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	Coordinaciones Académicas del Centro Agroturístico Regional Santander.
ORDENADOR DEL GASTO	Subdirector (e) de Centro Agroturístico Regional Santander.
OBJETO	Contratar el suministro de materiales de formación para los aprendices del área de gastronomía, proyecto cafeterías como ambiente de formación y producción de centros vigencia 2026 del Centro Agroturístico de la Regional Santander.

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

El SENA es un establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo, encargado de cumplir la función que 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, como lo establece la Ley 119 de 1994.

De conformidad con el artículo 25 del Decreto 249 de 2004, los Centros de Formación son las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos.

Con la contratación, de manera general se busca los fines estatales dispuestos en el artículo 3º de la Ley 80 de 1993, modificado por la Ley 1150 de 2007, según el cual los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, buscan el cumplimiento de la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ella en la consecución de dichos fines. Los particulares, por su parte, tendrán en cuenta al celebrar y ejecutar contratos con las entidades estatales que colaboran con ellas en el logro de sus fines y cumplen una función social que, como tal, implica obligaciones.

En alineación con la Ley 1955 de 2019 , la entidad formula sus aportes estratégicos y compromisos que generan retos institucionales, fundamentados en la estrecha relación que existe entre formación profesional integral, trabajo decente, desarrollo productivo y el desafío que esto implica respecto a las transformaciones institucionales para aportar a la productividad, competitividad del país y al impacto y, que se traducen en el aumento de personas colocadas en el mercado laboral, la inclusión y la movilidad social. Por todo lo anterior, se ratifica que la actividad misional SENA estimula: La productividad de las empresas, La generación de ingresos; el aporte de fuerza laboral innovadora a las empresas y las Regiones, la Integralidad de sus egresados y su vocación de servicio, la Calidad y estándares internacionales de su formación profesional integral y la incorporación de tecnologías de última generación en las empresas y en la formación profesional integral.

El compromiso para la presente vigencia es focalizar esfuerzos y recursos para desarrollar acciones de formación profesional, emprendimiento, fortalecimiento de la asociatividad, orientación e intermediación laboral que permitan mejorar y ampliar las oportunidades de vinculación laboral, especialmente en la de nuestros aprendices, así como las de los pobladores rurales y las poblaciones vulnerables, además de aportar a la competitividad sectorial y al desarrollo tecnológico del país.

La necesidad de contratar el suministro de materiales de formación para los aprendices del área de gastronomía, proyecto cafeterías como ambiente de formación y producción de centros vigencia 2026 del Centro Agroturístico de la Regional Santander, se deriva de los objetivos misionales y de formación del SENA. Esta contratación se enmarca en la estrategia de fortalecer la formación técnica y profesional que ofrece el Centro de Formación. La adquisición de los materiales de formación se constituye en un elemento fundamental para el adecuado desarrollo de los programas de formación del área de gastronomía, ya que estos recursos son esenciales para garantizar el cumplimiento de los objetivos pedagógicos y metodológicos establecidos. La disponibilidad de estos materiales permite a los aprendices fortalecer sus competencias técnicas y prácticas, asegurando una formación integral que responda a las necesidades del entorno productivo y social.

En el contexto específico de los programas de gastronomía, los materiales adquiridos están diseñados para facilitar la ejecución de proyectos formativos, proporcionando a los aprendices herramientas que les permita aplicar los conocimientos adquiridos en situaciones reales; lo cual no solo refuerza el aprendizaje basado en la práctica, sino que también, estimula el desarrollo de habilidades para la resolución de problemas y la innovación.

Adicionalmente la adquisición de estos materiales impulsa la construcción de prototipos, promoviendo una cultura de emprendimiento dentro de la comunidad educativa, al contar con los recursos adecuados, los aprendices tienen la oportunidad de transformar sus ideas en proyectos concretos, lo que puede derivar en la formulación de unidades productivas sostenibles a mediano y largo plazo, esta estrategia contribuye al desarrollo económico y social de las provincias Guanentina y Comunera, fomentando la creación de nuevas empresas que generen empleo y dinamicen el tejido productivo regional.

Por lo anterior la inversión en la adquisición y suministro de estos materiales, no solo responde a una necesidad formativa, sino que también se alinea con la estrategia de fortalecimiento del ecosistema emprendedor y productivo local, asegurando que los aprendices cuenten con los insumos necesarios para desarrollar sus competencias y aportar al progreso de sus comunidades.

A continuación, se detallan factores que explica la necesidad de adquisición de dichos materiales:

a. Calidad de la formación: La educación técnica requiere de un enfoque práctico que complemente la teoría. La disponibilidad de materiales de formación de calidad permite a los aprendices realizar prácticas que reflejen las condiciones reales del mercado laboral. Esto asegura que los egresados no solo tengan conocimientos teóricos, sino también habilidades prácticas que les permitan desempeñarse con eficacia en sus futuros empleos.

b. Relevancia del Aprendizaje Práctico: La formación en áreas técnicas, se basa en la aplicación de conocimientos en situaciones reales. Proveer los materiales necesarios permite a los aprendices experimentar y aprender a través de la práctica, lo que mejora su comprensión y retención del aprendizaje. La práctica con materiales reales también ayuda a los aprendices a familiarizarse con las herramientas y técnicas que utilizarán en su vida profesional aplicadas al contexto del mercado del país.

c. Preparación para el Mercado Laboral: En un entorno laboral competitivo, es fundamental que los aprendices estén bien preparados. Al contar con materiales actualizados y pertinentes, los aprendices desarrollan competencias que son altamente valoradas por los empleadores. Esto no solo beneficia a los egresados, sino que también contribuye al desarrollo de un capital humano calificado que puede satisfacer las demandas del sector de la construcción en el contexto general y global que demanda el mercado actual.

d. Fomento de la Innovación: La utilización de materiales de construcción modernos y sostenibles en la formación puede fomentar la innovación entre los aprendices. Al estar expuestos a las últimas tendencias y tecnologías, los aprendices pueden desarrollar proyectos que no solo sean funcionales, sino también sostenibles y eficientes, alineándose con las necesidades actuales del mercado.

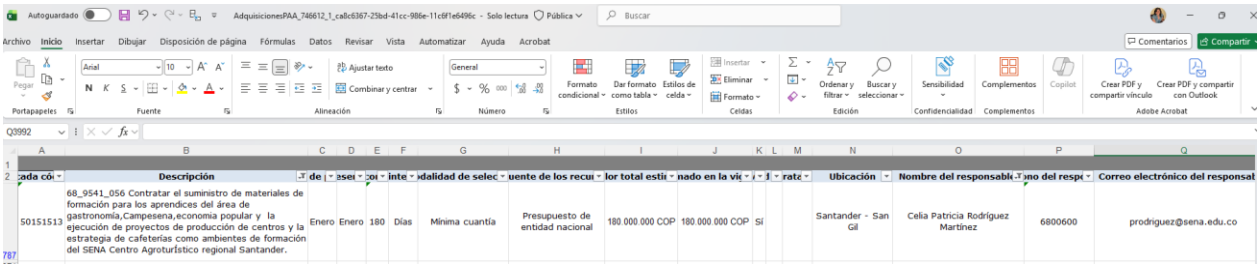
e. Inclusión y Equidad: Asegurar el suministro de materiales de formación garantiza que todos tengan las mismas oportunidades de aprendizaje y desarrollo profesional integral, la equidad en el acceso a recursos educativos es fundamental para construir una sociedad más justa y equitativa.

f. Fortalecimiento de la Relación con el Sector Productivo: Al proporcionar materiales de formación que se alineen con las necesidades del sector, el SENA puede fortalecer su relación con las empresas y organizaciones de cada uno de los campos de acción en los que se forma el aprendiz. Esto no solo facilita la inserción laboral de sus egresados, sino que también permite a las empresas colaborar en la formación de futuros trabajadores, asegurando que las competencias adquiridas sean relevantes y útiles.

g. Desarrollo de Proyectos Comunitarios: La disponibilidad de materiales también puede permitir en los aprendices la participación en proyectos comunitarios, donde puedan aplicar sus habilidades en beneficio de la comunidad. Esto no solo enriquece su experiencia de aprendizaje, sino que también promueve un sentido de responsabilidad social y compromiso con el desarrollo de su entorno.

h. Adaptación a Normativas y Estándares: Al proporcionar materiales que cumplen con características y regulaciones, el SENA asegura que los aprendices estén formados en un contexto que respete las normativas vigentes, preparándolos para trabajar en un entorno profesional que exige cumplimiento normativo.

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



	Descripción										Ubicación	Nombre del responsable		Correo electrónico del responsat
50151513	68_9541_056 Contratar el suministro de materiales de formación para los aprendices del área de gastronomía,Campesena,economia popular y la ejecución de proyectos de producción de centros y la estrategia de cafeterías como ambientes de formación del SENA Centro Agroturístico regional Santander.	Enero	Enero	180	Días	Mínima cuantía	Presupuesto de entidad nacional	180.000.000 COP	180.000.000 COP	Sí	Santander - San Gil	Celia Patricia Rodríguez Martínez	6800600	prodriguez@sena.edu.co

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	[B] MATERIAS PRIMAS	12164500	Aditivos de alimentos y fármacos
2	[B] MATERIAS PRIMAS	12352100	Derivados orgánicos y compuestos sustituidos
3	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	42231800	Fórmulas y productos para apoyo nutritivo
4	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50101700	Frutos Secos
5	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50111500	Carne y aves de corral
6	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50112000	Carnes procesadas y preparadas

7	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50121500	Pescado
8	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50121600	Marisco Fresoco
9	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50131600	Huevos y sustitutos
10	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50131700	Productos de leche y mantequilla
11	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50131800	Queso
12	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50151500	Grasas y aceites vegetales comestibles
13	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50161500	Chocolates, azúcares, endulcolorantes productos
14	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50161800	Productos de Confitería
15	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50171500	Hierbas y especies y extractos
16	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50171700	Vinagres y vinos de cocinar
17	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50171800	Productos de panadería
18	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50171900	Salmuera y salsa y aceitunas
19	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50181700	Suministros y mezclas para hornear
20	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50181900	Pan y galletas y pastelitos dulces
21	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50192100	Pasabocas y snacks
22	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50192400	Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta

23	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50192600	Acompañamientos preparados
24	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50192900	Pastas o tallarines natural
25	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50193100	Materiales y mezclas instantáneas
26	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50201700	Café y té
27	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50202200	Bebidas alcohólicas
28	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50202300	Bebidas no alcohólicas
29	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50221000	Legumbres
30	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50221100	Cereales
31	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50221300	Harina y productos de molino
32	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50301500	Manzanas
33	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50301900	Gayubas
34	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50302500	Cerezas
35	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50303000	Pitahayas
36	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50303400	Uvas de mesa
37	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50303900	Kiwis
38	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50304100	Limones

39	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50304400	Mandarinas
40	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50304600	Melones
41	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50305100	Papayas
42	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50305200	Maracuyás
43	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50305300	Duraznos
44	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50305400	Peras
45	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50306700	Fresas
46	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50307000	Frutas nominant
47	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50307500	Subproductos de frutas frescas
48	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50311700	Frutas Nominant orgánicas
49	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50327000	Frutas Nominant secas
50	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50365300	Durazno en lata o en frasco
51	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50375000	Naranjas orgánicas en lata o en frasco
52	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50381700	Purés de frutas tropicales
53	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50401600	Espárragos
54	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50401700	Aguacates

55	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50401900	Remolachas
56	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50402200	Cebollas de ensalada
57	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50402300	Repollos
58	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50402600	Coliflores
59	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50402700	Apios
60	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50402800	Acelgas
61	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50403500	Berenjenas
62	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50403800	Ajos
63	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50404000	Guisantes
64	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50404100	Hierbas
65	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50404500	Lentejas
66	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50404600	Lechugas
67	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50404800	Hongos o Champiñones
68	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50405600	Pimientos
69	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50405700	Papas
70	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50405900	Vegetales marinos

71	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50406200	Espinacas
72	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50406500	Tomates
73	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50406700	Auyamas
74	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50407000	Vegetales Nominant
75	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50417100	Alverjas dulces
76	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50407200	Tubérculos
77	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50421800	Fríjoles secos
78	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50426900	Alverjas dulces secas
79	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	50467000	Kimchis dulces en latas o frasco
80	[E] PRODUCTOS DE USO FINAL	51131600	Anticoagulantes

1.5 MADURACIÓN DEL PROYECTO

NO APLICA.

2. OBJETO

Contratar el suministro de materiales de formación para los aprendices del área de gastronomía, proyecto cafeterías como ambiente de formación y producción de centros vigencia 2026 del Centro Agroturístico de la Regional Santander.

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

La adjudicación del proceso se realizará por el total del presupuesto asignado bajo la modalidad de contrato a monto agotable con cantidades unitarias, las cuales la entidad podrá solicitar según la necesidad hasta agotar el presupuesto.

Nota 1: La ejecución del contrato deberá atender las necesidades del centro hasta culminar la vigencia o agotar el presupuesto oficial, cualquiera de los dos eventos, el que ocurra primero.

Nota 2: Las cantidades son unitarias, aclarando que en la ejecución contractual estas deberán atenderse de conformidad con las necesidades del centro y el presupuesto establecido para el desarrollo del objeto contractual.

Nota 3: Se establecen cantidades unitarias para efectos de verificar la oferta más favorable para el centro, aclarando que en la ejecución contractual estas deberán atenderse de conformidad con las necesidades del centro y el presupuesto establecido para el desarrollo del objeto contractual.

2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Suministro	
Otro:	

2.3 LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES, CONSULTAS O DISEÑOS.

Los descritos en la justificación, obligaciones y requisitos habilitantes.

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

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	50151513	Aceite de oliva extravirgen	Aceite de oliva extravirgen Es aquel cuyos niveles de acidez química son inferiores a 0,8º y organolépticamente no tiene defecto alguno unidad de medida de 950 a 1000 ml transporte según Resolución 2505 del 2004	Botella lt de 950 a 1000 ml	Unidad	1
2	50151513	Aceite vegetal palma/oleína	aceite de palma , color amarillo dorado , soportando altas temperatiras , Utilizado para soportar altas temperaturas ideal para frituras en presentacion de bidones de 20 a 25 litros embase platico con tapa y sello de seguridad	Bidon X 20 Lt	Bidon	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
3	50151513	Aceite de ajonjoli	aceite de ajonjoli tostado o sesamo de color dorado oscuro ideal para cocina oriental,producto importado presentacion de 240 a 260 ml	Botella x 240 a 260 ml	Botella	1
4	50151513	Aceite de coco	aceite de coco prensado en frio extra virgen 100 % natural de color amarillo dorado , ideal para alimentos sabor caracteristico al producto. Empaque en frasco x 400 a 450 gr	frasco x 400 cc	Frasco	1
5	50402808	Acelga	hortaliza, de la familia quenopodiaceae y dela especie beta vulgaris , comestible , de hojas grandes ramgo de de 30 a 60 cm), tersas y su color sea uniforme. Ademas las percas tienen que ser duras y de color blanco libre de tierra empacada en bolsa plastica tipo capuchon para hortalizas UNIDAD DE MEDIDA : lb transporte según Resolución 2505 del 2004,	Bolsas x un Kilo	Kilogramos	1
6	50171830	Achiote	colorante natural en polvo usado en la cocina , que se extrae de la epidermis de las semillas de Bixa orellan achiote, de color rojo intenso ,empacado en bolsa plastica , UNIDAD DE MEDIDA lb transporte según Resolución 2505 del 2004,	Bolsas x un Kilo	Kilogramos	1
7	50202306	Agua con gas	gaseosa refrescante sin sabor o bebida carbonatada, efervescente y sin alcohol , ideal para mezclas , perfecta para acompañar todo bebida UNIDAD DE MEDIDA 600 a 650 ml	Botella x 600 ml	Botella	1
8	50202310	Agua mineral	Agua potable tratada sin gas, de h2o en botella plástica ecopack UNIDAD DE MEDIDA DE 600 a 1000 ml	Botella x 600 ml	Botella	1
9	50401763	Aguacate	aguacate fruta de variedad choque o choke , con cortesa dura y brillante de pulpa cremosa y de color verde que encierra una gran semilla marrón, entre 900 a 1000 gr , UNIDAD DE MEDIDA KG transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
10	50202206	Aguardiente	bebida destilada elaborada con alcoholes extra puros , tiene unas notas dulces, ligeramente suaves que lo hacen poseedor de un delicioso y placentero sabor , a base de caña de azúcar y anís tiene un incomparable equilibrio entre aroma y sabor , UNIDAD DE MEDIDA : botella 750 ml	Botella x 750 ml	Botella	1
11	50406700	Ahuyama	Planta herbácea anual de la familia de las cucurbitáceas oriunda de América, cuyo fruto emplea como alimento, varidedad calabaza de cascara verde y rugosa , de pulpa gruesa amarillo oscuro con tiente naranja , de un tamaño de 50 a 70 cm de altura UNIDAD DE MEDIDA KGtransporte según Resolución 2505 del 2004.	Kilogramos	Kilogramos	1
12	50403809	Ajo blanco	ajo de cabeza con tamaño medio grande entre 4 a 5 cm de diametro con forma irregular, recubierta por una piel de color blanca, que suele contener entre 10 a 12 dientes de color blanco muy apreciado como condimento por su fuerte y característico sabor picante moderado y de aroma suave , UNIDAD DE MEDIDA KG	Kilogramos	Kilogramos	1
13	50403809	Ajo criollo	ajo de cabeza con tamaño medio grande entre 3 a 4 cm de diametro con forma irregular, recubierta por una piel de color violacea, que suele contener entre 8 a 10 dientes de color blanco de cubierta rosa muy apreciado como condimento por su fuerte y característico sabor picante moderado y de aroma fuerte , UNIDAD DE MEDIDA KG transporte según Resolución 2505 del 2004.	Kilogramos	Kilogramos	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
14	10151606	Ajonjolí blanco descortezado	ajonjolí blanco, también llamado Sésamo blanco, semilla descascarillada . Es una semilla de alto contenido proteico, de color blanco empacado en bolsa platica empacado por 500 gr	Kilogramos	Kilogramos	1
15	50111515	Alas de pollo	alas de pollo congeladas por kg de peso por unidad aproximado de 150 a 200 gr unidad las piezas estaran intactas, limpias sin materias extrañas visibles ni suciedad ni sangre, o olores extraños, sin huesos rotos ni contusiones , etiquetadas y congeladas con temperatura inferiores de -18° c. Se presenta en bolsa de plastico unidad de medida : KG transporte según Resolución 2505 del 2004.	Kilogramos	Kilogramos	1
16	50192113	Almeja	Molusco bivalvo de gran tamaño, que puede llegar a pesar hasta 3.25 kg COCIDAS (Meretrix lyrata) CAPTURADAS MEDIANTE EXTRACCIÓN MANUAL EN EL OCEANO PACIFICO. EL PRODUCTO CONGELADO NO LLEVA GLASEO Y SE ENVASA IQF EN BOLSA. UNIDAD DE MEDIDA : KG transporte según Resolución 2505 del 2004.	Kilogramos	Kilogramos	1
17	10152003	Almendra entera con cáscara	fruto secos, de semilla cosmestible con cascara blanda ., sabor dulce y color blanco brillante cuando le quita la cubierta de color marrón rojizo que la envuelve con o sin sal envasadas al vacío en bolsas, unidad de medida: KG transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
18	50221303	Almidón agrio de yuca	Almidón agrio de yuca en de coloracion blanca en polvo , Es utilizado principalmente para alimentación humana en productos de confitería y en especial en la preparación de panes. Contiene Proteínas, Grasa, Carbohidratos, Ceniza Humedad, Fibra . Empacado en bolsa de polietileno Impresa, rotulada x 1 kg, UNIDAD DE MEDIDA: Kg	Kilogramos	Kilogramos	1
19	50202206	Amaretto	Amaretto Licor italiano hecho de almendras y albaricoque, con 28 grados GL.Debidamente sellado y estampillado UNIDAD DE MEDIDA: BOTELLA X 750 ML	Botella x 750 ml	Botella	1
20	50121538	Anchoas lata	Anchoas lata Lomos de anchoas limpias y sin espina central. UNIDAD DE MEDIDA: Lata x 50 gr	Lata x 50 gr	Lata	1
21	50171830	Anis (en estrella)	es una especie que se obtiene del pericarpio del fruto con forma de estrella y su sabor se asemeja al anis de pimpinela anisum en forma de estrella, color marron aroma dulce y sabor invasivo empacado en bolsa plastica unidad de medida : lb transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
22	50402702	Apio en rama	Apio en rama de color verdoso con una longitud de 25 a 30 cm de tallo,libre de tierra y un aproximado de 15 ramas unidad de medida kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
23	51212023	Arándano deshidratado	fruta deshidratada de arandano con azucar de color piolaseo, empacada en bolsa plastica ,con fecha de vencimiento minimo de 6 meses ,unidad de medida kg	Kilogramos	Kilogramos	1
24	50161800	Arequipe para panaderia tipo roscón	Tarro de arequipe para panadería tipo roscón resistente a altas temperaturas de horno, empacado en tarro de 5kg con sello de seguridad y fecha mínimo de vencimiento de 6 meses, transporte según Resolución 2505 del 2004.	Tarro 5 Kg	Unidad	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
25	50407201	Arracacha	Arracacha Debe venir suelta, sin magulladuras ni procesos degenerativos, con corteza de tamaño promedio 150g, pareja. UNIDAD DE MEDIDA: Kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
26	50221001	Arroz arboreo	arroz arboreo ,de forma redondeada enpacado en bolsa plastica y con fecha de vencimiento minima de 4 meses,unidad de medida en kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
27	50221001	Arroz blanco excelso	arroz blanco excelso,granos pequeños de forma ovalada empacado en bolsa plastica con fecha minima de vencimiento de 6 meses ,su unidad de medida en kg	Kilogramos	Kilogramos	1
28	50221001	Arroz bomba	arroz bomba de aspecto de aspecto perlado,grano redondo y corto de unos 5mm de longitud y 2,1 de ancho,empacado en bolsa viodegrable y con fecha de vencimiento minima de 1 año , su unidad de medida en kg	Kilogramos	Kilogramos	1
29	50221001	Arroz botan "para sushi"	arroz botan para sushi . De forma redonda con unos 3 mm de longitud y 2,1 de ancho ,empacado en bolsa plastica, con fecha minima de vencimiento de 10 meses su unidad de medida en kg	Kilogramos	Kilogramos	1
30	50221001	Arroz parbolizado	arroz parbolizado.De color café y granos medianos empacado en bolsa plastica y fecha minima de vencimiento de 10 meses,unidad de ´peso en kg	Kilogramos	Kilogramos	1
31	50426901	Arveja seca	arveja verde seca sin corteza , con humedad del 40 a 45% enpacado en bolsa plastica con fecha minima de vencimiento de 7 meses unidad de medida kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
32	50407102	Arveja verde	arveja verde . Sin corteza, de color verdozo, con humedad del 95 al 98%.Empacada en bolsa plastica con fecha minima de vencimiento de 6 meses ,unidad de medida kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
33	50121539	Atun en posta	tun en posta , color rojo , almacenados en temperatura menos a 2 grados entregado congelado , empagado en bolsa de politereno al basio , 170 gramos la porcion ,fecha minima de vencimiento de um mes , testura lisa . transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
34	50467007	Atun lata	atun lata ,enpacado en lata, sin abulladuras , en aceite y muslo ray vencimiento de 7 mes	Lata x 160 gr	Unidad	1
35	50202300	Avena en hojuelas	avena en hojuelas , en color blanca , temperatura ambiente , empacado en bolsa plastica ,1000 gramos la porcion , fecha minima de vencimiento un año , y testura agurugada	Kilogramos	Kilogramos	1
36	50202300	Avena molida	avena molida , refinada , color blanca , temperatura ambiente , enpacado en bolsa plastica , 95 gramos la porcion , fecha minimo de 8 meses , y testura lisa	Kilogramos	Kilogramos	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
37	50171830	Azafran	azafran, color amarillo o naranja , almacenamiento en temperatura -15 ºC hasta los 40 grados , empacado en bolsa de 5 gramos , tiene 1457.6 kJ o lo que es lo mismo, 348.37 Kcal que equivala a 100 gramos , fecha minima de vencimiento de 2 años , testura lisa	Bolsa x 5 gramos	Unidad	1
38	50161509	Azucar blanca refinado alta pureza	azucar blanca refinado de alta pureza ,con humedad maxima del 0,6 % enpacado en bolsa plastica con fecha de vencimiento minima de 8 meses su medida de peso kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
39	50161509	Azucar morena	Azucar morena, azucar de sacarosa de color moreno ,humedad maximo del 0,5% enpacada en bolsa plastica , con fecha minima de vencimiento de 8 meses , unidad de medida kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
40	50405913	Alga deshidratada para sushi	algas Nori Shiosai deshidratadas, perfecto para preparar un delicioso plato de sushi presentacion paque x 10 hojas con un peso aproximado de 28 a 30 gr	Paquete x 10 hojas	Unidad	1
41	50161509	Azucar Pulverizada	azucar pulverizada, azucar pulverizada o en polvo,con añadido de 2 o 3% de almidón, utilizado para reposteria , enpacado en bolsa de papel con fecha minima de vencimiento de 6 meses ,medida de peso en kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
42	50121539	Bagre	bagre de rio , color blanquesino la carne , almacenado en temperatura a 70grado , entregado congelado , empacado en bolsa de politereno al basio , 100 gramos la porcion , fecha minima de vencimiento 8 dias , testura lisa transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
43	50307500	Banano	Banano en racimo, maduro y fresco. Color amarillo, de forma alargada, puede llegar a pesar 180 grs cada unidad. Longitud minima de 15 cms y grosor minimo de 2,7 cms. Sabor dulce y perfumado. UNIDAD DE MEDIDA: Kg	Kilogramos	Kilogramos	1
44	50202306	Bebida gaseosa giner ale	Bebida gaseosa de agua mineral contiene como ingredientes extracto de jengibre, acidulantes, azúcar, aromatizantes, vitamina C y colorantes alimentarios ,de burbuja intensa, efervescente y sin alcohol. UNIDAD DE MEDIDA: Botella x 400 ml	Botella x 400 ml	Botella	1
45	50403511	Berenjena Morada	Hortaliza de la familia de solanáceas, fruto redondo, de color morado oscuro, piel lisa, brillante, uniforme y pulpa verde. El peso medio de una unidad es de 230 a 260 gramos.UNIDAD DE MEDIDA: Kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
46	50161800	Bocadillo de guayaba	Pasta de guayaba madura , semiblando, rojo con olor característico a guayaba y sabor dulce. De textura firme con acabado liso y uniforme. Presentacion en bloque pequeño de 300 grs. Empacado en papel transparente. UNIDAD DE MEDIDA: Kg	Kilogramos	Kilogramos	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
47	50202206	Brandy vcp	Licor destilado de vino u otros jugos de fruta fermentados. De color ámbar cristalino con reflejos dorados y aromas vínicos de roble, frutas secas y almendras. Con sabor agradable, espirituoso y balanceado. Debidamente sellado y estampillado. 35% Alcohol . UNIDAD DE MEDIDA: BOTELLA X 750 ML	Botella x 750 ml	Botella	1
48	50412001	Brócoli	Hortaliza. Cabezas florales carnosas comestibles de color verde intenso, puestas en forma de árbol sobre ramas que nacen de un grueso tallo. Limpio y sin rastros de tierra. Con un peso entre 300-500 g y un diámetro entre 13-16 cm por unidad. Empacado en bolsa de propileno. UNIDAD DE MEDIDA: Kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
49	50201706	Café especial de origen.	Café especial de origen del departamento de Santander. De taza limpia y balanceada con cuerpo medio – alto; acidez media, con sabores dulces, herbales, frutales y con ligeras sensaciones cítricas. Tostion y molienda media. Empaque Hérmetico. UNIDAD DE MEDIDA: 454 a 500 gr	Kilogramos	Kilogramos	1
50	50201709	Café instantáneo	Café instantáneo al 100 %, liofilizado soluble en agua. Envase de vidrio transparente con tapa plástica y membrana de aluminio para total hermeticidad. . UNIDAD DE MEDIDA: Frasco x 80 a 86 gr	Frasco x 85 gr	Unidad	1
51	50201709	Café molido	Café especial tostado y molido tostión oscura y molienda fina ideal para prensa francesa . Empaque al vacío con bolsa resellable .	Kilogramos	Kilogramos	1
52	50201706	Cafe Tostado en grano tostion media	Café Tostado en grano. Café especial en grano de tostión media y cuerpo medio. Los granos deben medir aproximadamente 1 centímetro. Empaque al vacío.	Kilogramos	Kilogramos	1
53	50201706	Cafe Tostado en grano tostion baja	café Tostado en grano. Café especial en grano de tostión baja y cuerpo medio bajo . Los granos deben medir aproximadamente 1 centímetro. Empaque al vacío.	Kilogramos	Kilogramos	1
54	50400000	Calabacín	Fruto de baya carnosa, cilíndrica y alargada. De color verde, piel lisa mate y firme. Con pulpa fresca. Sin zonas amarillentas o marrones, sano y libre de materias extrañas a la planta. Longitud de 15 cms de largo y 6 cms de ancho. UNIDAD DE MEDIDA: Kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
55	10101808	calamar tipo pota	Calamar entero tipo pota en postas familia de los moluscoS . El Producto debe estar congelado de 0 a - 4 °C. UNIDAD DE MEDIDA: Kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
56	50111513	pulpó sin arreglar	Calamar morado sin arreglar entero con vicera y tentaculos familia de los moluscoS . El Producto debe estar congelado de 0 a - 4 °C. UNIDAD DE MEDIDA: Kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
57	10101801	Callo de res	Estomago de res empacado al vacío de la mejor calidad y con custodia de cadena de frio. Sabor y textura particular. Refrigerado entre 0°c y 4°c UNIDAD DE MEDIDA: Kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
58	50121612	camarón tigre sin arreglar crudo	Camarón tigre sin arreglar crudo de la especie Pennaeus Vannamei, notialis o brevirostris de tamaño 3.0 a 3.5 cm sin caneza - Congeladas individualmente . En una temperatura de 0° C a - 4° C. Producto empacado al vacio. UNIDAD DE MEDIDA: Kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
59	50111513	Canela en polvo	Corteza de la rama de canela sometido a molienda de partculas finas, de tonos rojos, amarillentos o marrones, aroma agradable y sabor intenso entre dulce y amargo. Empaque hermetico. transporte según Resolución 2505 del 2004,	Bolsa x 10 gramos	Unidad	1
60	50111514	Capón de res	Parte posterior de la pierna de la res(cuarto trasero). Corte uniforme y alargado, de carne compacta, de forma cilíndrica y recubierto por una telita de grasa. Empaque al vacio. transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
61	50111513	Carne de cerdo	carne de cerdo (pierna) fresca sin hueso,sin piel ,refrigerada entre 0 y -4 grados ,empacada al vacio unida de medida kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
62	50111513	Carne de res lomo fino	lomo fino libre de grasas limpio a temperatura de menos 4grados empacado sellado al vacio porcionado por kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
63	50111513	Carne molida de res de lagarto, fresca sin grasa	carne molida fresca sin grasas a temperatura de menos 4 grados empacada con un sellado al vacio y porcionada por kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
64	50402210	Carne para sudar de paletero, fresca, sin hueso	carne de paletero sin hueso fresca para sudar dproveniente de entrepierna empacada al vacio con cadena de frio de menos 4 grados en medida de kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
65	50402203	Cebolla Cabezona blanca	cebolla cabezona blanca bulbos pequenos sanos pelados libres de suciedad empacada en bolsa plastica sellada en medidad de kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
66	50402204	Cebolla junca	cebolla junca larga debe tener un tamano de longitud 15cm a24,9cm y un diametro 1.5 cm a 1.9 cm el producto debe llegar libre de tierra o alguna suciedad empacada en bolsa plastica con buen sallado en medida de kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
67	50402206	Cebolla puerro	cebolla puerro de tamano larga debe tener longitud de 15 cm a 24.9 cm yun diametro de 1.5cm a 1,9cm debe de llegar libre de tierra o algun otro suciedad empacada en bolsa plastica bien sellada medida por kg	Kilogramos	Kilogramos	1
68	50302532	Cebollitas de bulbo rojo ocañeras	cebolla bulbo roja ocanera. Cebolla fresca para encurtidos, de tamano omogeneo en medida de 250 gr transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
69	50404083	Cerezas al marrasquino con tallo o pedúnculo	cerezas de marroquino con tallo o pedunculo cereza enteras sin corazon con textura firme , sin desformacion y con tallo ,envasada en un liquido de cobertura , enfrasco de vidrio con tapa,rotulado con el nombre del producto ,fecha de fabricacion y fecha de vencimiento, unidad de medida por KILO	Kilogramos	Kilogramos	1
70	50111514	Champiñon	champinon fresco y de la mejor calidad, debe de estar entero, y limpio, libre de precencia de plagas, libre de olores y sabores extranos,empacado con un sellado hermetico a una temperatura de 10 a 12 grados en medida de kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
71	50161813	Chicharron carnudo	chicharron carnudo de cerdo fresco tipo panceta y limpio y empacado al vacio refigerado a menos 4 grados en medida de kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
72	50161813	Chips de chocolate	Cobertura sabor a chocolate semiamargo en forma de gotas. Resiste temperatura de horneo para preparar las mejores recetas en general, miden alrededor de 1 centímetro de diámetro. UNIDAD DE MEDIDA: Kg	Kilogramos	Kilogramos	1
73	50112000	Chocolate pastilla tradicional	Chocolate de mesa con azúcar en pastillas individuales Producto nacional procesado UNIDAD DE MEDIDA: LIBRA	Kilogramos	Kilogramos	1
74	50112000	Chorizo de res y cerdo	refrigerado y empacado al vacío. con un diámetro de unos 8 a 10 centímetros y un color, al corte, entre rojo y anaranjado, a causa del pimentón. Está condimentado con sal, pimentón y ajo. Se compone de Paquete x 5 und. de 400- 500 gr total, carne de cerdo, vacuno en menor medida y tocino. De primera calidad, fecha de vencimiento no menor de un mes transporte según Resolución 2505 del 2004,	Paquete x 5 Unid.	Unidad	1
75	50112000	Chorizo paisa	empacado al vacio. Aproximadamente de 15cm Sabor resaltado por la carne de cerdo, vegetales como cilantro, cebolla y especias como el comino.	Paquete x 5 Unid.	Kilogramos	1
76	50111513	Chunchullo	intestino delgado del bovino precocida y trensada empacada al vacio. UNUDAD DE MEDIDA; KILO transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
77	50404106	Cilantro	Su tallo puede medir hasta ochenta centímetros de altura, presentando hojas filiformes en su parte superior y dentadas en su parte inferior. transporte según Resolución 2505 del 2004,	Bolsa x un kilo	Kilogramos	1
78	50101700	Ciruela Pasa	fruta fresca con semilla de sabor dulce con alto contenido energético, vitaminas y minerales. sometidas a un proceso de secado o deshidratación, , empacada en bolsa de polietileno, presentación x 1 kg	Kilogramos	Kilogramos	1
79	50101700	Ciruela pasa deshidratada sin semilla	fruta fresca sin semilla de sabor dulce con alto contenido energético, vitaminas y minerales. sometidas a un proceso de secado o deshidratación, , empacada en bolsa de polietileno, presentación x 1 kg	Kilogramos	Kilogramos	1
80	10151804	Clavo de olor	son los brotes secos de la flor del clavero.Bolsa x 10 gramos	Bolsa x 10 gramos	Unidad	1
81	50161813	Cobertura de chocolate blanco	cobertura de chocolate blanco ,contiene una proporción más elevada de manteca de cacao con grasas totales del 15% , grasas saturadas del 40% y azucares añanidos el 13 %, con perfil de sabor lechoso, medio dulce y vainilla fuerte en el retrogusto.Empacada en bolsa de polietileno impresa y resellable , presentacion en discos x kilo con lote, peso neto, Fecha de vencimiento y demás requisitos UNIDAD DE MEDIDA: Kg	Kilogramos	Kilogramos	1
82	50161813	Cobertura de chocolate negro semiamargo	Cobertura de Chocolate semi amargo del 30% al 45, de sabor con matices a vainilla y suaves notas de baya que se combinan equilibradamente con notas de canela, avellanas y café. Empacada en bolsa polietileno impresa y resellable , presentacion en discos . rotulado con el nombre del productor o empacador. UNIDAD DE MEDIDA: Kg	Kilogramos	Kilogramos	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
83	50161813	Cobertura de chocolate negro real semiamargo	Cobertura de Chocolate semi amargo del 60% al 70% , de sabor con matices a vainilla y suaves notas de baya que se combinan equilibradamente con notas de canela, avellanas y café. Empacada en bolsa polietileno impresa y resellable , presentacion en discos . rotulado con el nombre del productor o empacador. UNIDAD DE MEDIDA: Kg	Kilogramos	Kilogramos	1
84	50307008	Coco	Coco pelado, por dentro y adherida a esta tiene una pulpa blanca y gustosa , y en la cavidad central un líquido refrigerante .	Unidad	Unidad	1
85	50307008	Coco rallado deshidratado azucarado	producto que se obtiene al rallar la carne del coco seco finamente, con azucar añadida. Desidratado especial para decoración y relleno en productos de panadería, repostería, galletería, Sin aditivos . UNIDAD DE MEDIDA: Kg	Kilogramos	Kilogramos	1
86	50307000	Cocoa en polvo	es la parte del cacao desprovista de su manteca. es un producto alimenticio en forma de polvo, obtenido después de procesar el cacao. Se utiliza como base para la fabricación de bebidas achocolatadas, golosinas o alimentos con sabor a chocolate, o como elemento decorativo en la repostería. Tiene un color marrón anaranjado y una textura suave. edulcorantes añadidos, libre de impurezas, olor o sabores extraños. Empacado en bolsa impresa UNIDAD DE MEDIDA KG	Kilogramos	Kilogramos	1
87	50402602	Coliflor	hortaliza perteneciente a la familia de las coles. consta de una parte redonda y blanca denominada masa y una cubierta exterior de hojas. Tamaño y peso: presenta un diámetro de hasta 30 centímetros. peso aproximado entre 200 y 300 Gramos, Su color debe ser crema y en ningún caso será amarillo ni café UNIDAD DE MEDIDA: Kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
88	50161500	Color caramelo	compuesto viscozo oscuro, que aporta color a especialidades de panaderia, pasteleria y galleteria, rotulado con el nombre del productor o empacador, fecha de fabricación , lote de producción, peso neto, fecha de vencimiento, registro sanitario INVIMA, unidad de mediada, botella por 605g	Botella x 600 gr	Botella	1
89	50161500	Colorante en gel liposoluble - colores variados	colorante concentrado a base de aceite ideal para chocolateria en envase plástico x 60 ml, certificados para alimentos en colores variados, intensos y concentrados para chocolate y repostería , colorores sutidos	Botella x 60 ml	Botella	1
90	50161500	Colorante liposoluble - colores variados	colorante liposoluluble a base de grasa ideal para chocolateria en envase plástico x 7 gr, caja x 4 unidades certificados para alimentos en colores variados, intensos y concentrados para chocolate y repostería colores surtidos	caja x 4 unidades de 7 gr	Unidad	1
91	50161500	Colorante liquido - colores variados	en envase plástico tipo Gotero x 60 ml, certificados para alimentos en colores variados, intensos y concentrados para chocolate y repostería colores surtidos	Botella x 60 ml	Botella x 60 ml	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
92	50112010	Contramulso de pollo	Contra muslo mixto de pollo entera fresca, con piel y hueso de aproximadamente 180 gr c/u. Se requiere congelada, con rotulo de fecha de empaque y vencimiento, sin magulladuras. Pernil de pollo con muslo sin rabadilla, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable, , el producto congelado entre -12 y -18 °c se requiere con una vida útil de quince(15) días , el producto debe ser transportado en furgón dotado con und. De enfriamiento UNIDAD DE MEDIDA: Kg . transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
93	50121539	Corvina	Pescado corvina fresco entero de entre 2,5 y 3 libras, empacado al vacío de la mejor calidad. Debe llegar congelada a menos 18°c, sin olores ureos. UNIDAD DE MEDIDA: Kg	Kilogramos	Kilogramos	1
94	50111514	Costilla de cerdo	costilla de cerdo, porcionada, carnosa , fesca carnuda y empacada al vacio de la mejor calidad y con custodia de cadena de frio . Olor y color caracteristicos de la carne de la res fresca , color rojo intenso , textur blanda, firme al tacto y refrigerado entre 0 ° y 4°c	Kilogramos	Kilogramos	1
95	50111513	Costilla de res	costilla de res, fresca y empacada al vacio de la mejor calidad y con custodia de cadena de frio . Olor y color caracteristicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, refrigerado entre o ° c y 4° c transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
96	50131700	Crema chantilly en polvo	crema chantilly en polvo , mezcla en polvo para preparar crema chantilly ,ideal para decorar empacada en bolsas de polietileno, de buena calidad, se almacena en temperatura ambiente , fresca sin suciedad, sirve para endulzar y decorar. Unidad de medida en kg	Kilogramos	Kilogramos	1
97	50131700	Crema de cacao	Licor importado traslucido o claro, sabor a chocolate y leche con toques de vainilla con 25 grados GL. Debidamente sellado y estampillado UNIDAD DE MEDIDA: BOTELLA X 750 ML	Botella x 750 ml	Botella	1
98	50131700	Crema de cassis	Licor de origen francés elaborado con cassís, fruta parecida a la grosella Ésta no precisa la proporción de grosella negra, pero una crema de casis relativamente espesa, lenta en verterse y que se adhiere a las paredes de la botella o de la copa demostrará tener un alto porcentaje de fruta embasado en botellas de 750 ml. 15% grado de alcohol	Botella x 750 ml	Botella	1
99	50131700	crema de coco	crema de coco, con sabor y aromas de caracteristicas del producto , empacado en lata de 425 a 510 gr ml ideal para elaborar sopas, cremas , currys , salteados, postres y cocteles ,elaborado con pulpa de coco extracto. lata sin abollanaduras y fechas minima de 1 año de expiracion Unidad de media : lata 425 a 510 gr	lata 425 a 510 gr	Unidad	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
100	50131700	Crema de leche	sustancia de consistencia grasa y tonaildad blanca o amarillenta dulce que se encuentra de forma emulcionada en la leche en estado natural que no ha pasado por ningun proceso artificial que elimine elementos grasos, embase tetrapacks entre 900-100 ml.contenido graso no inferior a 12%, transporte según Resolución 2505 del 2004,	tetrapacks x 900 - 1000 ml	Unidad	1
101	50202206	Crema de whisky	licor importado irlandez, elaborado con wiski crema de leche, chocolate y sabor a vainilla con 17 grados de alcohol, debidamente sellado y estampillado botella de 750 ml.	Botella x 750 ml	Botella	1
102	50131700	Crema vegetal líquida para cubiertas y rellenos	Crema vegetal líquida para batir concentrada , con sabor vainilla y aroma lácteo cremoso de textura suave, tersa y de fácil aplicación, estable a temperatura ambiente, ideal para cubrir, decorar y rellenar pasteles y postres. Entregar producto refrigerado en rango de temperatura entre 2°C-4°C. Empacado en caja rotulada (según requisitos de la resolución 5109 de 2005) tipo tetra pack x kilo de 900 a 1000 gr, debe tener registro sanitario INVIMA. transporte según Resolución 2505 del 2004,	caja tetra pack de 1Kg.	Unidad	1
103	50131700	Cubierta para brillar	glaseado de colores brillantes y atractivos, realza el sabor y el color de las frutas ademas rolonga su duracion embase de 1kg en bolsa con tapa de rosca	bolsa de 1kg	Unidad	1
104	50202207	curacao bleu	jarabe sin licor elaborado a base de extracto natural de cáscaras de naranja, con adición de color azul, triple sec azul - contiene 25 grados GL. Debidamente sellado y estampillado	Botella x 1000 ml	Botella	1
105	50202201	cerveza nacional	Cerveza es la bebida obtenida por fermentación alcohólica de un mosto elaborado con cebada germinada y otros cereales o azúcares, adicionado de lúpulo o su extracto natural, levadura yagua potable, a la cual se le podrán adicionar sabores naturales permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. Esta bebida está comprendida entre 2.5 y 15 grados alcoholimétricos. Las cervezas con una graduación alcoholimétrica, inferior a 2.5 grados alcoholimétricos presentacion en lata 330 a 340 ml	lata x 330 ml	Unidad	1
106	50202207	TRIPLE SEC AZUL	Licor elaborado a base de extracto natural de cáscaras de naranja, con adición de color azul, triple sec azul - contiene 25 grados GL. Debidamente sellado y estampillado	Botella x 750 ml	Botella	1
107	50171550	Curry en polvo	Curry en polvo (mezcla de: coriandro, fenogreco, cúrcuma, comino, pimienta negra, semillas de apio, cebolla, chile rojo y jengibre) en frasco de plástico con fecha de empaque y vencimiento x40 a 49 gr	Frasco x 40 a 49 gr	Unidad	1
108	50305300	Durazno	Fruta, fresca, de primera, empacado en bolsa de polietileno. Libres de humedad externa anormal. Unidad de medida kg	Kilogramos	Kilogramos	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
109	50305309	Durazno tipo melocotón	Fruta, fresca, de primera, empacado en bolsa de polietileno. Libres de humedad externa anormal. Unidad de medida kg	Kilogramos	Kilogramos	1
110	50365301	Duraznos en almibar	Duraznos en almíbar, con el grado de madurez adecuado, sanos, frescos, limpios, libres de piel y en mitades, empleando jarabe como medio líquido y aditivos permitidos, envasados en lata herméticamente sellados x 1000 gramos.	Lata x 1000 gr	Unidad	1
111	50171550	Esencia de panificación	Producto liquido que aporta sabor y aroma a los productos elaborados de panaderia y pasteleria en esencias de sabores solicitados por el cliente,solubles en alcohol o gliserina, tipo de empaque botella de plastico o vidrio, unidad de medida 500ml	Botella x 500 ml	Botella	1
112	50401600	Esparragos	Espárragos verdes frescos de la mejor calidad. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños). Empacados en bolsas de polietileno transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
113	50406201	Espinaca	Hortaliza espinaca verde y fresca de la mejor calidad. De fuerte color verde clorofílico y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Estar limpios, y exentos de cualquier materia extraña visible, sus hojas bien brillantes, tipo Saboya. Empacadas en bolsa de plastico transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
114	50181709	Fécula de maíz	Almidon sin modificar para la industria alimentaria, empaque bolsa de polietileno, viene rotulado con el nombre del producto o el empacador, trae fecha de fabricación, lote de producción, la fecha de vencimiento no mayor a 6 meses, peso neto y con registro sanitario INVIMA. unidad de medida por kg	Kilogramos	Kilogramos	1
115	50306703	Fresas	Fresas frescas de la mejor calidad. Frutos de aspecto fresco, sano, limpio, de consistencia firme. Libres de perforaciones causadas por ataque de insectos, de humedad externa anormal, manchas necróticas negras transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
116	50306701	Fresones	Fresa de entre 4 a 5cm, de aspecto fresco, sano, limpio, de consistencia firme, libres de perforaciones acuosas por ataque de insectos de humedad externa normal, marcas necroticas negras.	Kilogramos	Kilogramos	1
117	50421800	Frijol rojo seco	Frijol rojo seco, granos secos que esté libre de impuresas o libre de plaga (gorgojo) entregado en bultos a granel, reempacado en bolsa de polietileno, unidad de medida kg	Kilogramos	Kilogramos	1
118	50327000	Fruta cristalizada	Cubitos de fruta cristalizada para decoración y relleno de productos de panaderia y pasteleria, rotulado con el nombre del producto o empacador, fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, fecha de vencimiento y registro sanitario INVIMA, unidad de media kg.	Kilogramos	Kilogramos	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
119	50202308	GLITTERS PARA BEBIDAS	Brillo 100% comestible: Nuestro polvo de prisma comestible es kosher, vegano, de grado alimenticio, sin gluten y sin lácteos. Cuenta con un cabado metálico brillante, puedes utilizarlo para bebidas, cócteles, cerveza y bebidas o para alimentos cómo pasteles, chocolates, cupcakes y dulces. Fácil de usar y sin sabor ya que nuestros glitters no contienen ningún sabor aditivo. frasco x 35 a 40 gr	frasco de 35 a 40 gr	Unidad	1
120	50181909	Galleta de soda	Galleta de soda elaborada a base de harina de trigo, debe cumplir con condiciones sanitarias exigidas para estos productos, no deben contener partículas extrañas, textura crocante. Paquete por 5 tacos	Paquete x 5 tacos 500 gr Neto	Unidad	1
121	50181905	Galleta de soda dulce	Galleta agridulce elaborada a base de harina de trigo, debe cumplir con condiciones sanitarias exigidas para estos productos, no deben contener partículas extrañas, agridulce. Paquete por 5 tacos de 500 gr. Peso Neto	Paquete de 5 tacos de 500 gr Neto	Unidad	1
122	50221001	Garbanzo seco	el Grano debe ser sano, libre de insectos o sus huevos, libre de hongos que pongan en riesgo la calidad del producto. El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación y humedad. Que asegure una buena conservación del producto. Deben llegar en punto medio de madurez y sin magulladuras.	Kilogramos	Kilogramos	1
123	50202306	Gaseosa sabor toronja	gaseosa sabor a toronja, saborizada, efervescente y sin alcohol embasada en botella plastica o de vidrio	Botella x 400 ml	Botella	1
124	50192405	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. empacado en bolsa de polipropileno biorientado impreso y rotulado de acuerdo con requisitos de la resolución 5109 x unidad de medida :caja x 3 de 35 gr cada una	Caja x 35 gr x 3	Unidad	1
125	50192405	Gelatina sin sabor	Polvo granulado y purificado obtenido por hidrólisis del colágeno, es de color claro o traslucido, sabor y olor característico, empacado en bolsa de polipropileno biorientado impreso y rotulado de acuerdo con requisitos de la resolución 5109 x 500 gramos	Bolsa x 500 gr	Unidad	1
126	50202207	Ginebra London dry gin	Bebida de origen ingles elaborada con enebro, de color traslucido y con 35 grados GL.Debidamente sellado y estampillado. Embasado en botellas de 750ml	Botella x 750 ml	Botella	1
127	50151513	Glicerina para uso en reposteria	Liquido transparente para uso en pastelería, de sabor y olor neutro, rotulado con el nombre del productor o empacador, fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, fecha de vencimiento.	Botella x 500 ml	Botella	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
128	50161814	Grageas sprinkles	Gragea comestible sprinkles en colores y figuras variados, especial para decoración en pastelería, tamaño de la gragea es de 1,2 cm aprox. empacado en bolsa de polipropileno impresa y rotulada x 500 gramos	Bolsa x 500 gr	Unidad	1
129	50202308	Granadina	Bebida liquida y densa elaborado con el jugo concentrado de granada. Debidamente sellado y estampillado. Embasado en botellas de 750 ml a 1000 ml	Botella x 1000 ml	Botella	1
130	50181708	Grasa hidrogenada	grasa hidrogenada de composicion solida y presentar saturacion de grasa al 70 % de color blanco . El aspecto físico de un alimento graso depende del tipo de grasa que abunde en su composición, según sea saturada o insaturada. se emplean con frecuencia en la elaboración de productos como aperitivos salados (palomitas, patatas fritas…), productos precocinados (empanadillas, croquetas, canelones, pizza…), bollería, galletas resistente a altas temperaturas superiones a 180 ° c . unidad de medida: kilo	Kilogramos	Kilogramos	1
131	50381700	Guanábana	Fruto de color verde oscuro que pesa entre 2 y 7 Kilos, erizada de espinas carnosas y de sabor amargo. Su pulpa es blanda, de color blanco, muy jugosa, con suave aroma, agradable sabor (agridulce Fruta entera , fresca, seleccionada, sin daños estructurales en su fisiología, de primera. transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
132	50301900	Guayaba	Guayabas tipo manzana lavadas, de peso aproximadamente de 60 Gramos. El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. Deben llegar en punto medio de madurez sin magulladuras. unidad de medida kilo	Kilogramos	Kilogramos	1
133	50407000	Habichuela	Hortaliza, habichuela fresca, verde, lavada. El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. Deben llegar en punto medio de madurez sin magulladuras.	Kilogramos	Kilogramos	1
134	50221301	Harina de almendras	La harina 100% de arroz cristal que sale de la trilla de arroz paddy. Empacada en bolsa impresa y rotulada según requisitos de la resolución 5109 de 2005 x kg	Kilogramos	Kilogramos	1
135	50221301	Harina de arroz	Polvo fino que se obtiene de la molienda del grano seco del maíz, deberá tener un color amarillo característico y está formado fundamentalmente por almidón y zeína, un tipo de proteína, rotulado con el nombre del productor o empacador, fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, fecha de vencimiento no mayor a 6 meses.	Kilogramos	Kilogramos	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
136	50221301	Harina de maíz amarillo - seca	Polvo fino que se obtiene de la molienda del grano seco del maíz amarillo, deberá tener un color Amarillo característico y está formado fundamentalmente por almidón y zeína, un tipo de proteína, rotulado con el nombre del productor o empacador, fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, fecha de vencimiento no mayor a 6 meses. unidad de medida - KILO	Kilogramos	Kilogramos	1
137	50221301	Harina de maíz Blanco	Polvo fino que se obtiene de la molienda del grano seco del maíz banco, deberá tener un color blanco característico y está formado fundamentalmente por almidón y zeína, un tipo de proteína, rotulado con el nombre del productor o empacador, fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, fecha de vencimiento no mayor a 6 meses. unidad de medida KILO	Kilogramos	Kilogramos	1
138	50221301	Harina de maíz pelado	Harina de maíz pelado en donde El grano se ha sometido a un proceso de eliminación de la cáscara que le quitará la corteza con proceso ansestras de pelado y de su sabor caracteristico a chicharron y finalmente se muele el grano adicionando otros elementos caracteristicos del producto . empacado en bolsa plastica y rotulada unidad de medida : kilo	Kilogramos	Kilogramos	1
139	50221301	Harina de trigo fortificada panificable	Harina para Panificación, elaborada con Trigo importado (Triticum aestivum sp. vulgare), de calidad establproducto fortificado con hierro y proteinas rico en proteinas y a lto contenido de gluten de color blanco y textura pulvurulenta no apta para celiacos,en bolsa o bulto de papel de tres capas por 50 kg en buen estado para conservar la integridad del producto.	Bulto x 50 Kg	Unidad	1
140	50221301	Harina de trigo pastelera	Gluten débil, seleccionado y limpio sometido a proceso de molienda. De color blanco uniforme, especial para panes y repostería para la elaboración de tortas, galletas, tortillas y productos de hojaldre.Gluten débil,,no apta para celiacos, seleccionado y limpio sometido a proceso de molienda. De color blanco uniforme, especial para panes y repostería para la elaboración de tortas, galletas, tortillas y productos de hojaldre.en bolsa o bulto de papel de tres capas por 25 kg en buen estado para conservar la integridad del producto.	Bulto x 50 Kg	Unidad	1
141	50221301	Harina de trigo integral	producto obenido de la molienda del trigo seleccionado para obtener una harina que cionserva el salvado y la semita.color crema oscuro de apariencia polvo con particulas gruesas ideal para productos integrales,,no apta para celiacos,en bolsa o bulto de papel de triple capa, por 25kg,en buen estado para conservar la integridad del producto.	Kilogramos	Kilogramos	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
142	50404114	Hierbabuena fresca	Conocida popularmente como hierbabuena. yerbabuena o menta de jardín, es una especie de género mentha, una hierba aromática muy empleada en astronomía por su aroma intenso y fresco, presentado en paquetes de una libra compuestos por 10 manojos de 50 gr, en capuchones libre de tierra o suciedad,conservando su inocuidad.	Bolsa x 10 gr	Unidad	1
143	50112000	Higado de res	Higado de res, parte de abajo del espinazo, limpia y libre de grasa y aponeurosis,(membrana que recubre el musculo) sin adictivos, sin cordon. Color rojo brillante, fresco, no presentar manchas verdes, mal olor, sin suciedad. En bolsa plastica x 1 kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
144	50404811	Hongos orellana	hongos orellana de color blanco textura lisa empacada en bandejas de hicopor vinipeladas x 500gr , libre de suciedad o contaminacion, 2 vandejas x 500gr	Kilogramos	Kilogramos	1
145	50112000	Hueso carnudo	Es un corte que se compone de hueso con algunas partes de carne anexas, ideal para caldos fondos y sopas,color blanco y rojo brillante,en buen estado sin mal olor o suciedad. En bolsa plastica por 1 kilo transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
146	50131612	Huevo de gallina, blanco AAA	Huevo Extra o AAA con peso entre 67 a 77,9g; de color rojiso en carton x 30 unidades, libre de suciedad o contaminacion.	Carton x 30 Unid.	Unidad	1
147	50131623	Huevos de gallina AA	Huevo AA con peso entre 60 y 66,9g de color rojiso en carton x 30 unidades, libre de suciedad o contaminacion. transporte según Resolución 2505 del 2004,	Carton x 30 Unid.	Unidad	1
148	50131618	Huevoz de codorniz	Tamaño pequeño entre 8 a 11 g de peso , color blanco con manchas negras. se utiliza sobre todo en alta cocina para decorar , deben estar contenidos en una bandeja de material adecuado como cartón,por 24 unidades, libre de suciedad. transporte según Resolución 2505 del 2004,	Carton x 24 Unid.	Unidad	1
149	50112009	Jamon corriente	producto carnico procesado cocido elaborado con canre de animale de abasto(cerdo y pollo) color rosado palido sabor suave y textura blanda empacado al vacio con fecha de vencimiento y .transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
150	50112013	Jamon de pavo	producto carnico procesado cocido elaborado exclusivamente pavo) color rosado palido sabor suave y textura blanda, 98% libre de grasa, bajo en caloria y 25% reducido en sodio. empacado al vacio con fecha de vencimiento y . transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
151	50171830	Jengibre en polvo	Es muy especia y condimento ideal para sazonar pescados, mariscos, salsas y cremas. De ligero sabor picante color verde pajizo intenso . Es mucho más concentrado que la raíz. en polvo en bolsa sellada de 500 gr	Kilogramos	Kilogramos	1
152	50202306	jugo en caja x 200 ml	jugo en caja, disponible en presentaciones individuales de \(200\) ml y en formatos surtidos o individuales de frutas variadas pasteurizadas empaque tetra pak	caja x 200ml	unidad	1
153	50202203	Jerez fino	vino de un brillante color amarillo pajizo a dorado palido. en botella de vidrio por 750 ml.que viene en cajas de carton	Botella x 750 ml	Botella	1
154	50303902	Kiwi	fruto oval de piel marron peluda e interior verde de sabor dulce y algo picante bolsa plastica por un kl	Kilogramos	Kilogramos	1
155	50121612	langontisno	crustaceo comercial tipo u15 - crudo con caparazon sin arreglar , ultracongelado en presentacion de kilo	Kilogramos	Kilogramos	1
156	50171830	Laurel	hojas de color verdoso usadas como condimentoen bolsa plastica sellada por 10 gr	Bolsa x 10 gr	Unidad	1
157	50131702	Leche condensada	elaborado apartir de la leche a la que se a evaporado agua y agregado azucar de color blanco amarillento bolsa plastica con tapa rosca por400 a 450 gr.	bolsa x 400 gr	Unidad	1
158	50131704	Leche en polvo entera	Producto que se obtiene por la eliminación de agua de la leche higienizada, adicionada con vitaminas. Debe estar Rotulado con el nombre del producto o empacador, fecha de empaque, peso, lote de producción y fecha de vencimiento, empacada en bolsa x 380 a 420 gr. UNIDAD DE MEDIDA: Bolsa x 380 a 420 gr	Bolsa x 380 gr	Unidad	1
159	50131702	Leche liquida deslactosada UHT	liquido blanquesino pasteurizado y deslactosado Empacada en bolsa impresa y rotulada x 900 ml y embalada en paquete de 6 Unidades UNIDAD DE MEDIDA: Bolsa x 900 ml transporte según Resolución 2505 del 2004,	Bolsa x 900 ml	Unidad	1
160	50131702	Leche líquida entera UHT	liquido blanquesino de de vaca ultra pasteurizada Empacada en bolsa impresa y rotulada x 900 ml y embalada en paquete de 6 Unidades UNIDAD DE MEDIDA: Bolsa x 900 ml transporte según Resolución 2505 del 2004,	Bolsa x 900 ml	Unidad	1
161	50404614	Lechuga batavia	Lechuga Batavia fresca cada unidad corresponde a una planta completa , lavada y desinsectada, desprovistas de insectos, gusanos. Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades UNIDAD DE MEDIDA: UNIDAD transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramo	Unidad	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
162	50404621	Lechuga Romana	Lechuga Crespa fresca cada unidad corresponde a una planta completa , lavada y desinsectada, desprovistas de insectos, gusanos. Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades UNIDAD DE MEDIDA: UNIDAD	Kilogramo	Unidad	1
163	50404614	Lechuga verde crespa	Lechuga romana fresca cada unidad corresponde a una planta completa , lavada y desinsectada, desprovistas de insectos, gusanos. Las hojas deben tener aspecto fresco debe estar sana, sin manchas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas, libre de la presencia de insectos y enfermedades UNIDAD DE MEDIDA: UNIDAD transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramo	Unidad	1
164	50404503	Lenteja	Lenteja para el consumo humano, comprende los granos 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.en bolsa plastica, UNIDAD DE MEDIDA: 1 kg en buen estado.	Kilogramos	Kilogramos	1
165	50181700	Levadura fresca	producto compacto de textura blanda similar a la arcilla de color grisaceo y olor a fermentado, presentado en bloques de 500 gr. Embuelto en papel plastificado. En buen estado y limpio. transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
166	50181700	Levadura instantánea	polvo de grano grueso color amarillento y olor caracteristico en bolsa tipo tetrapack sellada al vacio por 500 gr. En buen estado y sellado al vacio intacto.	Kilogramos	Kilogramos	1
167	50202206	Licor de café	Licor de café Licor de café nacional, elaborado con granos de café excelso, con notas a madera y ron, con entre 15 y 40 grados de alcohol. Debidamente sellado y estampillado UNIDAD DE MEDIDA: BOTELLA X 750 ML	Botella x 750 ml	Unidad	1
168	50202206	Licor de durazno	Licor de durazno Licor nacional, elaborado con extractos de aceites de durazno, con 20 grados GL. Debidamente sellado y estampillado UNIDAD DE MEDIDA: BOTELLA X 750 ML	Botella x 750 ml	Botella	1
169	50304100	Limon comun	Limón común Fruto cítrico, jugoso con alto contenido de vitamina C,de color verde y un interior verde claro sin magulladuras y en su punto UNIDAD DE MEDIDA: Kg	Kilogramos	Kilogramos	1
170	50304100	Limon tahiti	fruta circular entre 3 y 5 cms de color verde y verdeclaro por dentrosabor citrico (acido) en bolsa plastica de 1 kl	Kilogramos	Kilogramos	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
171	50202206	LICOR DE HIERBAS JAGER MEISTER	"Licor de hierbas jager meister de origen alemán tiene un contenido en alcohol del 35% de volumen., NTC 634. Graduación alcoholimétrica: Alcohol por volumen: 35%. Empaque y Rotulado El producto se debe distribuir en envases adecuados para el consumo y conservación. Los envases deben disponer de un adecuado cierre o tapa, y sellado de tal manera que se garantice la inviolabilidad del recipiente y las caracteristicas del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 4676 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853 presentacion botella 750 ml a 1000 ml	Botella x 1000 ml	Botella	1
172	10151607	Linaza en pepa	Linaza en polvo 100% puro y natural no contenga preservantes saborizantes ni colorantes artificiales. Peso 200 g empaque en bolsa orgánica o plástica, color café y textura molida (en granos)	kilogramo	Kilogramo	1
173	50111514	Lomo cerdo	Lomo de cerdo en bloque de aproximadamente 1,5 libras, limpio, sin Grasa, y empacado al vacío de la mejor calidad y con custodia de cadena de frio. Olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y refrigerado entre 0°C y 4°C. UNIDAD DE MEDIDA: Kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	kilogramo	Kilogramo	1
174	50111514	Lomo ancho de res limpio	Lomo ancho de res en bloque tipo cañon de aproximadamente 8 libras, limpio, sin Grasa, sin tejido conectivo ni aponeurosis sin cordón ni lengua y empacado al vacío de la mejor calidad y con custodia de cadena de frio. Olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y refrigerado entre 0°C y 4°C UNIDAD DE MEDIDA: Kg	kilogramo	Kilogramo	1
175	50300000	Lulo	Fruta, esferica de color verde y anaranjado con un iterior verde y sabor acido transporte según Resolución 2505 del 2004,	kilogramo	Kilogramo	1
176	50101700	Maiz (mazorca desgranada)	Mazorca tierna desgranada y fresca. Empacada en bolsas que contenga fecha de empaque y de vencimiento UNIDAD DE MEDIDA: Kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	kilogramo	Kilogramo	1
177	50304404	Mandarina	Mandarina de características homogéneas, producto en punto optimo de maduración (no sobre maduro ni verde) libre de abolladuras. UNIDAD DE MEDIDA: Kg	kilogramo	Kilogramo	1
178	50314524	Mango tommy	Mango tommy Mango verde fresco Libres de perforaciones causadas por ataque de insectos, de humedad externa anormal, manchas necróticas negras; de materiales, sabores y olores extraños. UNIDAD DE MEDIDA: Kg	kilogramo	Kilogramo	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
179	50101700	Maní tostado y partido	Maní natural tostado y partido, Útil para relleno y decoración de productos de panadería y pastelería. Color dorado y homogéneo, no contiene sal. Empaque en atmósfera controlada, rotulado con el nombre del productor o empacador, fecha de fabricación, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. x 1 kg. UNIDAD DE MEDIDA: Kg	kilogramo	Kilogramo	1
180	50311702	Mantequilla sin sal	Mantequilla de origen animal, sin sal, empacado en caja impresa y rotulada con el nombre del producto, nombre del productor o empacador, fecha de empaque, peso, lote de producción y fecha de vencimiento envuelto en papel parafinado x 1000 gramos UNIDAD DE MEDIDA: LIBRA transporte según Resolución 2505 del 2004,	kilogramo	Kilogramo	1
181	50301541	Manzana roja	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. UNIDAD DE MEDIDA: Kg	kilogramo	Kilogramo	1
182	50301535	Manzana Verde	Fruto de verde, árbol de la familia de las Rosáceas, tiene piel o cáscara color verde brillante, pulpa blanquecina, es algo arenosa y con un sabor algo ácido. UNIDAD DE MEDIDA: Kg	kilogramo	Kilogramo	1
183	50305208	Maracuyá	Fruta, fresca, seleccionada, sin daños estructurales en su fisiología, de primera. UNIDAD DE MEDIDA: Kg	kilogramo	Kilogramo	1
184	50151514	margarina en barra	Margarina para mesa y cocina en barra , Producto semi sólido homogéneo de plasticidad definida. con 70% a 80 % en contenido graso, para clima cálido. Empacado en barras de 125 gr en papel parafinado y termico Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador, fecha de empaque, peso, lote de producción y fecha de vencimiento. Registro sanitario INVIMA vida util 6 meses UNIDAD DE MEDIDA: Kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	kilogramo	Kilogramo	1
185	50151514	Margarina pastelera	Margarina de reposteria especial para procesos de pasteleria, Producto semi sólido homogéneo de plasticidad definida. con 70% al 80% en contenido graso, para clima cálido. Empacado Bolsa de PEAD en Caja de Cartón Corrugado x 15 kilos, Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador, fecha de empaque, peso, lote de producción y fecha de vencimiento. Registro sanitario INVIMA duracion 6 meses de vida util UNIDAD DE MEDIDA: CAJA	caja x 15 kg	Unidad	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
186	50151514	Margarina industrial	Margarina industrial para procesos de panificación, Producto semi sólido homogéneo de plasticidad definida. con 77% en contenido graso, para clima cálido. Empacado Bolsa de PEAD en Caja de Cartón Corrugado x 15 kilos, Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador, fecha de empaque, peso, lote de producción y fecha de vencimiento. Registro sanitario INVIMA duracion 6 meses de vida util UNIDAD DE MEDIDA: Kg	caja x 15 kg	Unidad	1
187	50151514	Margarina para hojaldre x lb	Margarina diseñada para la elaboración de productos hojaldrados, semi sólidos homogéneos de plasticidad definida. x libras con Envoltura de Papel Anti graso. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador, fecha de empaque, peso, lote de producción y fecha de vencimiento. Registro sanitario INVIMA UNIDAD DE MEDIDA: barra x lb	kilogramo	Kilogramo	1
188	50151514	Margarina para repostería	Margarina industrial para procesos de repostería, Producto semi sólido homogéneo de plasticidad definida. con mínimo 80% en contenido graso, para clima cálido. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador, fecha de empaque, peso, lote de producción y fecha de vencimiento. Registro sanitario INVIMA UNIDAD DE MEDIDA: caja x 15 kilos	caja x 15 kg	caja	1
189	50171830	Mayonesa	Salsa cremosa hecha a base de aceite vegetal y huevo sin conservantes ni colorantes y doblemente batida en tarro de vidrio o plastico o bolsas doypack con tapa de rosca . UNIDAD DE MEDIDA: botellal x 4000gr	botella x 4000 gr	unidad	1
190	50101700	Mazorca entera	Mazorca completa con amero, de Granos Grandes, carnosos y lechosos. UNIDAD DE MEDIDA: Kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	unidad entre 150 - 300 gramos	unidad	1
191	50304602	Melón	Melón de características homogéneas, producto en punto óptimo de maduración (no sobre maduro ni verde) libre de abolladuras. UNIDAD DE MEDIDA: Kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	kilogramo	Kilogramo	1
192	50202206	Mezcal	Mezcal joven del tipo artesanal proveniente de Oaxaca con 43,2 grados GL. Debidamente sellado y estampillado UNIDAD DE MEDIDA: BOTELLA X 750 ML	Botella x 750 mililitro	unidad	1
193	50193101	Mezcla para buñuelo	Mezcla lista en polvo para buñuelos, en bolsa plástica sellada con fecha de vencimiento mínima a un año. Unidad de medida kilogramos	kilogramo	Kilogramo	1
194	50193101	Mezcla para pandeyuca	Bolsa de 1Kg de Mezcla por de lista de almidones de maíz y yuca en polvo para pan de yuca, en bolsa plástica sellada con fecha de vencimiento mínima a un año.	1 kilogramo	unidad	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
195	10101900	Miel de abeja pura	Miel 100% pura de abeja color ámbar sin aditivos en botella de vidrio. Unidad de medida gramos.	kilogramo	Kilogramo	1
196	50181900	Miga de pan	Miga fina de pan para empanados, fritos y rebozados. Unidad de medida kilogramo.	kilogramo	Kilogramo	1
197	10502202	Mora de castilla	Mora fresca en tonalidades rojizas oscuras, con tallo verde y de un tamaño aproximado de 3cm. En canastilla plástica, Unidad de medida kilogramo. transporte según Resolución 2505 del 2004,	kilogramo	Kilogramo	1
198	50171830	Mostaza	Condimento embazado con apariencia externa pastosa y de sabor picante, bolsa plastica de polietileno gruesa con tapa de rosca empaque doypack X 1 kilogramo unidad de medida kg	kilogramo	Kilogramo	1
199	50171830	Mostaza Dijon	Mostaza Dijon de color amarillo ocre, opaca, empacada en frasco de vidrio, con fecha de vencimiento no inferior a 6 meses. Unidad de medida botella de 225 a 300 gr	Botella 300 gramos	unidad	1
200	50111527	Muchacho de res	Carne muchacho fresca, color rojo y bajo porcentaje de grasa, con forma cilíndrica tomado del cuarto trasero de la res, en la región posterior de la pierna. Empacada al vacío. Unidad de medida Kilogramo transporte según Resolución 2505 del 2004,	kilogramo	Kilogramo	1
201	50111527	Murillo de pierna	Murillo de pierna fresco, color rojo, con textura dura y poca grasa externa, empacado al vacío. Unidad de medida kilogramo. transporte según Resolución 2505 del 2004,	kilogramo	Kilogramo	1
202	50375000	Naranja valenciana	Naranja valenciana fresca y jugosa de color anaranjado, con un diámetro aproximado de 6 a 7cm, empacada en bulto. Unidad de medida Kilogramo. transporte según Resolución 2505 del 2004,	kilogramo	Kilogramo	1
203	10152003	Nuez del Brasil	Bolsa de 1 kg de Nuez de Brasil, en trozos grandes de color beige y restos de la piel que la recubre, empacada en bolsa hermética.	1 kilogramo	unidad	1
204	10152003	Nuez moscada	Nuez moscada entera, de color marrón empacada en bolsa hermética, unidad de media sobre 10 a 15 gr	bolsa x 10 gr	Unidad	1
205	50171830	Oregano Molido	Oregano molido de color verde pálido, empacado en bolsa plástica sellada, unidad de medida gramo.	Bolsa x 15 gr	unidad	1
206	50111527	Ossobuco de ternera	ossobuco de ternera, parte baja de la pierna de la ternera, de color rojo con veteado con blanco, con hueso, unidad de medida kilogramo. transporte según Resolución 2505 del 2004,	kilogramo	Kilogramo	1
207	50121612	Palmitos de cangrejo	Palmitos de cangrejo, frescos, de color rojizo, de forma rectangular alargada,empacado al vacío en paquete por 6 unidades. transporte según Resolución 2505 del 2004,	Bolsa x 450 gramos	unidad	1
208	50161509	Panela	Panela color ambar, de forma cuadrada con los boldes completos, sin humedad ni colores distintos al caractistico, con textua dura, unidad de medida kilogramo.	kilogramo	Kilogramo	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
209	50161509	Panela pulverizada	Panela en polvo, color ambar, empacado con bolsa plastica de forma hermetica con fecha de vencimiento no inferior a 2 meses, unidad de medida kilogramo.	kilogramo	Kilogramo	1
210	50405706	Papa criolla	Papa criolla fresca color amarillo. Debe ser limpia fresca, entera, libre de raíces secundarias de cortaduras y nódulos. No debe estar torcida ni bifurcada. Debe estar libre del ataque de plagas, enfermedades (pudrición) y olores y sabores extraños. empacada en bolsas plásticas con pequeños orificios para que circule el aire dentro de su empaque y el producto se conserve mejor. unidad de medida kilogramo. transporte según Resolución 2505 del 2004,	kilogramo	Kilogramo	1
211	50305100	Papa pastusa	Papa pastusa fresca color marrón. Debe ser limpia fresca, entera, libre de raíces secundarias de cortaduras y nódulos. No debe estar torcida ni bifurcada. Debe estar libre del ataque de plagas, enfermedades (pudrición) y olores y sabores extraños. de 5 a 7 cm de ancho, de 10 a 12 cm de largo y peso entre 150 y 180 g empacada en bolsas plásticas con pequeños orificios para que circule el aire dentro de su empaque y el producto se conserve mejor. unidad de medida kilogramo. transporte según Resolución 2505 del 2004,	kilogramo	Kilogramo	1
212	50305100	Papa sabanera	Papa sabanera fresca color marrón rojizo. Debe ser limpia fresca, entera, libre de raíces secundarias de cortaduras y nódulos. No debe estar torcida ni bifurcada. Debe estar libre del ataque de plagas, enfermedades (pudrición) y olores y sabores extraños. de 5 a 7 cm de ancho, de 10 a 12 cm de largo y peso entre 150 y 180 g empacada en bolsas plásticas con pequeños orificios para que circule el aire dentro de su empaque y el producto se conserve mejor. unidad de medida kilogramo. transporte según Resolución 2505 del 2004,	kilogramo	Kilogramo	1
213	50305102	Papaya	papaya, fresca y de la mejor calidad de color amarillo, naranja, limpia, libre de amagulladuras, empacada en canastillas y cubierta indivudualmente por papel periodico, peso de unidad 1k, peso de unidad kg	kilogramo	Kilogramo	1
214	50171830	Paprika	paprika, color rojo, molida, deshidratada y de la mejor calidad, empacada en frasco de vidrio transparente y fecha de caduciad de 6 meses peso por unidad tarro en gramos de 40 a 60 gr	Bolsa x 60 gramos	Unidad	1
215	50121539	Pargo rojo	Pargo rojo fresco de color rojo suave, sus agallas deben estar rojas, su olor debe ser suave y sin rastros putridos, con un peso aproximado de 12 kilogramos, empacado por unidad al vacío. Unidad de medida kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	kilogramo	Kilogramo	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
216	50192603	Pasta alimenticia compuesta, tipo spaghetti	espaghetti, color amarillento de longitud de 25cm de largo, empacado en bolsa plastica con fecha de vencimiento, minimo de 6 meses, unidad de peso kg	Paquete x 500 gramos	Unidad	1
217	50192600	Pasta de tomate	pasta de tomate, pulpa de tomate fresco, de color rojo brillante, empacada en frasco de vidrio transparente con fecha de caducidad de 6 meses , unidad de medida de 900 a 1000 gr	botella x 1000 gramos	Unidad	1
218	50192600	Pasta de tomate (pomodoro)	pasta de tomate pomodoro,color rojo, consistencia espesa, empacada enfrasco de vidrio transparente con fecha de 6 meses de caducidad, peso por unidad. Tarro de 400 - 420 gr.	Tarro x 400 -420 gr	Unidad	1
219	50192603	Pasta fideo	pasta color amarillo, consistencia dura, olor y sabor propio del producto, empacadas en bolsa, sellado hermetico. Unidad de medida Kg	Kilogramos	Kilogramos	1
220	50304610	Patilla	patilla color verde, entera, aspecto fresco y firme, limpia, forma caracteristica de variedad, enpacadas en canastillas, peso por unidad 1k. Unidade de medida Kg	Kilogramos	Kilogramos	1
221	50111513	Pechuga de pollo	Pechuda completa de pollo de color rosado palido a blanco, de textura liza y firme al tacto, empacada al vacío por unidad o en bandeja forrada, unidad de medida kilogramo transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
222	50112010	Pechuga de pollo sin piel y hueso	Pechuda de pollo de color rosado palido a blanco, de textura liza y firme al tacto, sin hueso ni piel, empacada al vacío por unidad o en bandeja forrada, unidad de medida kilogramo transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
223	50307000	Pepinillos encurtidos	pepinillos encurtidos de color verde oscuro, de aspecto fresco, consistencia firme, empacado en frasco de vidrio x 250gr.	Frasco x 250 g	Unidad	1
224	50307024	Pepino cohombro	pepino cohombro de color verde oscuro o amarillo, de aspecto fresco y consistente, limpios, sin magulladuras,por unidades, empacado en canastillas. Unidad de medida kg	Kilogramos	Kilogramos	1
225	50307000	Pepitoria de cabro	viceras: cuajo, corazon, sangre, riñon y tripas de cabro picadas, precosidas y empacadas en bolsa selladas al vacio. Unidad de medida kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
226	50305400	Pera	pera criolla, color amarillo verdoso, limpia, sin magulladuras, empacada en canastillas, protegida individualmente con una malla a base de icopor.unidad de medida kg	Kilogramos	Kilogramos	1
227	10151524	Perejil	perejil verde, con un aroma suave, limpio de tierra, fresco, Empacado en bolsa de polipropileno biorientado, presentación entre . unidad de medida Kilogramos	Kilogramos	Kilogramos	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
228	50111514	Pierna de cerdo entera	pierna de cerdo Corte completo de la pierna redonda sin piel y sin hueso, empacada y sellada al vacio, con peso variable, fresca, limpia y de la mejor calidad, lista para asar u hornear. Unidad de medida Kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
229	50111513	Pierna pernil de pollo	perna pernil de pollo, fresco,refrigerado a menos de 0 y 4 grados, empacado y sellado al vacio, medida de peso kg	Kilogramos	Kilogramos	1
230	50405611	Pimenton amarillo	pimenton amarillo, fresco y de mejor calidad, con tallo verde, limpios, sin materias extrañas visibles, por unidad, peso 0.1 kg, en canastilla plastica, unidad de medida Kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
231	50405629	Pimentón rojo	pimenton rojo, fresco y de mejor calidad, con tallo verde, sin magulladuras, limpios, sin materias extrañas visibles, por unidad, peso 0.1 kg, en canastilla plastica, unidad de medida Kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
232	50405609	Pimenton verde	pimenton verde, fresco y de mejor calidad, con tallo verde,por unidad, peso 0.1 kg, en canastilla plastica, unidad de medida Kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
233	10151801	Pimienta blanca	pimienta blanca en pepa, empacada en bolsa, con sellado hermetico	bolsa x 10 gr	Unidad	1
234	10151801	Pimienta negra	Pimienta negra en pepa, empacada en frasco de vidrio, con sello de tapa, unidad de medida lb	Bolsa x 10 gr	Unidad	1
235	50315608	Piña	Piña criolla color entre amarillo y naranja, con su corona color verde, peso entre 1/2 kilo y 1.5 kg, por unidad, en canatilla plastica. Unidad de medida unitario transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
236	50202206	Pisco peruano	Bebida elaborada por la destilación del mozto de uva, de color brillante, transparente con 44 ALC .presentacion en botella de vidrio con sello, denominaciòn de origen peruano UNIDAD DE MEDIDA: BOTELLA X 750 ML	Botella x 750 ml	Botella	1
237	50303002	Pitahaya	Pitahaya, fruta de color amarillo y pulpa gelatinosa de un peso aproximado de 220 a 360 gr sin aboyaduras ni susiedades . Unidad de medida kilo transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
238	50307000	Platano verde	plàtano hartòn de color verde cascara vidriosa con un contenido lechozo y textura harinosa, libre de aboyaduras y susiedades con un peso aproximado de 420 a 530 gr, unidad de medida kilo transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
239	50111515	Pollo entero sin visceras	pollo arreglado, limpio, sin viseras empacado en bolsa sellada y refrigerado - entre con un peso entre los 1500 gr a 2000 gr	Unidad	Unidad	1
240	50181700	Polvo para hornear	polvo de hornear contiene bicarbonato de sodio, acido (como el bitrato de potasio) y maicena. Empacado en resipiente de tetra pak sin aboyadura	Bolsa x 500 gr	Unidad	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
241	50111527	Punta de anca	carne de res ubicado en el cuarto posterior en la cadera del la res, en la region de la piernaes un corte tipo blando y jugoso de color rojo purpura con tonalidad blancuzco. Textura blando, jugoso y firme. Peso entre los 1.500 a 2.095 gr, empacado al vacio y refrigerada de 2 a 4 ° c unidad de mediga kilo transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
242	50131802	Queso azul	queso azul por 180 gr contiene un total en calorias de 353, en grasa 29 gr, acidos graso saturados 19 gr, sodio 1,395mg, carbohidratos 2.3 gr, proteinas 21 gr, empacado, rotulado y sellado	180 gr	Unidad	1
243	50131802	Queso blanco	queso blanco es el tipo de queso fresco o cuajada la cual retine una porcion de suero que le ayuda a preservarse fresco, con un peso aproximado de 500 a 1000 gr empacado en bolsa hermetica y refrigerado a temperatura media de 2 a 4 ° c unidad de medida kilo transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
244	50131802	Queso brie	brie este queso de pasta blanda elaborado con leche de vaca, cantidad por 100 gr, calorias 334 gr, grasas 28 gr, sodio 629 mg, potasio mg, carbohidratos 0.5gr proteinas 21gr. Empacado en bolsa hermetica.	Unid. x 135 gr	Unidad	1
245	50131801	Queso campesino	El queso campesino está dentro de nuestra línea de quesos fresco, es semiduro y semigraso. Ingredientes: Leche pasteurizada semidescremada, Sal (cloruro de sodio), Estabilizante (Cloruro de calcio), Enzima (Cuajo).Queso que guarda la tradición y sabor del campo. seleccionado y empacado en bolsa hermetica con un peso aproximado de 250gr- empacado y sellado en bolsa hermitica, refrigerado a baja temperatura de 2 a 4 ° c unidad de medida : paquete x 250 transporte según Resolución 2505 del 2004,	Paquete x 250 gr	Unidad	1
246	50131802	Queso cheddar	El cheddar es un queso pálido de sabor agrio, Su sabor se va haciendo más intenso a medida que transcurre el tiempo de su curación, etiquetándose los envases según el grado de maduración: de "suave" a "fuerte / ácido / añejo / seco"). Usa leche de vaca que deberá estar pasteurizada. Energía 393.0 kcal Carbohidratos 0.36 gr Proteínas 25.4 g Grasas 32.2 g Fibra0.0 g Ácidos Grasos Saturados19.6 g Ácidos Grasos Monoinsaturados8.1 g Ácidos Grasos Polinsaturados0.74 g Colesterol84.0 mg Calcio752.0 mg Hierro0.6 mg Zinc3.9 mg Vitamina A440.0 ug Vitamina C0.0 g Ácido Fólico19.0 ug Sal (Sodio)675.0 mg Azúcares0.36 g. empacado y conservado al vacio. peso aproximado de 250 gr	Unid. x 200 gr	Unidad	1
247	50131802	Queso crema	Producto lacteo de con sistencia untable, fermentado no madurado, acificado con cultivos lacticos de ph 4,3 a 4,8 fresco, cremoso, , blando con alto contenido de humedad , grasa elaborado con leche entera ,empacado en vaso de poliestireno de alto impacto con resina especial,o sellado herméticamente vaso x400 gr	Vaso x 400 gr	Unidad	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
248	50131802	Queso doble crema	queso doble crema de variedad de los quesos frescos, hilado, semigraso de color blanco crema y de consietncia semiblanda y cremosa en bloque , empacado en bolsa plástica termoformable y copmpletamente sellada. UNIDAD DE MEDIDA: kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	kilogramos	Kilogramos	1
249	50131802	Queso holandes	Queso maduro , llamado queso holandes o gouda de leche de vaca pasteurizada que sobresale por su color amarillento. Presenta una textura dura y es característico por su forma redondeada. con color amarillo, y de corteza dura , cubierto con una corteza de cera roja para su mayor proteccion , empacado y rotulado . UNIDAD DE MEDIDA: 250 gr	Unid. x 250 gr	Unidad	1
250	50131802	Queso mozarella en bloque	queso mozarrella es un queso graso, con una superficie lisa y un interior de pasta hilada muy jugoso preparado de leche de vaca - semi-magros , elaborados artesanalmente. De corteza fina presentacion en bloque vinipelado o en bolsa de polietileno sellada . UNIDAD DE MEDIDA: Kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
251	50131802	Queso parmesano	queso maduro con sabores amaderados, notas levemente picantes, enranciadas y agradables. Al ser un queso maduro, goza de una textura y sabor ideal para ser el topping perfecto para pastas, arroz, sopas y ensaladas de textura firme y rallado empacado en blosa termoresellables rotulado y con fecha de vigencia minimo de 3 meses . transporte según Resolución 2505 del 2004,	Unid. x 500 gr	Unidad	1
252	50131802	Queso ricotta	queso fresco de un tipo granuloso que se hace con el suero obtenido de la producción de otros quesos y que se consume fresco, sin prensar, salar o madurar. De color blanco, su textura es blanda y granulosa a base de suero . Su sabor es extremadamente suave unidad de medida de 280 a 300 gr aproximados	Empaque x 300 gr	Unidad	1
253	50131802	Queso salado tipo costeño	queso fresco salado, se caracteriza principalmente, por ser un queso fresco, no madurado, semigraso, además de su alto contenido de sal y su proceso de elaboración artesanal. Debido a su método de fabricación, el queso Costeño se puede conservar por varios días, lo que facilita su transporte y distribución.roducto fresco , graso, salado y duro , empacado en bolsa plástica termoformable al vacío, vida útil 6 meses,MEDIDA: 500 gr transporte según Resolución 2505 del 2004,	Empaque x 500 gr	Unidad	1
254	50131802	Queso tajado	queso tipo mozarrella tajado ,que es un queso graso, con una superficie lisa y un interior de pasta hilada muy jugoso preparado de leche de vaca - semi-magros , elaborados artesanalmente. De corteza fina presentacion en bloque tajado vinipelado o en bolsa de polietileno sellada . UNIDAD DE MEDIDA: Kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
255	50221101	Quinua en pepa	quinua seca , pequeñas semillas que, se distingue por su alto aporte de proteína vegetal de alto contenido proteico , de 2mm a 3 mm cada semilla de color amarillo pajizo . Nutritiva,, para usarse sola o como acompañante de varias recetas empacada en bolsa de polietileno rotulada y sellada vigencia minimo 6 meses	Kilogramos	Kilogramos	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
256	50401904	Remolacha	La remolacha es una de las hortalizas más dulces y llenas de energía. Está dotada de una piel fina que recubre una pulpa densa y muy suculenta. El color de esta fina piel es variable, desde rosáceo a violáceo, y de anaranjado a rojizo y marrón. La pulpa suele ser de color rojo oscuro y puede presentar en ocasiones círculos concéntricos de color blanco. Por lo general, cuanta con un diámetro de entre 5-10 cm, oscilando su peso entre los 80-200 gramos. precio de lproducto 1900 el kilo.	Kilogramos	Kilogramos	1
257	50402304	Repollo	repollo, hortaliza de hojas verdes muy anchas y arrugadas, de pencas gruesas, color blanco o amarillo, agrupadas en panoja, en el extremo de un tallo; las hojas están tan unidas y apretadas entre sí que forman una especie de pelota. "el repollo se consume crudo o cocido" se conserva en lugares fresco y limpios, tiene un peso aproximado de 200 a 700 gr. precio por kilo de 2.400 unidad	Kilogramos	Kilogramos	1
258	50402305	Repollo morado	nombre común lombarda, col lombarda, o repollo morado. Es un alimento rico en energía, en potasio, vitamina B6 y, en menores cantidades, vitamina B1, B3, B6, azufre, magnesio, hierro y fósforo. Por su contenido en potasio, es beneficiosa para el cerebro y su conexión nerviosa con los músculos; tipo de conservacion en lugares frescos y limpios. tiene un peso de 180 a 390 gr.	Kilogramos	Kilogramos	1
259	50121539	Robalo Nacional	Robalo en filete luego de obtenerse se le quita la escama y sus viseras, luego se porciona en filetes de 250 gr. su conservacion tiene que ser a alta tenperatura y empacados al vacio. Además de proteínas de alto valor biológico también aporta una mayor cantidad de vitaminas y minerales en comparación con otros peces, por lo que nos encontramos ante un pescado muy nutritivo rico de vitamina B1-B2-B3-B12 y sales minerales como Fosforo, Magnesio,Potasio y Zinc. este producto debe estar congelado para su trasporte de -8 a -4 °c transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
260	50171830	Romero	El romero es una especie vegetal. El romero es carminativo, digestivo y antiespasmódico, y tiene propiedades coleréticas, colagogas y hepatoprotectoras. El efecto favorable que ejerce en la digestión se produce al actuar sobre varios niveles. En primer lugar, estimula la producción de los jugos gastrointestinales. despues de cortado se limpia de los residuos de impurezas y se pone en manojos al aire para su secado y utilizacion. su peso varia de acuerdo al volumen de hojas. esta entre los 50 a 60 gr.	Unid. X 50 gr	Unidad	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
261	50202206	Ron blanco	Bebida obtenida de la destilación del jugo de la caña de azúcar con 40 grados GL. Debidamente sellado y estampillado UNIDAD DE MEDIDA: BOTELLA X 750 ML	Botella x 750 ml	Botella	1
262	50202206	Ron dorado	la mezcla se elabora a partir de reservas entre 12 y 21 años. 40grados GL. Debidamente sellado y estampillado UNIDAD DE MEDIDA: BOTELLA X 750 ML	Botella x 750 ml	Botella	1
263	50171830	salsa de ostras	salsa biscosa de color marron oscuro, sabor caracteristico del producto, p´roducto importado presentacion en lata o frasco 200 a 255 ml	Frasco x 250 gr	Unidad	1
264	50121539	salmon	salmon en filete luego de obtenerse se le quita la escama y sus viseras, luego se porciona en filetes de 2000 gr a 3000 gr . su conservacion tiene que ser a alta tenperatura y empacados al vacio. Además de proteínas de alto valor biológico también aporta una mayor cantidad de vitaminas y minerales en comparación con otros peces, por lo que nos encontramos ante un pescado muy nutritivo rico de vitamina B1-B2-B3-B12 y sales minerales como Fosforo, Magnesio,Potasio y Zinc. este producto debe estar congelado para su trasporte de -8 a -4 °c transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
265	50171500	Sal	Sal con un correcto almacenamiento también evitará que la sal se humedezca. ¿Cómo? Guarda en recipiente que se pueda cerrar herméticamente; puede ser una bolsa ziplock o un táper de plástico. Unidad de medida kilo	Kilogramos	Kilogramos	1
266	50112005	Sal gruesa	sal gruesa. Cuando la sal marina se envasa dejando una textura más irregular con escamas grandes, hablamos de sal gruesa o gorda. Está indicada especialmente para hornear, sobre todo carnes y pescados, ya que protege el alimento sometido a altas temperaturas y potencia mucho los sabores. viene en peso de 800 gr.	Caja x 800 gr	Unidad	1
267	50112000	Salami	embutido que Se obtiene de la mezcla de carne de cerdo con ingredientes y especias, cuidadosamente seleccionados que pasan por un proceso de curado, fermentación y maduración para lograr el aroma y sabor tradicional de la cocina italiana. Se puede consumir como aperitivo, entremeses o acompañado de queso y un buen vino. viene en empaque al vacio y se conserva en refrigeracion a termino medio, tambien se puede aplicar una clave para una perfecta conservación de los embutidos curados como las cañas de lomo, salami y similares, es colgarlos en un lugar fresco, seco y lo más oscuro posible sin que las piezas se toquen. unidad de medida : 200 a 250 gr transporte según Resolución 2505 del 2004,	Empaque 250 gr	Unidad	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
268	50171830	Salsa bbq	salsa emulsionada bqq elaborada con , salsa de tomate, azucar ,soya , zumo de limón bolsa plastica de polietileno gruesa con tapa de rosca doypack X 1 kilogramo unidad de medida kg concentrado, especias, hierbas aromáticas, aceite de girasol, ajo en polvo), aceite de girasol, cebolla en polvo, ajo en polvo, aroma de humo, harina de MOSTAZA, cebolla en polvo ahumada (cebolla en polvo, humo), espesante (goma xantana), conservador (ácido sórbico),aromas UNIDAD DE MEDIDA: GALÓN x 4000 gr	Empaque x 1000 gr	Kilogramos	1
269	50171830	Salsa de ají	Producto cremoso hecho a base de vegetales que contiene : Vinagre, puré de ají, sal, potenciador de sabor, espesantes, conservante, antioxidante .Presentación frasco de 150 ml	Frasco x 170ml	Unidad	1
270	50171830	Salsa de chocolate	Salsa a base de chocolate de textura suave, Contiene azúcar, agua, dextrosa, cacao desgrasado en polvo (13%), LECHE desnatada en polvo, almidón modificado, conservador (sorbato potásico), aroma natural.Para acompañar postres, frutas y helados. Empacada en bolsa laminada tipo sachet con tapa de rosca UNIDAD DE MEDIDA: bolsa x 250 gr	Bolsa x 350 gr	Unidad	1
271	50171830	Salsa de soya	Es una salsa ligera de soja de fermentación natural, de sabor natural. Color rojo marrón con oro, vista a contra luz, tras agitación muestra una superficie clara y brillante y la espuma presenta un color amarillo claro manteniéndose durante bastante tiempo. UNIDAD DE MEDIDA: GALÓN de 1000 ml	litro 1000 ml	Unidad	1
272	50171830	Salsa de tomate	Producto elaborado a base de pasta o concentrado de tomate,adicionado de sal, edulcorantes,vinagre, especias y aditivos. Consistencia blanda y uniforme, color rojo característico, con sabor y color característicos del producto. Pasteurizada Presentación bolsa plastica de polietileno gruesa con tapa de rosca empaque doypack X 1 kilogramo	Kilogramos	Kilogramos	1
273	50171830	Salsa inglesa	Condimento líquido fermentado ampliamente usado como saborizante de salsas (sobre todo en la cocina inglesa). Se elabora de vinagre, melaza, jarabe de maíz, agua, salsa soja, pimentón, tamarindo, anchoas, cebollas, clavo de olor y ajo. Se considera un reforzador del sabor empleado en diversos platos, tanto cocinados como crudos. Presentación Litro 1000 botella	litro x 1000 ml	Unidad	1
274	50171830	Salsa negra	Producto líquido e laborado apartir de proteina vegetal hidrolizada (soya, maíz),condimentos,sal,azúcar, vinagre, especies(ajo), acentuador de sabor, acidulantes, colorante y conservantes. Presentación Galón x1000 ml	litro x 1000 ml	Unidad	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
275	50101700	Salvado de trigo	Subproducto completamente natural extraído directamente de la molienda de trigo. Contiene cáscara de trigo y se debe mezclar con harina que tenga las características necesarias para obtener el color, volumen y textura deseada en los diversos panes.Presentación Bolsa x kilo. Kg	Kilogramos	Kilogramos	1
276	50111527	Sobre barriga de res	Carne de res localizada en la parte central del animal,de contextura dura y con un alto porcentaje de grasa,apta para asar,moler,cocinar y desmechar, sudar, hornear, estofar y guisar. De color rojo intenso, sin partículas ni coloraciones extrañas transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
277	50202306	Soda	Elaborada con agua carbonatada, sin saborizantes. Agua que contiene dióxido de carbono (CO2) y es burbujeante . UNIDAD DE MEDIDA: Botella x 300 ml vidrio	Botella x 300 ml	Botella x 300 ml	1
278	50171902	tajin	Es un sazonador en polvo hecho con una sencilla mezcla de chile, limón y sal de mar. Chiles deshidratados y granulados (una combinación de chiles de árbol, guajillo y pasilla), limón deshidratado y sal. Unidad 142 a 150 gr	tarro x 142 gr	Unidad	1
279	50111527	Tequila blanco	Bebida mexicana muy suave, de sabor cítrico, elaborado exclusivamente con agave azul weber, con 38 grados GL. Debidamente sellado y estampillado BOTELL X 750 ML	Botella x 750 ml	Botella x 750 ml	1
280	50202206	Tequila dorado	Bebida Premium producida en México, añejadopor 6 meses,con color ambarino con reflejos dorados y 38 grados GL. sellado y estampillado BOTELLA X 750 ML	Botella x 750 ml	Botella x 750 ml	1
281	50202206	Tilapia Roja	La tilapia roja entera; sin arreglar ojos de forma convexa, salientes, transparentes, cornea transparente y pupila negra brillante; agallas de color rojo vivo, suaves y resbaladizas al tacto pero sin mucus; piel y escamas brillantes cubiertas con mucus de color transparente; carne firme y consistente al tacto sin vísceras,, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. a. Olor: propio UNIDAD DE MEDIDA: Kg de aproximadamente de 400 a 500 x unidad . transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
282	50121539	Tocineta	Panceta cocida y ahumada tipo bacon. Hoja de tocino entreverada con magro, sin costillas; obtenido en condiciones higiénicas, sometido a la acción de la salmuera y de un tratamiento térmico y su posterior ahumado. Exento de golpes y hematomas.. UNIDAD DE MEDIDA: Kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
283	50112000	Tomate cherry	Fruto con forma redonda de unos 18-35 mm de diámetro, con piel fina de superficie lisa, de pared intermedia con carne densa, y con cavidad seminal compacta y mucilaginosa. Aroma: intenso, característico de la variedad. Color: rojo anaranjado en su punto óptimo de recolección, pasando a rojo intenso en la maduración. Bandeja x 500 gr UNIDAD DE MEDIDA: LIBRA	Kilogramos	Kilogramos	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
284	50406506	Tomate chonto	Frutos redondos carnosos semi achatados en los polos de color rojo oscuro brillante,superficie lisa y mucilaginosa. Aroma: intenso, característico de la variedad. Con peso aproximado entre 150 y 180 gr de UNIDAD DE MEDIDA: Kg	Kilogramos	Kilogramos	1
285	50406507	Tomate de árbol	Fruto de piel fina, lisa y brillante, pulpa de color anaranjado que tenga de aspecto fresco y consistencia firme, con peso unitario entre 120 y 130gr. unidad de medida Kg	Kilogramos	Kilogramos	1
286	50406500	Tomate verde milano	Fruto de forma circular verde alargada y acharada de color verde, superficie lisa y mucilaginosa y aroma intenso característico de la variedad. Con peso aproximado entre 150 y 180 gr .Unidad de medida Kg	Kilogramos	Kilogramos	1
287	50406511	Tomillo	Arbusto aromático, ramoso, de tallos tortuosos y leñosos, siempre verde, ligeramente velloso, de 15 - 30 cm de alto, de penetrante olor aromático. Hojas abundantes, afiladas, verde grisáceas, de 1 cm. de longitud, 100% natural empacado en bolsa. UNIDAD DE MEDIDA: Paquete x 20 gr	paquete x 20gr	Unidad	1
288	50192900	Tomillo molido	Producto obtenido de la molienda de las hojas sanas, limpias y desecadas del tomillo, de color verde grisáceo de olor y sabor característico. UNIDAD DE MEDIDA: bolsa x 15 gr	Paquete x 20 gr	Unidad	1
289	50171830	Triple sec blanco	Licor elaborado a base del extracto natural proveniente de cáscaras de naranja, contiene 25 grados GL. Debidamente sellado y estampillado UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml	Unidad	1
290	50202207	Trucha	trucha entera , sin proceso adicional ,congelado y empacado al vacio, debe llegar a menos 18 grados de temperatura sin olores y con colores vivos en medida de kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	kilogramos	Kilogramos	1
291	50121539	Ubre	(entrañas)fresca,color amarillo, en bandejas, peso de a 1 kilo, empacada al vacio,refrijerada,limpia transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
292	50303400	Uchuva	baya frutal, limpia de inseptos, color madurez,empacada de x libra, envase plastico o lata,temperatura ambiente ,limpia de su cascara und de medida : 500 gr transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
293	50303423	Uva isabella corriente	baya frutal,condiciones adecuadas de igiene,color brillante,empacada en caja de icopor ,temperatura ambiente,limpia transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
294	50303400	Uva pasa	baya frutal, enteras y sanas ,libre de insectos,empacado con lote y fecha de vencimiento,peso, registro invima,limpia transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
295	50303419	Uva roja red globe	baya frutal,tamaño grande, color rojo violecio,piel gruesa y consistente, empacado en cajas de icopor , sin insecto , limpia transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
296	50303400	Uvas verdes	baya frutal, tamaño verde ,color verde brillante, piel consitente y gruesa , empacado en cajas icipor en 10 kilos , limpias de insectos etc transporte según Resolución 2505 del 2004,	Kilogramos	Kilogramos	1
297	50202206	Vermouth rojo	(vino)empacado en litro de vidrio de 750ml, con estampilla , invima ,lote ,fecha de vencimiento,sellado	Botella x 750 mililitros	unidad	1
298	50171707	Vinagre balsamico	empacado botela plastica de 500 ml , color oscuro,textura densa , etiqueta, fecha de vencimiento ,lote , abertura con sello	Botella x 500 mililitros	unidad	1
299	50171707	Vinagre blanco Galon	vinagre blanco empacado galon plastico,color blanco,textura liquida , etiqueta, fecha de vencimiento ,lote,abertura bien sellada peso aproximado de 3000 ml a 3800 ml el galon	bidon entre 3000 - 3800 mililitros	unidad	1
300	50171707	Vinagre blanco Botella	vinagre blanco ,empacado botella plastica,,textura liquida , etiqueta, fecha de vencimiento ,lote , tapa con sello y bien cerrada en botella de 500 a 600 ml unidad de medida: botella 500 ml	Botella x 500 mililitros	unidad	1
301	50171707	Vinagre de arroz	Vinagre de arroz Vinagre a base de arroz, importadoideal para comida asiática con fecha de vencimiento de más de 6 meses . UNIDAD DE MEDIDA: Botella x 500ml	Botella x 500 ml	unidad	1
302	50171708	Vino blanco argentino	Vino blanco argentino Vino blanco cepa chardonnay proveniente de argentina, 13 grados GL. Debidamente sellado y estampillado de corcho UNIDAD DE MEDIDA: BOTELLA X 750 ML	Botella x 750 mililitros	unidad	1
303	50171708	Vino blanco chileno	Vino blanco cepa sauvignon blanco. proveniente de chile, 13 grados GL. Debidamente sellado y estampillado de corcho UNIDAD DE MEDIDA: BOTELLA X 750 ML	Botella x 750 ml	unidad	1
304	50171708	vino tinto chileno	Vino tinto de cepa cabernet suavignon proveniente de chile , 13 grados GL. Debidamente sellado y estampillado con corcho UNIDAD DE MEDIDA: BOTELLA X 750 ML	Botella x 750 mililitros	unidad	1
305	50171708	Vino blanco español	Vino blanco cepa viura o macabeo proveniente de España, 13 grados GL. Debidamente sellado y estampillado de corcho UNIDAD DE MEDIDA: BOTELLA X 750 ML	Botella x 750 mililitros	unidad	1
306	50171708	Vino dulce	Vino dulce cosecha tardía, proveniente de chile. 13 grados GL. Debidamente sellado y estampillado de corcho UNIDAD DE MEDIDA: BOTELLA X 750 ML	Botella x 750 mililitros	unidad	1
307	50171708	Vino espumoso - tipo cava	vino espumante de cepas chardonnay , pinot noir y pinon meunier, elaborado con método tradicional, demi sec español . 13 grados GL. Debidamente sellado y estampillado BOTELLA X 750 ML corcho tipo champaña	Botella x 750 mililitros	unidad	1
308	50171708	Vino rosado chileno	Vino rosado cepa merlot proveniente de chile, 13 grados GL. Debidamente sellado y estampillado UNIDAD DE MEDIDA: BOTELLA X 750 ML	Botella x 750 mililitros	unidad	1
309	50171708	Vino rosado español	Vino rosado cepas tempranillo y garnacha proveniente de España, 13 grados GL. Debidamente sellado y estampillado de corcho UNIDAD DE MEDIDA: BOTELLA X 750 ML	Botella x 750 mililitros	unidad	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
310	50171708	vino tinto español	Vino tinto de cepa pedro ximenez proveniente de españa , 13 grados GL. Debidamente sellado y estampillado de corcho UNIDAD DE MEDIDA: BOTELLA X 750 ML	Botella x 750 mililitros	unidad	1
311	50171708	Vino tinto argentino	Vino tinto de cepa malbec proveniente de argentina, 13 grados GL. Debidamente sellado y estampillado de corcho UNIDAD DE MEDIDA: BOTELLA X 750 ML	Botella x 750 mililitros	unidad	1
312	50202208	vino tipo mozcatel	Vino de color castaño a caoba intenso, sabor dulce . Se destacan las notas características de la uva moscatel present. de 1500 ml ,2000 ml	Botella entre 1500- 2000 mililitros	unidad	1
313	50202206	Vodka	importada con 37,5 grados GL. Debidamente sellado y estampillado, obtenido por triple destilación del alcohol de grano, y filtrado por carbón BOTELLA X 750 ML	Botella x 750 mililitros	unidad	1
314	50202206	Whiskey bourbon	esta elaborado a base de maíz, cuyo porcentaje varía entre el 50% y el70%, puede tener otros granos añadidos como la cebada, la malta y el centeno, 40 gradsGL	Botella x 750 mililitros	unidad	1
315	50131701	Yogurt Griego	Producto lácteo hecho con leche de vaca o de cabra y, por lo general, contiene entre un 9 y un 10% de materia grasa láctea, denso de cuerpo y muy cremoso, ya que es un yogurt colado al que se le retira el suero de la leche. UNIDAD DE MEDIDA: 500 gr transporte según Resolución 2505 del 2004,	tarro. x 500 gr	unidad	1
316	50407000	Yotas	vegetal de forma redonda o de pera, que va del color verde oscuro al verde claro o amarillo claro casi blanco. Cuando está tierno presenta una cáscara lustrosa y consistencia dura. Puede estar cubierto por espinas o no.Peso aproximado entre 0,5 a 1 kg x unidad	kilogramo	kilogramo	1
317	50407070	Yuca	tuberculo , yuca , fresca lavada con corteza , libre de tierra y de la mejor calidad. Libres de perforaciones causadas por ataque de insectos, sabores y olores extraños, tamaño no mayor a 2 kg cada tuberculo unidad de medida : kilo transporte según Resolución 2505 del 2004,	kilogramo	kilogramo	1
318	50412504	Zanahoria	zanahoria , tuberculo Libres de perforaciones causadas por ataque de insectos, de humedad externa anormal, manchas necróticas negras; dura y de color naranja ,sabores y olores extraños. Sabor caracteristico del producto, peso por unidad aproximadamente de 200 gr unidad . unidad de medida: kilo	kilogramo	kilogramo	1
319	50192900	Zuchini amarillo	hortaliza tipo calabazin zucchini de color amarillo , Forma: alargada, aunque también puede ser esférica. Libres de perforaciones causadas por ataque de insectos, de humedad externa anormal, manchas necróticas negras; de textura firme y lisa , sabores y olores caracteristicos del producto peso aproximado por unidad 200 a 300 gr unidad de medida : kilo transporte según Resolución 2505 del 2004,	kilogramo	kilogramo	1
320	50192900	Zuchini verde	hortaliza tipo calabazin zucchini de color verde , Forma: alargada, aunque también puede ser esférica su tamaño ideal es de quince a veinte centímetros, Libres de perforaciones causadas por ataque de insectos, de humedad externa anormal, manchas necróticas negras; de textura firme y lisa , sabores y olores caracteristicos del producto peso aproximado por unidad 200 a 300 gr unidad de medida : kilo transporte según Resolución 2505 del 2004,	kilogramo	kilogramo	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
321	12161700	bicarbonato	Bicarbonato Producto sólido, color blanco, 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.	Bolsa x 500 gr	unidad	1
322	42231800	Carboximetilcelulosa	Carboximetilcelulosa La carboximetilcelulosa (CMC) o carmelosa es un compuesto orgánico, derivado de la celulosa, compuesto por grupos carboximetil, enlazados a algunos grupos hidroxilo, presente en polímeros de la glucopiranosa. A menudo se utiliza como sal, es decir, como carboximetilcelulosa de sodio, también llamada carmelosa sódica, que se utiliza como medicamento para el alivio de los síntomas de la irritación y la sequedad ocular.	Bolsa x 500 gr	unidad	1
323	12164500	benzoato de sodio	Benzoato de sodio Producto sólido, color blanco, 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 a partir de la fecha de entrega; cumplir con la Resolución 2606 de 2009 y con la NTC 1453, el proveedor debe presentar ficha técnica del Producto.	Bolsa polietileno x 500 gr	unidad	1
324	12352100	acido citrico	Acido citrico Acido citrico anhidro, de grado alimenticio, producto sólido, color blanco, en forma de cristales, para uso en la industria de alimentos. El producto 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 a partir de la fecha de entrega, cumplir con la Resolución 2606 de 2009, el Proveedor debe presentar ficha técnica del Producto.	Bolsa polietileno x 500 gr	unidad	1
325	12161800	pectina citrico	Pectina cítrica de alto metoxilo Producto sólido, en polvo, polimero de ácido D- Galacturónico, de alto metoxilo, 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, cumplir con la resolución 2606 de 2009, el proveedor debe presentar ficha técnica del producto, el producto se debe entregar empacado en bolsa polietileno impresa x kilo Se habilitó la compatibilidad con el lector de pantalla.	Bolsa polietileno x 500 gr	unidad	1

ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO / SERVICIO	CARACTERISTICAS TECNICAS MINIMAS (Describir exactamente lo que se requiere, tener en cuenta que exista en el mercado)	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
326	51131600	sorbato de potacio	Sorbato de potasio Producto sólido, para uso en la industria de alimentos, 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 y cumplir con la Resolución 2606 de 2009, el proveedor debe presentar ficha técnica del Producto.	Bolsa polietileno x 500 gr	unidad	1
327	50161500	azucar en bulto	Azucar Blanca Azucar blanca industrial suelto en lona de fibra presentacion bulto x 50 kilos	Bulto x 50 Kg	unidad	1

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

Las condiciones técnicas del presente proceso de contratación están conformadas por los bienes detallados en el numeral 2.1 y 2.6 del presente documento con las especificaciones técnicas definidas por el área solicitante.

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 de 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) Entregar todos los materiales de formación, bienes y otros insumos nuevos, de primera calidad y libre de defectos, cumpliendo las especificaciones, cantidades, unidades de medida y presentación de la ficha técnica correspondiente, de acuerdo con las normas de calidad y seguridad del producto, fechas de vencimiento y registro INVIMA para aquellos que así lo requieran.
2) Realizar la entrega de los materiales de formación, bienes y otros insumos según fecha acordada con el supervisor del contrato.
3) Los materiales se deben entregar dentro de los diez (10) días calendario posteriores a la solicitud por parte del supervisor del contrato.
4) Entregar materiales de formación, bienes y otros insumos, en condiciones óptimas para su consumo o uso de forma segura durante un periodo razonable de acuerdo con la naturaleza del bien y las costumbres comerciales.
5) Entregar al supervisor del contrato una pre-cotización a precios de mercado, de un listado de elementos relacionados por el Centro Agroturístico, de la misma naturaleza de los elementos del contrato, antes de la liquidación de éste.
6) Responder por la vinculación de personal a nombre propio y por su propia cuenta y riesgo sin que el SENA adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos.
7) Asumir respecto de sus empleados (personal dirigido a la ejecución del contrato) los honorarios o salarios, horas extras, dominicales y festivos, recargo nocturno, indemnizaciones y demás prestaciones sociales como afiliación al Sistema general de seguridad social en pensiones, salud y riesgos según lo ordenado por la Ley 100/93 y demás normas concordantes.
8) Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar paz y salvo

cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

9) Dar cumplimiento a las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), así como al SG-SST y demás normas aplicables y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores.
10) Suministrar la información necesaria y acatar las indicaciones de supervisor del contrato para elaborar el proyecto de liquidación del mismo, dentro de los términos exigidos en la Ley 1150 de 2007 y el Decreto Ley 0019 de 2012.
11) Entregar los productos embalados con la menor cantidad de empaque posible con el fin de evitar aumento en la generación de residuos.
12) Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar ese paz y salvo cada vez que se lo requiera el SENA, por cuanto es 126 GCCON-F-046 V.03 un requisito previo para los pagos de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
13) Presentar certificado ARL de implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el Representante Legal del resultado y nivel de implementación del SG-SST de acuerdo con la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.
14) Presentar certificados de afiliación vigente de Seguridad Social no mayor a 30 días.
15) Presentar los pagos de seguridad social, donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada.
16) Cumplir las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), presentando certificados de afiliación vigente de Seguridad Social no mayor a 30 días y pagos de seguridad social, donde se evidencie la cotización al nivel de riesgo acorde a la actividad desarrollada lo cual será verificado por el supervisor de contrato.
17) Cumplir con las obligaciones del SG-SST y demás normas aplicables y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten según decreto 1072 de 2015 y resolución 312 de 2019.
18) Todo el personal que ingrese a las instalaciones del centro deberá presentar identificación de la empresa y pago de ARL.
19) Los productos a entregar deben ser nuevos, frescos y de excelente calidad.
20) Los productos ofertados deben de ser entregados en sus empaques sellados y en las condiciones y especificaciones requeridas.
21) Las fechas de vencimientos de los productos (cuando aplique) al momento de la entrega deben de tener un mínimo de doce (12) meses posteriores a la fecha de entrega.
22) 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.
23) Asumir a su costa las variaciones o aumentos en los precios de los artículos ofertados. El SENA no se reconocerán valores en los que el proponente deba incurrir y por olvido y/o error no se hayan incorporado en la respectiva propuesta.

24) Los materiales que lo requieran deberán cumplir con las normas de calidad sensorial, calidad nutricional y calidad sanitaria lo mismo que buenas prácticas durante el cargue, descargue y manejo de temperaturas.
25) El contratista deberá realizar única entrega según solicitud que recibirá por escrito de parte del supervisor.
26) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su propuesta y la solitud de cotización los cuales hacen parte vinculante del contrato.
27) El contratista debe entregar soportes de registros sanitarios de alimentos vigentes para la comercialización de alimentos de alto riesgo en salud pública para consumo humano.
28) El contratista debe entregar copia de inspección sanitaria con enfoque de riesgos expendio de alimentos por la secretaría de salud, para la entrega del concepto tendrá tres (3) meses a partir de la firma del contrato.
29) Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, BPM y de conocimientos de manipulación higiénica de alimentos, para la entrega de los soportes se tendrá un (1) mes a partir de la firma del contrato.
30) Entregar copia de plan de saneamiento (procedimientos, cronograma, registros, listas de chequeo y responsables), para la entrega del plan de saneamiento se tendrá un (1) mes a partir de la firma del contrato.
31) El contratista deberá garantizar la gestión ambientalmente adecuada teniendo en cuenta la normatividad nacional vigente sobre almacenamiento, transporte, manejo y disposición final de residuos.
32) El contratista debe allegar previo al inicio del contrato el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículo y/o medio de transporte de carnes y/ o productos cárnicos comestibles. El concepto que emita la secretaria de salud correspondiente deberá tener el concepto de favorable o favorable con requerimientos, vigente, antes de la fecha de presentación de ofertas, dicha acta corresponderá al vehículo que realizará el transporte de los alimentos. En caso de que el vehículo no sea de propiedad del oferente, se deberá allegar copia del contrato de arrendamiento del vehículo o constancia de vínculo comercial.
33) 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) 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.
2) 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.

3) 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.
4) 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.
5) 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.
6) Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL.
   Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.

2.8.4 Obligaciones ambientales del contratista

1) El contratista deberá suministrar los materiales de formación preferiblemente con empaques fabricados en materiales reciclables, biodegradables o reutilizables, minimizando el uso de plásticos de un solo uso, en cumplimiento de la política nacional de economía circular y de la Ley 2232 de 2022 sobre reducción de plásticos de un solo uso.
2) Los materiales e insumos alimentarios suministrados deberán contar con las condiciones adecuadas de empaque, embalaje y transporte que eviten el deterioro, la contaminación cruzada y la generación innecesaria de residuos sólidos durante el proceso de entrega en las instalaciones del Centro Agroturístico.

2.8.5 Obligaciones de seguridad y privacidad de la información

1) Informar previamente al supervisor del contrato, con la debida anticipación, el cronograma de actividades que incluya los días y horarios programados para la entrega de los elementos.

2) Remitir el listado del personal autorizado que ingresará a las instalaciones, indicando nombres completos, número de identificación, función a desempeñar y las áreas específicas a las cuales se requiere acceso

2.8.6 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 plazo de ejecución del contrato será de ocho (8) meses contado a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución del contrato o aceptación de la oferta (expedición de registro presupuestal y aprobación de garantías) sin exceder la vigencia fiscal 2026.

2.10 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato serán las Sedes del Centro Agroturístico Regional Santander relacionadas a continuación:

- SEDE PRINCIPAL: Calle 22 No. 9 – 82 San Gil, Santander.
- SEDE SOCORRO: Calle 16 No. 14 – 28 Socorro, Santander.

2.11 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrá como domicilio la Sede Principal del Centro Agroturístico, ubicada en San Gil, Santander.

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
N/A	N/A	N/A

Otra forma de Pago	El SENA cancelará al Contratista el valor del contrato, EN PAGOS PARCIALES DE ACUERDO A LOS SERVICIOS Y/O BIENES EFECTIVAMENTE PRESTADOS Y/O SUMINISTRADOS, previa presentación de la factura, debidamente diligenciada y soportada con la presentación de la certificación de cumplimiento a satisfacción expedida por el supervisor del contrato y acreditar que se encuentran al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda. Para poder adelantar El SENA, los trámites administrativos del pago, el contratista debe presentar la respectiva factura o cuenta de cobro según la naturaleza jurídica del contratista la cuenta debe ser expedida a nombre del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, (No al Centro de formación) NIT: 899999034-1, Dirección calle 22 No. 9 – 82, San Gil Santander, teléfono 7248113 y deberá cumplir con todas las normas en materia tributaria a cargo del contratista, además el contratista deberá discriminar en la factura las tarifas de IVA aplicado a cada producto o un anexo con el detalle del valor del IVA para cada ítem facturado, copia del RUT con fecha de impresión no mayor a 180 días, certificación bancaria con fecha de expedición no mayor a 30 días, o los requisitos que la entidad requiera. Nota: El SENA efectuará las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley, y respecto de las cuales sean su obligación efectuar la retención, teniendo en cuenta que el contratista es o no responsable tributario, y de acuerdo con el servicio o bien suministrado; tenemos Retención en la Fuente, IVA, Retención de IVA y Retención ICA, según aplique. Deberán ser

	tramitadas por el PROPONENTE, las devoluciones o exenciones a que crea tener derecho ante la respectiva Administración de Impuestos, sin responsabilidad alguna por parte del SENA o costo para ella. No se podrán pagar por ningún concepto valores por debajo de lo establecido en las leyes aplicables a la materia. Así mismo deben contemplar y discriminar el IVA. Del Derecho de Turno: Según lo señalado en el art. 19 de la Ley 1150 de 2007, EL SENA respetará el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas. No obstante, si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para pago sólo empezará a contarse desde la fecha en que se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación alguna por parte del SENA. El pago al que se obliga EL SENA por el presente acto queda subordinado a la aprobación del Programa Anual Mensualizado de Caja (PAC). El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), en cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 175 del 19 de febrero de 2025, exigirá el pago del impuesto de Timbre Nacional, de acuerdo con la tarifa vigente establecida antes del inicio de actividades. Se deberá tener en cuenta que existen personas exentas del impuesto de timbre, tal como se contempla en los Artículos 529 y 530 del Estatuto Tributario; sin embargo, deberá cumplirse la obligación de pago del impuesto de timbre antes de iniciar actividades o realizar el primer desembolso.

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**
N/A	N/A		N/A		N/A

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:	Experiencia en supervisión de este tipo de contratos y conocimiento en el área.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de un funcionario 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

3.3 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

Acorde con lo expuesto en la circular No. 01-3-2026-000010 del 13 de enero de 2026, expedida por la directora Jurídica del SENA, la menor cuantía de la Entidad responde hasta 1000 SMLMV, es decir, para la vigencia 2026 hasta el monto de MIL SETECIENTOS CINCUENTA MILLONES NOVECIENTOS CINCO MIL PESOS MCTE (1.750.905.000 COP) y la mínima cuantía cuyo valor no exceda el 10% de la menor cuantía, es decir, cuyo valor no exceda CIENTO SETENTA Y CINCO MILLONES NOVENTA MIL QUINIENTOS PESOS MONEDA CORRIENTE ($175.090.500). En ese sentido, de conformidad con lo establecido en la Ley 1150 de 2007, el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, el Decreto 1082 de 2015, la Ley 2069 de 2020 y demás normas concordantes, atendiendo al presupuesto oficial asignado, el presente proceso contractual se enmarca en la modalidad de selección por MÍNIMA CUANTÍA. De igual forma, la Agencia Nacional de Contratación Pública -Colombia Compra Eficiente en Concepto C – 105 del 18 de febrero de 2022 señaló: “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.” (Subrayado y negrilla propios). Así las cosas, el presente proceso de contratación se realizará bajo la modalidad de SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA de acuerdo con la normatividad mencionada y siguiendo el procedimiento señalado en el artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015 modificado por el artículo 2 del decreto 1860 de 2021 y demás normas concordantes y complementarias.

3.4 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 departamental 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.

3.4.1 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 CONTRATO

El valor estimado del contrato será hasta por la suma de CIENTO SESENTA Y UN MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y SEIS PESOS M/CTE INCLUIDO IVA ($161.690.956), cuando a ello hubiere lugar, y demás impuestos, costos directos e indirectos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal o de carácter legal.

El SENA adjudicará el proceso contractual por la totalidad del presupuesto oficial asignado al proponente de menor precio, previo cumplimiento de requisitos habilitantes, por lo tanto, el oferente ganador, aceptará el contrato por el 100% del presupuesto oficial correspondiente. La forma de adjudicación será contrato a monto agotable con precios unitarios fijos para cada ítem; por esto, las cantidades de cada ítem referidas en el estudio de mercado anexo y los pliegos de condiciones son “indicativas” (no obligatorias), por lo cual, el SENA solicitará las cantidades de acuerdo con los requerimientos institucionales hasta agotar el presupuesto asignado.

4.3 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, las Coordinaciones Académicas del Centro Agroturísticos adelantaron un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para *“Contratar el suministro de materiales de formación para los aprendices del área de gastronomía, proyecto cafeterías como ambiente de formación y producción de centros vigencia 2026 del Centro Agroturístico de la Regional Santander”*, es de CIENTO SESENTA Y UN MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y SEIS PESOS M/CTE INCLUIDO IVA ($161.690.956), tal como se evidencia en el documento anexo “Estudio de Mercado”, el cual forma parte integral del presente documento.

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

4.4 ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO			
PRESUPUESTO		**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	**X**	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 C-3603-1300-20-20305C-3602031-02 C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	$4.000.000,00 $40.000.000,00 $20.000.000,00 $86.000.000,00 $2.750.000,00 $8.940.956,00
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
7426	03-03-2026	31-12-2026	954110	C-3602-1300-11-2030C-3602031-02	Nación	CUATRO MILLONES DE PESOS M/CTE.	$4.000.000,00
			954134	C-3603-1300-20-20305C-3602031-02	Nación	CUARENTA MILLONES DE PESOS M/CTE.	$40.000.000,00
			954138	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	Nación	VEINTE MILLONES DE PESOS M/CTE.	$20.000.000,00
			954145	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	Nación	OCHENTA Y SEIS MILLONES DE PESOS M/CTE.	$86.000.000,00
			954164	C-3603-1300-20-20305C-36030202	Nación	DOS MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE.	$2.750.000,00
			954185	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	Nación	OCHO MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y	$8.940.956,00

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
						SEIS PESOS M/CTE.	

5 CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

5.3 FORMA DE ADJUDICACIÓN

En los términos del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del decreto 1082 de 2015 modificado por el artículo 2 del decreto 1860 de 2021, la adjudicación del presente proceso será total por el menor valor ofertado previo cumplimiento de requisitos habilitantes.

5.3.1 Criterios para seleccionar la oferta más favorable

La escogencia recaerá sobre aquella oferta con el MENOR VALOR INCLUIDO IVA y cualquier clase de impuesto que se cause o se llegare a causar (indicado en el valor de la oferta económica), y que no supere el presupuesto oficial establecido en el presente proceso; siempre que se encuentre dentro de los parámetros y topes establecidos para la oferta económica ya indicados, y satisfaga las necesidades de la entidad (o sea, aquella que no tenga un precio artificialmente bajo, cumpla las especificaciones técnicas y de calidad requerida, conforme a lo contenido en la invitación pública). La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que cumple con las condiciones de la invitación, esta no debe sobrepasar el valor estimado por la entidad. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la Entidad Estatal procederá a verificar el cumplimento de los requisitos de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente hasta adjudicar el proceso. De no lograrse lo anterior, se declarará desierto el proceso. La entidad podrá adjudicar el contrato cuando sólo se haya presentado una oferta, y esta cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, siempre que la oferta satisfaga los requerimientos contenidos en la invitación pública (o sea, que se encuentre en condiciones de mercado, no supere el presupuesto oficial ni los precios techo satisfaga las necesidades técnicas de la entidad y provenga de un oferente habilitado). En caso de empate, el SENA aplicará los factores de desempate de acuerdo con lo establecido en el numeral 3.12 del documento anexo a la invitación pública y la normatividad vigente, por lo que para efectuar la aplicación del primer factor deberá aportar el Anexo Formato Acreditación Criterios de desempate, y sobre los demás factores aportar la documentación requerida.

5.3.2 Lotes

NO APLICA.

5.4 REQUISITOS HABILITANTES

5.4.1 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.

5.4.1.1 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.

5.4.1.2 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.

5.4.1.3 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.

5.4.1.4 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.

5.4.1.5 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.

5.4.1.6 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.

5.4.1.7 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.

5.4.1.8 Garantía de seriedad de la oferta

No Aplica.

5.4.1.9 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.

5.4.1.10 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.

5.4.1.11 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.

5.4.1.12 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.

5.4.1.13 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.

5.4.1.14 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.

5.2.1.15 Formato único de Hoja de Vida, para persona natural o jurídica (DAFP)
El proponente deberá adjuntar formato único de hoja de vida del Departamento Administrativo de la Función pública DAFP con la respectiva firma, para persona natural o jurídica, según en la calidad en que se presente la propuesta.

5.2.1.17 Cumplimiento cuota de aprendices

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.

5.2.1.18 Certificación Bancaria

El proponente ya sea persona natural o jurídica, deberá adjuntar certificación bancaria de la cuenta en la cual la entidad cancelará el valor del contrato, con fecha de expedición no superior a 30 días de la fecha de cierre dispuesto para el presente proceso.

5.4.2 De carácter técnico

Experiencia

La experiencia es el conocimiento del proponente derivado de su participación previa en actividades iguales o similares a las previstas en el objeto del contrato. La experiencia no se agota con el paso del tiempo y por el contrario los proponentes adquieren mayor experiencia con el paso del tiempo en la medida en que continúen con sus actividades.

La experiencia requerida debe ser adecuada y proporcional a la naturaleza del contrato y su valor. Razón por la cual la entidad requiere del contratista, el conocimiento frente a las actividades previstas en el objeto del contrato a celebrar; y proporcional en cuanto a la relación con el alcance, la cuantía y complejidad del contrato. Con el fin de garantizar que la calidad de los bienes a adquirirse se hace necesario garantizar el conocimiento del oferente a contratar, por lo cual se deberá acreditar experiencia de la siguiente manera:

a) **Para PROPONENTES QUE SEAN MIPYME (Artículo 2.2.1.2.4.2.18. del decreto 1082/2015 adicionado por el artículo 3 del Decreto 1860/2021)**
Si el proponente está clasificado como MIPYME deberá acreditar la celebración, ejecución y liquidación de UNO (1) o DOS (2) contratos que reúnan los siguientes requisitos:

1. Como mínimo el valor del contrato o la sumatoria de los dos contratos debe ser igual o superior al setenta (70%) del presupuesto oficial definido para el presente proceso contractual, expresado en salarios mínimos legales.
   Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de MiPymes y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

b) **Condiciones más exigentes respecto a los criterios de participación antes enunciados frente a los demás proponentes que concurran al procedimiento de selección que NO sean MIPYMES**.

Si el proponente NO está clasificado como MIPYME, deberá acreditar la celebración, ejecución y liquidación de UN (01) contrato que reúna los siguientes requisitos:

1. Como mínimo el valor del contrato debe ser igual o superior al ochenta (80%) del presupuesto oficial definido para el presente proceso contractual, expresado en salarios mínimos legales.

c) REQUISITOS DE EXPERIENCIA COMUNES A TODOS LOS PROPONENTES INDISTINTAMENTE DE SU CLASIFICACIÓN:

1. EI objeto de cada contrato debe estar relacionado con el objeto del presente proceso.

2. Cada contrato debe estar ejecutado en un cien por ciento (100%) por el proponente, a la fecha de vencimiento del plazo de presentación de propuestas sin que hayan aplicado multas o sanciones.

El proponente que pretenda acreditar experiencia a través de certificación expedida por la entidad contratante debe cumplir como mínimo los siguientes requisitos:

- Nombre de la empresa Contratante (Dirección y Teléfono).
- N.I.T
- Nombre del Contratista.
- Número del contrato (si tiene).
- Objeto del contrato.
- 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.
- 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 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.

Si el proponente presenta certificaciones de contratos cuyo inicio haya sido efectuado con anterioridad al periodo requerido en la presente Invitación, pero su ejecución se extiende dentro del mismo, el SENA sólo tendrá en cuenta esta última fracción de valor.

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: Cuando se pretenda acreditar experiencia con entidades privadas, el proponente deberá anexar copia de la minuta respectiva, so pena de no ser tenida en cuenta para el cálculo de la experiencia.

Nota 3: En el evento que los contratos presentados por los proponentes involucren bienes adicionales a los solicitados por la entidad, la certificación deberá reflejar el valor total correspondiente a los bienes que se pretenden verificar en la experiencia.

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.

La certificación del contrato se analizará por separado; en caso de presentar certificaciones que incluyan contratos adicionales al principal, el tiempo adicional se sumará al contrato principal, quedando esta como una sola certificación. En todo caso el incumplimiento de la experiencia mínima exigida en el presente numeral será causal de rechazo de la propuesta.

5.4.2.1 De seguridad y salud en el trabajo

1. 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.
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. 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

5. 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.
6. Opción 1:
   - Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST
   - Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST.
   - Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL.

   Opción 2:
   - Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST
   - Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST.

- Certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.

  **Nota: Para las opciones 1 y 2 incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo a la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85%

  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.

5.4.2.2 <u>De gestión ambiental</u>

N/A.

5.4.2.3 *De seguridad y privacidad de la información*

N/A

5.4.2.4 Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional.

Respecto de lo mencionado en el artículo 2.2.1.2.4.2.16 del decreto 1860 de 2021, en el marco del fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, una vez revisada la normatividad, se realizó un análisis en el que se pudo concluir que para el presente proceso no se hace necesaria la aplicabilidad de este incentivo, toda vez que de hacerlo podría suponer cargas adicionales al contratista quien tendría que destinar para la ejecución del objeto contractual la vinculación de personal el cual no se hace necesario.

5.4.3 De carácter financiero

NO APLICA.

5.5 REQUISITOS PONDERABLES

NO APLICA

5.6 OTROS ASPECTOS

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

6 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.

7 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 (30%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y seis (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.
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 meses más. (Para fijarlo deberá tenerse en cuenta el objeto, el valor, la naturaleza, las obligaciones contenidas en el contrato, la garantía mínima presunta y los vicios ocultos)
	Calidad del servicio: por el (30 %) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y meses seis (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.

8 ACUERDOS COMERCIALES

En cumplimiento de lo dispuesto en el literal D del Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos Contratación de Colombia Compra Eficiente, expedido por la Agencia Nacional de Contratación, “Las Entidades Estatales que adelantan sus Procesos de Contratación con las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007 no deben hacer este análisis en las modalidades de selección de contratación directa y de mínima cuantía”. Asimismo, de acuerdo con el literal C, NO APLICAN ACUERDOS COMERCIALES AL PRESENTE PROCESO DE CONTRATACIÓN.

9 ANEXOS

1. Designación Comité Estructurador
2. Ficha Técnica o Requerimiento Inicial
3. Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 7426 del 3 de marzo de 2026
4. Pantallazo Evidencia Objeto en el PAA
5. Solicitud Cotización Secop II

5.1 Cotización Suministro y Logística SUMOS

5.2 Cotización UNICONTACTO – Jairo Osorio Caballero

5.3 Cotización Alimentos Esenciales de Santander

6. Estudio de Mercado
7. Estudio y Análisis del Sector
8. Análisis de Riesgo

8.1 Matriz de Riesgo

El presente documento se suscribe el 16 de abril de 2026.

Firmado digitalmente por RODRIGUEZ MARTINEZ CELIA PATRICIA
Fecha: 2026.04.20 15:54:41 -05'00'

PATRICIA RODRIGUEZ MARTÍNEZ
Subdirectora (E) de centro

Elaboró: Danna Valentina Delgado Rondón – Contratista Dinamizadora Ambiental y de Energía

Elaboró: Componente de SST: Natalia Ximena Jaimes Pérez – Profesional SST

Elaboró: Componente de Seguridad y Privacidad de la Información -Franklin Chacón López -Dinamizador Tic

Elaboró: Componente Técnico: Oscar William Vergara Romero Coordinador Académico

Elaboró: Componente Técnico: Johon Fredy Sanabria Muñoz – Coordinador Académico

Elaboró: Componente Técnico: Edicson López Benjumea – Coordinador Académico

Revisó componente Jurídico: Erick David Romero – Contratista- Abogado de Centro.

Revisó componente Técnico: Ana Jasmine Sanmiguel – Profesional G06 Gestión Contractual

Revisó componente financiero: Lady Leonela Ortiz Viviescas – Coordinadora Administrativa y Financiera