pesados en el azúcar blanco no debe ser superior al indicado en el Codex Alimentarius. De origen NACIONAL	20	Bulto X50kl
14	50403500	Berenjena kilo	Berenjena con Presentación en Kilogramos. Kilos de Berenjena Empacados en canastilla plástica con bolsa capuchona en buenas condiciones higiénicas-Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal	21	kilo
15	12161702	bicarbonato de sodio bolsa x KG	Bolsa polietileno por 1 Kg mínimo de Bicarbonato de sodio , Producto sólido, color blanco,	4	bolsa x KG

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			para uso en la industria de alimentos, debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses, cumplir con la resolución 2606 de 2009, el Proveedor debe presentar ficha técnica del producto. Presentar registro de importación en caso que aplique.		
16	50161800	bocadillo de guayaba kilo	Bloque por 1 kilogramos de Bocadillo de guayaba (Producto concentrado de consistencia solida a base de pulpa de guayaba y azucar, ideal para utilizar como relleno en productos de panaderia y pasteleria, porcentaje de sólidos solubles minimo 72%. Rotulado y etiquetado conforme a los requisitos de la resolución 5109 de 2005	30	kilo
17	50402000	Brocoli Kilo	Brócoli con presentación en Kilogramos. Kilogramos de Brocoli Empacados en canastilla plástica con bolsa capuchona en buenas condiciones higiénicas. Esta planta posee abundantes cabezas florales carnosas de color verde intenso, dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso tallo comestible de textura firme. La gran masa de cabezuelas está rodeada de hojas. Producto fresco, de primera.	30	kilo
18	50201706	Cafe molido kilo	Café molido con presentación en Kilogramos. Kilogramos de Mezcla de café molido, resultado del proceso de la molienda del grano maduro seco del café, café molido de grano pequeño no	30	kilo

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			debe contener materiales o contaminantes extraños, debe ser 100% café y su apariencia debe ser homogénea. Cumplir con resolución 5109 en rotulado.		
19	50416200	Calabazin Kilo	Calabacín con presentación en Kilogramos. Kilogramo de calabacin es una hortaliza que pertenece a la familia de las cucurbitáceas, su color es verde, forma cilíndrica o alargada, sabor amargo con un ligero toque dulce. Libre de mohos , magulladuras y podredumbre.	11	kilo
20	50171902	Caldo concentrado de gallina caja x 165 cubos	Caja por 165 cubos de caldo concentrado de gallina, que después de reconstituciòn con agua, produce caldos y consome listos para el consumo. Sabor, olor y color caracteristicos. El producto debe ser empacado en estructura laminada de aluminio y polipropileno ofreciendo una adecuada protección, conservación e higiene durante el transporte y almacenamiento. Cumplir con resolución 5109 en rotulado y fecha de vencimiento no menor a 3 meses.	7	caja x 165 cubos
21	50111514	carne de cerdo kilo	Presentación por kilogramo de Carne de cerdo, pierna, fresca, sin hueso, sin piel, refrigerada entre 0°C y 4°C, en buenas condiciones sanitarias de transporte	105	kilo
22	50111513	Carne De Res Kilo	Presentación por kilogramo de Carne de res bola de brazo entero y/o bola de pierna, fresca, sin empacar, sin hueso y refrigerado entre 0°C y 4°C, en buenas condiciones sanitarias de transporte	140	kilo

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
23	50111513	Carne Molida de res de lagarto fresca sin grasa kilo	Presentación por kilogramo de Corte fino de carne de murillo o lagarto y/o bola de brazo, correspondientes al cuarto delantero de la res. El corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios, grasa, coàgulos de sangrue, olor y color caracteristicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. refrigerado entre 0°C y 4°C	140	kilo
24	50111513	Carne para sudar de paletero fresca sin hueso kilo	Presentación por kilogramo de Piezas individuales limpias, libres de grasa, materia fecal, coàgulos de sangre, olor y color caracteristicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte fino de segunda. El corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios y grasa refrigerado entre 0°C y 4°C	170	kilo
25	50402200	Cebolla Cabezona Blanca Kilo	Cebolla cabezona blanca con presentación en Kilogramos. Kilogramo de cebolla cabezona blanca embalado en canastillas plásticas, que Deberá encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal. Libre de hojas secas y suciedad.	131	kilo
26	50405323	Cebolla Junca Kilo	Cebolla junca con presentación en Kilogramos. Kilogramo de Cebolla Larga, Calidad 1ª. El	132	kilo

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			producto debe cumplir los requisitos de la norma técnica NTC 1222, el tamaño larga debe tener una longitud de 15 cm. a 24.9 cm. y un diámetro de 1.5 cm. a 1.9 cm. No debe presentarse fraccionada, rota o arrancada, debe estar libre de residuos de tierra, daños mecánicos o de otra índole y con la epidermis exterior completa y libre de daños causados por plagas y no presentar indicios de pudrición o magulladuras,. El tallo debe estar entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, el producto debe ser entregado en canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado en bolsa de polietileno, cumpliendo la norma técnica NTC 5422.		
27	50221100	Cereal granola x 500 gr	Bolsa por 1 libra de cereal granola. Libras de Cereal granola, Producto de textura frágil y/o crujiente, de figuras o formas variables, obtenidos a partir de cereales y sus derivados, sometidos a uno o más de los siguientes procesos, cocción, extrusión, secado, laminado, horneado, recubiertos o no, con adición de vitaminas, minerales, fruta deshidratada, entre otros. Cumplir con resolución 5109 en rotulado. Fecha de vencimiento no menor a 3 meses.	20	500 gr
28	50404106	Cilantro bolsa x 500 gr	Bolsa por 500 gr de cilantro. Embalado en canastillas plásticas limpias y secas. Planta fresca, sin hojas marchitas, sin semilla, limpio de tierra, raíz sana de color verde intenso. La planta	20	500 gr

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			fresca posee un sabor fuerte, picante y algo dulce.		
29	50171500	clavo en polvo kilo	Bolsa impresa por 1 kilogramo de Clavo de olor en forma de polvo con una textura suave, proporciona un intenso aroma y sabor caracteristicos, libre de sustancias extrañas. Empacado en bolsa de polietileno impresa y rotulada (marcas comerciales), y demás requisitos de la resolución 5109 de 2005	3	kilo
30	50161511	Cocoa en polvo bolsa x 230 gr	Bolsa impresa por 230 gramos de Cacao en polvo sin azúcar ni edulcorantes añadidos, libre de impurezas, olor o sabores extraños. Empacado en bolsa impresa, rotulada y demás requisitos de la resolución 5109 de 2005	150	bolsa x 230 gr
31	50402610	Coliflor	Coliflor con presentación en Kilogramos. Kilogramos de Coliflor En estas plantas la inflorescencia se encuentra hipertrofiada, formando una masa de pecíolos y botones foliares apelmazados. Debe estar empacado en bolsa de material de polietileno por un (1) kilo y embalado en canastilla limpia y seca. Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal. (coliflor blanca).	40	kilo
32	50171902	Color en polvo condimento x kg	Bolsa por 1 kg de Color en polvo condimento. Kilogramos de	4	kilo

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			Colorante en polvo de color amarillo No. 5 (tartrazina y rojo 4R), olor característico, libre de objetos extraños, debe contar con registro sanitario INVIMA.Producto en polvo, hidrosoluble, para uso en la industria de alimentos, el producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacado (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses a partir de la fecha de entrega, cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y NTC 1453, el proveedor debe presentar ficha técnica del producto.		
33	50111515	Contramuslo Pollo kilo	Presentación por kilogramo de parte alta de la pierna de pollo (femur) con piel, separada del cuerpo por corte anatómico a nivel de la articulación obtenida en condiciones higiénicas	500	kilo
34	50111514	Costilla De Res Kilo	Presentación por kilogramo de Costillas de res, fresca, refrigerada entre 0°C y 4°C en buenas condiciones sanitarias de transporte	100	kilo
35	50111514	Costillitas De Cerdo Kilo	Presentación por kilogramo de Costillas de cerdo, fresca, refrigerada entre 0°C y 4°C, en buenas condiciones sanitarias de transporte	150	kilo
36	50192302	Crema de leche entera pasteurizada larga vida x 900 ml	Bolsa por 900 ml de crema de leche (Producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, debe estar excenta de sustancias toxicas). Empacada en bolsa impresa con tapa rosca por 900 ml, rotulada según	10	Bolsa por 900 ml

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			requisitos de la resolución 5109 de 2005, debe tener registro sanitario INVIMA.		
37	50221300	Cuchuco Cebada kilo	Bolsa por 1 Kilogramo de cuchuco de cebada. Presentación en kilo de el producto obtenido de la trituración de la cebada perlada, debe estar exenta de insectos en todos sus estados, no debe estar húmeda, ni rancia, libre de hongos y microorganismos, aspecto: grano triturado seco, color: variable del blanco al café, olor y sabor característico.Bolsa de polietileno por kilogramo	30	kilo
38	50221300	Cuchuco De Maiz Kilo	Bolsa por 1 Kilogramo de cuchuco de maíz. Presentación en kilo de Producto obtenido de la trituración del grano del maíz blanco previamente trillado, debe estar exento de insectos en todos sus estados, no debe estar húmeda, ni rancia, libre de hongos y microorganismos, aspecto grano triturado seco, color blanco, olor y sabor característico.Bolsa de polietileno de 1 kilogramo.	30	kilo
39	50304901	Durazno kilo	Durazno con presentación en Kilogramos. Esta fruta, normalmente de piel aterciopelada, posee una carne amarilla o blanquecina de sabor dulce y aroma delicado. Fruta, fresca, de primera, empacado en bolsa de polietilieno y embalado en canastilla. Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que	20	kilo

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal.		
40	12164502	Esencia para panaderia sabores variados x 500 ml	Botella de vidrio por 500 ml de Esencias para panadería (Producto líquido de alta concentración que aporta sabor y aroma) a: arequipe, banano, canela, coco, panetón, ponqué, vainilla blanca y caramelo, hinojo, leche condensada, mantequilla, etc...a los productos de panaderia y pastelería, resistentes a la temperatura de horneo y sin sensación a alcohol. Rotulado según requisitos de la resolución 5109 de 2005 (marcas comerciales)	13	Botella de vidrio por 500 ml
41	50406200	Espinacas kilo	Espinaca con presentación en Kilogramos. Presentación en kilo , Se presentan armados de espinacas; es una planta anual, cultivada como verdura por sus hojas comestibles, grandes y de color verde muy oscuro. Es rica en vitaminas A y E, yodo y varios antioxidantes. También contiene bastante ácido oxálico Limpia, libre de humedad, sin plagas, frescas, no marchitas. Embalada en canastilla plástica.	20	kilo
42	50221303	Fécula de maíz	Bolsa impresa por 1 kilogramo de fécula de maíz (almidón sin modificar para la industria alimentaria) . Empacada en bolsa de polietileno impresa , rotulado con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales) , fecha de fabricación lote de producción, peso neto, Fecha de	10	kilo

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			vencimiento, registro sanitario INVIMA		
43	12131706	Fosforo madera paq x 2 x 100 unid	Paquete de 2 Cajas por 100 Unidades cada una. Fósforo, cerilla, cerillo o misto es un utensilio fungible, consistente en una varilla de material combustible con un extremo (llamado cabeza) recubierto por una sustancia, tal que al frotar la cabeza contra una superficie rugosa adecuada. 100 unidades por caja, por paquete de dos unidades de fósforos. Paquete x 2 x Caja x 100 unidad	20	paq x 2 x 100 unid
44	50306701	Fresa chandler Kilo	Fresa Chandler con presentación en Kilogramos. Presentación de kilo y El grado de desarrollo de la fruta debe permitir el transporte y manipulación de manera que llegue satisfactoriamente al lugar de destino. Fruta, fresca, seleccionada, sin daños estructurales en su fisiología, de primera, empacada en bolsa de polietileno embalada en canastilla. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal. Presentación en canastilla plastica con bolsa.	20	kilo
45	50421809	Frijol blanco seco kilo	Bolsa por 1 Kilogramo de Frijol blanco seco. Presentación en kilo de Los frijoles blancos, son grandes (no panamito) de forma ovalada, sabor suave y textura terrosa, son semillas comestibles, es una fuente de proteínas e hidratos de carbono. Presentación bolsa de polietileno por kilo	70	kilo

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
46	50421809	Frijol rojo seco kilo	Bolsa por 1 Kilogramo de Frijol rojo seco. Presentación en kilo de Frijol rojo, tipo I, grado 2, seco desenvainado, el cual debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere.Presentación bolsa de polietileno por kilo	70	kilo
47	50181903	Galleta de soda agridulce paq x 4 tacos	Paquete por 4 tacos mínimo de Galleta de soda agriculde. Elaborada a base de harina de trigo, debe cumplir con condiciones sanitarias exigidas para estos productos, no deben contener partículas extrañas, sabor agridulce. Cumplir con resolucion 5109 en rotulado y fecha de vencimiento no menor a 3 meses.Paquete x 4 tacos	20	paq x 4 tacos
48	50181903	Galleta de soda paq x 4 tacos	Paquete por 4 tacos mínimo de Galleta de soda. Elaborada a base de harina de trigo, debe cumplir con condiciones sanitarias exigidas para estos productos, no deben contener partículas extrañas, textura crocante. Cumplir con resolucion 5109 en rotulado. Fecha de vencimiento no menor a 3 meses. Paquete x 4 tacos	20	paq x 4 tacos
49	50181905	Galleta tipo wafer paq x 18 unid	Paquete por 18 Unidades de Galleta tipo wafer, constituida por dos laminas rellenas con crema en forma de sandwich, paquetes empacados individualmente con 3 galletas cada uno. Embalado en paquetes de 18 unidades.	40	paq x 18 unid
50	50407018	Garbanzo seco kilo	Bolsa por 1 Kilogramo de Garbanzo seco. Bolsa de polietileno por kilo de Garbanzo grande, comprende granos enteros y sanos con tegumentos externos de color generalmente	70	kilo

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			uniformes amarillo claro, producto natural sin preservativos y/o aditivos, limpia, libre de impurezas y materiales extraños, empacado en bolsa de polietileno. Fecha de vencimiento no menor a 6 meses.		
51	51131903	Gelatina de frutas sabores surtidos caja x 1 sobre x 40 gr	Caja por 1 sobre de 40 gr de Gelatina de frutas sabores surtidos. Mezcla en polvo para preparar gelatina, con las mismas características de la gelatina corriente en aroma, sabor y textura, color sabor y aroma característicos del producto. Cumplir con resolución 5109 en rotulado y fecha de vencimiento no menor a 3 meses. presentación: Caja x 1 sobre x 40 gramo	100	caja x 1 sobre x 40 gr
52	50303700	Guayaba Pera Kilo	Guayaba pera con presentación en Kilogramos. Presentación en kilo Fruta, fresca, seleccionada, sin daños estructurales en su fisiología, de primera, empacada en bolsa de polietileno embalada en canastilla, Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal.	80	kilo
53	50401847	Habichuelas Kilo	Habicuela con presentación en Kilogramos. Presentación en kilo de Verdura, fresca, seleccionada, sin daños estructurales en su fisiología, de primera, empacada	36	kilo

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			en bolsa de polietileno embalada en canastilla, Grado de madurez: Vainas verde intenso, ligeramente brillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa con ondulaciones de la semilla, crujientes al partirlas con la mano, debe quebrarse fácilmente sin rasgaduras. Debe tener humedad natural al tacto, no debe tener fibras o hilos que indiquen que el fruto está muy maduro, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener manchas pequeñas de color rojizo o negro causado por hongos.		
54	50221303	Harina de maíz para arepa x kilo	Bolsa impresa por 1 Kilogramo de Harina de maíz blanco o amarillo, especial para elaborar arepas. Su color debe ser uniforme y característico. No debe presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos. Empacado en bolsa impresa y rotulada con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales) , fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, fecha de vencimiento.	210	kilo
55	50221303	Harina de trigo con leudante kilo	Bolsa impresa por 1 Kilogramo de Harina de trigo, Producto alimenticio resultante de la molienda y tamizado del endosperma del trigo maduro e industrialmente limpio, con Leudante. Empacado en bolsa impresa y rotulada con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales) , fecha de fabricación, lote de	211	kilo

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			producción, peso neto, fecha de vencimiento.		
56	50111513	Hueso Carnudo De Res Kilo	Presentación por kilogramo de Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción toràxico. refrigerado entre 0°C y 4°C	150	kilo
57	50131612	Huevos de Gallina	Cartón de 30 huevos limpios de suciedad, tierra, excremento, no partidos, clasificación del huevo debe ser AA huevo rojo	250	PAC
58	50112005	Jamon Bloque sanduche x 2.5 kl	Bloque por 2,5 Kilogramos de Jamón sanduche. Producto cárnico procesado, ahumado, cocido, elaborado con carnes de animales de abasto cerdo, Color rosado intenso, sabor suave en especias y carne, salado suave, textura blanda compacta. Producto empacado en vacío. Manteniendo su cadena de frío. Cumplir con rotulado según resolución 5109 y fecha de vencimiento no menor de 1 mes	21	Bloque por 2,5 Kilogramos
59	50424102	Laurel en polvo kilo	Bolsa por 1 Kilogramo de Laurel en polvo. Presentación en kilo de Laurel molido, tamaño pequeño y un color verde pálido o verde oliva. No posee olores ni sabores extraños, empacado en bolsa de polipropileno por kilo. Registro sanitario INVIMA.	3	kilo
60	50131702	Leche condensada lata x 400 gr	Lata por 400 gramos de leche condensada. Producto lácteo azucarado, elaborada a partir de la leche de vaca, parcialmente descremada y pasteurizada para uso en repostería. Empacado en lata impresa herméticamente sellada	20	lata x 400 gr

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
61	50402901	Lechuga Batavia kilo	Lechuga batavia con presentación en Kilogramos. Presentación en kilo de Color verde se convierte en rojizo en los extremos de las hojas, de forma más o menos redondeada, de 20 a 30 centímetros de diámetro y sabor suave, agradable y fresco, sin hojas secas y libre de suciedad.	20	kilo
62	50424500	Lenteja kilo	Bolsa por 1 Kilogramo de Lenteja. Presentación en kilo de Lenteja para el consumo humano, comprende los grano procedentes de la especie Lens suculenta Moench, comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característicos de la variedad, producto natural sin preservativos y/o aditivos, olor característico, empacado en bolsa de polipropileno por kilo. Fecha de vencimiento no menor a 6 meses.	70	kilo
63	50181708	levadura instantánea bolsa x 500g	Bolsa metalizada por 500 gr de levadura instantánea. Producto natural de vida prolongada, que se obtiene a partir de levadura fresca y se utiliza para la fermentación de masas en panaderías, su aspecto es en gránulos de color café. Empacado en bolsa metalizada impresa y rotulada al vacío por 500 gramos.	3	Bolsa metalizada por 500 gr
64	50405103	Lulo nacional Kilo	Lulo nacional con presentación en Kilogramos. Presentación en kilo de Fruta fresca, seleccionada, sin daños estructurales en su fisiología, de primera, empacada en bolsa de polietileno embalada en canastilla, lulos enteros, frescos,	60	kilo

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			con el color característico de la variedad. Homogéneos en tamaño y variedad. Limpios, sin humedad exterior. Libres de ataques por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre, cicatrices o cortaduras.		
65	50304524	Mango Tomi Kilo	Mango tommy con presentación en Kilogramos. Presentación en kilo de Fruta fresca, seleccionada, sin daños estructurales en su fisiología, de primera, se debe entregar embalado en canastilla. De tamaño grande. Variedad Tommy. Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal.	50	kilo
66	50301572	Manzana golden roja de primera kilo	Manzana golden roja de primera con presentación en Kilogramos. Presentación en kilo de Manzana Red Delicious, calibre 80-100, tiene piel o cáscara color rojo brillante, pulpa blanquecina, es algo arenosa y con un sabor algo ácido, de esta variedad procede la variedad Royal Red Delicious. Requisitos mínimos de calidad Las manzanas deben tener los siguientes requisitos: § Estar enteras § Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo; § Estar limpias, y exentas de cualquier materia extraña visible; § Estar exentas	60	kilo

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			de plagas que afecten al aspecto general del producto; § Estar exentas de daños causados por plagas; § Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; § Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños; § Tener un aspecto fresco, incluidas en su caso las coronas, que deberán estar exentas de hojas muertas o secas;§ Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas; Embaladas en cajas de cartón con bandejas de cartón corrugado.§ Estar exentas de manchas obscuras internas;§ Estar exentas de manchas.El fruto deberá ser fisiológicamente maduro, es decir, no presentar señales de falta de madurez (opacidad, falta de sabor, pulpa demasiado porosa1) o de madurez excesiva (pulpa demasiado traslúcida o fermentada). La manzana debe corresponder a categoría 1 Se debe conservar a Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.		
67	50301538	Manzana Verde kilo	Manzana verde con presentación en Kilogramos. Presentación en kilo de Frutos enteros, sanos, de color verde brillante, calibre 80-100, con carne amarilla, textura firme y crujiente, sabor Dulce y ligeramente ácido, sin presencia de plaga y magulladuras. Las manzanas deben tener los siguientes requisitos: Estar enteras Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el	60	kilo

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			consumo; Estar limpias, y exentas de cualquier materia extraña visible; Estar exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto; Estar exentas de daños causados por plagas; Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; § Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños; Tener un aspecto fresco, incluidas en su caso las coronas, que deberán estar exentas de hojas muertas o secas; § Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas mperaturas;Estar exentas de manchas obscuras internas; Estar exentas de manchas.El fruto deberá ser fisiológicamente maduro, es decir, no presentar señales de falta de madurez (opacidad, falta de sabor, pulpa demasiado porosa1) o de madurez excesiva (pulpa demasiado traslúcida o fermentada). La manzana debe corresponder a categoría 1 Se debe conservar a Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad.		
68	50305200	maracuyá kilo	Maracuyá con presentación en Kilogramos. Presentación en kilo de Fruto proveniente de cualquier variedad de la especie Passiflora edulis. Sims. Fruta, fresca, seleccionada, sin daños estructurales en su fisiología, de primera, empacada en bolsa de polietileno embalada en canastilla, se debe entregar a temperatura ambiente deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita	60	kilo

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal.		
69	50151514	Margarina industrial caja x 15 kg	Caja cartón corrugado por 15 Kilogramo de Margarina industrial para procesos de panificación, Producto semi sólido homogéneo de plasticidad definida con 77% en contenido graso, para clima calido. Empacado Bolsa de PEAD en Caja de Cartón Corrugado por 15 kilos , Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, peso, lote de producción y fecha de vencimiento. Registro sanitario INVIMA	5	caja x 15 kg
70	50171832	Mayonesa tarro x 4 kg	Tarro por 4 Kilogramos mínimo de mayonesa. Es una salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero, aceites vegetales comestibles e ingredientes acidificantes, con Registro Sanitario otorgado por INVIMA, el material utilizado como empaque del producto debe ser adecuado, que proteja al producto de la contaminación y del contacto con el aire, será inerte a la acción del contenido y no deberá comunicarse a éste sabores u olores extraños, deberá ser impermeable al aceite y al agua, rotulado, en el rotulado se indicara lo siguiente, nombre, razón social o marca del	9	tarro x 4 kg

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			fabricante o del distribuidor, la leyenda “MAYONESA”, el peso neto, localidad en donde está ubicada la fábrica o dirección del fabricante o del distribuidor, nombre comercial del producto, clave, código o serie de producción, lista de los ingredientes utilizados en orden decreciente		
71	50307013	Mora de castilla kilo	Mora de castilla con presentación en Kilogramos. Presentación por kilo de Mora de Castilla de la variedad Rubus glaucus Benth, para el consumo fresco o como insumo para el procesamiento industrial. La mora entregada debe ser seleccionada y clasificada, debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en la NTC 4106 Categoría 1, Calibre B La mora debe estar entera con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanas, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de magulladuras, y humedad exterior anormal. empacada en bolsa de polietileno embalada en canastilla.	80	kilo
72	50171830	Mostaza tarro x 4.2 kg	Tarro por 4,2 Kilogramos mínimo de Mostaza. Condimento envasado con apariencia externa pastosa y de sabor picante, la mostaza preparada deberá proceder exclusivamente de mostaza en polvo y estará exenta de materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto, se le podrá agregar	9	tarro x 4.2 kg

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			cúrcuma longa L. (palillo), no se permitirá la adición de sustancias amiláceas, no se permitirá el uso de sustancias conservadoras, no se permitirá el uso de colorantes artificiales, densidad alta y apariencia natural, presencia de trazas de semilla de mostaza, envase deberá ser de vidrio o de un material adecuado que proteja al producto de la contaminación, del contacto con el aire, que sea inerte a la acción del contenido y que comunique a éste sabores extraños, deberá ser impermeable al aceite y al agua, su uso deberá ser aprobado por la autoridad sanitaria competente, el rotulado del producto debe cumplir con la resolución 5109 de 2005,Tarro x 4,2 kilogramo		
73	50424115	Oregano molido kilo	Orégano molido con presentación en Kilogramos. Presentación por kilo con las siguientes características: Procede de hojas y sumidades florales sanas, limpias y molturadas de Origanum, características típicas del producto, con ausencia de materias extrañas.Empacado en bolsas de polipropileno. Con registro sanitario INVIMA.	2	kilo
74	50181901	pan Hamburguesa paq x 12	Paquete por 12 Unidades mínimo de Pan para Hamburguesa. De Pan de textura suave, de forma redonda, utilizado para la elaboración de comidas rápidas tipo hamburguesa. Empacado en bolsa de poliproileno, con fecha de vencimiento no menor a	90	paq x 12

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			quince(15) dias. Paquete por 12 unidades		
75	50181901	Pan super perro paq x 12 unid	Paquete por 12 Unidades mínimo de Pan super perro. Producto horneado de textura blanda y suave,tamaño mayor a 20 cm, utilizado en la elaboración de comidas rápidas tipo super perro, Empacado en bolsa de poliproileno, con fecha de vencimiento no menor a quince(15) dias.Paquete por 12 unidades.	90	paq x 12
76	50181901	Pan tajado paq x 600 gr	Paquete por 520 - 600 gr de Pan tajado. Producto horneado de textura blanda y suave, tajado.para consumo directo o combinado con otros ingredientes. Empacado en bolsa de polipropileno, con fecha de vencimiento no menor a quince(15) dias.	90	paq x 600 gr
77	50161509	panela unidad x 500 gr	Panela por 500 gramo Producto sólido obtenido de la extracción y evaporación y concentración de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones, el producto no debe estar desportillado, ni partido, de textura y forma características, libre de olores, sabores extraños, verdeamiento, ablandamiento excesivo, textura característica, debido a la relación de azúcares reductores y sacarosa, lo cual determina la consistencia o dureza, elaborarse en establecimientos que cumplan con requisitos higiénicos de	200	unidad x 500 gr

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			fabricación, no puede estar fermentada, no puede presentar ataques de hongos o insectos, el empaque debe ser de primer uso en Polipropileno termoencogible, el material de empaque de la panela debe asegurar su conservación, transporte y almacenamiento, el empaque de la panela en bloque debe ser de material atóxico, resistente, e inalterable al contacto con el producto, debe evitar la contaminación ocasionada por factores externos, garantizar la protección del producto y mantener las características nutricionales, fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas del mismo, debe cumplir con las anteriores características y las demás que trate la resolución No. 2546 de 2004, Requisitos sanitarios para producción y comercialización de panela, la panela puede ser cuadrada o redonda x 500 gramos		
78	50405706	papa criolla bulto x 50 kg	Bulto por 50 Kilogramo de Papa criolla. Papa pequeña (2 a 6 cm de diámetro) de piel y pulpa color amarillo ocre, originaria de Colombia. Ampliamente utilizada, la papa criolla, amarilla o chaucha El producto deberá ser uniforme en color y tamaño, libre de humedad externa normal (apariencia de mojado), libre de olor, sabores extraños ni materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). Papas con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia y sin contaminantes químicos, libre	9	bulto x 50 kg

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos o bacterias, exentos de daños mecánicos. bulto por 50 kilos.		
79	50405707	Papa Pastusa Bulto 50kilos	Bulto por 50 Kilogramo de Papa pastusa. Un producto que deberá ser uniforme en color y tamaño, libre de humedad externa normal (apariencia de mojado), libre de olor, sabores extraños ni materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). Papas con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos o bacterias, exentos de daños mecánicos No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Libre de plagas, empacados en sacos de fibra natural. Bulto por 50 kilos.	30	Bulto 50kilos
80	50305105	Papaya kilo	Papaya con presentación en Kilogramos. Presentación por kilo del producto que deberá ser de calidad superior y características de la variedad y/o tipo comercial. No deberán tener defectos, se aceptara algunas irregularidades superficiales muy leves en la piel, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase. Requisitos mínimos de calidad.Estar enteras Tener una consistencia firme Ser frescas Estar sanas Deberán excluirse los productos afectados por	15	kilo

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			pudrición o deterioro que impidan su consumo Estar prácticamente exentas de materias extrañas visibles; daños causados por parásitos, magulladuras pronunciadas, daños causados por las bajas temperaturas Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; Estar exentas de olores o sabores extraños; Cuando tengan pedúnculo, su longitud no deberá ser superior a un centímetro, y el corte deberá ser neto; Deberán estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto Se entregará embalada en canastilla.		
81	50192901	Pasta fideo x 500 gr	Bolsa por 1 libra mínimo de Pasta fideo. Presentación por libra de Producto elaborado mediante el secado apropiado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa sin fermentar elaborada con derivados de trigo y agua, el color debe ser amarillo de consistencia dura, olor y sabor propios del producto. Tipo fideo, empacado en bolsas de polipropileno por libra.	200	Bolsa por 1 libra
82	50192901	Pasta macarron x 500 gr	Bolsa por 1 libra mínimo de Pasta macarrón. Presentación por libra de Producto elaborado mediante el secado apropiado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa sin fermentar elaborada con derivados de trigo y agua, el color debe ser amarillo de consistencia dura, olor y sabor propios del producto. Tipo	200	Bolsa por 1 libra

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			macarrón, empacado en bolsas de polipropileno por libra.		
83	50182003	Pasta para empanada paq x 12 unid	Paquete por 12 Unidades de Pasta para empanadas. Pasta o masa a base de harina de trigo, lista para hacer empanadas, flautas, pancakes, mantener refrigerada. Cumplir con resolución 5109 en rotulado y fecha de vencimiento no menor a 1 mes.	30	paq x 12 unid
84	50192901	Pasta spaguetti x 500 gr	Bolsa por 1 lb mínimo de Pasta espaguetti. Presentación por libra de Producto elaborado mediante el secado apropiado de las diferentes figuras formadas a partir de una masa sin fermentar elaborada con derivados de trigo y agua, el color debe ser amarillo de consistencia dura, olor y sabor propios del producto, empacado en bolsas de polipropileno por libra	200	Bolsa por 1 libra
85	50304610	Patilla Kilo	Patilla con presentación en Kilogramos. Presentación por kilo de Fruto baya globosa u oblonga, el color de la corteza es variable, pudiendo aparecer uniforme (verde oscuro, verde claro o amarillo) o a franjas de color amarillento, grisáceo o verde claro sobre fondos de diversas tonalidades verdes, pulpa rojo o rosada. embalada en canastilla. Fruta en buen estado de maduración que permitan su manipulación.	20	kilo
86	50111515	Pechuga De Pollo kilo	Presentación por kilogramo de Pechuga de pollo, con hueso, con piel, sin empaque y congelada a temperatura entre -12 y -18 °C, en buenas condiciones sanitarias de empaque y transporte., no puede presentar fracturas,	300	kilo

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote y peso, el producto refrigerado se requiere con una vida útil de cinco (15) días contados a partir de la fecha de entrega		
87	50307024	Pepino Cohombro Kilo	Pepino cohombro con presentación en Kilogramos. Presentación por kilo con las siguientes características: De aspecto fresco y consistencia firme. Desarrollados y maduros. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. Libres de magulladuras, humedad exterior anormal, embalado en canastilla.	120	kilo
88	50305400	Pera variedad agua kilo	Pera variedad agua con presentación en Kilogramos. Presentación por kilo de Pera entera, sana, limpia, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos, de magulladuras, de humedad exterior anormal y de olor y sabor extraños. Se excluyen los frutos que presente piel opaca, arrugada o con manchas, igualmente que estén afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo. Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto. El producto debe presentar las siguientes características: Color verde claro intenso o amarillo brillante o amarillo pardo, pulpa de color blanca o crema. Sabor azucarado, jugoso. Aroma	50	kilo

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			característico. Consistencia firme, dura, que no esté muy blanda. Apariencia homogénea. No se permite la inclusión de frutas en estado verde o sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. No deben presentar signos de infestación o infecciones. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas		
89	50404100	Perejil liso kilo	Perejil con presentación en Kilogramos. Presentación por kilo de Perejil crespo fresco corriente a granel Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Desarrollados y maduros. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. Libres de magulladuras, humedad exterior anormal. Con normatividad de rotulado.	30	kilo
90	50111515	Pierna de pollo con muslo kilo	Presentación por kilogramo de Pernil de pollo con muslo sin rabadilla, con su respectiva piel, grasa y hueso obtenida del corte que comprende, una base ósea formada por el fémur, la tibia y peroné con su respectiva masa muscular, no debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable, , el producto refrigerado entre 1 ºC y 4 ºC se requiere con una vida útil de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega, el producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento	300	kilo

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
91	50405600	Pimenton rojo kilo	Pimentón rojo con presentación en Kilogramos. Presentación por kilo de Pimentón fresco, de primera y entregado en canastilla. Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Desarrollados y maduros. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. Libres de magulladuras, humedad exterior anormal.	60	kilo
92	50171500	Pimienta en polvo bolsa x kilo	Bolsa por 1 Kilogramo de Pimienta en polvo, empacado en bolsa laminada metalizada (PetBioAlumenPolietileno) por kilo, debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacado (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a seis meses a partir de la fecha de entrega, cumplir con la resolución 2606 de 2009 y NTC 1453, el proveedor debe presentar ficha técnica del Producto	3	kilo
93	50305602	Piña Oro Miel Kilo	Piña oro miel (MD2) con presentación en Kilogramos. Presentación por kilo de Fruto dulce de pulpa de color amarillo, con un corazón visible cuando se realiza corte transversal. Cáscara rugosa y gruesa y corona compuesta por hojas, cuya característica es que son gruesas.Entera, sana, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco con los ojos bien formados y llenos. Limpia, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, libre de magulladuras, de humedad exterior anormal y	50	kilo

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			de ataque de insectos. La corona debe tener aspecto fresco, estar bien adherida a la fruta y se debe separar fácilmente del producto. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Color amarillo verdoso. Corona verde, libre de quemaduras por el sol, Sabor y aroma característico, Consistencia firme. La madurez de la piña se aprecia visualmente por su color externo. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto		
94	50181708	Polvo para hornear kilo	Bolsa impresa por 1 Kilogramo de Polvo para hornear. Mezcla homogénea de ingredientes que actúan como agentes leudantes en productos de panadería, pastelería, etc. .Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, peso, lote de producción y fecha de vencimiento.	3	kilo
95	50131802	Queso Bloque Doble Crema x 2.5 k	Bloque por 2,5 Kilogramos de queso doble crema. Producto fresco, hilado, semigraso y semiblando en bloque, empacado en bolsa plástica termoformable al vacío. su vida	30	Bloque por 2,5 Kilogramos

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			util 30 dias , condiciones de refrigeracion entre 2ºC a 6ºC. Debe estar Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, peso, lote de producción. Registro sanitario INVIMA		
96	50131801	Queso Salado tipo costeño kilo	Bolsa impresa por 1 Kilogramo de queso salado tipo costeño. Producto fresco , graso, salado y duro , empacado en bolsa plastica termoformable al vacio, vida util 6 meses, condiciones de refrigeracion entre 2ºC a 6ºC . Debe estar Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, peso, lote de producción. Registro sanitario INVIMA	24	kilo
97	50471900	Remolacha kilo	Remolacha con presentación en Kilogramos. Presentación en kilo con las siguientes características: Sin hojas deben idealmente ser uniformes y con una forma característica de la variedad. Encontrarse sano y sin daños ajenos a la naturaleza del producto. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Libres de olor, sabor o cuerpos extraños visibles. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal.	41	kilo
98	50412300	RePollo kilo	Repollo con presentación en Kilogramos. Presentación en kilo con las siguientes características:Presenta una	40	kilo

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			forma esférica, la superficie es lisa, tamaño es variable presenta diferentes tonalidades, debe tener un aspecto fresco, sano exento de manchas negras y otros objetos extraños, libre de humedad, color verde blanco, textura dura y firme al tacto, embalada en canastillas limpias.		
99	50171551	Sal refinada alta pureza x kilo	Bolsa por 1 Kilogramo de Sal refinada. Presentación por kilo y Enriquecido con yodo de acuerdo a la normatividad vigente, ingredientes: cloruro de sodio, yoduro de potasio, fluoruro de potasio y anticompactante ferrocianuro de sodio (E535), producto obtenido del proceso de evaporación al vacío y purificación de salmuera, la sal se debe presentar en forma de cristales blancos, inodoros y sabor salino característico, la sal debe estar exenta de sabores y olores extraños, debe tener color uniforme, no debe tener grumos, ni materiales o contaminantes extraños, exenta de excretas animales, la sal debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1254, el producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, cumplir con la resolución No. 5109 de 2005. bolsa de polietileno por kilo.	150	kilo
100	50112000	salchicha maxiperro paq x 20 unid	Paquete por 20 Unidades de Salchicha maxiperro. Producto cárnico a base de carne de res y/o de carne de cerdo, escaldados o cocidos. Utilizado en la elaboración de comida rápida , mínimo de 1100 g,	60	paq x 20 unid

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			mantenerse refrigerada. Fecha de vencimiento no menor a 1 mes.		
101	50171831	Salsa BBQ tarro x 4.5 kg	Tarro por 4,5 Kilogramo mínimo de Salsa BBQ. Producto formado a partir de tomate, azúcares, vinagre de alcohol, almidón, sal, estabilizantes, acidulante, conservadores, aromas y especias, color, olor y sabor característico, con registro sanitario y fecha de vencimiento mayor a 6 meses.	8	tarro x 4.5 kg
102	50171831	Salsa de ají tarro x 320 gr	Tarro por 320 gramos mínimo de Salsa de ají. Producto cremoso hecho a base de vegetales que contiene más de 50% de ají natural y aditivos permitidos, la salsa de ají se debe presentar en forma de pasta o emulsiones, debe estar exenta de sustancias tóxicas y no debe ocultar reacciones a sustancias no permitidas, Garrafa por 3,4 Kilogramo mínimo de salsa de soja o salsa de soya. Condimento producido al fermentar semillas de soja con los hongos Aspergillus oryzae o Aspergillus sojae Es ideal para acompañar comidas tanto orientales como occidentales ya sean verduras fritas, arroz, empanizados, al igual que sopas, incluso algunas gotas agregadas a aderezos de ensaladas, además también puede ser incluida con las carnes ya que su sabor es ideal para marinarlas o freírlas como pescado, pollo, res, cerdo etc. Es un condimento salado, pero con un toque dulce.	8	tarro x 320 gr
103	50171831	Salsa de tomate tarro x 4.4 kg	Tarro por 4,4 Kilogramo mínimo de Salsa de tomate. Producto	8	tarro x 4.4 kg

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			elaborado a partir de tomates sanos y maduros, enteros, troceados y triturados o de pulpa, pasta o concentrado de tomate, la consistencia es semisólida, con adición de condimentos y especias, sin colorantes no se permite la adición de almidones naturales o modificados, exenta de excretas de animales, debe ser de consistencia blanda y uniforme, el olor propio del tomate, sabor agridulce y libre de sabores extraños, color rojo uniforme.		
104	50171831	Salsa negra galon x 3.78 lt	Galón plástico por 3.8 litros de Salsa negra dónde conserve sus características de sabor y especifique fecha de elaboración, número de lote y fecha de vencimiento de 6 meses posterior a la entrega.	8	galon x 3.78 lt
105	50171831	Salsa soya garrafa x 3.4 kg	Garrafa por 3,4 Kilogramo mínimo de salsa de soja o salsa de soya. Condimento producido al fermentar semillas de soja con los hongos Aspergillus oryzae o Aspergillus sojae Es ideal para acompañar comidas tanto orientales como occidentales ya sean verduras fritas, arroz, empanizados, al igual que sopas, incluso algunas gotas agregadas a aderezos de ensaladas, además también puede ser incluida con las carnes ya que su sabor es ideal para marinarlas o freírlas como pescado, pollo, res, cerdo etc. Es un condimento salado, pero con un toque dulce.	8	garrafa x 3.4 kg
106	50111513	Sobrebarriga de res entera kilo	Corte entero por kg para rellenar, se entrega refrigerada entre 0°C y 4°C, en buenas	55	kilo

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			condiciones sanitarias de transporte		
107	50406500	Tomate Chonto Kilo	Tomate chonto con presentación en Kilogramos. Redondo sin protuberancias ni deformaciones. Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Desarrollados y maduros. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. Libres de magulladuras, humedad exterior anormal, embalado en canastilla.	130	kilo
108	50406500	Tomate De árbol kilo	Tomate de árbol con presentación en Kilogramos. Presentación en kilo con características: El fruto es de corteza lisa y brillante, posee colores y formas variadas que pueden ir desde el amarillo hasta el morado oscuro, con formas redondas, ovaladas o acorazonadas en algunos casos Enteros, con la forma característica de la variedad. De aspecto fresco y consistencia firme. Desarrollados y maduros. Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. Libres de magulladuras, humedad exterior anormal, embalados en canastilla.	96	kilo
109	50406511	Tomate verde milano kilo	Tomate verde milano con presentación en Kilogramos. Presentación en kilo con características: La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento. Sin manchas externas, sin indicios de infecciones internas y/o externas	50	kilo

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos ni indicio de pudrición. No deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.		
110	50424125	Tomillo molido kilo	Bolsa por 1 Kilogramo de Tomillo molido. Presentación en kilo de Tomillo molido, sanas, desecadas y molturadas de Thymus vulgaris, características específicas del producto, ausencia de materias extrañas. Bolsa de polietileno por kilo.	2	kilo
111	50111514	Tocino	Presentación por kg de Tocino, empacado, crudo, sin piel, refrigerado entre 0°C y 4°C, grasa proveniente del dorsal del cerdo, en buenas condiciones sanitarias de transporte y fecha de vencimiento 6 meses	50	KG
112	50303400	Uva isabella bandeja x 500 gr	Bandeja por 500 gramos mínimo de Uva isabella. Producto de piel tersa y sin picaduras. Firmes al tacto, racimos sanos sin maduración excesiva. Empacadas en bandeja de icopor	10	Bandeja por 500 gramos

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			forradas con vinipel, embaladas dentro de canastillas limpias.		
113	50303472	Uva roja red globe kilo	Uva roja red globe con presentación en Kilogramos. Presentación en kilo con características: Fruto redondo de color rojo, rojo vino, rosa, roja violácea, con muy buena conservación frigorífica, suave al tacto y dura, libre de problemas fitosanitarios, embalada en canastillas.	10	kilo
114	50171707	Vinagre blanco galon x 3.78 lt	Galón por 3,78 Litros mínimo de vinagre blanco. Es un producto líquido obtenido de la fermentación natural, contenido de acético entre 4 y 4,5%, incoloro, ausencia de colorantes adicionados,	8	galón x 3.78 lt
115	50171708	Vino de cocina blanco botella x 750 ml	Botella de vidrio por 750 ml de vino de cocina blanco. Debe tener aspecto homogéneo, olor característico, sabor característico, consistencia típica.	3	botella x 750 ml
116	50171708	Vino de cocina tinto Gar	vino de cocina tinto. Debe tener aspecto homogéneo, olor característico, sabor característico, consistencia típica. Botella de vidrio por 750 ml	3	GAR
117	50407017	Yotas Kilo	Yotas con presentación en Kilogramos. Presentación por kilo con características: Es una baya globosa verde, presenta cáscara de textura rocosa, al interior la textura es suave de color verde blanco. Embalada en canastillas, sin golpes y en buen estado de maduración.	10	kilo
118	50407070	Yuca	Yuca con presentación en Kilogramos. Presentación por kilo con características: Las yucas, deben ser enteras,	100	Kilo

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN DETALLADA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
			frescas, limpias, no bifurcadas, con la forma característica de la variedad, Libres de raíces secundarias, heridas, cortaduras o nódulos. Embalada en canastilla.		
119	50402500	Zanahoria kilo	Zanahoria con presentación en Kilogramos. Presentación por kilo con características : Variedad precoz. Follaje verde claro, corto y fino. Raíz delgada, cilíndrica de punta obtusa, de 16 cm de longitud, sin corazón, carne color anaranjado fuerte. Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Enteras: Encontrarse sano y sin daños ajenos a la naturaleza del producto. Limpias: libres de olores y sabores extraños. Exentas de cualquier daño causado por congelación o refrigeración. Libres de humedad externa anormal, embalada en canastillas	45	kilo

2.7 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES QUE DEBEN CUMPLIR LOS BIENES/SERVICIOS/OBRAS

- Las especificaciones técnicas son las determinadas en la ficha técnica, la cual contiene las condiciones definidas y debe ser de cabal cumplimiento por el oferente y el contratista, teniendo en cuenta adicionalmente que solamente se recibe la presentación de una (1) oferta por proponente.

- El oferente deberá cumplir con el alcance del objeto y todas las especificaciones técnicas descritas en los estudios previos e invitación.

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

- El contratista debe pagar todos los derechos, impuestos, tasas, contribuciones y similares que se causen por razón de perfeccionamiento del contrato y aquellos que se deriven de su ejecución, de conformidad con las leyes colombianas.

- El oferente debe haber estudiado los costos y riesgos tributarios durante la etapa previa de preparación de la propuesta y que en consecuencia estén incorporados en el precio ofrecido.

- Cumplir con idoneidad y eficacia el objeto del contrato y su alcance. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas.

- Garantizar que los bienes suministrados sean de primera calidad y cumplan con las normas técnicas y de seguridad exigidas por la ley colombiana.

- El oferente (s) deberá priorizar en el empaque de los alimentos, el uso de materiales y productos que sean reciclables, biodegradables o reutilizables, y que provengan de fuentes sostenibles y certificadas. Queda prohibida la compra y uso de materiales de un solo uso, plásticos no reciclables y cualquier insumo que no contribuya al cumplimiento de la misión institucional y a la minimización del impacto ambiental.

2.8 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.8.1 Obligaciones generales del contratista

1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
2) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3) Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.
4) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
6) Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.
7) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
8) Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. **El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.**
9) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.

10) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.
11) Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.
12) Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.
13) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.
14) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado.
15) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.8.2 Obligaciones específicas del contratista

1. Cumplir con la totalidad de las especificaciones técnicas descritas en el numeral 2.6 del Estudio previo.
2. Suministrar los bienes contratados en las cantidades requeridas, con las características técnicas exigidas y en condiciones óptimas de calidad, salubridad y presentación.
3. Cumplir con la normatividad sanitaria vigente aplicable a alimentos, incluyendo las disposiciones expedidas por el INVIMA.
4. Garantizar condiciones de inocuidad alimentaria durante almacenamiento, transporte y entrega de los productos.
5. Mantener la cadena de frío en productos cárnicos y demás bienes que lo requieran, asegurando que no se rompa en ninguna etapa del proceso logístico.
6. Entregar productos con una vida útil no inferior al setenta y cinco por ciento (75%) al momento de la entrega.
7. Garantizar el peso exacto y la calidad de los productos, permitiendo su verificación por parte del supervisor.
8. Remplazar o sustituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, en un término no mayor a 24 horas, los productos que resulten de mala calidad o con especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos por la Entidad, sin costo adicional para el SENA.
9. En caso de incumplimiento en la reposición dentro del término señalado, el SENA podrá iniciar las actuaciones contractuales correspondientes, incluyendo la imposición de multas, la declaratoria de incumplimiento y/o la efectividad de las garantías.
10. Realizar la entrega de los productos en la fecha y los horarios establecidos por el supervisor del contrato.

11. Asumir la totalidad de los costos de transporte, cargue, descargue, embalaje y demás gastos logísticos necesarios para la correcta ejecución del contrato.
12. En caso de devoluciones por incumplimiento en calidad o especificaciones, asumir los costos de transporte y reposición.
13. Mantener durante la ejecución del contrato los precios adjudicados, sin generar sobrecostos adicionales para la Entidad.
14. Cumplir con el pago de obligaciones tributarias, fiscales y parafiscales a que haya lugar.
15. Suscribir el acta de inicio una vez se perfeccione y legalice el contrato, previa presentación de: Información y contactos efectivos (correos electrónicos, teléfonos fijos y celulares que se habilita; identificando al líder de proceso logístico, quién dará soporte al SENA durante la ejecución del contrato sobre todas las acciones y actividades que demande el contrato, en correlación directa con la supervisión designada por el SENA.
16. Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.

2.8.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

1) Certificado de cumplimiento e implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST. Normativa Dec. 1072/2015 (2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.
2) Certificación emitida por el oferente de designación al responsable del SG-SST, Fotocopia de cédula, licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG- SST, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas y su actualización Curso de 20 Horas si aplica.
3) Certificado de la ARL o reporte ante el ministerio de trabajo vigencia anterior de la autoevaluación de estándares mínimos basados en la Resolución 0312 del 2019 teniendo en cuenta el número de trabajadores y nivel de riesgo de acuerdo con la actividad económica. Aquellos oferentes que tengan un puntaje igual o inferior a 85% deberán entregar el respectivo plan de mejoramiento. La expedición de esta no podrá ser superior a un año.
4) Personas Independientes: Certificación firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no está obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. Nota: De acuerdo con la resolución 0312 de 2019 en el Parágrafo 2. No están obligados a implementar los Estándares Mínimos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo.

2.8.4 Obligaciones ambientales del contratista

CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS SANITARIOS

1. Aportar, según corresponda al nivel de riesgo en salud pública del alimento, la respectiva **notificación sanitaria, permiso o registro sanitarios**, conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 y Resolución 719 de 2015.

2. Garantizar que todos los productos objeto del contrato cuenten con la autorización sanitaria vigente expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), cuando aplique.

FICHAS TÉCNICAS

3. Entregar ficha técnica de cada producto ofertado, elaborada conforme al formato y lineamientos establecidos por el INVIMA, incluyendo composición, condiciones de conservación, vida útil, presentación y demás especificaciones técnicas.

PRODUCTOS CÁRNICOS

4. Aportar Registro y Autorización Sanitaria vigente emitida por el INVIMA para plantas de beneficio, desposte, desprese y procesamiento de derivados cárnicos.
5. Presentar el último registro o acta de inspección oficial realizada por el INVIMA a la planta de beneficio correspondiente.
6. Aportar Inscripción y Autorización Sanitaria expedida por la entidad territorial de salud competente para establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y derivados cárnicos.
7. Presentar el último concepto o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario con resultado favorable.

ROTULADO Y ETIQUETADO

8. Garantizar que todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales o importadas, cumplan con el etiquetado nutricional y frontal de advertencia conforme a la Resolución 810 de 2021.
9. Cumplir con los requisitos generales de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

10. Aportar concepto sanitario favorable del vehículo destinado al transporte de alimentos.
11. Presentar Autorización Sanitaria y Registro para el Transporte de Carne y Productos Cárnicos, cuando aplique.
12. Garantizar que los vehículos destinados al transporte de alimentos cumplan con las condiciones sanitarias exigidas por la normatividad vigente.

CONDICIONES TÉCNICAS DE LOS VEHÍCULOS

13. Garantizar que el vehículo cuente con señalización visible en ambos laterales con la leyenda: **“Transporte de Alimentos”**.
14. Asegurar que el vehículo disponga de dotación adecuada, tales como estibas plásticas, canastillas sanitarias y, cuando se requiera, instrumentos de medición como termómetros calibrados.
15. En el caso de transporte en furgones térmicos, garantizar la disponibilidad de ganchos, bandejas, empaques u otros elementos que eviten contaminación del producto.

OBLIGACIONES CONDUCTOR Y PERSONAL MANIPULADOR

16. Aportar certificación vigente de manipulación de alimentos.
17. El conductor deberá presentar certificado médico que acredite aptitud para manipulación de alimentos.
18. El conductor y/o transportador de alimentos deberá aportar licencia de conducción vigente.
19. El conductor y/o transportador de alimentos deberá presentar registros de limpieza y desinfección del vehículo.
20. El conductor y/o transportador de alimentos deberá presentar registros de entrega de elementos de protección personal y dotación (uniforme completo, tapabocas, gorro, entre otros).

ALIMENTOS REFRIGERADOS Y/O CONGELADOS

21. Garantizar el mantenimiento de la cadena de frío durante transporte y entrega.
22. Presentar documento que evidencie el sistema de monitoreo y registro de temperaturas.
23. Transportar los productos bajo condiciones que aseguren la conservación hasta su destino final, verificable mediante planillas de registro de temperatura del vehículo o del producto en cargue y descargue.
24. En vehículos sin unidad de frío, disponer de sistemas de monitoreo apropiados, tales como termómetros de punzón calibrados, cintas indicadoras o termógrafos desechables.

VERIFICACIÓN PREVIA AL DESCARGUE

25. El contratista acepta que previo al descargue, el SENA verifique que los recipientes de transporte estén fabricados en materiales que permitan adecuada limpieza y desinfección, que los alimentos no estén en contacto directo con el piso del vehículo, que las unidades de transporte refrigeradas o congeladas cuenten con sistema visible y funcional de monitoreo de temperatura y que los productos cumplan con los requisitos de rotulado vigentes.

PLAN ESTRATÉGICO DE SEGURIDAD VÍAL-PESV

26. Aportar certificación firmada por el representante legal en la que conste que la empresa cuenta con un **Plan Estratégico de Seguridad Vial (PESV)** implementado conforme a la Resolución 40595 de 2022 y normas que la modifiquen o sustituyan.
27. Permitir la verificación del cumplimiento del PESV durante la ejecución contractual cuando la entidad lo requiera.

2.8.5 Obligaciones del SENA

1) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
2) Rechazar los bienes y/o servicios cuando estos no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.
3) Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el contratista, con ocasión de la correcta ejecución del negocio jurídico suscrito.
4) Suministrar la información que previamente requiera el contratista en relación con el objeto del presente contrato.

5) Suscribir conjuntamente con el contratista y/o la Interventoría las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
6) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar. Para tal efecto, el Supervisor dará aviso oportuno al ordenador del gasto o a su delegado, sobre la ocurrencia de hecho constitutivo incumplimiento o mora de las prestaciones contratadas.
7) Informar al proveedor la forma como se deben presentar las facturas o documento equivalente.
8) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.9 PLAZO DE EJECUCIÓN

El término de ejecución del contrato será de sesenta (60) días calendario desde la fecha de adjudicación de este, contados a partir del cumplimiento de la suscripción de los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato/aceptación de la oferta (entiéndase registro presupuestal y aprobación de la garantía única).

2.10 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será en el Km 47 vía al mar. El Playón, Santander, Centro Atención Sector Agropecuario - Santander - Sede Aguas Calientes.

2.11 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio Km 47 vía al mar-El Playón, Santander, Centro Atención Sector Agropecuario - Santander - Sede Aguas Calientes

2.12 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Pagos que se realizarán durante el contrato	Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato	Requisito para el pago
No aplica	No aplica	No aplica

Otra forma de Pago	El contrato se pagará de la siguiente forma: El SENA regional Santander cancelará al CONTRATISTA el valor del contrato, en un único pago, dentro de los 15 días calendario siguientes a la presentación de la factura o cuenta de cobro, soportada con la certificación del recibido a satisfacción del supervisor del contrato, y los documentos que acrediten el pago de las obligaciones con el Sistema Integral de Seguridad Social (Artículo 23 Ley 1150 de 2007), estableciendo una correcta relación de los montos adeudados y las sumas que debieron haber sido cotizadas. Los pagos se encuentran sujetos a la disponibilidad del PAC.

	Para la presentación de la cuenta de cobro se tendrá en cuenta el instructivo GRF-I- 002 “Instructivo documentos requeridos para el registro de la obligación y trámite de pagos” y las estipulaciones de las circulares No. 01- 3-2020-000054, 01-3-2020-000065 y la circular 3- 2024-000019, expedidas por la Dirección Administrativa y Financiera del SENA. a. Para las personas jurídicas deberán anexar Certificación del pago de los aportes parafiscales no mayores a 30 días, firmada por el Revisor Fiscal o Representante Legal, cuando lo firme el contador o revisor fiscal, se debe adjuntar copia de la CC del profesional, copia de la tarjeta profesional y copia del certificado de antecedentes expedida por la Junta central de contadores públicos. b. Contribución FIC (cuando aplique). c. Orden de pago mediante radicado On-Base impartida por el Ordenador de Gasto, documento que será tramitado por parte de la entidad. d. Los documentos deben ser anexados y enviados a la entidad en dos archivos que se llamarán GESTIÓN FINANCIERA Y GESTIÓN CONTRACTUAL, utilizando la plataforma SECOP II, tal cual se explica en la citada Circular 01- 3-2020-000065 de 2020, y la circular 3-2024- 000019. e. Si el contratista o proveedor es clasificado como responsable de IVA, entregará factura de venta o documento equivalente, siempre que cumpla con lo establecido en el artículo 617 del Estatuto Tributario y que se puede consultar en el documento GRF-I-002 Instructivo documentos requeridos para el registro de la obligación y trámite de pagos. Este documento es escaneado y subido como un tercer documento en SECOP II, anexo con el radicado expedido por la entidad, siguiendo la estructura: FV_N° f. Cuando el contratista sea agente auto retenedor deberá informar en la factura esta condición con la finalidad de no efectuar la retención por parte del SENA. g. En caso de estar obligado a facturar electrónicamente el proveedor deberá presentar la facturación electrónica validada previamente por la DIAN, conforme a las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 05 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 05 de mayo del 2020. se requiere que esté debidamente registrada y aprobada en el perfil SIIF NACIÓN aprobador del Supervisor del contrato. En caso de errores se deben ajustar con notas créditos (NC) o Notas débitos (ND). Con el fin de dejar en saldo cero cualquier facturación a nombre del SENA en el aplicativo SIIF NACION. h. En relación con los descuentos de ley relacionados con la retención en la fuente RENTA, Retención en la fuente ICA, retención de IVA, se realizarán en el momento de tramitar el pago, la retención a practicar depende de la naturaleza del proveedor, en caso de emitirse por parte de la DIAN, Gobernación, alcaldía entre otros durante la ejecución del contrato nueva normatividad que generen retenciones adicionales, se aplicarán inmediatamente. i. Los pagos se desarrollarán de acuerdo con disponibilidad de cupo PAC mediante giro directo a la cuenta que determine el contratista y previo cumplimiento de los requisitos establecido en el aplicativo compromiso “ Formato Lista de Chequeo Documentos Requeridos para el Pago ” GRF-F- 088 o demás que lo sustituya y los

	establecidos en el numeral 9.1 Adquisición de bienes y servicios del instructivo GRF- I- 002 “Instructivo documentos requeridos para el registro de la obligación y trámite de pagos Lineamientos y requisitos para la recepción de facturación electrónica expedida por el contratista y proveedores (circular 3-2024- 000019 25/01/2024): En atención a lineamientos para la recepción de facturación electrónica en el SENA, frente a las facturas, notas débito y notas crédito, emitidas por parte de sus proveedores y contratistas, de acuerdo con las actualizaciones realizadas por parte de la Administración del aplicativo SIIF Nación. Las entidades ejecutoras del Presupuesto General de la Nación, al realizar el registro de la obligación, el sistema identificará si el tercero beneficiario de la misma es sujeto obligado a facturar electrónicamente, y al verificarlo solicitará la consulta y vinculación de la(s) factura(s) electrónica(s) de venta en estado “Aprobada” (s) por el supervisor y/o tácitamente, según lo define la norma, para continuar con el proceso de pago. Es de anotar, que la información tributaria de los terceros (Proveedor o Contratista) creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web, por lo cual el sistema validará de forma automática la responsabilidad 52 – Facturador electrónico, 48 – Responsable del Impuesto de IVA y 47- RST régimen Simple de Tributación que se encuentra en el RUT, en consecuencia cualquier tercero que tenga este tipo de responsabilidades, deberá de forma obligatoria suministrar factura de venta electrónica por cualquier tipo de operación que lleve a cabo con el SENA

2.13 PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	**SI:**	.	**NO:**	X	
Número de desembolsos que se realizarán durante el contrato	**Determine el porcentaje que cada desembolso representa frente al valor total del contrato**		**Amortización**		**Requisito para el desembolso**
NO APLICA	NO APLICA		NO APLICA		NO APLICA

2.14 CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría:	**SI:**	

	NO:	**X**

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	La supervisión de la ejecución del presente contrato estará a cargo del funcionario que designe el Subdirector del Centro de Atención al Sector Agropecuario SENA- Regional Santander, quien será designado por el Ordenador del Gasto, lo anterior, para desarrollar las actividades de vigilancia, seguimiento y control del cumplimiento de este tendiente a asegurar su correcta ejecución. Dicha función es inherente, obligatoria y complementaria a las funciones que debe cumplir el empleado público. Este supervisor actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión del SENA (GCCON-M-002 Versión 05 o la que se encuentre vigente en el momento de la ejecución del contrato) y contará con un apoyo en la supervisión, igualmente designado por el Ordenador del Gasto.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de **Denis Omar Laguado Jaimes**- Profesional G03 como supervisor del contrato, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.	

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN

Mínima cuantía

3.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

A este proceso de selección y al contrato que de él se derive le son aplicables los principios y disposiciones consagrados en la Constitución Política, la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y la Ley 1474 de 2011, así como sus decretos reglamentarios, en especial el Decreto 1082 de 2015, y demás normas concordantes y complementarias.

Atendiendo al objeto y a la cuantía del proceso, la cual no supera el diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la Entidad para contratar, se empleará la modalidad de selección de **Mínima Cuantía**, conforme a lo dispuesto en el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.1.5.1 y siguientes del Decreto 1082 de 2015.

La presente modalidad de selección se aplica en consideración a que la cuantía y el objeto de la contratación no corresponden a ninguna de las demás modalidades de selección previstas en la Ley 1150 de 2007, garantizando la selección objetiva de la oferta más favorable para la Entidad, con estricta observancia de los principios de transparencia, economía y responsabilidad, y de los parámetros legales definidos para el efecto.

En cumplimiento de lo dispuesto en el literal b) del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2207, los valores que determinan la menor cuantía, y que sirven de base para establecer la mínima cuantía en las entidades públicas, se calculan en función de sus presupuestos anuales expresados en salarios mínimos legales mensuales vigentes (SMLMV), por tanto, para las entidades cuyo presupuesto anual sea igual o superior a 1.200.000 SMLMV, la menor cuantía estará definida hasta un límite de 1.000 SMLMV.

Por su parte, el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020 y el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 establecen que la mínima cuantía corresponde al valor que no supera el diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la Entidad Estatal.

Estas disposiciones buscan garantizar un marco normativo claro y uniforme para los procesos de contratación estatal durante la vigencia correspondiente.

De otra parte, se tendrá en cuenta lo establecido en la circular 3-2026-000010 del 13 de enero de 2026, expedida por la directora Jurídica de la Dirección General del SENA, en la que se establece las cuantías para la presente vigencia conforme con lo establecido en la Ley 1150 de 2007 en la que se estimó para la mínima cuantía lo siguiente:

Mínima Cuantía	Adquisición en grandes superficies o tienda virtual Procedimiento de mínima cuantía	Puede hacerse la adquisición por la tienda virtual, a través de Colombia Compra Eficiente. Contrataciones cuyo valor no excede del 10% de la menor cuantía de la entidad.	Proceso cuyo valor no supere los $175.090.500

Aplicando los preceptos normativos mencionados al Servicio Nacional de Aprendizaje SENA para la vigencia 2026, se han definido las siguientes variables:

CONCEPTO	CUANTÍAS
Salario mínimo legal mensual para 2026	$1.750.905
Presupuesto SENA para la vigencia 2026	$6.391.461.225.447
Presupuesto SENA expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes.	3.650.375,79 SMLMV

III. CUANTÍAS

Menor cuantía (Hasta 1000 SMLMV)	$1.750.905.000
Mínima Cuantía, cuyo valor no exceda el 10% de la menor cuantía	$175.090.500

En el mismo sentido, la Circular No. 3-22-000044 del 28 de febrero de 2022 señaló:

> *"3.2. Modalidad de Selección de Mínima Cuantía. El Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA deberá hacer uso de los Acuerdos Marco de Precios para la adquisición de bienes y servicios con características técnicas uniformes que se encuentren vigentes en la Tienda Virtual del Estado Colombiano, siempre que la cuantía del proceso no sea superior al diez por ciento (10%) del valor de la menor cuantía establecida para la entidad en los términos de la Ley 1150 de 2007*.

En el evento en que la cuantía no supere el 10% del valor de la menor cuantía establecida para la entidad, se deberá acudir a la modalidad de mínima cuantía, lo anterior, atendiendo lo señalado en el Concepto C–105 de 2022 emitido por Colombia Compra Eficiente que establece lo siguiente: *"De conformidad con lo expuesto, esta Agencia concluye que, con base en la nueva regulación establecida por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020 y reglamentada con el Decreto 1860 de 2021, no hay concurrencia entre las modalidades de la selección abreviada por Acuerdo Marco de Precios y de Mínima Cuantía y, por tanto, cuando el valor del objeto que se pretende contratar no exceda del 10% de la menor cuantía de la entidad, independientemente de su objeto, se debe adelantar el procedimiento de contratación con base en la modalidad de selección de mínima cuantía, pues en este caso no debe tenerse en cuenta el objeto sino solo el valor del contrato"*.

En consecuencia, teniendo en cuenta que el presupuesto oficial asignado para el presente proceso de contratación no excede el diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la Entidad, corresponde adelantar el proceso de selección bajo la modalidad de **Mínima Cuantía**, conforme a las disposiciones legales y reglamentarias previamente citadas.

3.2 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

La posibilidad de limitar un proceso a Mypimes solo será procedente cuando el presupuesto sea inferior a USD 125.000.

El Proceso de selección es inferior a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (USD 125.000)	SI	X	NO	

Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.2., 2.2.1.2.4.2.3., y 2.2.1.2.4.2.4. del Decreto 1860 de 2021, el Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA podrá limitará a Mipyme nacional colombiana con mínimo un (1) año de existencia el presente proceso de selección, toda vez que el valor del Proceso de contratación no es mayor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000,00), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

3.2.1 Forma de acreditación

Para que proceda la limitación se deberán recibir como mínimo dos (2) manifestaciones de interés en participar. Las manifestaciones deberán ser presentadas en el SECOP II mediante mensaje público.

El interesado deberá acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

a) Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.
b) Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el Representante Legal y el Contador o Revisor Fiscal, si están obligados a tenerlo, a la cual se adjuntará copia del Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente.

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

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

Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del Registro Mercantil, del Certificado de Existencia y Representación Legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo de sesenta (60) días calendario anteriores a

la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

NOTA. El SENA publicará un aviso mediante mensaje público dentro del proceso de selección para informar si el mismo no será limitado a Mipymes. Lo anterior, para conocimiento de todos los interesados.

4. VALOR ESTIMADO DEL (DE LOS) CONTRATO(S)

El valor estimado del contrato será hasta por la suma de **CIENTO SESENTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS ($169.999.542,00) M/CTE**. IVA incluido, cuando a ello hubiere lugar, y demás impuestos, costos directos e indirectos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal o de carácter legal.

4.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

Para conocer el estudio del sector realizado por la entidad para el presente proceso, remítase al anexo titulado “Análisis y estudio del sector”.

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, la **Unidad Centro de Convivencia-Sede Aguascalientes El Playón Santander** adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó el valor para contratar la **compra de víveres para Centro de Convivencia de la sede Aguas Calientes, primer trimestre del CASA Sena regional Santander,** tal como se evidencia en el documento anexo Estudio de marcado y Análisis del sector, el cual forma parte integral del presente documento.

Para la determinación de los precios de mercado se utilizaron, entre otras, las siguientes metodologías:
Cotizaciones y precios históricos de la entidad

La Entidad realizó la solicitud de pre-cotización se realizó a través de la plataforma de SECOP II por medio del siguiente link: **https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.10063636&isFromPublicArea=True&isModal=False**. y mediante correo electrónico, dejando expresamente señalado que ni la formulación de la solicitud ni la presentación de la cotización generan compromiso u obligación por parte del SENA, en tanto no corresponden a un procedimiento formal de selección de contratistas.

Como resultado de lo anterior, se recibieron dos (02) pre–cotizaciones, remitidas vía correo electrónico a la Unidad Centro de Convivencia – Sede Aguascalientes El Playón, las cuales fueron utilizadas para efectuar el análisis comparativo y la determinación de precios promedio dentro del estudio de mercado incorporado al presente proceso.

Adicionalmente, al análisis de precios se incorporaron los valores históricos correspondientes al contrato ejecutado durante la vigencia 2025, con el fin de contar con un referente adicional para la validación del comportamiento del mercado.

El presupuesto oficial establecido incluye el Impuesto al Valor Agregado (IVA), así como todos los costos directos e indirectos en los que deba incurrir el contratista para la legalización, ejecución y cumplimiento del contrato, incluidos transportes, impuestos, tasas, contribuciones y demás descuentos de ley a que haya lugar.

En consecuencia, el presupuesto oficial se fijó con base en el promedio de las pre–cotizaciones recibidas y el análisis técnico realizado por el área competente, conforme a las variables y rubros descritos detalladamente en el documento "Análisis del Sector".

NOTA. Las variables utilizadas para calcular el presupuesto y los rubros que lo componen se encuentran descritas en el Análisis del sector.

4.2 ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO			
PRESUPUESTO		**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	**x**	**C-3603-1300-20-20305C-3603025-02**	**170.000.000,00**
Funcionamiento			

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números
8126	25/01/2026	31/12/2026	912242 CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO SANTANDER - BIENESTAR APRENDICES.	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	Propios	Ciento setenta millones	$170.000.000

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

5.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación del presente proceso de contratación es total y el precio es el factor de selección del proponente. Es decir, la Entidad adjudicará el Proceso de Contratación al oferente que cumpla con todas las condiciones exigidas por la Entidad en los documentos del proceso (estudios previos e invitación a participar), y que ofrezca el menor valor. No hay lugar a puntajes para evaluar las ofertas sobre las características del objeto a contratar, su calidad o condiciones.

La Entidad revisará las ofertas económicas y verificará que la de menor precio cumpla con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.

La selección se efectuará con base en el siguiente procedimiento:

1. El SENA establecerá el orden de escogencia de ofertas teniendo como base el precio más bajo, siempre que se encuentre en condiciones de mercado, no supere el presupuesto oficial y no tenga un precio artificialmente bajo.
2. Establecido este orden, se verificará el cumplimiento de los requisitos mínimos habilitantes para el oferente que tenga el precio más bajo.
3. En caso de que el primero no cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, se podrá contratar con el oferente que haya presentado el segundo menor precio previa verificación de sus calidades habilitantes.
4. En caso de que el segundo tampoco cumpla con los requisitos habilitantes, se verificarán las de quien presentó el tercer (3°) menor precio y así sucesivamente hasta obtener un oferente habilitado.
5. Si sólo se presenta una oferta, ésta se aceptará siempre que satisfaga los requerimientos contenidos en la invitación pública.
6. En caso de empate la entidad se adoptará lo consagrado en el Decreto 1860 de 2021 “FACTORES DE DESEMPATE Y ACREDITACIÓN”.

5.1.1 Lotes

NO APLICA.

5.2 REQUISITOS HABILITANTES

5.2.1 De capacidad jurídica

Podrán participar en el proceso de selección todas las personas naturales y jurídicas nacionales o extranjeras, individualmente o en forma conjunta bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal, cuya actividad comercial u objeto social esté relacionado con el objeto a contratar en el proceso de selección de conformidad con lo establecido en el artículo 99 del Código de Comercio, que estén legalmente constituidas (personas jurídicas), que cumplan con todos los requisitos exigidos en el presente documento

y que no se encuentren dentro de las inhabilidades e incompatibilidades previstas en la Constitución Política de Colombia y en la Ley. **Este último hecho se debe expresar bajo la gravedad de juramento, en la carta de presentación de la propuesta.**

El oferente podrá presentar oferta de las siguientes maneras:

1) De manera singular.
2) De manera plural bajo las modalidades de Consorcio o Unión temporal.

NOTA 1. El proponente singular o el proponente plural deberán cumplir con todos los requerimientos establecidos en el proceso de selección.

NOTA 2. El proponente singular o el proponente plural deberá presentar propuesta para la totalidad de los servicios que conforman el objeto, por lo cual, si la propuesta se presenta bajo alguna de estas dos formas (singular o plural) no se aceptará la presentación de propuestas parciales.

Propuesta de Personas jurídicas extranjeras

En caso de que el proponente sea una persona jurídica extranjera o que el consorcio o unión temporal esté conformada por una o varias personas jurídicas extranjeras, esta(s) deberá(n) acreditar su existencia y representación legal de conformidad con lo establecido en el Código Civil y el Código de Comercio, en concordancia con el Estatuto General de Contratación.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 50 del Decreto 019 de 2012, las personas jurídicas extranjeras de derecho privado y las organizaciones no gubernamentales extranjeras sin ánimo de lucro con domicilio en el exterior, que establezcan negocios permanentes o deseen desarrollar su objeto social en Colombia, deberán constituir en el lugar donde tengan tales negocios o en el lugar de su domicilio principal en el país, apoderados con capacidad para representarlas judicialmente.

Con tal fin se protocolizará en la notaría del respectivo circuito prueba idónea de la existencia y representación de dichas personas jurídicas y del correspondiente poder. Un extracto de los documentos protocolizados se inscribirá en el registro de la respectiva Cámara de Comercio del lugar. Para este caso, los proponentes deberán presentar con las propuestas el documento que acredite tal situación.

Las personas jurídicas extranjeras sin sucursal o domicilio en Colombia, bien sea como interesados individuales o integrantes de consorcio, unión temporal, acreditarán su existencia y representación legal, mediante el certificado equivalente al que expiden las cámaras de comercio colombianas, emitido por organismo o autoridad competente del país de origen de la persona jurídica extranjera, con una fecha de expedición no superior a tres (3) meses antes de la fecha límite de recepción de propuestas.

Así mismo, deberán presentar sus propuestas a través de apoderado facultado para tal fin, con arreglo a las disposiciones legales que rigen la materia, anexando el respectivo poder con su propuesta. Dicho apoderado podrá ser el mismo apoderado único para el caso de personas extranjeras que participen en Consorcio o Unión Temporal y, en tal caso, bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los participantes del Consorcio o Unión Temporal con los requisitos señalados en el Pliego relacionados con documentos extranjeros, particularmente con lo exigido en el Código de Comercio de Colombia. El poder a que se refiere este párrafo podrá otorgarse en el mismo acto de constitución del Consorcio o Unión Temporal.

Para el caso de extranjeros, se aplicará el principio de reciprocidad, de conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993.

5.2.1.1 Formato – Carta de presentación de la oferta

El proponente debe suscribir la Carta de presentación de la oferta mediante la cual, de forma expresa, hace entrega de una propuesta para participar en el presente proceso de selección y en donde se compromete a suscribir el contrato y a ejecutarlo en el evento que le sea adjudicado, para lo cual los proponentes deberán suscribir el formato suministrado.

Esta carta deberá estar firmada por el proponente: persona natural, representante legal para personas jurídicas, persona designada para representarlo en caso de consorcio o unión temporal o apoderado debidamente constituido, evento en el cual se debe anexar el poder autenticado donde se especifique si se otorga poder para presentar la oferta, participar en todo el proceso de selección y suscribir el contrato en caso de resultar seleccionado.

Si la oferta es presentada por un Consorcio o una Unión temporal, en la carta de presentación se debe indicar el nombre del consorcio o unión temporal. Antecediendo a la firma, se debe indicar en forma clara el nombre de la persona que suscribe la oferta.

NOTA. La Carta de presentación de la oferta incluye la acreditación de socios que conforman la sociedad, el Acuerdo de confidencialidad, el Compromiso anticorrupción, la declaratoria de inhabilidades e incompatibilidades, el Pacto de transparencia, la autorización de notificación electrónica al que se obliga el proponente, entre otros. Por tal razón se debe utilizar el formato establecido por la entidad.

5.2.1.2 Documento de identificación

El proponente debe anexar fotocopia de la cédula de ciudadanía o de extranjería. Si se trata de un proponente extranjero deberá cumplir con los mismos requisitos, procedimientos, permisos y licencias previstos para el oferente colombiano y acreditar su plena capacidad para contratar y obligarse conforme a la legislación de su país.

NOTA. Si se trata de consorcio o unión temporal se deben anexar los mismos documentos de cada uno de sus integrantes y del representante del mismo.

5.2.1.3 Documento que acredite la situación militar definida

El proponente persona natural, cuando presente su oferta a título singular o como integrante de modalidad asociativa, deberá anexar fotocopia de libreta militar o el certificado mediante el cual acredite su situación militar definida.

Los proponentes podrán acreditar su situación militar de la siguiente manera: **i)** copia de la libreta militar; o **ii)** certificación provisional en línea la cual acreditará que su situación militar se encuentra en trámite; o **iii)** declaración juramentada, en la que el ciudadano manifiesta que ha realizado las actuaciones tendientes a definir su situación militar esta puede materializarse en virtud del principio constitucional de buena fe a través de cualquier documento que allegue el ciudadano con la respectiva declaración; o **iv)** cualquier otro medio de prueba que resulte conducente para demostrar que la persona con la que se va a suscribir el contrato es beneficiario de la prerrogativa establecida en el artículo 42 de la Ley 1861 de 2017 y ha adelantado actuaciones tendientes a definir su situación militar.

No están obligados a cumplir con esta acreditación las personas naturales mayores de 50 años.

5.2.1.4 Certificado de existencia y representación legal

Si la oferta es presentada por una persona jurídica singular o plural

Se debe adjuntar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de su jurisdicción, con una expedición no mayor a un (1) mes, contado de manera previa a la fecha de cierre del proceso de selección. En el certificado deberá constar quién ejerce la representación legal, las facultades del mismo, el objeto social relacionado o con actividades afines al proceso, la duración de la sociedad, la cual deberá ser como mínimo igual al término de ejecución del contrato y un año más, tamaño de la empresa y domicilio social.

En el evento en que el contenido del certificado expedido por la Cámara de Comercio se haga la remisión a los estatutos de la sociedad para establecer las facultades del Representante legal, el oferente deberá anexar copia de la parte pertinente de dichos estatutos y si de estos se desprende que hay limitación para presentar la propuesta en cuanto a su monto, el oferente deberá anexar la correspondiente autorización, previamente impartida por la Junta de Socios o su equivalente, en donde se otorgue esta función y lo faculte específicamente para presentar la propuesta en el presente proceso de selección y celebrar el contrato respectivo, en caso de resultar seleccionado.

Cuando el monto de la propuesta fuere superior al límite autorizado al Representante Legal, el oferente deberá allegar con la oferta la correspondiente autorización emitida en forma previa a la presentación de la propuesta por la junta de socios o el órgano de la sociedad que tenga esa función.

Si se trata de apoderado, el proponente deberá anexar el poder respectivo con las formalidades que establece la ley para este tipo de documentos, es decir, debidamente autenticado y con presentación personal, en el cual cuente con amplias facultades para actuar dentro del proceso. Si se trata de un poder general, además de las formalidades de ley, deberá acreditar la vigencia del mismo a través del correspondiente certificado expedido por la Notaría donde se otorgó tal poder.

NOTA 1. La responsabilidad de todos los integrantes de la forma asociativa es solidaria, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 7 de la Ley 80 de 1993 y en los artículos 1568 y 1571 del Código Civil.

NOTA 2. La forma asociativa, una vez adjudicado el proceso de selección, deberá presentar el NIT y la certificación bancaria donde se consignarán los valores del contrato.

Si la propuesta es presentada por persona natural

Tratándose de personas naturales que por disposición legal deban inscribirse en el Registro Mercantil, deberá allegar el certificado de inscripción con una expedición no mayor a un (1) mes, contado de manera previa a la fecha de cierre del proceso de selección y en donde conste la determinación de su actividad.

Si la oferta es presentada por persona jurídica extranjera

En caso de que el proponente singular o plural sea una persona jurídica extranjera o esté conformada por una o varias personas jurídicas extranjeras, esta(s) deberá(n) acreditar su existencia y representación legal de conformidad con lo establecido en el Código Civil, el Código de Comercio, en concordancia con el Estatuto General de Contratación Pública.

5.2.1.5 Documento de constitución del consorcio o la unión temporal

En caso de consorcio o unión temporal, los proponentes indicarán dicha calidad, los términos y extensión de la participación, la designación de la persona que lo representará y señalarán las reglas básicas de la relación entre ellos y su responsabilidad, conforme el parágrafo 1 del artículo 7 de la Ley 80 de 1993.

Igualmente deberá anexare el respectivo documento de constitución de consorcio o unión temporal. La omisión de este documento o la de alguna(s) de sus firmas dará lugar a la subsanación correspondiente.

Cuando el proponente sea un consorcio o una unión temporal deberá presentar el acta de constitución en donde conste, como mínimo, lo siguiente:

a) El nombre del consorcio o unión temporal.
b) Identificación de los integrantes del consorcio o unión temporal.
c) Indicar en forma expresa si su participación es a título de consorcio o de unión temporal.
d) Indicar la participación porcentual de cada uno de los integrantes en la forma asociativa correspondiente.
e) Designar la persona que para todos los efectos representará al consorcio o la unión temporal, así como a su suplente.
f) Señalamiento de las reglas básicas que regulen las relaciones entre los miembros del consorcio o la unión temporal y sus respectivas responsabilidades.
g) Si se trata de una Unión temporal, señalar en forma clara y precisa los términos y extensión de la participación de cada uno de los integrantes en la propuesta y en su ejecución, y las obligaciones y responsabilidades de cada uno en la ejecución del contrato (Actividades), los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la entidad.
h) Señalar la duración del consorcio o de la unión temporal, que en todo caso no deberá ser inferior al término de validez de la oferta más el término de ejecución del contrato y un (1) año más.
i) Deberá indicar que este no podrá ser disuelto ni liquidado y, en ningún caso, podrá haber cesión del contrato entre quienes integran el consorcio o la unión temporal, ni a terceros, sin la autorización de la entidad.
j) El documento de constitución debe suscribirse por todos sus integrantes y el representante del mismo.
k) Se anexarán los documentos de constitución y representación legal de cada uno de sus integrantes y de sus representantes legales, de conformidad con los términos establecidos en el presente estudio previo.

NOTA 1. Para estos efectos, se sugiere diligenciar el modelo del **FORMATO – CONFORMACIÓN DEL PROPONENTE PLURAL** que se publica con el proceso.

NOTA 2. En el evento de presentarse inhabilidades sobrevinientes para los miembros de la unión temporal o consorcio, el representante legal tendrá la obligación de informarlo por escrito a la entidad dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la ocurrencia o conocimiento de los hechos que dieron lugar a ella.

5.2.1.6 Registro Único de Proponentes (RUP)

No Aplica.

5.2.1.7 Registro Único Tributario (RUT)

El proponente persona natural o jurídica y cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal debe allegar con su oferta copia del Registro Único Tributario – RUT.

5.2.1.8 Certificación de pago a seguridad social y aportes parafiscales

De conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de Ley 1150 de 2007, a la fecha de la presentación de la propuesta el proponente deberá aportar certificaciones del cumplimiento de sus obligaciones y pago de 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, cuando a ello haya lugar. Este requisito se acreditará mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este se encuentre inscrito en el Certificado de existencia y representación legal o, en su defecto, por el representante legal, el cual, en todo caso, acreditará el cumplimiento de la obligación como mínimo en los seis (6) meses anteriores a la presentación de la oferta.

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

En el caso que las sociedades (y asimiladas) colombianas que sean contribuyentes declarantes del impuesto de renta y que se encuentren exoneradas del pago de Salud, SENA e ICBF respecto de los empleados que devenguen menos de 10 SMLMV en los términos del artículo 65 de la ley 1819 de 2016 que modificó el artículo 114-1 del Estatuto Tributario, deberán ponerlo de presente por medio de un documento emanado por el representante legal y revisor fiscal.

Personas jurídicas singular o plural

El proponente, persona jurídica singular o plural, debe presentar la información establecida en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES** suscrito por el revisor fiscal, de acuerdo con los requerimientos de ley o por el representante legal, bajo la gravedad del juramento, cuando no se requiera revisor fiscal. En el documento deberá constar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje y al Fondo Nacional de Formación Profesional para la Industria de Construcción, cuando a ello haya lugar.

Cuando la persona jurídica está exonerada en los términos previstos en el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016 debe indicarlo en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES**. Esta misma previsión aplica para las personas jurídicas extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia, las cuales deben acreditar este requisito respecto del personal vinculado en el país.

La entidad no exigirá las planillas de pago, ya que bastará el certificado suscrito por el revisor fiscal, en los casos requeridos por la ley, o por el representante legal.

En caso de que la certificación deba ser suscrita por el revisor fiscal se deberán allegar los siguientes documentos: i) Documento de identificación del RF; ii) Tarjeta profesional del RF; iii) Antecedentes Junta Central de Contadores del RF.

Personas naturales

El proponente persona natural debe acreditar la afiliación al Sistema de seguridad social en salud y pensiones, aportando los certificados de afiliación respectivos. Los referidos certificados se deben presentar con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario, anteriores a la fecha del cierre del proceso de contratación. En caso de modificarse dicha fecha, se tendrá como referencia para establecer el plazo de vigencia de los certificados de afiliación la fecha originalmente establecida en el pliego de condiciones definitivo.

Cuando la persona natural tenga personal a cargo, el requisito se acredita con la correspondiente planilla de pago del mes anterior al cierre del proceso.

La persona natural que reúna los requisitos para acceder a la pensión de vejez o se pensione por invalidez o anticipadamente, presentará el certificado que lo acredite y, además, la afiliación al sistema de salud. Esta misma previsión aplica para las personas naturales extranjeras con domicilio en Colombia las cuales deberán acreditar este requisito respecto del personal vinculado.

5.2.1.9 Garantía de seriedad de la oferta

NO aplica.

5.2.1.10 Certificado de antecedentes fiscales – CGR

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En caso de que el proponente o alguno de los integrantes del Consorcio o Unión temporal se encuentre incluido en el boletín y/o inhabilitado no podrá contratar con la entidad, salvo que acredite que tiene un acuerdo de pago vigente y que está cumpliendo con el mismo.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.11 Certificado de antecedentes disciplinarios – PGN

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En caso de que el proponente o alguno de los integrantes del Consorcio o Unión temporal se encuentre incluido en el boletín y/o inhabilitado no podrá contratar con la entidad.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.12 Certificado de antecedentes judiciales

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.13 Certificado del Registro nacional de medidas correctivas

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.14 Certificado de Registro de inhabilidades por delitos sexuales

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) con la presentación de su oferta **AUTORIZA** a la entidad a consultar o generar el certificado aquí señalado.

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.15 Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM

El proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica, integrante de la figura asociativa o promesa de sociedad futura) deberá aportar junto con su oferta el certificado señalado por Ley 2097 de 2021 a su nombre.

Para obtener el certificado, el proponente deberá seguir las instrucciones señaladas en la página web: https://www.redam.gov.co

En el proceso de verificación, la entidad podrá solicitar las aclaraciones que considere pertinentes y el proponente deberá presentarlas en el término establecido para el efecto.

5.2.1.16 Certificación Bancaria

El oferente deberá presentar con su oferta la certificación expedida por una entidad financiera en la que se detalle número de cuenta bancario corriente o de ahorros para efecto de pagos, Número y Titular de la cuenta. El certificado la expedición deberá ser con una antelación no mayor a 1 mes a la fecha de radicación de la oferta La certificación debe coincidir con la información financiera registrada en el SECOP II.

5.2.1.17 Cumplimiento de Cuota de Aprendizaje

Previo a la suscripción del eventual contrato el SENA SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE verificará el cumplimiento por parte del futuro contratista de lo dispuesto por la Ley 789 de 2002 y el Decreto 933 de 2003, relacionado con la Cuota de Aprendizaje.

5.2.2 De carácter técnico

Las especificaciones técnicas mínimas cuyo objeto corresponde a realizar el "Compra de víveres para Centro de Convivencia de la sede Aguas Calientes, primer trimestre del CASA Sena Regional Santander", se relacionan en el numeral 2.6 de este estudio previo, requerimientos mínimos sobre los cuales los posibles oferentes deben formular sus ofertas de tal forma que los mismos deben enmarcarse y cumplir con todas las exigencias y requerimientos del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA.

Para el caso de las Uniones Temporales y Consorcios, el cumplimiento de éstos requisitos podrá realizarse por cualquiera de sus integrantes de acuerdo con la actividad a ejecutar que se plasme en el Formato o Minuta de constitución; salvo para el caso del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo cuya verificación acorde con lo dispuesto por la Resolución No. 0312 de 2019 se verificará a cada uno de los integrantes, según las regulaciones y excepciones atinente acorde al capítulo que le aplique.

A. Oferta económica

El proponente para la presentación de su oferta económica deberá tener en cuenta que el cálculo de los aspectos económicos del proyecto debe cubrir e incluir todos los costos directos e indirectos de los suministros y de las actividades necesarias para cumplir con el objeto del contrato y con todas las obligaciones y asunción de riesgos que emanan del mismo.

El proponente deberá diligenciar el cuestionario que contiene la oferta técnica mínima, en donde se compromete al cumplimiento de los bienes objeto del alcance contractual para su cabal cumplimiento y se verificarán los valores de los elementos contenidos en las ofertas, teniendo en cuenta los precios del mercado realizado por la Entidad.

La presentación de la oferta económica se realizará a través de la plataforma de la siguiente manera:

1. El proponente deberá para la presentación de la oferta económica, diligenciar la lista de precios unitarios de Secop II con los valores por cada ítem considerados para la prestación de sus servicios y discriminando precios unitarios comprendiendo en ellos todos los costos directos e indirectos. El valor global de la oferta, incluido el IVA, no podrá superar el presupuesto Disponible.
2. La oferta económica debe ser clara y verificable matemáticamente, en ella se deben establecer por separado los precios para cada ítem ofrecido, discriminando IVA si pertenece al régimen común, en caso contrario deberá indicarlo.
3. Si el proponente no discrimina el impuesto del IVA, este nuevo valor no podrá ser reconocido por el SENA y el PROPONENTE deberá asumir el costo del impuesto. Estos valores no podrán ser superiores a los precios establecidos en el promedio del Estudio de Mercado y/o Análisis del sector que integran en el presente proceso so pena de rechazo.

El valor de la menor oferta se establecerá por la sumatoria de los bienes unitarios

B. *Experiencia*

La experiencia que se debe acreditar para participar en el presente proceso de selección será como mínimo de dos (02) contratos, que cumpla con los siguientes requisitos:

- El objeto del contrato debe estar relacionado con el objeto a contratar.
- Se encuentre ejecutado y liquidado en un ciento por ciento (100%) por el proponente, antes de la presentación de la propuesta.
- La suma de los contratos con los cuales se acredite la experiencia debe ser igual o superior al ciento por ciento (100%) del presupuesto oficial definido en la presente convocatoria.

Para el caso de las empresas constituidas como **MiPymes**, previa acreditación de su condición, su experiencia se podrá avalada con la presentación de **uno (01) a tres (03) contratos** que cumplan con los siguientes requisitos:

I. Que el objeto de los contratos esté relacionado con las especificaciones técnicas a contratar.
II. Los contratos deberán encontrarse ejecutados en un cien por ciento (100%) por el proponente antes del vencimiento del plazo de presentación de propuestas.
III. La sumatoria de los contratos deberá ser igual o superior al noventa por ciento (90%) del presupuesto oficial definido para la presente convocatoria.

Si el contrato corresponde a un contrato ejecutado bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, el valor a tener en cuenta como experiencia será igual al valor total facturado del contrato multiplicado por el porcentaje de participación de cada uno de los integrantes, para lo cual se deberá anexar copia de documento consorcial o unión temporal donde se pueda verificar el porcentaje de participación.

El proponente que pretenda acreditar experiencia deberá aportar certificación expedida por la entidad contratante en la que se reflejen como mínimo los siguientes requisitos:

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

En todo caso el incumplimiento de la experiencia mínima exigida en el presente numeral será causal de rechazo de la propuesta. Si el proponente es un Consorcio o una Unión Temporal, la experiencia total de dicha figura asociativa será la que aporte cada uno de los integrantes de acuerdo con su porcentaje de participación en ella.

Cuando se haga referencia a un contrato ejecutado como Consorcio o Unión Temporal, se deberá indicar la participación de cada uno de sus integrantes, cumpliendo con los demás requisitos solicitados en este numeral.

Nota 1: La entidad se reserva el derecho a verificar con las respectivas entidades y/o personas naturales o jurídicas, la información suministrada por los proponentes. Si se advierten discrepancias entre la información suministrada y lo establecido por la entidad, la propuesta será RECHAZADA.
Nota 2: En caso de no contar con la certificación expedida por la entidad, podrá allegar copia del contrato y del acta de liquidación o de recibido a satisfacción, en donde conste la ejecución a cabalidad, que permita verificar cada uno de los requisitos establecidos en el párrafo 3 de la presente descripción.
Nota 3: En el evento que los contratos presentados por los proponentes involucren servicios adicionales a los solicitados por la entidad, la certificación deberá reflejar el valor total correspondiente a dichos servicios.
Nota 4: Cada certificación deberá acreditar un solo contrato. En caso de que sea presentada una certificación en la que se relacionen más de un contrato, los mismos se tomarán como independientes para el cálculo de la experiencia.

5.2.2.1 De seguridad y salud en el trabajo

Criterios SG-SST	**Etapa**
Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable de la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.	Precontractual
Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL del año inmediatamente anterior (vigencia mínima diciembre 2025) o Certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior (año 2025) - Dec. 1072/2015 (2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. Incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo con la autoevaluación de estándares mínimos aplicables, si el puntaje obtenido es menor al 85%.	Precontractual
Fotocopia de la cédula de la persona responsable de la implementación el Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo.	Precontractual
Curso de 50 horas de SG-SST o su actualización curso de 20 Horas de SG SST (vigente) de la persona responsable de la implementación el Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo.	Precontractual
Licencia de seguridad y salud en el trabajo de la persona responsable de la implementación el Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo (Vigente).	Precontractual
Personas Independientes: Certificación firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no está obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. Nota: De acuerdo con la resolución 0312 de 2019 en el Parágrafo 2. No están obligados a implementar los Estándares Mínimos los	Precontractual

trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo.	

5.2.2.2 De gestión ambiental

Consultado el anexo de verificación de criterios ambientales, energéticos y de SG-SST institucional, se observa el módulo relacionado con el proceso, el cual conforme a la valoración ambiental y de SG-SST realizada por los lideres ambientales, energéticos y de SG-SST se establece lo siguiente:

REQUISITOS LEGALES AMBIENTALES, DE EFICIENCIA ENERGÉTICA Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

REQUISITOS AMBIENTALES Y DE EFICIENCIA ENERGÉTICA	
REQUISITO	VERIFICACIÓN
1. De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a la resolución 2674 de 2013, resolución 3168 y resolución 719 de 2015. 2. Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima 3. Carne y productos cárnicos. - Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. - Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. - Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos. - Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente. 4. Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.	CONTRACTUAL

5. Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos 6. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas. - Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos 7. Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: - Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. - Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros. 8. Para el Caso del Conductor se deberá entregar: - Certificación de manipulación de alimentos. - Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. - Licencia de Conducción. - Registros de limpieza y desinfección del vehículo. - Registros de entrega de elementos de protección personal y dotación: uniforme completo, tapabocas y gorro. 9. Alimentos Refrigerados y/o Congelados - Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro. 10. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue. 11. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección - La unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible. - Los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.	

- Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. - En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. 12. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos. 13. Para el Transporte de los Alimentos. - Certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.	

5.2.3 De carácter financiero

NO aplica.

6. OTROS ASPECTOS

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

7. ANÁLISIS DE RIESGOS

El análisis de riesgos se encuentra establecido en el **ANEXO – MATRIZ DE RIESGOS**, el cual fue elaborado con base en lo establecido por Colombia Compra Eficiente.

8. GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
	Seriedad de la oferta: por el (10%) (podrá ser mayor) del valor de la oferta, vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato (podrá ser mayor)
	Buen manejo y correcta inversión del anticipo: por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. (hasta la liquidación del contrato o hasta la amortización del anticipo lo que determine el área de origen)
	Pago anticipado: por el (100%) del monto del pago anticipado, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. Haga clic o pulse aquí para escribir texto.
X	**Cumplimiento:** por el (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y (06) meses más. No podrá ser inferior al 10% del valor del contrato, deberá cubrir las multas y la cláusula penal pecuniaria pactada y tener una **vigencia mínima hasta la liquidación del contrato**.
	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales: por el (%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. (No podrá ser inferior al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato)
X	**Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados:** por el (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y 6 meses más.
X	**Calidad del servicio:** por el (10 %) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y (06) meses más.
	Protección de los bienes: por el % del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato.
	Póliza de Responsabilidad extracontractual: por un valor asegurado de SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato. (Cuando aplique. Para fijar el valor asegurado debe tenerse en cuenta las cuantías del artículo 2.2.1.2.3.1.17 del decreto reglamentario 1082 de 2015 y el Manual de Contratación vigente de la entidad.

9. ACUERDOS COMERCIALES

La presente contratación no está cobijada por un acuerdo internacional o un tratado de libre comercio vigente para el estado colombiano en los términos del artículo 2.2.1.2.4.4.1 del Decreto 1082 de 2015.

Nota: De conformidad con el manual para el manejo de los acuerdos comerciales en procesos de contratación M-MACP-06 Colombia Compra Eficiente señaló en el literal C. ¿Cómo sabe una entidad estatal que un proceso de contratación está sujeto a un acuerdo comercial?

Las entidades estatales deben determinar en la etapa de planeación si los acuerdos comerciales son aplicables al proceso de contratación que están diseñando, y en caso de que sean aplicables, cumplir con las obligaciones derivadas de los mismos. Las entidades estatales no deben hacer este análisis para los procesos de contratación adelantados por las modalidades de selección de contratación directa y de mínima cuantía.

El presente proceso no se encuentra cobijado por acuerdos comerciales		**Entidad Estatal cubierta**	**Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial**	**Excepción Aplicable al Proceso de Contratación**	**Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial**
Alianza Pacífico	Chile	N/A	N/A	N/A	N/A
	México	N/A	N/A	N/A	N/A
	Perú	N/A	N/A	N/A	N/A
Canadá		N/A	N/A	N/A	N/A
Chile		N/A	N/A	N/A	N/A
Corea		N/A	N/A	N/A	N/A
Costa Rica		N/A	N/A	N/A	N/A
Estados Unidos		N/A	N/A	N/A	N/A
Estados AELC		N/A	N/A	N/A	N/A
México		N/A	N/A	N/A	N/A
Triángulo Norte	El Salvador	N/A	N/A	N/A	N/A
	Guatemala	N/A	N/A	N/A	N/A
	Honduras	N/A	N/A	N/A	N/A
Unión Europea		N/A	N/A	N/A	N/A
Comunidad Andina		**N/A**	N/A	N/A	N/A

10. ANEXOS

- Cotizaciones
- Estudio de Mercado
- Análisis del Sector
- Matriz de Riesgo
- Especificaciones Técnicas
- Oferta Económica

El presente documento se suscribe el 2 de marzo de 2026.

Firmado digitalmente por BAEZ OVIEDO ROSA INES
Fecha: 2026.03.02 15:50:12 -05'00'

ROSA INÉS BAEZ OVIEDO
Subdirectora (E) Centro de Atención al Sector Agropecuario
Regional Santander

Elaboró: Denis Omar Laguado Jaimes – Profesional G03
Revisó componente jurídico: Gianella Estefanía Castro Carreño-Contratista Abg. Gestión Contractual
Revisó componente técnico: Denis Omar Laguado Jaimes – Profesional G03
Revisó componente SG – SST: Yamile Rueda-
Revisó componente Ambiental: Jhonny Alberto Rincón Ardila