Regional Cundinamarca

Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial

Villeta, Marzo de 2026

Doctor
David Ernesto Ávila
Subdirector (E)
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial
SENA – Regional Cundinamarca Villeta

Asunto: Requerimiento para adelantar el proceso de "25_9509_278 Suministro de alimentos y elementos de aseo para el centro de convivencia para la subsede Pacho del Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta - Cundinamarca."

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER

A. Justificación

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

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

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

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

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

B. Análisis de Conveniencia

La necesidad descrita es coherente con el Plan Anual de Adquisiciones del Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial - SENA correspondiente a la vigencia 2025 y en cumplimiento de lo anterior, justifica y solicita la suscripción de un contrato para satisfacer esta necesidad, el cual tendrá como objeto, 25_9509_278 Suministro de alimentos y elementos de aseo para el centro de convivencia para la subsede Pacho del Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta - Cundinamarca.

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

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

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

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

2. CLASIFICACIÓN UNSPSC

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

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN (Clase o producto)**
1.	E	50403810	Ajo fresco
2.	E	50151513	Aceite Cocina Refinado de Girasol
3.	E	50401703	Aguacate común verde
4.	E	50406707	Ahuyama fresca
5.	E	50402702	Apio fresco
6.	E	50221303	Harina de maíz precocida
7.	E	50221101	Arroz blanco
8.	E	50405400	Arveja fresca
9.	E	50467007	Atún enlatado
10.	E	50161509	Azúcar refinada
11.	E	50301705	Banano
12.	E	50171902	Canela en astilla
13.	E	50111513	Carne Molida de res
14.	E	50402209	Cebolla cabezona blanca
15.	E	50402208	Cebolla junca
16.	E	50404106	Cilantro fresco
17.	E	50111513	Costilla de res
18.	E	50111514	Tocino de cerdo
19.	E	50131701	Leche entera UTH
20.	E	50161509	Panela pastilla
21.	E	50221301	Fécula de maíz
22.	E	50405702	Papa pastusa
23.	E	50131612	Huevos Tipo AA

Regional Cundinamarca

Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN (Clase o producto)**
24.	E	50406507	Tomate Chonto
25.	E	50111513	Carne de res pulpa
26.	E	50171902	Pimienta negra en polvo
27.	E	50171902	Achiote rojo color en polvo
28.	E	50181906	Pan tajado
29.	E	50171831	Mayonesa
30.	E	50131801	Queso doble crema tajado
31.	E	50112009	Jamón de cerdo
32.	E	50171551	Sal
33.	E	50112009	Salchichas para perro
34.	E	50131701	Queso campesino
35.	E	50181901	Pan perro
36.	E	50181906	Pan para Hamburguesa
37.	E	50111513	Callo de Res
38.	E	50171831	Salsa de tomate
39.	E	50405706	Papa criolla
40.	E	50307025	Plátano maduro
41.	E	50221301	Harina de trigo
42.	E	50131701	Mantequilla de origen animal
43.	E	50181709	Polvo de hornear
44.	E	50181709	Levadura instantánea seca
45.	E	50181901	Pan rollo
46.	E	50111515	Pechuga de pollo
47.	E	50305105	Papaya verde pintona
48.	E	50305002	Naranja común
49.	E	50302004	Mora
50.	E	50307045	Guayaba
51.	E	50317035	Guanábana

Regional Cundinamarca

Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN (Clase o producto)**
52.	E	50405103	Lulo
53.	E	50304524	Mango Tommy
54.	E	50305600	Piña Fresca
55.	E	50301526	Manzana Roja
56.	E	50304402	Mandarina verde
57.	E	50304205	Limón Tahití
58.	E	50306701	Fresa fresca
59.	E	50407018	Garbanzo seco
60.	E	50171831	Pasta de tomate
61.	E	50421806	Frijol caraota negro
62.	E	50421812	Frijol Zaragoza
63.	E	50172001	Salsa de soya
64.	E	50171800	Salsa bbq
65.	E	50111515	Pierna pernil de pollo blanca
66.	E	50192902	Espagueti
67.	E	50307025	Plátano verde
68.	E	50401801	Frijol verde
69.	E	50407201	Arracacha fresca
70.	E	50403242	Mazorca tierna
71.	E	50424503	Lenteja seca
72.	E	50425400	Arveja seca
73.	E	50131701	Crema de leche
74.	E	50111513	Tren de chatas
75.	E	50402205	Cebolla morada fresca
76.	E	50111519	Chorizo de cerdo tipo antioqueño
77.	E	50111514	Lomo de cerdo
78.	E	50402304	Repollo blanco
79.	E	50405631	Pimentón

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN (Clase o producto)**
80.	E	50171553	Paprika
81.	E	50161511	Chocolate pastilla
82.	E	50201706	Café molido
83.	E	50412503	Zanahoria
84.	E	50121537	Pescado fresco mojarra roja
85.	E	50192602	Papa a la Francesa Precocida
86.	E	50192902	Pasta tipo macarrones
87.	E	50192902	Pasta tipo fideos
88.	E	50192902	Pasta tipo lasaña
89.	E	50404614	Lechuga verde
90.	E	50202310	Botellón de agua purificada
91.	E	52151907	Moldes para lasaña
92.	E	53131608	Jabón líquido para loza
93.	E	47131821	Jabón líquido desengrasante
94.	E	47131803	Hipoclorito de sodio (cloro)
95.	E	47131604	Escoba cerda blanda
96.	E	47131618	Trapero para piso
97.	E	14111705	Servilletas de papel
98.	E	47131501	Paño de algodón
99.	E	14111705	Papel aluminio
100.	E	48102100	Papel vinipel
101.	E	47131603	Esponja acerada para loza
102.	E	47131603	Esponjilla de alambre
103.	E	47131502	Toalla de Papel Multiusos para mano

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

En la ejecución del objeto contractual el Contratista se obliga a prestar todo tipo de actuación a fin de que los bienes y servicios entregados al Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial -

Regional Cundinamarca

Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial

Regional Cundinamarca del SENA Subsede Pacho, ubicado en Kilómetro 7 Vía Pacho San Cayetano, Vereda Llano De La Hacienda, Municipio Pacho-Cundinamarca, sean de primera calidad so pena de ser rechazados por no cumplir con los estándares mínimos enmarcados en las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESENCIALES descritas en el presente documento.

El Contratista por demás se obliga a cumplir de manera inequívoca el plazo establecido para la prestación del servicio, de acuerdo con las características técnicas, las cantidades, unidades y descripción relacionados por la entidad y descritos a continuación:

NO. ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA	UNI. DE MEDIDA	CANT.
1	50403810	Ajo fresco	Ajo (Allium sativum L.) es una hortaliza cuyo bulbo, o denominada comúnmente como cabeza de ajos, conformada por un bulbillo (diente), se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada, semejante a las que cubren todo el bulbo. Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla.	KG	1
2	50151513	Aceite Cocina Refinado de Girasol	Aceite extraído de las semillas de girasol (Helianthus annaus L.), el cual es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste en refinado, lavado, blanqueo, desodorización, filtración y envase.Presentacion en Botella de litro	UN	1
3	50401700	Aguacate común verde	Fruto (Persea americana) perteneciente a la familia de las lauráceas. Su fruto es una baya con una sola semilla, muy variable en tamaño, forma y características de su piel, pulpa y semilla. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1248.	KG	1
4	50406700	Ahuyama fresca	Ahuyama (Cucurbita maxima L), se consumen como verdura, los frutos son por lo general, esferoidales, nunca claviformes, curvos o estrangulados y carecen de excrecencias cerosas; la superficie del fruto (cáscara) puede ser lisa o rugosa, de color externo generalmente verde o verde grisáceo y la pulpa es anaranjada. Fruto de tamaño variable, existen muchas variedades de ahuyama. El período vegetativo depende de la variedad y va de 5 a 6 meses. Es rico en betacaroteno y glucosa.	KG	1
5	50402702	Apio fresco	El apio (Apium graveolens) es una planta de la familia de la familia de las umbelíferas. Posee tallos estriados que forman una gruesa penca con hojas acuñadas. Toda la planta tiene un fuerte sabor acre, aunque el blanqueo de los tallos en el cultivo hace que pierdan estas cualidades, adquiriendo un sabor más dulce y el característico aroma que lo convierte en un buen	KG	1

			ingrediente de ensaladas y sopas. contenido en agua 92%, sólo 17 calorías, fibra, proteínas.		
6	50221303	Harina de maíz precocida	La harina de maíz precocida blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda. En presentacion de Bolsa por libra	UN	1
7	50221101	Arroz blanco	Arroz elaborado, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona Denominado como arroz pulido. El arroz blanco se clasifica por tipos y por grados, de acuerdo con el porcentaje de defectos presentes. En presentacion de Bolsa por libra	UN	1
8	50405400	Arveja fresca	Comprende a las vainas con sus granos en estado verde procedentes de la especie Pisum sativum L. Pertenece a la familia de los guisantes. Existen varias variedades de arvejas: Corne de belier, Perfect frezeer, Utrillo ente otras. La arveja se clasifica en dos calidades de primera y segunda. En presentacion de bolsa por Kiligramo	KG	1
9	50121538	Atún enlatado en Agua	El atún en agua se describe un producto alimenticio precocido, empacado en conserva, consistente típicamente en lomos o hojuelas de atún (Thunnus albacares o similares), agua y sal. Es una fuente alta de proteínas. Características Principales: Ingredientes: Atún (lomo o hojuelas), agua de cobertura y sal. Composición Típica: 65% - 70% sólido de atún, 30% - 35% agua de cobertura y sal. Presentación: Lata de hojalata o aluminio, con abre fácil o tapa convencional, con pesos netos comunes de 160g. Características Sensoriales: Color característico (beige/rosado claro), textura firme, sabor natural y olor propio del pescado cocido. Presentación en Paquete Six Pack (6 unidades, cada unidad por 160 gramos).	PAC	1
10	50161509	Azúcar refinada	El azúcar refinado es el producto cristalizado constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos a partir de la fundición de azúcares crudo o blanco, mediante los procedimientos industriales de purificación, decoloración y recristalización apropiados.Con presentacion en Bolsa por libra	UN	1
11	50301705	Banano	El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum, destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.Con presentacion en Bolsa por libra	UN	1

12	50171902	Canela en astilla	La canela en astilla es la corteza seca de árboles del género Cinnamomum (comúnmente C. zeylanicum o verum), caracterizada por su aroma cálido, sabor dulce y forma de tubo leñoso. Es un producto 100% natural, sin aditivos, ideal para infusiones, repostería y platos salados, rico en antioxidantes. Descripción Física: Corteza de árbol enrrollada y desecada (astilla/rama), de color café claro a marrón rojizo. Ingredientes: 100% Corteza de canela (canela pura). Características Organolépticas: Olor: Aromático, dulce, característico e intenso. Sabor: Dulce, leñoso, ligeramente picante. Conservación: Almacenar en lugar fresco, seco (temperatura 25-30°C) y ventilado, protegido de la luz directa. Vida Útil: Aproximadamente 12 a 24 meses en envase cerrado. En presentacion de Bolsa por libra	UN	1
13	50111513	Carne Molida de res	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Empacada al vacio por kilo.	KG	1
14	50402209	Cebolla cabezona blanca	La cebolla cabezona blanca pertenece a la familia Liliaceae o Amarillydaceae variedad Yellow Granex y su nombre científico es Allium cepa. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado. La cebolla cabezona blanca se clasifica de acuerdo con sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Con presentacion en Bolsa por Kilogramo	KG	1
15	50402208	Cebolla junca	Cebolla larga nombre científico Allium fistulosum Linnaeus, morfológicamente está conformada por las raíces que se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 30 cm. Nombre común cebolla larga, cebolla junca, cebolla llorona o cebolla en rama. La cebolla larga se clasifica de acuerdo con sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Con presentacion en Bolsa por Kilogramo	KG	1
16	50404106	Cilantro fresco	El cilantro, culantro o xilantro coriandro (Coriandrum sativum) es una planta de la familia de las apiáceas. Es considerada como especia o hierva aromática, se puede emplear fresca o desecada. Con presentacion en Bolsa por libra	UN	1

17	50111513	Costilla de res	La costilla de res es un corte versátil y sabroso, ideal para cocciones lentas, asados o caldos, caracterizado por un alto marmoleo, carne entre los huesos (costillas 6-13) y una capa de grasa que aporta jugosidad. Generalmente empacada al vacío para preservar frescura, ofrece proteínas de alta calidad, hierro y zinc. Pieza proveniente de la caja torácica (costillas 6ta a 13va) que incluye hueso, carne intercostal y una capa de grasa superficial. Características Organolépticas: Color: Rojo intenso a cereza, grasa blanca o crema. Textura: Firme pero tierna tras cocción prolongada. Sabor: Intenso, resultado de la grasa y el hueso. Empaque: Comúnmente empacado al vacío para prolongar vida útil. Empacada al vacio por kilo.	KG	1
18	50111514	Tocino de cerdo	El tocino de cerdo es un producto cárnico obtenido del tejido adiposo subcutáneo del cerdo, comúnmente del costillar (panceta), que puede presentarse fresco, salado o ahumado. Se caracteriza por un color blanco/rosáceo, olor característico, textura firme y alto contenido energético (aprox. 517 kcal/100g, 44g+ grasas). Requiere refrigeración entre 0-4°C. Empacada al vacio por kilo.	KG	1
19	50131701	Leche entera UTH	Leche pasteurizada mediante tratamiento con ultra alta temperatura.Empacada en Bolsa por litro	UN	1
20	50161511	Panela pastilla	Principalmente contiene sacarosa, glucosa y fructosa. Además, presenta minerales como calcio, fósforo, hierro y potasio. Su color puede variar de amarillo a marrón oscuro, y su textura es sólida, con una dureza que depende de la relación entre azúcares reductores y no reductores. Empacada en bolsa por Kilo	KG	1
21	50221301	Fécula de maíz	Fécula de maíz es el almidón de maíz sin modificar. Es un polvo fino, blanco, de sabor y olor característico, recomendado como agente espesante y de retención de humedad en diferentes productos industriales y alimenticios. Empacada en bolsa por libra	UN	1
22	50405702	Papa pastusa	La papa (Solanum Tuberosum), Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), El tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado. El tamaño de la papa debe ser en un rango de 65-90 mm de diámetro en la sección ecuatorial de la papa. Las papas deberán tener características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia (sin tierra y material biológico), seca, sin humedad exterior y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos, insectos, moluscos y bacterias, exentos de daños mecánicos y daños fisiológicos. El producto se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días contados a partir de la fecha de entrega. Presentación bulto por 50 Kilos. El producto puede ser empacado costales de fibras naturales o fibra de poliolefina que permita realizar muestreo, y debe ser resistente al peso de 50 Kilos.	UN	1

23	50131612	Huevos Tipo AA	Los huevos tipo AA son de alta calidad, caracterizados por un peso individual entre 60 y 69.9 gramos, cáscara limpia, sana e inalterada, clara firme y yema esférica de color intenso. Con presentacion en cubetas de 30 unidades y cumplen con normativas de frescura. Dentro de los parámetros de calidad se referencia tener en cuenta los más relevantes: Clasificación por Peso: 60 - 69.9 gramos por unidad. Calidad de Cáscara: Limpia, sin grietas, resistente y de color uniforme. Deben cumplir con los estándares de calidad para huevo comercial de mesa y normativas técnicas locales (como la NTC 1240).	UN	1
24	50406507	Tomate Chonto Larga Vida	Tomate Solanum lycopersicum. Las variedades de "larga vida" (o larga vida útil), Su color rojo intenso y su forma regular, junto a una piel suave lo hacen fácilmente reconocible. En boca llama la atención su textura carnosa y un sabor que recuerda al tomate de toda la vida, el más tradicional. Los híbridos más comunes tipo Chonto, y Libertador. Presentan genes que retrasan la maduración, manteniendo la firmeza del fruto por más tiempo tras la cosecha. Empacado en bolsa por kilo	KG	1
25	50111513	Carne de res pulpa	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea.Empacada al vacio por kilo	KG	1
26	50171902	Pimienta negra en polvo	La pimienta negra (Piper nigrum) es una especia fundamental, fruto seco de una enredadera originaria de la India, considerada la "reina de las especias" y la más comercializada a nivel mundial. Contiene piperina, que le da su sabor picante, aroma intenso y propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y digestivas. Se usa en granos o molida para sazonar carnes, caldos, salsas y diversos platos, siendo un condimento básico en la cocina.Empacada en Bolsa por libra	UN	1
27	50171902	Achiote color rojo en polvo	El achiote rojo es la especia natural extraída de las semillas maduras de la planta Bixa orellana, conocida por su vibrante color rojo-anaranjado y usada principalmente como colorante y condimento. Se utiliza como condimento o adobo para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Empacada en Bolsa por libra	UN	1
28	50181906	Pan tajado	El pan tajado es un producto de panadería horneado, de textura blanda, suave y forma rectangular (tipo molde), elaborado principalmente con harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal y levadura. Se caracteriza por un color dorado uniforme, miga suave, aroma característico y empaque en bolsa de polietileno. Características Organolépticas: Color: Dorado/marrón claro en la corteza, blanco/crema en la miga. Olor/Sabor: Característico a pan horneado, sin sabores u olores extraños. Textura: Miga suave, elástica y corteza fina. Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz directa. Vida Útil: Generalmente entre 15 y 25 días en condiciones normales. debidamente empacado y rotulado, el empaque debe ser adecuado para proteger el producto y mantener su frescura, rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante, su Presentación Neta de 450	UN	1

			gramos. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega.PAQUETE BOLSA X 450 GRAMOS		
29	50171831	Mayonesa	La mayonesa es una emulsión fría y espesa elaborada principalmente a base de yema de huevo, aceite vegetal y un ácido (como vinagre o jugo de limón). La mayonesa deberá presentar las siguientes características organolépticas: - Aspecto: Consistencia blanda y uniforme. - Olor: libre de olores extraños. - Sabor: agridulce y libre de sabores extraños. - Color: blanco uniforme, no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. No se permite la adición de almidones naturales o modificados. GALON X 3800 GRAMOS	UN	1
30	50131801	Queso doble crema tajado	Es un queso fresco blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo, (queso de pasta hilada) no presenta gránulos de cuajada, no contiene corteza. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro.UNIDAD X BLOQUE DE 2500 GRAMOS	UN	1
31	50112009	Jamón de cerdo	El jamón de cerdo (cocido o curado), un derivado cárnico rico en proteínas con grasas moderadas y sal. Su textura es firme/tierna, color rosado/rojo brillante y sabor suave (cocido) o intenso (curado), destinado al consumo directo, conservado en refrigeración. Descripción del Producto: Producto obtenido a partir de la pierna trasera del cerdo (pernil), sometido a un proceso de salazón, inyección de salmuera y cocción (cocido). Ingredientes Típicos: Pierna de cerdo, sal, azúcar (dextrosa), conservantes (E-250, E-252), antioxidantes (E-301, E-316) y estabilizantes (en cocidos). Características Organolépticas: Color: Rosado suave (cocido) o rojo púrpura (curado). Sabor: Suave y salado, con aroma característico. Textura: Homogénea, poco fibrosa y tierna. Vida útil: 75 días (cocido empacado) al vacio y en condiciones de refrigeración. Empaque: Vacío (bolsas PA/PE) o atmósfera modificada, apto para uso alimentario.Empaque al vacio por libra	UN	1
32	50171551	Sal	Se caracteriza por ser un sólido cristalino, blanco o ligeramente amarillento, inodoro y soluble en agua. Su tamaño de grano es mayor que el de la sal fina, y puede ser utilizada en diversas aplicaciones, desde la cocina hasta la industria. Principalmente cloruro de sodio (NaCl), pero puede contener pequeñas	UN	1

			cantidades de otros minerales como magnesio, calcio, yodo y sulfatos. En presentacion de Bolsa por kilogramo		
33	50112009	Salchichas para perro	La salchicha tipo perro (hot dog) es un embutido precocido de pasta fina y emulsificada, elaborada con mezcla de carne de cerdo, res y/o pollo. Se caracteriza por su textura suave, sabor ahumado, color rosado intenso y forma cilíndrica. Generalmente, requiere refrigeración (0°C - 4°C) y tiene una vida útil de aprox. 30 días. Descripción del Producto: Embutido escaldado y ahumado de pasta fina, diseñado para perros calientes. Ingredientes Comunes: Carne de cerdo, carne de pollo separada mecánicamente, agua, almidón de yuca/papa, proteína de soya, sal, tocino, especias, nitrito de sodio (fijador de color), antioxidantes y ahumado natural. Características Organolépticas: Textura: Fina, firme y homogénea. Color: Rosado o marrón claro uniforme. Sabor: Característico, con notas de humo y especias. Alérgenos: Puede contener soya y derivados de cereales con gluten. Conservación y Vida Útil: Mantener refrigerado entre 0°C y 4°C. El producto sellado al vacío suele durar 30 días, aunque puede variar según el fabricante. Requisitos Sanitarios y Calidad Debe cumplir con la normatividad de inocuidad (ausencia de Salmonella y Listeria). Empaque no adhesivo con información nutricional clara. Registro sanitario vigente.EN PRESENTACION DE PAQUETE 10 UNIDADES X540 GRAMOS	PAC	1
34	50131801	Queso campesino	Es un queso fresco Es un producto fresco, no ácido, sin maduración, obtenido por la coagulación de la leche y debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Sabor, color, olor, característicos del producto, con textura propia del tipo. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro. UNIDAD BLOQUE X 2000 GRAMOS	UN	1
35	50181901	Pan perro	Pan de tamaño individual, tradicionalmente de 8–12 cm de diámetro. Puede estar cubierto con ajonjolí (sésamo) o ser liso.Se elabora con harina de trigo, levadura, agua, sal, azúcar y grasa vegetal o mantequilla. Ideal para armar perros calientes. Producto fermentado, horneado y empacado.Puede incluir aditivos como mejoradores, conservadores y emulsionantes para mayor durabilidad. Propiedades como la textura, el color, la dureza y la elasticidad, así como a características químicas como la composición de carbohidratos, proteínas, grasas y humedad. El rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega.PAQUETE 12 UNIDADES X 800 GRAMOS.	PAC	1

36	50181901	Pan para Hamburguesa	Pan redondo de tamaño individual, tradicionalmente de 8–12 cm de diámetro. Puede estar cubierto con ajonjolí (sésamo) o ser liso. Se elabora con harina de trigo, levadura, agua, sal, azúcar y grasa vegetal o mantequilla. Ideal para armar hamburguesas de carne, pollo, pescado o vegetales. Producto fermentado, horneado y empacado.Puede incluir aditivos como mejoradores, conservadores y emulsionantes para mayor durabilidad. Propiedades como la textura, el color, la dureza y la elasticidad, así como a características químicas como la composición de carbohidratos, proteínas, grasas y humedad. El rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega.PAQUETE 12 UNIDADES X 800 GRAMOS.	PAC	1
37	50111513	Carne Bovino vicera callo de Res	El callo de víscera bovino, conocido comúnmente como mondongo, panza o menudo, es el revestimiento comestible del estómago de la vaca. Se considera una víscera blanca, rica en proteínas de alto valor, colágeno, hierro, zinc y vitamina B12. Requiere una cocción prolongada para ablandarse y es clave en platos tradicionales como sopas y guisos. Empacado al vacio por Kilo	KG	1
38	50171831	Salsa de tomate	La salsa de tomate deberá presentar las siguientes características organolépticas: - Aspecto: Consistencia blanda y uniforme. - Olor: propio del tomate y libre de olores extraños. - Sabor: agridulce y libre de sabores extraños. - Color: rojo uniforme, no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. GALON X 3800 GRAMOS	UN	1
39	50405706	Papa criolla	La papa criolla (Solanum phureja) es un tubérculo andino de piel y pulpa amarilla, caracterizado por su textura harinosa, sabor intenso y rápida cocción. con alto contenido de carbohidratos, potasio y vitaminas A y C. Es un producto perecedero con vida útil corta a temperatura ambiente. Características Físicas: Forma redonda u oblonga, tamaño pequeño a mediano, piel delgada y lisa, pulpa amarilla intensa. Peso Promedio: 20 - 25 gramos por unidad. Diámetro Promedio: 25 mm – 35 mm. Sabor y Textura: Harinosa, suave y de cocción rápida. Empacada en bolsa por Kilo	UN	1
40	50307025	Plátano maduro	El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum, destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.	KG	1
41	50221301	Harina de trigo	Harina de trigo producto elaborado con granos de trigo común Triticum aestivum L, o trigo ramificado Triticum compactum host,o combinaciones de ellos por medio de procedimientos de trituración o molienda en los que se separa parte del salvado o germen y el resto se muele hasta darle un grado determinado de finura. Empacada en arroba por 25 libras	UN	1

42	50131701	Mantequilla de origen animal	Mantequilla es el producto graso higienizado, obtenido a partir de la crema de leche fresca, adicionado o no de cultivos lácticos específicos y sometidos a proceso de batido. Unidad por Libra	UN	1
43	50181709	Polvo de Hornear	El polvo de hornear (baking powder) es un agente leudante químico compuesto por bicarbonato de sodio, un ácido (como crémor tártaro) y almidón, diseñado para esponjar y dar volumen a masas de repostería. Se activa con humedad y calor, ideal para bizcochos, muffins y galletas, sin necesidad de tiempos de fermentación. UNIDAD X LIBRA	UN	1
44	50181709	Levadura instantánea seca	La levadura seca instantánea es un agente leudante de acción rápida y alta concentración, diseñado para añadirse directamente a la harina sin necesidad de hidratación previa. Es ideal para panadería y repostería por su consistencia, rapidez y facilidad de uso, requiriendo un 25% menos de cantidad que la levadura fresca. Es resistente y no requiere refrigeración hasta abrir el empaque. Ofrece un levado rápido, buen aroma y es ideal para masas de pizza y panes.UNIDAD X LIBRA	UN	1
45	50181901	Pan rollo	El pan rollo (o cascarita) es un producto de panadería tradicional, caracterizado por ser un pan semiojaldrado, de masa laminada con grasa, forma oblonga y enrollada. Posee una textura crujiente por fuera y suave por dentro, elaborado con harina de trigo fortificada con miga uniforme color crema, aroma característico y un sabor ligeramente dulce. De Vida útil Aproximadamente entre 6-7 días en condiciones frescas y secas, o hasta 20 días según fichas técnicas de almacenamiento debidamente empacado y rotulado, el empaque debe ser adecuado para proteger el producto y mantener su frescura, rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante, verificando el origen del producto, su fecha de caducidad, las condiciones de almacenamiento y transporte, así como la correcta información nutricional y de etiquetado. Cada unidad de producto, con peso promedio de 60 gramos por unidad. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega. El producto debe de tener larga fecha de vencimiento.	UN	1
46	50111515	Pechuga de pollo deshuesada	La pechuga de pollo cruda es un corte magro del músculo pectoral, caracterizado por un color rosado pálido, textura firme y flexible, y aroma neutro. Es un alimento de alto valor proteico, bajo en grasas, que requiere refrigeración y manejo higiénico para evitar patógenos como Salmonella. De Color y Olor: Tono rosado claro uniforme. La grasa blanca o amarillenta indica frescura. El olor debe ser neutro, no ácido ni desagradable. De Textura: Firme al tacto y elástica. Una superficie viscosa, pegajosa o demasiado blanda indica deterioro. Producto altamente perecedero. Se debe almacenar refrigerado y consumir en pocos días, o congelado para un almacenamiento a largo plazo. comúnmente comercializado deshuesado y sin piel (suprema), libre de hueso (esternón y costillas), limpio y libre de coágulos o plumas.Empacada al vacio por kilogramos	KG	1

47	50305105	Papaya verde pintona	Papaya fruto proveniente de cualquier variedad de la especie Cariaca papaya S. Al granel por Kilogramo	KG	1
48	50305002	Naranja común	La naranja común (Citrus sinensis) es una fruta cítrica de forma redonda u ovalada, de tamaño mediano, con una piel gruesa de color naranja brillante. Su pulpa jugosa se divide en gajos y presenta un sabor dulce con notas ligeramente ácidas, característico de los cítricos. Al granel por Kilogramo	KG	1
49	50302004	Mora	La mora es un fruto de arbusto perteneciente al género Rubus. Se consume directamente o como insumo en jugos, postres, mermeladas, salsas y repostería. Alta en vitamina C, antioxidantes, fibra y compuestos fenólicos. Producto altamente perecedero, requiere manejo cuidadoso y refrigeración. Al granel por Kilogramo	KG	1
50	50307045	Guayaba pera	Fruta tropical originaria de América, ampliamente cultivada en climas cálidos. Rica en vitamina C, fibra, antioxidantes y minerales como potasio. Usada para consumo directo o en elaboración de jugos, jaleas, mermeladas, dulces, salsas y postres. Variedades comunes: guayaba blanca, guayaba rosada, guayaba pera. Producto altamente perecedero, requiere refrigeración tras cosecha. Al granel por Kilogramo	KG	1
51	50317035	Guanábana	La guanábana (Annona muricata) es una fruta tropical grande (hasta 3-4 kg y 40 cm), de forma ovoidal con cáscara verde espinosa y pulpa blanca, jugosa, ácida-dulce, con semillas negras. Es rica en agua (82.8%), vitamina C, potasio y fibra. De forma ovoide, cáscara delgada verde oscura brillante con espinas suaves, pulpa blanca, fibrosa y muy aromática.Al granel por Kilogramo	KG	1
52	50101513	Lulo	Fruta tropical andina, muy popular por su sabor exótico y refrescante.Usada principalmente en jugos, sorbetes, mermeladas y postres. Rica en vitamina C, hierro, fósforo y compuestos antioxidantes.Producto muy perecedero, requiere manejo postcosecha cuidadoso.Al granel por Kilogramo	KG	1
53	50304524	Mango Tommy	Mangifera indica, comúnmente mango o melocotón de los trópicos, es una especie arbórea perteneciente a la familia de las anacardiáceas. El mango es una fruta de la Zona Intertropical de pulpa carnosa y dulce. Destaca entre sus principales características su buen sabor.Al granel por Kilogramo	KG	1
54	50101513	Piña Fresca	Piña fruto proveniente de cualquier variedad cayena lisa, (Ananas comosus L. Meer), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para el procesamiento. La piña contiene un 85% de agua, Hidratos de Carbono y Fibra. Puede servirse como fruta al natural o en variedad de jugos y conservas. Es rico en sacarosa, fructosa, glucosa, vitaminas y mineral. Al granel por Kilogramo	KG	1
55	50301526	Manzana Roja	La manzana es de la familia de las Rosáceas, de las que hay cerca de 2.500 variedades conocidas y del género (Malus Pumila Mill) La manzana se clasifica en categoría Extra, I y II.Al granel por Kilogramo	KG	1

56	50304402	Mandarina verde	La mandarina (Citrus nobilis Loureiro) tiene maduración poscosecha, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad. La mandarina se clasifica en categoría Extra, I y II.Al granel por Kilogramo	KG	1
57	50304205	Limón Tahití	Fruto proveniente de la especie (Citrus × limón), cuyos frutos son pequeños, verdes o amarillos, de pulpa ácida y fuertemente aromática, destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.Al granel por Kilogramo	KG	1
58	50306701	Fresa fresca	Fresa de la variedad Chandler Fragaria vasca, freseras, es un género con varias especies de plantas rastreras. Su nombre deriva de la fragancia que posee (fraga, en latín). Son cultivadas por su fruto comestible llamado fresa o frutilla. Es considerado fruta no climatérica, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II. Al granel por Kilogramo	KG	1
59	50407018	Garbanzo seco	El garbanzo son leguminosas, sus granos provenientes de la especie Cicer arietinum L., comprende los granos de garbanzo enteros y sanos de tamaño y forma rugosidad y color que difiere notoriamente de la variedad que se considere. El garbanzo se clasifica por su tamaño en dos tipos: garbanzo grande y garbanzo pequeño.Bolsa por kilogramo	KG	1
60	50171831	Pasta de tomate	Producto higienizado elaborado a partir de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros enteros troceados o triturados o de pulpa, pasta o concentrado de tomate adicionado de sal edulcorantes vinagre condimentos especies, con o sin la adición de aditivos permitidos.Bolsa por kilogramo	KG	1
61	50421806	Frijol Caraota negro	El frijol negro seco (Phaseolus vulgaris) es una legumbre versátil y nutritiva, base en la cocina latinoamericana, rica en proteínas, fibra, hierro y potasio. Bolsa por libra	UN	1
62	50421812	Frijol Zaragoza	El frijol Zaragoza en Colombia (*Phaseolus spp.*) es una variedad tradicional de alto consumo, reconocido por su grano de color rojo púrpura, forma aplanada y tamaño mediano-grande. Se comercializa seco, seleccionado y libre de olores extraños, cumpliendo con la NTC 871. Es ideal para sopas, caldos y guisos, con granos que conservan su integridad tras la cocción. Bolsa por libra	UN	1
63	50171800	Salsa de soya	Salsa tradicional asiática elaborada a partir de soya (soja), trigo, agua y sal. Se obtiene por fermentación natural (más tradicional) o por hidrólisis química (proceso industrial rápido). Se usa para marinar, sazonar, cocinar, o como aderezo.Muy popular en la cocina china, japonesa, coreana, tailandesa y global. Fuente de umami, con alto contenido en sodio.Galón X 4000 gramos	UN	1
64	50171800	Salsa bbq	La salsa BBQ (barbecue) es una salsa espesa y de sabor dulce, ahumado y ligeramente ácido, elaborada a base de puré de tomate, azúcar, vinagre, especias y saborizantes naturales. Se utiliza como acompañamiento o marinado para carnes, pollo, costillas y otras preparaciones a la parrilla o al horno. La presentación por 3000 gramos está orientada al consumo	UN	1

			institucional, gastronómico o para servicio de alimentos.Galón X 3000 gramos		
65	50111515	Pierna pernil de pollo blanca	Carne de pollo, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente pollo. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. En su entrega, debe presentar como parámetros técnicos. Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de refrigeración que permitan la conservación de esta. Deberá ser empacada en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Empacado al vacio por Kilogramo	KG	1
66	50192902	Espagueti	Pasta seca, larga y cilíndrica, elaborada principalmente con sémola de trigo duro fortificada (hierro, niacina, tiamina, riboflavina, ácido fólico) y agua. Cumple con la NTC 1055 (Norma Técnica Colombiana), presenta un color amarillo característico, sabor neutro y textura firme tras la cocción. Ingredientes: Sémola de trigo seleccionado fortificada y agua (puede contener huevo). Características físicas: Longitud de 25-30 cm, sección circular, humedad inferior al 14%. Presentacion de Bolsa por Kilogramo	KG	1
67	50307025	Plátano verde	El plátano verde es la fruta inmadura del plátano macho (Musa paradisiaca), reconocida por su textura firme, sabor neutro a ligeramente amargo, y su alto contenido en almidón. A diferencia del plátano maduro, no se consume crudo, sino que se cocina, fríe, hornea o hierve, siendo un alimento básico en muchas cocinas de América Latina, el Caribe, África y Asia. Al granel por Kilogramo	KG	1
68	50401801	Frijol verde	El frijol verde es la vaina inmadura de la planta del frijol (Phaseolus vulgaris). es muy apreciado por su sabor suave, en Colombia es un cultivo de ciclo corto (75-80 días) de alto consumo, con variedades como Cargamanto (rojo/blanco), Calima y Radical. textura tierna y su valor nutritivo. Al granel por Kilogramo	KG	1
69	50407201	Arracacha fresca	Arracacha o apio criollo es una raíz tuberosa procedente de la especia Arracacia xanthorrhiza Bancroft, hortaliza de la familia de la apiceae. La arracacha se cultiva principalmente por su raíz reservante que es de sabor agradable y de fácil digestibilidad, su parte comestible es la raíz que asemeja a una zanahoria engrosada, ésta puede ser de color blanco, amarillo o morado según la variedad, posee un almidón muy fino, con alto contenido de calcio y vitamina A (variedad amarilla), y niveles adecuados de niacina, ácido ascórbico y fósforo. Su principal inconveniente es su corta vida de almacenamiento y su vulnerabilidad para sufrir daños durante el transporte. La	KG	1

			arracacha se clasificará como calidad primera y segunda. Al granel por Kilogramo		
70	50403242	Mazorca tierna	La mazorca tierna (chócolo) en Colombia, especialmente variedades como Corpoica V-115, se caracteriza por su grano amarillo crema, sabor dulce, alto contenido de fibra y vitamina C. Se cosecha en estado lechoso, con mazorcas de 16-18 cm. Al granel por Kilogramo	KG	1
71	50424503	Lenteja seca	La lenteja (Lens culinaris) es una leguminosa comestible de pequeño tamaño, forma lenticular y superficie lisa. Es una de las legumbres más antiguas cultivadas por el ser humano, ampliamente valorada por su alto contenido proteico, fibra, hierro y facilidad de cocción. Se presenta generalmente seca, aunque también se puede encontrar en forma cocida o precocida. En presentacion por Bolsa de libra	UN	1
72	50425400	Arveja seca	La arveja seca (*Pisum sativum*) es una leguminosa que se consume principalmente en su forma seca. Tiene un tamaño pequeño y forma redonda o ligeramente ovalada. Es apreciada por su alto contenido en proteínas, fibra, vitaminas y minerales, además de ser una excelente fuente de energía y un alimento básico en muchas culturas. En presentacion por Bolsa de libra	UN	1
73	50131701	Crema de leche	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo. Según su contenido en grasa láctea la crema de leche se clasificará en: rica en grasa, entera y semientera. La crema de leche proviene de la leche de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. La crema de leche fresca podrá estar elaborado a partir de leche cruda y ser sometida a proceso de ultrapasteuruzación (UHT) o esterilización. En presentacion de Bolsa por litro	UN	1
74	50111513	Carne Lomo Ancho	La carne de chatas se refiere a los cortes provenientes de la parte delantera del animal, específicamente de la región delantera del lomo y pecho de la res. Esta carne es conocida por su sabor intenso y su textura firme, aunque suele tener mayor contenido de tejido conectivo y grasa que otras partes más nobles, lo que la hace ideal para preparaciones que requieren cocciones largas como guisos, estofados y caldos. Estos cortes incluyen piezas como el brazuelo, chambarete, espaldilla y pecho. Debido a su estructura muscular, la carne de chatas suele ser más dura que la de cortes de lomo o solomillo, pero su sabor es muy apreciado en la cocina tradicional. Empacada al vacio por Kilo	KG	1
75	50402205	Cebolla morada fresca	Pertenece a la familia Liliaceae variedad y su nombre científico es Allium cepa. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado. La cebolla cabezona roja se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Al granel por Kilogramo	KG	1

76	50111519	Chorizo de cerdo tipo antioqueño	Incluyen un rango de pH entre 4.2 y 5.1, una actividad de agua (aw) entre 0.94 y 0.98, humedad del 45.1% al 56.4%, y porcentajes de proteína, grasa y cenizas en el extracto seco que varían del 31.6% al 40.3%, 48.2% al 56.9% y 3.85% al 5.1%, respectivamente. El chorizo contiene un porcentaje significativo de proteína, lo que le da valor nutricional. Embutido cárnico surtido en diferentes sabores y presentaciones conforme a necesidad de preparación de recetas. Empacado al vacío x 450 gramos. Con máximo 20% de grasa. Al granel por Kilogramo	KG	1
77	50111514	Lomo de cerdo	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Empacada al vacio por Kilo	KG	1
78	50402304	Repollo blanco	Repollo blanco: Rico en agua, carbohidratos, proteínas y fibra. También es una buena fuente de vitaminas como la C y A, y minerales como el potasio, calcio y selenio. Su contenido de agua es alto, alrededor del 80%, lo que lo hace refrescante y fácil de digerir. El repollo tiene un sabor fuerte y ligeramente dulce. Su color es verde pálido a blanco.Al granel por Kilogramo	KG	1
79	50405631	Pimentón	Pimentón (Capsicum annuum) de variedades cultivares fruto del pimiento para ser consumido fresco, su color puede variar dependiendo de la variedad desde verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Sus variedades pueden ser dulces, agridulces y picantes).Al granel por Kilogramo	KG	1
80	50171553	Paprika	Paprika o pimentón (Capsicum annuum) fruto del pimiento rojo desecado y reducido a polvo. Su color puede variar del rojo naranja al rojo sangre. Se utiliza como condimento o adobo para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Ampliamente empleado en la elaboración de derivados cárnicos. Empacado en Bolsa por Kilogramo	KG	1
81	50161511	Chocolate pastilla	El chocolate en pastilla es un producto sólido elaborado a base de pasta de cacao, azúcar y, en algunos casos, leche en polvo, manteca de cacao y otros ingredientes aromáticos. Se presenta en forma de tabletas gruesas o discos compactos, diseñados principalmente para su disolución en líquidos calientes como agua o leche, siendo tradicionalmente utilizado en bebidas calientes, repostería y cocina. Empacado en Bolsa por Libra	UN	1
82	50201706	Café molido	El café molido es el producto obtenido a partir de granos de café tostados y posteriormente triturados hasta alcanzar un tamaño de partícula adecuado para su método de preparación (filtro, prensa francesa, espresso, etc.). Es uno de los formatos más consumidos a nivel mundial, ya que permite una preparación rápida y conserva buena parte de los aromas y sabores del grano.Empacado en Bolsa por Libra	UN	1
83	50412503	Zanahoria	La zanahoria es una hortaliza de raíz comestible, de color anaranjado intenso (aunque puede haber variedades moradas, rojas o amarillas), textura crujiente, sabor dulce y aroma suave. Se consume cruda o cocida y es rica en vitamina A, fibras y antioxidantes. Al granel por Kilogramo	KG	1

84	50121537	Pescado Mojarra roja	La mojarra roja (Oreochromis spp.) en Colombia es un pez de cultivo de carne blanca y firme, con alto valor proteico y bajo en grasas, ideal para comercialización fresca o eviscerada. Nombre Técnico: Oreochromis sp. (Tilapia roja). Descripción Física: Pez de forma ovalada, plana, color rojo característico, ojos brillantes y agallas rojo claro. Calidad de Carne: Carne blanca, firme, textura suave y sabor tenue. Peso Comercial: Generalmente comercializada en peso entre los 250 a 350 gramos, eviscerada y sin presencia de escamas, bajo condiciones de congelación y empacada al vacío en cantidad por kilo de producto.	KG	1
85	50192602	Papa a la francesa precocida	La papa a la francesa precocida es un producto elaborado a partir de papa fresca seleccionada, pelada, cortada en bastones, blanqueada y parcialmente frita, luego congelada para su conservación. Está lista para freír o llevar al horno, manteniendo una textura crujiente por fuera y suave por dentro. Su presentación Por 2 kilos está orientada al consumo institucional, doméstico o gastronómico.	UN	1
86	50192902	Pasta Macarrón	La pasta tipo macarrón es un alimento seco, cilíndrico y hueco, elaborado principalmente con sémola de trigo duro y agua, caracterizado por su alto contenido en carbohidratos complejos y proteínas. En presentacion de Bolsa por Libra	UN	1
87	50192902	Pasta tipo fideos	La Pasta tipo fideos (pastas alimenticias secas) elaborados con sémola/harina de trigo duro, agua y fortificantes. Son una fuente rica en carbohidratos, baja en grasa, que aporta energía y micronutrientes (hierro, vitaminas del grupo B), con un tiempo de cocción variable según el grosor.En presentacion de Bolsa por Libra	UN	1
88	50192902	Pasta tipo lasaña	La pasta para lasaña es un producto alimenticio seco en forma de láminas rectangulares, elaborado principalmente con sémola de trigo duro y agua, diseñado para prepararse al horno. Suele ser precocida (lista para horno) o tradicional, con textura firme, color crema y características orgánicas de trigo. En presentacion de Paquete por Libra	UN	1
89	50404614	Lechuga verde	La lechuga (Lactuca sativa) es una planta anual, propia de las regiones semi- templadas, que se cultiva con fines alimentarios. Entre las variedades de lechuga se destacan: Romana, francesa, Batavia, Lechuga de hoja de roble. La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como las vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos. Al granel por Libra	UN	1
90	50202310	Botellón de agua purificada	El botellón de agua potable con capacidad volumétrica de 20 litros (equivalente a 5 galones). La capacidad puede variar según la marca y el tipo de botellón, pero 20 litros es la medida más estándar en envase reutilizable o descartable que contiene agua tratada, purificada o mineral, destinada para consumo humano. Botellón de policarbonato, PET o polietileno HDPE (grado alimenticio).Capacidad: 18.5 a 20 litros (estándar).Tipo: Retornable (reutilizable) o descartable. Cierre: Sello hermético de seguridad, tapa inviolable.Condiciones de almacenamiento: Lugar fresco, seco, protegido del sol y de productos químicos.Manipulación: No debe rodarse ni exponerse a contaminantes.	UN	1

91	52151907	Moldes para lasaña	Los moldes de aluminio desechables con capacidad de 8 oz (aprox. 230-250 ml/gr), como las cacerolas REF: 021, son ideales para porciones individuales de lasaña. Estos recipientes pequeños son perfectos para porciones personales o "junior", ofreciendo una opción práctica para hornear, servir y transportar. Tienen medidas aproximadas de 14 x 11.5 cm con tapas transparentes. PAQUETE 8 ONZAS CON TAPA X 20 UNIDADES	PAC	1
92	53131608	Jabón líquido para loza	Jabón líquido para loza, producto de higiene diseñado para limpiar utensilios o superficies. Su fórmula contiene agentes limpiadores (surfactantes), humectantes y fragancias. Antibacterial, neutro, multiusos. Presentación del producto: Bidones de 20 Litros o más (para uso institucional). Apariencia: Líquido transparente o opaco, viscoso.Color: Variable (incoloro, azul, verde, etc.), uniforme.Aroma: Agradable y característico (cítrico, floral, neutro, etc.). pH (a 25°C):/ 7.0 – 9.0 (multiusos). Viscosidad: 1,000 a 5,000 cP (según uso y tipo de dispensador). Tensoactivos aniónicos o no iónicos: ≥ 10% (según fórmula). Preservantes: Autorizados para garantizar estabilidad microbiana. En presentacion de Galón por 20 LITROS	UN	1
93	47131821	Jabón líquido desengrasante	El jabón desengrasante es un limpiador líquido de uso industrial o doméstico formulado especialmente para remover grasa, aceite, carbón, residuos orgánicos y suciedad adherida en utensilios, maquinaria, cocinas, pisos o superficies metálicas. Puede ser alcalino o neutro, dependiendo de su uso. Aspecto: Líquido viscoso, transparente u opaco. Color: Verde, azul, ámbar u otro, según formulación.Aroma: Cítrico, pino, neutro o característico.pH: 9.0 – 12.5 (dependiendo de concentración). Tensoactivos aniónicos o no iónicos: ≥ 10%. Solubilidad: 100% en agua. Acción desengrasante: Alta eficacia sobre grasa animal y mineral. Biodegradabilidad: ≥ 90%. Poder espumante: Bajo a medio (según formulación). No inflamable, no tóxico en condiciones normales de uso. Presentación del producto: En presentacion de Galon de 20 Litros (uso industrial).	UN	1
94	47131803	Hipoclorito de sodio (cloro)	El hipoclorito de sodio (NaOCl) es un compuesto químico en solución acuosa, utilizado como desinfectante, blanqueador y sanitizante. Es eficaz contra bacterias, virus, hongos y otros microorganismos, y se emplea en limpieza de superficies, desinfección de agua, alimentos y lavandería. Concentración de NaOCl: Uso doméstico: 3% – 6%. Color: Amarillo pálido a verdoso. Olor: Cloro característico. Densidad: 1.08 – 1.2 g/mL (según concentración). Solubilidad en agua: Total. Acción antimicrobiana: Bactericida, virucida, fungicida. Biodegradabilidad: No aplicable (compuesto inorgánico), pero se descompone rápidamente en condiciones normales- Presentación del producto: Galón de 20 Litros.	UN	1
95	47131604	Escoba cerda Blanda	La escoba es una herramienta manual de limpieza compuesta por un cabezal con cerdas y un mango largo. Se utiliza para barrer y recoger suciedad, polvo o residuos en pisos de interiores o exteriores. Puede fabricarse con distintos tipos de fibras y materiales según el uso previsto.	UN	1

96	47131618	Trapero para piso	El trapero, también conocido como mopa o trapeador, es una herramienta manual de limpieza compuesta por un cabezal con tiras absorbentes (de hilo, tela o microfibra) y un mango largo. Se utiliza para limpiar y secar superficies de piso, especialmente en ambientes domésticos, comerciales e industriales.	UN	1
97	14111705	Servilletas de papel	Las servilletas de papel son productos desechables elaborados con papel tissue (celulosa), diseñadas para la higiene personal o la limpieza ligera durante el consumo de alimentos. Pueden ser blancas o impresas, en una o más capas (hojas), y con distintos tamaños y presentaciones.PAQUETE X 300 UNIDADES PARTIDOS COLOR BLANCO	UN	1
98	47131501	Paño de algodón	El paño de cocina en algodón es un accesorio textil utilizado en entornos domésticos, institucionales o industriales para secar utensilios, limpiar superficies, manipular recipientes calientes o cubrir alimentos. Está fabricado con tela de algodón 100%, lo que le confiere alta absorción, resistencia y facilidad de lavado. Es reutilizable, higiénico y apto para el uso en cocinas y áreas de preparación de alimentos.UNIDAD 30 CM X 30 CM	UN	1
99	14111705	Papel aluminio	El papel aluminio es una lámina delgada de aluminio puro, utilizada comúnmente para envolver, proteger y conservar alimentos. Es resistente al calor, al vapor, a la humedad y a la luz, lo que lo convierte en un material ideal para cocinar, hornear y almacenar productos alimenticios. La presentación de 100 metros es adecuada para uso institucional, comercial o doméstico intensivo.ROLLO X 100 METROS	UN	1
100	48102100	Papel vinipel	El papel vinipel es una película plástica transparente y adherente, fabricada a base de PVC (cloruro de polivinilo) o materiales similares aptos para contacto con alimentos. Se utiliza para envolver, proteger y conservar productos alimenticios, manteniéndolos frescos y evitando su contaminación. La presentación de 300 metros es ideal para uso institucional, comercial o industrial.ROLLO X 100 METROS	UN	1
101	47131603	Esponja Acerada para loza	Las esponjas de limpieza son artículos fabricados con materiales sintéticos o naturales, diseñadas para remover suciedad, grasa o residuos en diversas superficies. Pueden estar destinadas para uso doméstico, o institucional.PAQUETE X 2 UNIDADES	PAC	1
102	47131603	Esponjilla de alambre	La esponja de alambre es un estropajo metálico elaborado con hilos de acero inoxidable o acero galvanizado, diseñado para remover residuos incrustados, grasa difícil y carbonilla en utensilios metálicos, parrillas, hornos y estufas. Es un producto de alta abrasividad, de uso común en cocinas industriales, restaurantes y hogares. La presentación por 12 unidades facilita su uso en ambientes de alto consumo.PAQUETE X 12 UNIDADES	PAC	1
103	47131502	TOALLAS DE PAPEL MULTIUSOS	Esta toalla tipo Multiusos para mano es una solución de alto rendimiento, diseñada con gran capacidad de absorción y resistencia, ideal para limpiar grasas, aceites y líquidos en talleres, cocinas industriales y áreas de trabajo, siendo más higiénico que los trapos convencionales. Controla el desperdicio gracias a su precorte, pues se utiliza solo lo necesario.Con tubo removible para que dispense hasta la última hoja. Características: Rollo de 100 m, 1 Hoja, Natural KIMBERLY, Precortado.PACA X 6 UNIDADES X ROLLO DE 100 METROS	UN	1

4. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

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

4.1. Obligaciones Contratista:

NOTA 1: El proceso de contratación se adjudicará bajo la modalidad de monto agotable.

NOTA 2: El SENA deja constancia que las cantidades por producto aumentarán, teniendo en cuenta las necesidades del Centro, que son susceptibles de cambio debido a variaciones en la oferta educativa sin que ellos afecten las condiciones económicas pactadas en el futuro contrato; por lo que el proveedor está en la obligación de atender esta condición.

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

- El proceso se adelantará por el sistema de precios unitarios a montó agotable, será adjudicado hasta por la totalidad del presupuesto. En consecuencia, NO se deberán ofertar cantidades, si no que presentará oferta indicando el valor por unitario para cada ítem, discriminando el IVA y contemplando todos los costos directos e indirectos del contrato. Pues éstas serán solicitadas por la entidad con posterioridad a la celebración del contrato en aras de poder adquirir el mayor número de unidades de cada producto utilizando el presupuesto disponible. El proponente deberá establecer en su propuesta económica y en el valor de la oferta consignado en SECOP II, la sumatoria de los valores unitarios sin tener en cuenta cantidades.
- Es de anotar que el transporte debe ser cubierto por el proveedor, toda vez que los materiales deben ser entregados y descargados en la Subsede del Parque Agroindustrial Rionegro (vereda Llano de la Hacienda, KM 7, vía San Cayetano del Municipio de Pacho Cundinamarca), con previo aviso a fin de que uno de los funcionarios autorizados adscritos a esta dependencia, junto con el supervisor del contrato y el jefe del área de almacén, puedan asistir a la entrega oficial de los materiales adquiridos.
- Solo se pagarán los precios contratados y, por tanto, no reconocerá suma alguna por impuestos ni reajustes a los precios ofertados, a menos que el reajuste se deba efectuar como consecuencia de una acción directa de la entidad previamente formalizada de acuerdo con los procedimientos legales y presupuestales que corresponda.
- Correrán por cuenta del contratista todos los gastos, impuestos, derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato que se derive del presente proceso, así como el valor de las garantías y sus modificaciones.
- Si bien el presente proceso funcionara como monto agotable, contratista y supervisor deberán garantizar que los requerimientos guarden observancia y sin superar el monto asignado en el rubro presupuestal.

- No se aceptarán ofertas parciales, ni alternativas, ni con especificaciones técnicas inferiores o elementos diferentes a los señalados en la ficha técnica, lo cual constituye causal de rechazo de la propuesta.

1.2 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

1.2.1 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.

1.2.2 Obligaciones específicas del contratista

Además de las condiciones inherentes a la naturaleza del contrato y a las derivadas de las disposiciones legales vigentes sobre la materia, las obligaciones específicas del contratista entre otras son las siguientes:

1. El contratista deberá hacer entrega de los elementos contratados cumpliendo las especificaciones técnicas del objeto a contratar, en las calidades y cantidades exigidas de conformidad con lo establecido en las condiciones de los estudios previos, invitación publica, oferta económica y demás documentos del proceso.
2. Todos los elementos que entregará el contratista deberán ser nuevos, de primera calidad y libres de defectos, cumpliendo las especificaciones técnicas correspondientes, de acuerdo con las normas de calidad y seguridad del producto.
3. La entrega de los bienes se realizará según programación acordada con el supervisor del contrato.
4. Entregar personalmente o delegar a una persona para realizar la entrega de los materiales, en su respectivo empaque, con el fin de demostrar en el momento de la entrega que cumple con las cantidades, especificaciones requeridas, de excelente calidad y marcas reconocidas en el mercado.
5. Los elementos se deben entregar máximo tres (3) días calendarios posteriores a la solicitud por parte del supervisor del contrato.
6. El contratista deberá realizar la entrega de las fichas técnicas y de seguridad de cada producto según su naturaleza las cuales deben coincidir con todas las especificaciones técnicas requeridas en el proceso, se entregarán al supervisor del contrato cuando las solicite o al momento de entregar todos los bienes.
7. Reemplazar o restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, los elementos que resulten defectuosos o de mala calidad o con especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos por la entidad, sin costo adicional para la entidad. Si el contratista no restituye los elementos defectuosos dentro del término señalado por el SENA, éste podrá declarar el siniestro de incumplimiento y/o a solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato.
8. Asumir el riesgo y cuidado de los bienes hasta que se realice la entrega total a satisfacción de los bienes en el lugar indicado.

9. Entregar los bienes en su respectivo empaque sellado. Los empaques, no deben presentar daños, imperfecciones o afectados por mala manipulación. Las etiquetas de los empaques deben ser legibles sin que se observen daños o sobre etiquetado. Los empaques deben tener visible las fechas de vencimiento del producto o sustancia, cuando estos tengan características de deterioro con el paso del tiempo.

10. El contratista se obliga a destinar entre el cinco por ciento (5%) y el diez por ciento (10%) de los bienes o servicios necesarios para la ejecución del contrato a ser provistos por personas pertenecientes a población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación o sujetos de especial protección constitucional, garantizando condiciones de calidad y el adecuado cumplimiento del objeto contractual dando cumplimiento a lo contenido en el artículo 2.2.1.2.4.2.16. del Decreto 1860 de 2021.

11. Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.

Condiciones de transporte y cadena de frío:

1. Los alimentos, materias primas e insumos biológicos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados (2°C a 8°C) 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.
2. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.
3. Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos

   Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.

   - Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos 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.

4. 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.

5. Alimentos Refrigerados y/o Congelados

   Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.

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

6. Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas.
7. Revisar el vehículo de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.
8. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
9. El contratista deberá asegurar que el vehículo en el que entrega los elementos cuente con la revisión técnica mecánica vigente y SOAT vigente.
10. 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.

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

11. 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.

1.2.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST.
2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del responsable del SG-SST.
3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL
4. Previo al cargue de las sustancias peligrosas, asegurar la disponibilidad y uso de elementos de protección personal.

NOTA: El SENA deberá verificar el cumplimiento de lo establecido durante el transporte de las sustancias.

5. De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica acorde a la resolución 2674 de 2013, resolución 3168 y resolución 719 de 2015.

Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012

6. Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el 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.
7. 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.
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.

1.2.4 Obligaciones ambientales del contratista

1. Cumplir con la Política ambiental del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA y todos los requisitos legales vigentes y las Leyes ambientales. De conformidad con la Resolución No 1-0795 de 2024 "… Por la cual se adopta el Manual de Contratación Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA…" y el **Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales SIGA GCCON-AN-001**- Versión 07., así:
   - El contratista dará estricto cumplimiento al Decreto 1076 del 2015, Ley 197 del 2001, la Política ambiental del SENA y todos los requisitos legales vigentes y las Leyes ambientales, siendo responsables ante las autoridades de la protección ambiental y sobre el cumplimiento de éstas. De igual forma, vigilará que sus dependientes den estricto cumplimiento durante la ejecución del objeto contractual, a todas las medidas ambientales establecidas.

2. El Contratista deberá ejecutar sus actividades o servicios sin crear riesgo para la salud, la seguridad o el medio ambiente, ya que todos los costos que se generen con ocasión a la contaminación se trasladarán los directos causantes, incluyendo multas y gastos que se generen con ocasión de requerimientos o actuación de las autoridades. En sí, EL CONTRATISTA tomará todas las medidas conducentes para evitarla contaminación ambiental durante sus operaciones, cumplirá con todas las leyes ambientales aplicables, y se sujetará a las normas relativas al control de la misma, no dejando sustancias o materiales nocivos para la flora, fauna, salud humana o animal, ni verterá contaminantes en la atmósfera ni a los cuerpos de agua.

3. Abstenerse de utilizar productos plásticos de un solo uso para la disposición y transporte de objetos y mercancías suministradas a la entidad.

4. El contratista deberá cumplir con las disposiciones de rotulado y etiquetado de embalajes y envases (según requerimientos mínimos del Sistema Globalmente Armonizado), fichas de datos de seguridad con 16 secciones que conserva la NTC 4435 (en digital y físico) de cada producto entregado (bienes objeto del contrato). Ley 55 de 1993 Artículos 7, Decreto 1079 de 2015.

5. Entregar las fichas de datos de seguridad suministrada por el fabricante, comercializador o importador acorde con lo definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos Nota: Las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la Resolución 773 de 2021 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años).

6. Entregar los productos debidamente etiquetados acorde con lo establecido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos.

7. Se prohíben las sustancias químicas o mezclas que contengan las sustancias controladas en los Guías A, B, C, E y F del Protocolo de Montreal.

1.2.5 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.

PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA:

1. Informe de las actividades realizadas.
2. Registros fotográficos.

5. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El plazo para la ejecución del contrato será de SIETE (07) MESES, contados a partir de la aprobación de la garantía única y expedición del registro presupuestal; sin exceder la presente vigencia presupuestal.

6. LUGAR DE EJECUCIÓN, ENTREGA Y DOMICILIO CONTRACTUAL

El lugar de ejecución del objeto contractual será Subsede Pacho, ubicado en Kilómetro 7 Vía Pacho San Cayetano, Vereda Llano De La Hacienda, Municipio Pacho-Cundinamarca.

Para efectos legales, el domicilio del contrato será el municipio de Villeta, Cundinamarca, en la sede principal del Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial - Regional Cundinamarca del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA, ubicado en la Calle 2 # 13 – 3 Barrio San Rafael de dicho municipio.

7. PRESUPUESTO OFICIAL Y FORMA DE PAGO:

El Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial cuenta con recursos disponibles para "*25-9509-104 Contratar el suministro de alimentos y elementos de aseo para el centro de convivencia para la subsede Pacho del Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta – Cundinamarca*" a cargo de las siguientes dependencias:

DEP: 950942
Posición de gasto: C-3603-1300-20-20305C-3603025-02
Concepto interno: BIENESTAR APRENDICES: Recursos destinados para el centro de convivencia
CDP: 8026

El Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial de la Regional Cundinamarca del Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA realizarán pagos parciales de acuerdo con los suministros del contrato, en los treinta (30) días siguientes a la radicación de la factura, previo cumplimiento del respectivo trámite administrativo y la certificación de recibo del objeto del contrato del supervisor.

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

9. DOCUMENTOS PARA TRAMITE DE PAGO.

9.1. A cargo del contratista:

- RUT con fecha de impresión o generación no mayor a 180 días.
- Para persona natural, deberá aportarse soporte del pago de su seguridad social del mes anterior a la presentación de la factura o cuenta de cobro.
- Para personas jurídicas, se deberá presentar certificación del pago de los aportes parafiscales no mayor a 30 días, firmada por el Representante Legal y contador o por el Revisor Fiscal (si aplica).

- Fotocopia del documento de identidad (civil y/o profesional) de quien suscriba la certificación anotada en el punto anterior.
- Copia de los antecedentes disciplinarios de contador y / o revisor Fiscal, que suscriba la certificación del pago de los aportes parafiscales.
- Certificación de cuenta bancaria a nombre del contratista, con expedición no mayor a 30 días calendario.
- Factura Electrónica de venta o Cuenta de cobro (si no está obligado a facturar), cumpliendo con todos los requisitos de Ley.

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

9.2. A cargo del Supervisor

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

Los pagos previos se sujetarán a los montos aprobados en el programa anual mensualizado de caja (PAC), según los Artículos 73 y 74 del Decreto 111 de 1996.

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

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

10. SUPERVISIÓN:

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

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

Cordialmente,

Yomari Samanda Lizarazo Garcia
Coordinadora Grupo de Apoyo Administrativo
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial
Regional Cundinamarca

Proyectó: Jamit Armando Montenegro Ortiz / Instructor Técnico

Revisó: Yessica Paola Castañeda Jaramillo/ Abogada Gestión Contractual – Coordinación Grupo de Apoyo Administrativo - CDAE