CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

ÁREA DE LA NECESIDAD	Subdirección Centro de gestión Administrativa y fortalecimiento empresarial CEGAFE- FORMACION
ORDENADOR DEL GASTO	Rocío del Mar Rodríguez Parra
OBJETO	Suministrar materia prima para el programa Producción de Centros en lo relacionado con insumos (ABARROTES, CÁRNICOS y otros elementos) destinados a fortalecer los diferentes programas relacionados con el sector gastronómico y hotelero; y programa bienestar al aprendiz que atiende el Centro de Gestión Administrativa y Fortalecimiento Empresarial.

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

El servicio Nacional de Aprendizaje –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.

La Formación Profesional Integral ofrecida por el SENA se fundamenta en la generación de ambientes reales de aprendizaje, en los cuales los aprendices consolidan competencias técnicas, tecnológicas, actitudinales y operativas de forma práctica. En este sentido, se considera indispensable la creación y adecuación de espacios formativos que permitan la integración de la formación teórica con la ejecución de procesos productivos reales desde la etapa lectiva.

Con el fin de fortalecer las competencias Técnicas en programas relacionados con el sector gastronómico y hotelero, tales como: Técnico en Cocina, Tecnólogo en Organización de Eventos, Técnico en Servicios de Restaurante y Bar, Tecnólogo en Coordinación de Servicios Hoteleros, y Técnico en Servicios de Barismo, se establece a nivel nacional la estrategia institucional SENA Proveedor SENA, donde los Centros de Formación producen bienes y servicios para satisfacer necesidades internas, de otros centros a nivel local o nacional. Esta iniciativa utiliza la infraestructura y el talento humano de la entidad (aprendices e instructores) para fortalecer competencias técnicas, generando eficiencia y autoabastecimiento.

Esta estrategia se desarrolla a través del proyecto **Producción de Centros**, cuya finalidad es ofrecer un entorno laboral real que permita a los aprendices adquirir habilidades prácticas alineadas con las demandas del sector productivo.

Para la ejecución del proyecto, se ha dispuesto presupuestos provenientes del rubro de explotación de recursos, destinados a la adquisición de insumos cárnicos y abarrotes requeridos para la preparación de alimentos. Estos insumos serán utilizados por los aprendices en actividades de preparación, servicio y atención de eventos, conforme a las solicitudes de Bienestar al Aprendiz, garantizando la integración formativa de las diferentes áreas.

Teniendo en cuenta estas actividades, el área de Bienestar al Aprendiz ha destinado un presupuesto complementario. Para el suministro de estos productos se envió pre-cotización al Líder de Bienestar al aprendiz, quien aprobó la cantidad y productos a solicitar.

Dichos recursos respaldan eventos institucionales en los que los aprendices participan activamente mediante la elaboración y servicio de alimentos, bajo la orientación de instructores técnicos especializados, favoreciendo el desarrollo integral y el bienestar de la comunidad educativa.

El proyecto contempla también la estrategia de **"Eventos de Protocolo"**, en la cual se involucran diferentes grupos del área de turismo de CEGAFE. En estas actividades, los aprendices elaboran menús y atienden servicios en condiciones similares a las del entorno laboral, fortaleciendo conocimientos sobre etiqueta, servicio a la mesa, atención al cliente y montaje de eventos, con base en las directrices y estándares del sector.

En la ejecución de la estrategia SENA Proveedor SENA, se estima una **rentabilidad del 18 %**, con una utilidad proyectada de aproximadamente **$12.600.000**, derivada del aprovechamiento eficiente de los recursos y del uso formativo de los insumos adquiridos.

La ejecución de este proyecto contribuye directamente al cumplimiento de las metas institucionales de la vigencia 2026, como también Potencializa el desarrollo de competencias laborales reales, Promueve la apropiación de valores, habilidades técnicas y actitudinales. Responde a las exigencias del mercado laboral en sectores clave como la gastronomía, hotelería y eventos.

Esta estrategia busca que la formación sea práctica y pertinente, permitiendo que los Centros de Formación actúen como proveedores de sus propios requerimientos.

Así mismo, garantiza la calidad en la formación: mediante el uso de materiales actualizados y adecuados a las tendencias gastronómicas. Aprendizaje significativo: facilitado por la ejecución de procesos reales en entornos controlados. Cumplimiento de estándares del sector: asegurando que los egresados estén en capacidad de competir y desempeñarse eficazmente en el ámbito laboral.

Este enfoque, alineado con los principios misionales del SENA, promueve la articulación con la educación media, la atención a poblaciones vulnerables, la formación complementaria y la capacitación continua, pilares fundamentales para impulsar el desarrollo socioeconómico del país.

Por lo anterior, se justifica la necesidad de contar con los recursos solicitados para la adquisición de insumos requeridos, asegurando la implementación efectiva del proyecto Producción de Centros, como estrategia pedagógica esencial para la formación integral de los aprendices.

Adicionalmente es preciso señalar lo siguiente: "…*Para el cumplimiento de los fines del estado, es necesario el aprovechamiento de bienes y servicios por parte de los órganos públicos mediante la contratación. Luego el objeto de los contratos no es otro que la adquisición de bienes y servicios tendientes a lograr los fines del estado en forma legal, armónica y eficaz. Es por ello que el estudio de la contratación estatal debe escribirse en los principios axiológicos del estado social del derecho, que irradian todas las disposiciones contractuales previstas en la constitución las cuales se analizan a continuación* …. "(corte constitucional sentencia C-449-1992. Magistrado proponente Dr. ALEJANDRO MARTÍNEZ CABALLERO 09 de julio de 1992 Expediente D - 033 Demanda de inconstitucional contra el Articulo 33 (parcial) de la ley 9ª DE 1991 Actor: Jorge Arango Mejía)

En cuanto a la necesidad de la Entidad de realizar la presente contratación y partiendo de la obligatoriedad del Decreto 310 de 2021, y en consideración a que la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente en Concepto C105 de 2022, respecto a la solicitud, si en los procesos de selección de mínima cuantía *"[…] se solicita rendir concepto respecto de que modalidad de selección procede cuando la cuantía del proceso es inferior al valor de la mínima cuantía establecida por la entidad y el bien, producto y/o servicio tiene acuerdo marco vigente. Frente a este panorama que modalidad de selección debe aplicar la entidad: ¿la mínima cuantía o el acuerdo marco de precios*?". Al respecto, la Agencia Nacional de Contratación Pública concluyó 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

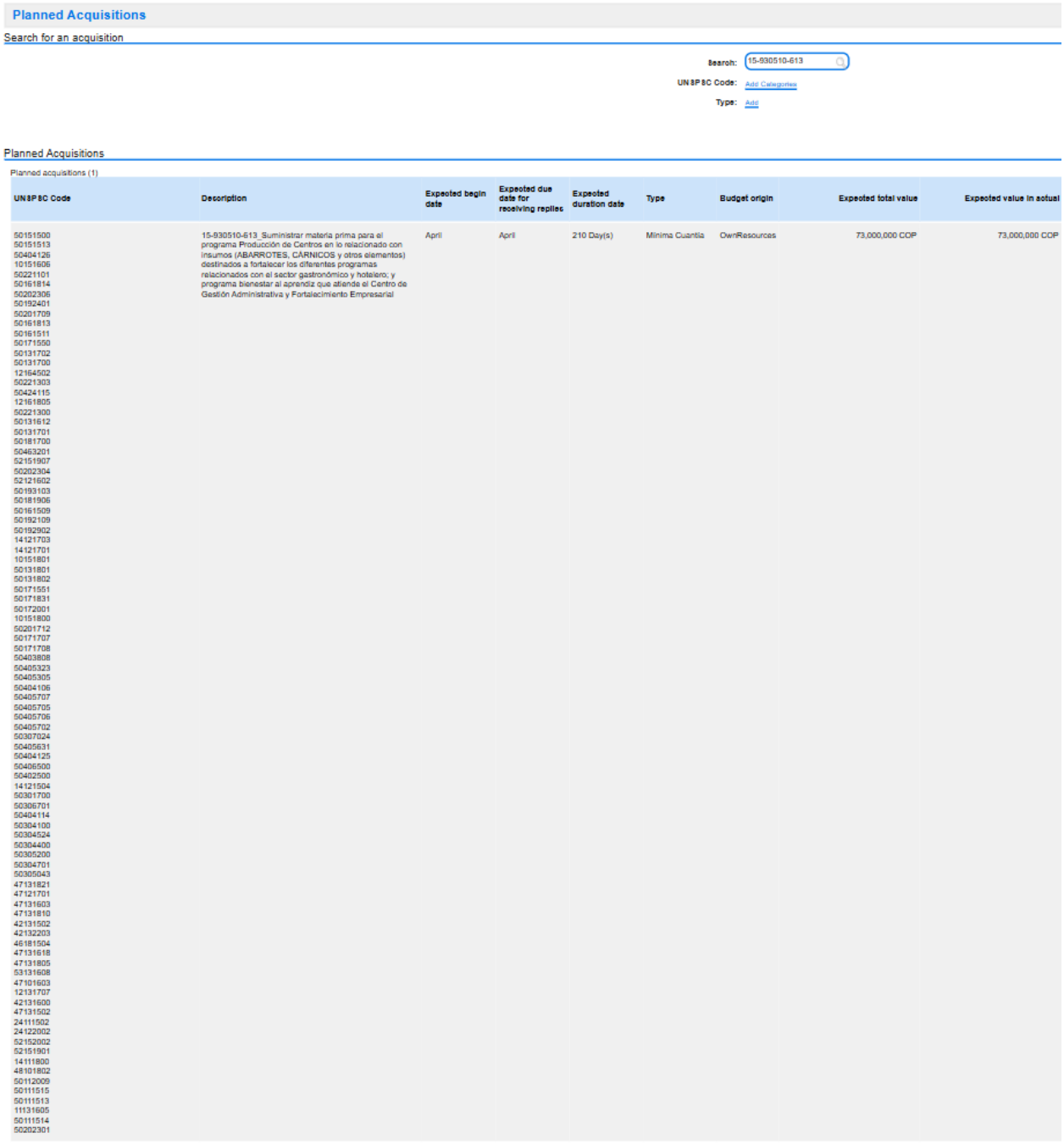
Finalmente, resulta necesario precisar que la entidad no cuenta con el personal idóneo, el bien, ni los equipos especiales para prestar el servicio. Por lo anterior, se requiere adelantar un proceso contractual para la "*Suministrar materia prima para el programa Producción de Centros en lo relacionado con insumos (ABARROTES, CÁRNICOS y otros elementos) destinados a fortalecer los diferentes programas relacionados con el sector gastronómico y hotelero; y programa bienestar al aprendiz que atiende el Centro de Gestión Administrativa y Fortalecimiento Empresarial.*."

Esta necesidad de contratación se encuentra contemplada en el Plan Anual de Adquisiciones para la vigencia del año 2026.

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

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Descripción	Valor total estimado	Nombre del responsable	Dirección
50151500; 50151513; 50404126; 10151606; 50221101; 50161814; 50202306; 50192401; 50201709; 50161813; 50161511; 50171550; 50131702; 50131700; 12164502; 50221303; 50424115; 12161805; 50221300; 50131612; 50131701; 50181700; 50463201; 52151907; 50202304; 52121602; 50193103; 50181906; 50161509; 50192109; 50192902; 14121703; 14121701; 10151801; 50131801; 50131802; 50171551; 50171831; 50172001; 10151800; 50201712; 50171707; 50171708; 50403808; 50405323; 50405305; 50404106; 50405707; 50405705; 50405706; 50405702; 50307024; 50405631; 50404125; 50406500; 50402500; 14121504; 50301700; 50306701; 50404114; 50304100; 50304524; 50304400; 50305200; 50304701; 50305043; 47131821; 47121701; 47131603; 47131810; 42131502; 42132203; 46181504; 47131618; 47131805; 53131608; 47101603; 12131707; 42131600; 47131502; 24111502; 24122002; 52152002; 52151901; 14111800; 48101802; 50112009; 50111515; 50111513; 11131605; 50111514; 50202301.	**Plan anual de adquisición: 15-930510-613.** **Objeto del proceso:** Suministrar materia prima para el programa Producción de Centros en lo relacionado con insumos (ABARROTES, CÁRNICOS y otros elementos) destinados a fortalecer los diferentes programas relacionados con el sector gastronómico y hotelero; y programa bienestar al aprendiz que atiende el Centro de Gestión Administrativa y Fortalecimiento Empresarial.	SETENTA Y TRES MILLONES DE PESOS M/CTE ($73.000.000) M/CTE	Rocío del Mar Rodríguez Parra	Calle 19 No. 12-29

PANTALLAZO PAA



Planned Acquisitions

Search for an acquisition

Search: 15-930510-613

UNSPSC Code: Add Categories

Type: Add

Planned Acquisitions

Planned acquisitions (1)

UNSPSC Code	Description	Expected begin date	Expected due date for receiving replies	Expected duration date	Type	Budget origin	Expected total value	Expected value in actual
50151500 50151513 50404126 10151606 50221101 50161814 50202306 50192401 50201709 50161813 50161511 50171550 50131702 50131700 12164502 50221303 50424115 12161805 50221300 50131612 50131701 50181700 50463201 52151907 50202304 52121602 50193103 50181906 50161509 50192109 50192902 14121703 14121701 10151801 50131801 50131802 50171551 50171831 50172001 10151800 50201712 50171707 50171708 50403808 50405323 50405305 50404106 50405707 50405705 50405706 50405702 50307024 50405631 50404125 50406500 50402500 14121504 50301700 50306701 50404114 50304100 50304524 50304400 50305200 50304701 50305043 47131821 47121701 47131603 47131810 42131502 42132203 46181504 47131618 47131805 53131608 47101603 12131707 42131600 47131502 24111502 24122002 52152002 52151901 14111800 48101802 50112009 50111515 50111513 11131605 50111514 50202301	15-930510-613_Suministrar materia prima para el programa Producción de Centros en lo relacionado con insumos (ABARROTES, CÁRNICOS y otros elementos) destinados a fortalecer los diferentes programas relacionados con el sector gastronómico y hotelero; y programa bienestar al aprendiz que atiende el Centro de Gestión Administrativa y Fortalecimiento Empresarial	April	April	210 Day(s)	Minima Cuantía	OwnResources	73,000,000 COP	73,000,000 COP

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

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

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	GRUPO	CÓDIGO	DENOMINACIÓN
			(Clase o producto)
1	E	50151513	Aceites vegetales o de planta comestibles
2	E	50424126	Vegetales secos
3	A	10151606	Semillas de ajonjolí
4	E	50221101	Grano de cereal
5	E	50161814	Azúcar o sustituto de azúcar, confite
6	E	50202306	Refrescos
7	E	50161800	Productos de confitería
8	E	50201706	Café
9	E	50161813	Chocolate o sustituto de chocolate, confite
10	E	50161511	Chocolate o sustituto de chocolate
11	E	50171550	Especies o extractos
12	E	50131702	Productos de leche o mantequilla de estante
13	B	12164502	sabores o extractos
14	E	50221002	Harina
15	E	50171550	Especies o extractos
16	E	50192404	Gelatina
17	A	12164502	sabores o extractos
18	E	50131612	Huevos en la cascara de gallina
19	E	50131701	Productos de leche o mantequilla frescos
20	E	50181709	Suministros para hornear
21	E	50463201	Maíz aloha enlatado o envasado
22	E	52151907	Moldes para hornear para uso doméstico
23	E	50202304	Jugos de repisa
24	E	52121602	Servilletas

25	E	50151514	"Grasas saturadas de vegetales o plantas comestibles
26	E	50171832	Salsas para ensaladas o dips
27	E	50221303	Pan de repisa
28	E	50161509	Azucares naturales o productos endulzantes
29	E	50192109	Papas fritas de talego o mezclas
30	E	50192902	Pasta o fideos de repisa
31	B	14121703	Hojas de papel aluminio laminado
32	B	14121701	Papeles adheridos con película
33	A	10151801	Semillas o plántulas de pimienta
34	E	50181709	Suministros para hornear
35	E	50131801	Queso natural
36	E	50131802	Queso procesado
37	E	50171551	Sal de mesa
38	E	50171831	Salsas para cocinar
39	E	50172001	Salsa soya
40	E	50193103	Mezcla de salsa
41	E	50171831	Salsas para cocinar
42	A	10151600	Semillas de cereales
43	E	50201712	Bebidas de té
44	E	50171707	Vinagres
45	E	50171708	Vinos para cocinar
46	E	50403808	Ajo rosa de lautrec
47	E	50405323	cebolla
48	E	50405305	Cebolla bulbo
49	E	50404106	Cilantro
50	B	50405707	Papa nueva
51	B	50405705	Papa morada
52	E	50405706	Papa amarilla
53	E	50405702	Papa redonda blanca
54	E	50307024	Pepinos

55	E	50405604	pimenton
56	E	50405705	rubas
57	E	50404125	Tomillo
58	E	50406505	Tomates bella cereza
59	E	50402501	Zanahoria amsterdam
60	B	14121504	Papel de empaque
61	E	50301705	Bananas dominico
62	E	50306701	Fresa chandler
63	E	50404114	Menta
64	E	50304101	Limón baboon
65	E	50304524	Mango tomy atkin
66	E	50304404	mandarina
67	E	50305202	Maracuyá flor azul
68	E	50304701	Mora negra
69	E	50305043	Naranja valencia
70	E	47131821	Compuestos desengrasantes
71	E	47121701	Bolsas de basura
72	E	47131603	Esponjas
73	E	47131810	Productos para el lavaplatos
74	E	42131502	Gorras para pacientes
75	E	48102107	"Guantes para abastecimiento de comidas por
76		46181504	Guantes de protección
77	E	47131618	Traperos húmedos
78	E	53131608	Jabones
79	E	47131821	Compuestos desengrasantes
80	E	47131805	Limpiadores de propósito general
81	E	47101603	Limpiadores anti calcáreos
82	E	47131603	Esponjas
83	B	12131707	Encendedores
84	E	42131606	"Máscaras quirúrgicas o de aislamiento para
85	E	47131502	Pañitos o toallas para limpiar
86	E	24111502	Bolsas de papel

87	E	24122002	Botellas de plástico
88	E	52152002	"Contenedores para almacenar alimentos para uso doméstico"
89	E	52151901	Moldes para muffins para uso doméstico
90	B	14111609	Papel de cubierta
91	E	48101902	Cubertería para servicio de comidas
92	E	50112009	Cerdo, procesado con aditivos
93	E	50111515	Pollo, mínimamente procesado sin aditivos
94	E	50112009	Cerdo, procesado con aditivos
95	E	50111513	Carne, mínimamente procesada sin aditivos

2. OBJETO

Suministrar materia prima para el programa Producción de Centros en lo relacionado con insumos (ABARROTES, CÁRNICOS y otros elementos) destinados a fortalecer los diferentes programas relacionados con el sector gastronómico y hotelero; y programa bienestar al aprendiz que atiende el Centro de Gestión Administrativa y Fortalecimiento Empresarial

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

Para poder cumplir con este objetivo, se hace necesario contar con los recursos solicitados para la adquisición de insumos requeridos, asegurando la implementación efectiva del proyecto Producción de Centros, como estrategia pedagógica esencial para la formación integral de los aprendices

2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Otro:	Contrato de suministro

2.3 LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES, CONSULTAS O DISEÑOS.

"No aplica".

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

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	50151500	ACEITE DE GIRASOL	ACEITE DE GIRASOL: Aceite de girasol 100% vegetal, extracto de girasol garrafa x 5.000 ml, color ligeramente amarillo, envase de polipropileno resistente a la manipulación, al transporte y almacenamiento, y a la acción del producto de manera que no se alteren las características organolépticas del mismo libre de partículas, golpes y ralladuras en su envase y etiquetas, fecha de vencimiento y lote. No debe ser re empacado. fecha de vencimiento 12 meses después de recibido producto.PRESENTACION: Garrafa X 5000 ml	Garrafa X 5000 ml	12
2	50151513	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN INTENSO	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN INTENSO: Aceite de oliva extra virgen, 100% extracto del fruto de oliva, sin sabor artificial. empacado en frasco de vidrio, color verde esmeralda. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador, fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. No debe ser re empacado. fecha de vencimiento 12 meses después del recibido producto. Marcas reconocidas en el mercado. PRESENTACION: Frasco envase plastico de 500 ml	Envase plástico por 500 ml	1

3	50404126	CURCUMA EN POLVO	CURCUMA EN POLVO: Polvo de color naranja vivo Producto obtenido de la molienda de frutos sanos, seleccionados y deshidratados del rizoma de Cúrcuma. Debe estar rotulado con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales), fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, registro sanitario INVIMA. Presentación: bolsa por 30 g	Bolsa por 30 g	1
4	10151606	AJONJOLÍ BLANCO	AJONJOLÍ BLANCO: Ajonjolí blanco crudo descortezado o semilla de sésamo. Empacado en bolsa de polietileno sellada, debe contener la siguiente información: debe presentar etiqueta, lote, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, ingredientes, no debe ser reempacado. fecha de vencimiento 12 meses después de recibido el producto PRESENTACION: Bolsa x 1000 g	Bolsa x 1000 g	4
5	50221101	ARROZ BLANCO TRADICIONAL	ARROZ BLANCO TRADICIONAL: Arroz blanco 100% seleccionado, empacado y sellado, marca reconocida en el mercado nacional, su rotulado debe cumplir con lo indicado en la resolución 5109 de 2005, No debe ser re empacado. PRESENTACION: Paca X 25 bolsas de 500 g	Paca X 25 bolsas de 500 g	1

6	50161814	AZUCAR BLANCO	AZUCAR BLANCO: Producto sólido cristalizado suelto blanco,.empacado en un material que ayude a conservar el producto, no debe presentar impurezas, humedad ni olores extraños; rotulado con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales), fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, registro sanitario INVIMA, fecha de vencimiento. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109. NO DEBE SER REEMPACADO. Fecha de vencimiento 12 meses después del recibido producto PRESENTACION: Bulto x 50 Kg	Bulto x 50 Kg	2
7	50161814	AZUCAR MICROPULVERIZADA	AZUCAR MICROPULVERIZADA: Polvo blanco y fino que se obtiene a partir de azúcar refinada. Útil para repostería como ingrediente de las masas; empacado en bolsa de polietileno. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 NO DEBE SER REEMPACADO. (marcas comerciales) Fecha de vencimiento 12 meses después de recibido producto PRESENTACION: Bolsa plástica de 1000 g	Bolsa plástica de 1000 g	5

8	50161814	AZUCAR ALTA PUREZA	AZUCAR ALTA PUREZA: Producto de alta pureza en forma de cristales sueltos, de color blanco brillante y sin químicos, no debe presentar impurezas, humedad ni olores extraños; rotulado con el nombre del productor o empacador, (marcas comerciales) con numero de lote y fecha de vencimiento legible, empacado en bolsas individuales. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. NO DEBE SER REEMPACADO. Fecha de vencimiento 12 meses después de recibido el producto. PRESENTACION: Bolsa plástica de 1000 g	Bolsa plástica de 1000 g	30
9	50161814	AZUCAR MORENA	AZUCAR MORENA: Sacarosa granulada obtenida a partir de la Caña de Azúcar. constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa cubiertos por una película de la miel madre. De marca comercial, con numero de lote y fecha de vencimiento legible empacado en bolsas individuales. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. NO DEBE SER REEMPACADO. Fecha de vencimiento 12 meses después de recibido producto PRESENTACION: Bolsa por 2,5 Kg	Bolsa por 2,5 Kg	10

10	50202306	BEBIDA GASEOSA OSCURA	BEBIDA GASEOSA OSCURA: bebida gaseosa refrescante aromatizante oscura. Ingredientes: Agua carbonatada, azúcar, colorante E-150d, acidulante E-338 y aromas naturales (incluyendo cafeína). El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. Fecha de vencimiento 12 meses después de recibido producto PRESENTACION: Paca por12und x250ml	Paca por12und x250ml	138
11	50192401	BOCADILLO DE GUAYABA VELEÑO POR 21 UNIDADES	BOCADILLO DE GUAYABA VELEÑO POR 21 UNIDADES: Producto natural que se obtiene de la cocción de pulpa de guayaba. Tamaño: 20cm x 6cm x 4.5cm. Cantidad: 470 g Sabor auténtico a guayaba, textura suave, resistente y estable al horneo. Alto rendimiento. De marca comercial nacional, con numero de lote y fecha de vencimiento legible de 6 meses al momento de la entrega. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 PRESENTACION: paquete por 21 unidades de 470 GR	Paquete por 21 unidades	17
12	50201709	CAFÉ INSTANTANEO	CAFÉ INSTANTANEO: El producto debe ser 100% café, no debe presentar olores extraños, ni humedad externa anormal, o presencia de plagas, residuos químicos y signos de pudrición. No debe presentar olor ni sabor diferente al característico del producto, debe estar libre de impurezas o materiales extraños. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. NO DEBE SER REEMPACADO. Fecha de vencimiento 6 meses después de recibido producto PRESENTACION: Frasco por 170 g	Frasco por 170 g	3

13	50161813	COBERTURA SABOR CHOCOLATE BLANCA	COBERTURA SABOR CHOCOLATE BLANCA: Cobertura sucedania sabor a chocolate blanca. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005, 0288 de 2008 y 333 de 2011 por medio de las cuales se establecen los parámetros y reglamento técnico para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. NO DEBE SER REEMPACADO fecha de vencimiento 6 meses después de recibido producto PRESENTACION: monedas en bolsa resellable de 2,5 Kg	Bolsa resellable de 2,5 Kg	3
14	50161511	COCOA EN POLVO	COCOA EN POLVO: Cocoa superior, baja en grasa. chocolate en polvo tradicional. Uso comercial (alimentos). Es un polvo seco, de color café oscuro, debe estar libre de impurezas, olor o sabores extraños. Rotulado con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales reconocidas en el mercado), fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, registro sanitario INVIMA. NO DEBE SER REEMPACADO. Fecha de vencimiento 6 meses después de recibido producto. PRESENTACION: Bolsa por 230 g	Bolsa por 230 g	2
15	50171550	COMINO EN POLVO	COMINO EN POLVO: Apariencia de polvo fino libre de materiales extraños, con olor fuerte - característico, de color café verdoso. (Marcas comerciales), fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, registro sanitario INVIMA. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. NO DEBE SER	Bolsa por 250 g	1

			REEMPACADO. Fecha de vencimiento 6 meses después de recibido producto. PRESENTACION: Bolsa por 250 g		
16	50131702	CREMA DE LECHE MAXI LITRO	CREMA DE LECHE MAXI LITRO: Producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida, no debe contener dentro de sus ingredientes almidon modificado, debe estar exenta de sustancias toxicas, rotulado con el nombre del producto, productor y /o empacador (marca comercial), fecha de fabricación, peso neto, lote de producción, registro sanitario INVIMA. Rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. NO DEBE SER REEMPACADO. Fecha de vencimiento 2 meses después de recibido producto. PRESENTACION: Bolsa por 1,1 Litros	Bolsa por 1,1 Litros	8

17	50131700	CREMA DECORATIVA PARA CUBIERTAS Y RELLENOS	CREMA DECORATIVA PARA CUBIERTAS Y RELLENOS: crema para cubiertas y rellenos de tortas y ponqués, crema vegetal líquida para batir, con sabor 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. con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales), fecha de Fabricación, lote de producción, peso neto, fecha de vencimiento 12 meses luego de la fecha de entrega, registro sanitario invima,no debe estar reempacado. PRESENTACION: CAJA POR 1000 CM3	CAJA POR 1000 CM3	16
18	12164502	ESENCIA SABOR A VAINILLA BLANCA	ESENCIA SABOR A VAINILLA BLANCA: Producto elaborado a partir de Ingredientes: Saborizante (E1520), alcohol etílico (E1510), agua, sabor a vainilla. Esencia aceitosa color marfil claro. Con su aroma característico a vaina de vainilla dulce. No debe oler diferente a vainilla ni poseer un color extraño. Su sabor debe ser amargo. El empaque no debe presentar fugas ni golpes. Empaque cerrado y sellado; rotulado con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales), fecha de fabricación, lote de producción, peso neto. Registro sanitario INVIMA, el rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. NO DEBE SER REEMPACADO. Fecha de vencimiento 24 meses después de recibido producto. PRESENTACION: Botella de 500 cm3	Botella plástica de 500 cm3	2

19	12164502	ESENCIA DE MANTEQUILLA	ESENCIA DE MANTEQUILLA: Escencia de mantequilla el producto debe tener el nombre del productor o empacador(marcas comerciales), fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, fecha de vencimiento no inferior a 6 meses, registro sanitario invima, no debe estar reempacado. PRESENTACION: Botella plástica X 500CM3.	Botella plástica de 500 cm3	2
20	12164502	ESENCIA DE NARANJA	ESENCIA DE NARANJA: Escencia de Naranja el producto debe tener el nombre del productor o empacador(marcas comerciales), fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, fecha de vencimiento no inferior a 6 meses, registro sanitario invima, no debe estar reempacado. PRESENTACION: Botella plástica X 500CM3.	Botella plástica de 500 cm3	1
21	50221303	FECULA DE MAIZ	FECULA DE MAIZ: Fécula de maíz almidón, extraído del grano del maíz, presentación en caja por 720 gramos, registró INVIMA, caja sellada, libre de humedad, mohos y golpes. El rotulado obedecerá a los requisitos de la resolución 5109 del 2005. Fecha de producción, lote y fecha de vencimiento. No debe ser re empacado. fecha de vencimiento 12 meses después de recibido el producto PRESENTACION: Caja X 720 g	Caja X 720 g	1
22	50424115	ORÉGANO SECO EN HOJAS	ORÉGANO SECO EN HOJAS: Orégano puro, hojas ovales, partidas, Color: verde claro a verde ligero oscuro, sin materia extraña, empacado en bolsa apta para alimentos deshidratado. registro sanitario INVIMA, El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. NO DEBE SER REEMPACADO. Fecha de vencimiento de 12 meses a partir	Paquete x 10 g	1

			de la fecha de entrega PRESENTACION: Paquete x 10 g		
23	12161805	GELATINA SIN SABOR	GELATINA SIN SABOR: Proteína de origen animal. No debe presentar grumos ni materiales extraños en su interior. Según requerimientos establecidos en la NTC 1629 color blanco, aroma característicos del producto. Empacada en bolsa, rotulada con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales), fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, registro sanitario INVIMA, el rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. NO DEBE SER REEMPACADO. Fecha de vencimiento 6 meses después de recibido producto. PRESENTACION: Bolsa X 500 g	Bolsa X 500 g	2
24	50221303	HARINA DE MAIZ PRECOCIDO BLANCO	HARINA DE MAIZ PRECOCIDO BLANCO: Polvo harinoso Color blanco sin aglutinación o compactación, de aspecto homogéneo; olor: característico del maíz precocido. debe estar libre de impurezas, presencia de plagas y de olor extraño, El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. NO DEBE SER REEMPACADO. Fecha de vencimiento de 6 meses a partir de la fecha de entrega PRESENTACION: Bolsa por 500 g	Bolsa por 1000 g	2

25	50221300	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA PASTELERA TIPO 1	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA PASTELERA TIPO 1: harina de trigo de poca fuerza, con la cual se puede lograr una excelente presentación y desempeño en productos que requieran como base una harina con un bajo contenido de gluten y cenizas, y altísima finura. Industrialmente limpio, sellado con hilo de algodón, el empaque protege el producto y no le transmite olores extraños. Rotulado con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales), fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, registro sanitario INVIMA, fecha de vencimiento de 6 meses a partir de la fecha de entrega. PRESENTACION: Bolsa de 3 capas de papel Kraft x 50 Kg	Bolsa de 3 capas de papel Kraft x 50 Kg	2
26	50221300	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA : Harina de trigo fortificada para panificación harina de fuerza con alto rendimiento y excelentes propiedades de elasticidad y resistencia. el producto debe venir rotulado con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales), fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, registro sanitario INVIMA. No debe ser reempacado. Fecha de vencimiento de 6 meses a partir de la fecha de entrega. PRESENTACION: Bulto x 50 Kg	Bulto x 50 Kg	3

27	12164502	HUMO LIQUIDO	HUMO LIQUIDO: salsa de humo líquido con sabor ahumado; es un aromatizante líquido elaborado con humo de madera condensado. no debe que tener objetos solidos en su interior, debe estar correctamente rotulado,con el nombre del productor y / o empacador (nombres comerciales). fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, registro sanitario INVIMA, fecha de vencimiento. Presentación frasco por 155ml	frasco por 160 ml	4
28	50131612	HUEVO DE GALLINA TIPO AA FRESCOS	HUEVO DE GALLINA TIPO AA FRESCOS: Huevos de Gallina Tipo AA. La cáscara debe ser fuerte y homogénea. Deben estar libres de contaminación y limpios, deben ser frescos de color blanco o rojo. Peso aprox. Entre 56 y 62g. Deben venir empacados en bandejas de material apropiado, con compartimientos que permitan colocar el huevo verticalmente. Deben venir rotulados con fecha de empaque. Fecha de vencimiento superior a un mes a partir de la fecha de entrega PRESENTACION: Cubeta por 30 unidades	Cubeta por 30 unidades	60
29	50161511	CHOCOLATE	CHOCOLATE: Chocolate de mesa con azucar tradicional. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. NO DEBE SER REEMPACADO. Fecha de vencimiento 12 meses después de recibido el producto PRESENTACION: libra por 500 g. (paquete por 25 porciones)	libra por 500 gr (20 pastillas)	3

30	50131701	LECHE LIQUIDA ENTERA EN BOLSA	LECHE LIQUIDA ENTERA EN BOLSA: Leche UAT larga vida adicionada con vitaminas A y D3. Leche pasteurizada La leche UHT debe envasarse en recipientes no retornables que cumplan con las barreras a la luz y al oxígeno y que permita un cierre hermético. Leche UAT larga vida, el rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005. Fecha de vencimiento de 3 meses a partir de la fecha de entrega. Marcas reconocidas en el mercado. PRESENTACION: Bolsa por 1100 ml	Bolsa por 1100 ml	90
31	50181700	LEVADURA FRESCA	LEVADURA FRESCA: Levadura prensada en bloques, envuelto en papel parafinado, libre de mohos o sustancias extrañas, conservación en refrigeración entre 2°C a 5°C, con el fin de mantener sus cualidades. Rotulado con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales), fecha de fabricación, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto, registro sanitario invima. PRESENTACION: Bloque X 500 g	Bloque X 500 g	15
32	50463201	MAIZ TIERNO DULCE	MAIZ TIERNO DULCE: Maíz seleccionado y procesado. Debe venir empacado en lata de aluminio grado alimentario con abertura abre fácil, no debe presentar golpes o abolladuras; El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. Fecha de vencimiento de 12 meses a partir de la fecha de entrega. PRESENTACION: Lata por 432 g	Lata por 432 g	1

33	50131701	MANTEQUILLA SIN SAL	MANTEQUILLA SIN SAL: Mantequilla de origen animal, sin sal, envuelto en papel parafinado. Mantequilla para uso culinario, mantequilla reducida en grasa, libre de grasas Trans, 85% menos colesterol con respecto a la mantequilla normal. Rotulado con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales), fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, registro sanitario INVIMA. Fecha de vencimiento de 3 meses a partir de la fecha de entrega PRESENTACION: Barra por 250 g	Barra por 250 g	30
34	52151907	MOLDE ALUMINIO 16 ONZAS	MOLDE ALUMINIO 16 ONZAS: molde de aluminio para lasagna 16 onzas / equivalente a 473 ml. forma rectagular, bordes curvos, sin daños ni rotos en los moldes, PRESENTACIÓN: paquete por 20 unidades	Paquete x 20 unidades	20
35	50202304	JUGO MULTISABOR NECTAR	JUGO MULTISABOR NECTAR. Refresco de sabores surtidos (durazno, manzana, pera); debe presentarse en empaque sellado; el empaque no debe estar maltratado, el cartón no esté abombado; envase con fecha de vencimiento visible y lote de fabricación, peso neto, registro sanitario INVIMA, no debe ser reempacado, fecha de vencimiento de 12 meses a partir de la fecha de entrega. PRESENTACIÓN: Caja por 24 unidades de 200 ml en empaque tetrapack	Caja por 24 unidades de 200 ml en empaque tetrapack	30
36	52121602	SERVILLETA DOBLADAS EN 4 DOBLE HOJA X 200 UNIDADES	SERVILLETA DOBLADAS EN 4 DOBLE HOJA X 200 UNIDADES: Servilleta de color blanco doblada en 4, de 25,5 cm por 26,8 cm el producto debe ser entregado en empaque limpio, libre de humedad y sellado. PRESENTACION: Paquete	paquete x 200 UND	27

			por 200 servilletas doble hoja marca comercial		
37	50151500	MARGARINA INDUSTRIAL PARA PANADERIA	MARGARINA INDUSTRIAL PARA PANADERIA: Margarina Industrial de consistencia suave, fácil de mezclar con los demás ingredientes contribuyendo al sabor, aroma y conservación de los productos. Color: Crema. Olor: Característico a Mantequilla. Sabor: Característico a Mantequilla. Textura: Suave. Consistencia: Homogénea. contenido graso del 68,4%. 37,4 g de grasa saturada; monoinsaturada 24g . poliinsaturada 6,8g; trans 0,3g . Rotulado con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales), fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, registro sanitario INVIMA. Fecha de vencimiento de 6 meses a partir de la fecha de entrega PRESENTACION: Caja de 15 kg	Caja x 15 KG	3
38	50151500	MARGARINA INDUSTRIAL PARA HOJALDRE	MARGARINA INDUSTRIAL PARA HOJALDRE: Margarina diseñada para la elaboración de productos hojaldrados, semisólidos homogéneos de plasticidad definida. Empacada en envoltura de papel antigraso impreso. Rotulado con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales), fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, registro sanitario INVIMA, fecha de vencimiento. PRESENTACIÓN: Caja x 15 KG	Caja x 15 KG	1

39	50193103	MAYONESA	MAYONESA: Salsa empacada en Doy pack, marcas reconocidas en el mercado. debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Registro INVIMA, marca comercial, Vida útil de 6 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. PRESENTACION: Doy pack X 1000 g	Doy pack X 1000 g	3
40	50221303	MIGA DE PAN	MIGA DE PAN : Miga de pan, en bolsa de polietileno. Rotulado con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales), fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, registro sanitario INVIMA. NO DEBE SER REEMPACADO. Fecha de vencimiento de 6 meses a partir de la fecha de entrega PRESENTACION: Bolsa por 250 g	Bolsa por 250 g	80
41	50193103	MOSTAZA	MOSTAZA: Salsa de mostaza empacada en doy pack, consistencia suave y cremosa. Color amarillo mostaza intenso, de uso alimentario. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. NO DEBE SER REEMPACADO. Fecha de vencimiento de 6 meses a partir de la fecha de entrega, marcas reconocidas en el mercado PRESENTACION: Doy pack por 400 g	Doy pack por 400 g	7

42	50181906	PAN TAJADO	PAN TAJADO: Pan Tajado pulman Blanco extralargo. Producto horneado de textura blanda y suave un poco porosa, Color blanco cremoso y su corteza debe ser dorada uniforme, libre de olores y sabores desagradables temperatura Ambiente. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. Fecha de vencimiento de 3 meses a partir de la fecha de entrega PRESENTACION: Bolsa por 550 g	Bolsa por 550 g	5
43	50161509	PANELA	PANELA : Panela cuadrada sabor natural. En el rotulado para panela debe cumplir con el Nombre completo del producto e ingredientes, Marca comercial. Número de lote o fecha de producción y la demás que para tal efecto se establecen el la Resolución 5009 de 2005. Fecha de vencimiento de 6 meses a partir de la fecha de entrega PRESENTACION: Unidad de 450 g	Unidad de 450 g	15
44	50192109	PAPA FRITA SABOR NATURAL PRODUCTO BOYACENSE	PAPA FRITA SABOR NATURAL PRODUCTO BOYACENSE: chips de papa frita, elaborada a partir de papa fresca oleina de papa y sal, sabor natural. Producto 100% de Boyacá. Textura crocante. Rotulado con el nombre del productor o empacador marca comercial de Boyacá, fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, registro sanitario INVIMA, no debe estar reempacado. Fecha de vencimiento de 6 meses a partir de la fecha de entrega. PRESENTACION: paquete por 30 gr	Paquete por 30 gr	1650

45	50192902	PASTA LASAÑA	PASTA LASAÑA : Pasta de aspecto duro de textura rugosa, con tonalidad amarillenta opaca, sin daño de ruptura en el empaque, empaque en caja, aislado de la humedad, fecha de vencimiento clara a la vista. Con fecha de caducidad no inferior a 6 meses, Debe estar rotulado con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales), fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, registro sanitario INVIMA. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. Fecha de vencimiento de 6 meses a partir de la fecha de entrega PRESENTACION: Caja por 400 g	Caja por 400 g	20
46	14121703	PAPEL ALUMINIO	PAPEL ALUMINIO: Papel aluminio: Ideal para conservar los alimentos, apto para asar y hornear. Rotulado con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales). PRESENTACION: Caja por 300 mts por 30 cm	Caja 300 mts por 30 cms	12
47	14121701	PELICULA EXTENSIBLE TRANSPARENTE	PELICULA EXTENSIBLE TRANSPARENTE: Película extensible transparente altamente resistente para alimentos, de color transparente, olor característico, textura lisa adherente. Debidamente sellada de color transparente, rotulado según el INVIMA. PRESENTACION: Rollo por 500 mts por 30 cm	Rollo 500 mts por 30 cms	14
48	14121701	TRANSFER PARA CHOCOLATE CON RECUADROS 3*3	TRANSFER PARA CHOCOLATE CON RECUADROS 3*3: Transfer para chocolate, con recuadros de tamaño 3*3 con el logo del sena, color verde. Tamaño de la hoja transfer carta. (30 unidades por hoja) PRESENTACIÓN: hoja tamaño carta por 30 unidades por hoja	Unidad * 30 logos de tamaño 3*3	57

49	10151801	PIMIENTA NEGRA EN POLVO	PIMIENTA NEGRA EN POLVO : Pimienta en polvo de color negro, olor y sabor caracteristico, sin presencia de olores extraños. Ausencia de materias extrañas. El rotulado debe estar de forma clara y legible la fecha de vencimiento y lote. Presentación por Bolsa x 500 g	Bolsa x 500 g	1
50	50181700	POLVO PARA HORNEAR INDUSTRIAL	POLVO PARA HORNEAR INDUSTRIAL: Polvo blanco inoloro, neutro, sin grumos, aislado de fuentes de humedad, Su ingrediente activo es el pirofosfato de sodio. NO DEBE SER REEMPACADO. Fecha de vencimiento de 6 meses a partir de la fecha de entrega PRESENTACION: Bolsa plástica de 1 kg	Bolsa plástica de 1 kg	2
51	50131801	QUESO CAMPESINO	QUESO CAMPESINO : Producto fresco y de color blanco, de consistencia compacta pero suave. debe ser pasteurizado, Empacado en bolsa plástica termo formable al vacío, en condiciones de refrigeración entre 2ºC y 4ºC. Debe estar rotulado con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales), fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, registro sanitario INVIMA. Fecha de vencimiento de 1 mes a partir de la fecha de entrega PRESENTACION: Bolsa termo formable al vacío por 250 g	Bolsa termo formable al vacío por 250 g	12

52	50131802	QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA: Es un queso fresco blando y elástico con una estructura fibrosa no presenta gránulos de cuajada, no contiene corteza. por lo tanto no debe presentar agujeros. Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema de olor : característico de la variedad, no debe tener sustancias extrañas ni plagas, empacado en bolsa plástica termoformable al vacío, en condiciones de refrigeración entre 2ºC y 4ºC. Debe estar rotulado con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales), fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, registro sanitario INVIMA. Fecha de vencimiento de 1 meses a partir de la fecha de entrega PRESENTACION: Bolsa termo formable al vacío por 2500 Gr	Bolsa termo formable al vacío por 2500 Gr	5
53	50131802	QUESO DOBLE CREMA TAJADO	QUESO DOBLE CREMA TAJADO: Queso doble crema es un producto fresco, no madurado, con contenido de humedad y grasa es semiblando, tajado en láminas con un grosor aprox de 4 milímetros, Es un queso fresco blando y elástico con una estructura fibrosa no presenta gránulos de cuajada, no contiene corteza. por lo tanto no debe presentar agujeros, la refrigeración debe ser entre los 2 y 4°c. no madurado. fecha de vencimiento de 30 días a partir de la fecha de producción. PRESENTACION: Bolsa termo formable al vacío por 2500 Gr	Bolsa termo formable al vacío por 2500 Gr	32

54	50171551	SAL REFINADA	SAL REFINADA: Sal común de grano fino. debe contener el nombre del productor o empacador (marcas comerciales), fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, registro sanitario INVIMA, NO DEBE SER REEMPACADO. PRESENTACION: Bolsa por 1000 g	Bolsa por 1000 g	45
55	50171831	SALSA CURRY	SALSA CURRY: Salsa de color amarillo a partir de la mezcla de especias, en presentación de frasco por 175 CC. debe presentarse en empaque sellado. Conservar en un lugar fresco y seco, envase con fecha de vencimiento de 6 meses a partir de la fecha de entrega y lote de fabricación. PRESENTACION: Frasco por 180 ml	Frasco por 180 ml	2
56	50172001	SALSA SOYA	SALSA SOYA: Salsa de consistencia liquida, de color oscuro, envase cerrado. debe contener el nombre del productor o empacador (marcas comerciales). NO DEBE SER REEMPACADO. Fecha de vencimiento de 6 meses a partir de la fecha de entrega, de marcas comerciales reconocidas en el mercado PRESENTACION: Envase plástico por 1000 ml	Envase plástico por 1000 cm3	7
57	50193103	SALSA DE TOMATE	SALSA DE TOMATE: La salsa de tomate deberá presentar las siguientes características organolépticas, aspecto: Consistencia blanda y uniforme. Color: rojo uniforme, (Grado A o C de Munsell) no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimiento. Registro sanitario INVIMA El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. NO DEBE SER REEMPACADO. Fecha de vencimiento 12 meses después de recibido producto, buenas condiciones sanitariasde	Doy pack 1000 g	3

			transporte. Marcas reconocidas en el mercado PRESENTACION: Doy pack 1000 g		
58	50171831	SALSA INGLESA	SALSA INGLESA:frasco sin rupturas o golpes, con sus respectivas etiquetas, la cual cuente con su fecha de vencimiento, ingredientes y numero de lote legible. Sin olores o cuepos extraños. Presentación: Botella plastica por 1000 ml	Botella plastica por 1000 ml	4
59	50193103	SALSA SHOWY	SALSA SHOWY: Salsa con especies a base de mayonesa y moztaza .Presentacion: Bolsa por 120 unidades de 8gr. cada sobre	Bolsa por 120 unidades de 8 g	14
60	50193103	SALSA BBQ	SALSA BBQ: Es una salsa ahumada y dulce, un equilibrio de sabores que es perfecto para ser el acompañante de una comida rápida, como aderezo y en preparaciones en caliente. Presentacion: Bolsa por 120 unidades de 8 gr. cada sobre	Bolsa x 120 unidades de 8 g	14
61	10151800	SEMILLAS DE AMAPOLA	SEMILLAS DE AMAPOLA: Semillas sanas, maduras, secas y limpias de tamaño pequeño, de color gris azulado. En bolsas plásticas selladas sin orificios con fecha de vencimiento visible. NO DEBE SER REEMPACADO. Fecha de vencimiento de 3 meses a partir de la fecha de entrega PRESENTACION: Bolsa resellable por 250 g	Bolsa resellable por 250 g	3

62	50201712	TE SABORES SURTIDOS	TE SABORES SURTIDOS: bebida refrescante con té blanco de sabores surtidos: sabor a granada & mora azul, mangostino, flor de cerezo, flor de loto. Presentacion: envase Tetra Pak por 12 unidades de 200 ml	Envase Tetra Pak por 12 unidades de 200 ml	8
63	50171707	VINAGRE DE FRUTAS	VINAGRE DE FRUTAS: Vinagre con sabor a frutas Que contenga 4.2 grados de ácido acético. Rotulado con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales), fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, registro sanitario INVIMA, fecha de vencimiento. No debe ser re empacado. fecha de vencimiento de 12 meses a partir de la fecha de entrega PRESENTACION: Botella plástica X 1000 ML	Botella plástica X 1000 ML	30
64	50171708	VINO TINTO DE COCINA	VINO TINTO DE COCINA : Vino tinto seco para cocina sin aromáticas. 10% Alc/vol. 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 características del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 281 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Con estampilla de Boyacá. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853. PRESENTACION: Botella de vidrio por 750 ml	Botella 750 ml	7

65	50171708	VINO BLANCO DE COCINA	VINO BLANCO DE COCINA: Vino blanco de cocina sin aromáticas. 10% Alc/vol. 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 características del producto. El rotulado debe cumplir con la NTC 281 y con el Capítulo IX del Decreto 3192 de 1983. Con estampilla de Boyacá. Para producto empacado en vidrio, el envase debe cumplir con la NTC 1853.PRESENTACION: Botella de vidrio por 750 ml	Botella 750 ml	8
66	50403808	AJO ROSADO	AJO ROSADO: Cabezas firmes, compactas. hortaliza cuyo bulbo es una raíz (comúnmente llamada cabeza) que contiene una envoltura blanca dentro de la cual se encuentran varios bulbillos.Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Libres de humedad externa anormal. El producto debe estar fresco, inocuo y debe ser entregado en manojo. El bulbo debe ser de tamaño uniforme y grande. PRESENTACION: Manojo por 500 gr	Manojo por 500 g	7

67	50405323	CEBOLLA LARGA	CEBOLLA LARGA: Tallo firme, aspecto fresco, libre de magulladuras y colores oscuros, las hojas deben presentar un color verde. El tallo debe estar entero y sano con la forma característica alargado de color blanco y tamaño mediano, libre de ataque de insectos y enfermedades. Libres de humedad externa anormal. PRESENTACION: en bolsa apta para alimentos con la cantidad solicitada	libra por 500 g	40
68	50405305	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	CEBOLLA CABEZONA BLANCA: El producto debe ser redondo de color blanco, tamaño semi-grueso. Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Libres de humedad externa anormal. PRESENTACION: en bolsa apta para alimentos con la cantidad solicitada	libra por 500 g	165
69	50404106	CILANTRO	CILANTRO: Hojas o filamentos lizos, presenta hojas verdes, tiernas y frescas, presentan un sabor y un aroma fuerte e intenso. Libre de humedad con raíz limpia. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Libres de humedad externa anormal. PRESENTACION: manojo por la cantidad solicitada	libra por 500 gr	30

70	50405707	PAPA PASTUSA	PAPA PASTUSA: Tuberculo con Color de la piel rosado, de forma redonda, ligeramente aplanado, color de la pulpa es crema, limpia y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos. El producto debe ser entregado fresco, libre de humedad, sin presencia de cuerpos extraños. El tamaño debe ser mediano y uniforme PRESENTACION: en bolsa apta para alimentos con la cantidad solicitada	libra por 500 g	12
71	50405705	PAPA TOCARREÑA	PAPA TOCARREÑA: Tuberculo con Color predominante de la piel púrpura con un color secundario en la piel cremoso de forma redondeada uniforme y tamaño mediano, sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos y plagas. El producto debe ser entregado fresco, libre de humedad, sin presencia de cuerpos extraños y malos olores.. PRESENTACION: en bolsa apta para alimentos con la cantidad solicitada	libra por 500 g	430
72	50405706	PAPA CRIOLLA	PAPA CRIOLLA: Tubérculo redondo amarillo con puntos o imperfecciones oscuras, de textura dura y lisa, Color de la pulpa: Amarilla, limpia y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos. El producto debe ser entregado fresco, libre de humedad, sin presencia de cuerpos extraños. El tamaño debe ser mediano y uniforme PRESENTACION: en bolsa apta para alimentos con la cantidad solicitada	libra por 500 g	12

73	50405702	PAPA SANBANERA	PAPA SANBANERA: Tuberculo de color vino, de forma redondeada. El color secundario de la piel de esta es crema, su cascara es de textura porosa, sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos y plagas. El producto debe ser entregado fresco, libre de humedad, sin presencia de cuerpos extraños y malos olores. PRESENTACION: en bolsa apta para alimentos con la cantidad solicitada	libra por 500 g	5
74	50307024	PEPINO COHOMBRO	PEPINO COHOMBRO: De forma alargada que se torna redondeada en sus dos extremos, piel verde con ligeros tonos amarillentos en sus extremos, debe estar turgente; contiene una carne o pulpa blanquecina en cuyo centro se encuentran las semillas. producto libre de ataque de insectos, sin magulladuras. El producto debe ser entregado fresco, libre de humedad, sin presencia de cuerpos extraños. El tamaño debe ser mediano y uniforme PRESENTACION: en bolsa apta para alimentos con la cantidad solicitada	libra por 500 g	140
75	50405631	PIMENTON ROJO	PIMENTON ROJO: Color rojo brillante, piel lisa tallo firme y crujiente, carnoso y hueco en su interior, generalmente cónicos y alargados. La pared del fruto puede ser gruesa, mediana o delgada. producto libre de ataque de plagas y hongos, sin magulladuras ni cortaduras, la superficie lisa, sin señales de deshidratación y de olores extraños. El producto debe ser entregado fresco, libre de humedad, sin presencia de cuerpos extraños. El tamaño debe ser mediano y uniforme PRESENTACION: en bolsa apta	libra por 500 g	32

			para alimentos con la cantidad solicitada		
76	50405705	RUBAS	RUBAS: Tubérculo de color morado o amarrillo, sin presencia de cuerpos extraños, empacado en bolsa plástica apta para alimentos frescos. El producto debe ser entregado fresco, libre de humedad, sin presencia de cuerpos extraños. El tamaño debe ser mediano y uniforme PRESENTACION: Libra	libra por 500 g	30
77	50404125	TOMILLO FRESCO	TOMILLO FRESCO: Hierba aromática fresca, de penetrante olor aromático, Las hojas son pequeñas, opuestas y lanceoladas. El producto se recibe fresco, sin cuerpos extraños, alejado de la humedad. PRESENTACION: en bolsa apta para alimentos con la cantidad solicitada	bolsa por 100 g	5
78	50406500	TOMATE CHONTO	TOMATE CHONTO: De forma redondeada, color rojizo, tamaño grande, mayor de 80gr aproximadamente, contextura semi maduro blanda, se rechaza con maduración avanzada, presencia de plagas, residuos químicos mayores o cicatrices en cáscara. El producto debe ser entregado fresco, libre de humedad, sin presencia de cuerpos extraños PRESENTACION: en bolsa	libra por 500 g	27

			apta para alimentos con la cantidad solicitada		
79	50402500	ZANAHORIA	ZANAHORIA: De color Naranja - Rojo anaranjado, libre de tierra y humedad. No debe presentar indicios de deshidratación, ni consistencia leñosa. El producto debe ser entregado fresco y con un tamaño entre 10cm y 14cm de largo aproximadamente. PRESENTACION: en bolsa apta para alimentos con la cantidad solicitada	libra por 500 g	11
80	14121504	PAPEL PARAFINADO DISEÑO CUADROS	PAPEL PARAFINADO DISEÑO CUADROS: Rollo de Papel Parafinado apto para alimentos. Papel impermeabilizado recubierto de cera biodegradable, insoluble, sin sabor ni olor. Medidas: 100 Mts largo x 30 cm ancho. Presentación: rollo por 100 METROS	Rollo por 100 metros	3
81	50301700	BANANO	BANANO: Producto alargado con forma de media luna, amarilla preferiblemente sin manchas de aproximadamente 15 centímetros de largo, de pulpa carnosa, Textura semidura, firme al tacto. El producto debe ser entregado fresco, libre de humedad y de hongos. PRESENTACION: manojo por la cantidad solicitada	libra por 500 g	20

82	50306701	FRESA	FRESA: Fruto en forma cónica y color rojo brillante, aroma intenso. El producto debe ser entregado limpio, fresco, sin presencia de magulladuras o cuerpos extraños, libre de humedad, hongos, mohos y plagas. PRESENTACION: en bolsa apta para alimentos con la cantidad solicitada	libra por 500 g	5
83	50404114	HIERBABUENA FRESCA	HIERBABUENA FRESCA: Hierba aromática verde de tallo redondo del mismo color de hojas en forma de punta de lanza, hojas limpias y sanas con un aroma fresco, sin rastros de tierra, sabor a menta, empacado en bolsa apta para alimentos. Empaque en gramos gr requeridos.	Bolsa por 50 g	12
84	50304100	LIMON TAHITI	LIMON TAHITI: Fruta cítrica, de forma ovalada, la cáscara es fina es verde oscuro, su piel es delgada y se rompe fácilmente; diámetro mínimo 5 cm. y máximo 7 cm. Su peso por unidad es 50 gr. como mínimo. El producto debe ser entregado limpio, fresco, sin presencia de magulladuras o cuerpos extraños, libre de humedad. PRESENTACION: en bolsa apta para alimentos con la cantidad solicitada	libra por 500 g	60
85	50304524	MANGO YULIMA	MANGO YULIMA: fruto carnoso de forma ovalada, de cáscara suave y cerosa, fruto de intenso color rojo, posee un mediano contenido de fibra, pulpa consistente y firme, ligeramente ácida. El tamaño varía de 15 a 25 cm. de largo, y el peso varía desde 150 gr hasta 300 gr. El producto debe ser entregado limpio, fresco, sin golpes o magulladuras, libre de humedad, en bolsa especial para productos alimenticios.	libra por 500 g	40

86	50304400	MANDARINA ARRAYANA	MANDARINA ARRAYANA: Color verde- anaranjado, olor fresco, citrico y dulce, textura suave, sin presencia de ataques por insectos. de forma semi- circular, Su piel es de color anaranjado intenso con tonos verdosos, uniforme y lisa, de textura dura. El producto debe ser de tamaño mediano, debe ser entregado limpio, fresco, sin presencia de magulladuras o cuerpos extraños, libre de humedad, en bolsa especial para productos alimenticios. Presentación: Bolsa x 1000 gr	Bolsa x 1000 gr	10
87	50305200	MARACUYA	MARACUYA: Fruta de color dorado o amarillo en su exterior, de textura lisa uniforme, con un diámetro de 4-8 cm y de 6 a 8 cm de alto aproximadamente, libre de manchas. El producto debe ser entregado limpio, fresco, sin presencia de arrugas o cuerpos extraños, hongos o de plagas, libre de humedad PRESENTACION: en bolsa apta para alimentos con la cantidad solicitada	libra por 500 g	25
88	50304701	MORA	MORA: Fruto en forma cónica y color que va de rojo brillante a purpura, aroma intenso. El producto debe ser entregado limpio, fresco, sin presencia de magulladuras o cuerpos extraños, libre de humedad. PRESENTACION: en bolsa apta para alimentos con la cantidad solicitada	libra por 500 g	10

89	50305043	NARANJA VALENCIA	NARANJA VALENCIA: Cascara de color naranja de textura rugosa firme, de tamaño uniforme diámetro de 6 a 10 centímetros aproximadamente, peso está entre los 150 gramos hasta los 200 gramos, forma esférica. libre de manchas. El producto debe ser entregado limpio, fresco, sin presencia de cuerpos extraños, libre de humedad. PRESENTACION: en bolsa apta para alimentos con la cantidad solicitada	libra por 500 g	8
90	47131821	DESENGRASANTE	DESENGRASANTE: Desengrasante Industrial para horno tipo Yorik, sin olor, es un producto para uso Institucional/Industrial. Una mezcla de humectantes y tenso activos, remueve aceite y grasas de cualquier tipo: animal, mineral o vegetal. Es sumamente efectivo para limpieza de equipos, herramientas, maquinarias, paredes y pisos de cocina. NO DEBE SER REEMPACADO. Fecha de vencimiento 6 meses, después de la entrega. Registro sanitario PRESENTACION: Frasco plástico por 4000 ml	Frasco por 4000 ml	1
91	47121701	BOLSA BASURA PAQUETE COLOR BLANCO TIPO A	BOLSA BASURA PAQUETE COLOR BLANCO TIPO A : Polímero de plástico biodegradable, su tamaño industrial PRESENTACION: Paquete por 30 unidades 65 cm x 80 cm.	Paquete por 30 unidades 65 cm x 80 cm.	2
92	47121701	BOLSA BASURA PAQUETE COLOR NEGRO TIPO A	BOLSA BASURA PAQUETE COLOR NEGRO TIPO A: Polímero de plástico biodegradable, su tamaño industrial . PRESENTACION: Paquete por 30 unidades 65 cm x 80 cm.	Paquete por 30 unidades 65 cm x 80 cm.	2

93	47121701	BOLSA BASURA PAQUETE COLOR VERDE TIPO A	BOLSA BASURA PAQUETE COLOR VERDE TIPO A: Polímero de plástico biodegradable, su tamaño industrial. PRESENTACION: Paquete por 30 unidades 65 cm x 80 cm.	Paquete por 30 unidades 65 cm x 80 cm.	2
94	47131603	ESPONJA ACERO INOXIDABLE ABASIVA	ESPONJA ACERO INOXIDABLE ABASIVA: Esponja con hilos de acero inoxidable. Material: Laminas acero, poliester. Medidas aproximadas: alto 3 x largo 7 x ancho10 x fondo 3 cm. En colores surtidos. Uso Producto de aseo PRESENTACION: Unidad	Unidad	25
95	47131810	LAVA LOZA LIQUIDO	LAVA LOZA LIQUIDO: Lava loza especializada en el cuidado de las manos. Formulado con extractos naturales como aloe vera, avena, té verde y proteína de leche y almendra. Presentación en envase biodegradable. Registro sanitario PRESENTACION: Unidad por 1000 ml	Unidad por 1000 ml	30
96	42131502	GORRO ORUGA DESECHABLE	GORRO ORUGA DESECHABLE : Gorro desechable de Tela no tejida 20g ± 1g, Sistema de pliegue tipo oruga con doble resorte, No estéril. PRESENTACION: Paquete por 100 unidades	Paquete por 100 unidades	1
97	42132203	GUANTES DE NITRILO	GUANTES DE NITRILO: Guantes examen de nitrilo no contienen ni látex ni aceleradores químicos, por lo que previenen de los problemas alérgicos. Ambidiestros, superficie interna lisa, libre de lubricante, fácil de instalación y ajuste. Medidas: 12 x 22 x 8 cm. Material: nitrilo. Talla: M y L. Color: Transparente Producto ecológico. PRESENTACION: Caja por 100 unidades	Caja por 100 unidades	4

98	46181504	GUANTE CALIBRE 25	GUANTE CALIBRE 25: Guantes calibre 25. Longitud 29.5 +/- 0.5 cm - Peso gramos 42.0 +/- 0.5 gr. Látex 100 % Natural. Empacados, sellados y con rotulación. Protección de manos resistentes, reforsables en la palma de la mano, composición 100% látex de color negro, antideslizantes en seco y húmedo, que sean de fáciles de poner y quitar. Tallas S, M y L PRESENTACION: Pares	Pares	2
99	47131618	TRAPEROS	TRAPEROS: Trapero de mecha firme y resistente cosida en maquina industrial en forma rectangular no redonda. Elaborado con hilaza de algodón natural. Mecha con peso mínimo de 350 gr y extensión mínima de 32 cm de largo. Con acople tipo rosca Mango metálico con una extensión mínima de 120 cm, empleado para la limpieza y brillo de pisos PRESENTACION: Unidad	unidad	2
100	47131805	JABON DETERGENTE EN POLVO	JABON DETERGENTE EN POLVO: Producto en polvo sin aroma, en bolsa sellada herméticamente y debidamente rotulado. Presentación en bolsa plástica. NO DEBE SER REEMPACADO. Fecha de vencimiento 12 meses, después de la entrega. Registro sanitario PRESENTACION: Kilo	Kilo	1
101	53131608	JABON LIQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS	JABON LIQUIDO ANTIBACTERIAL PARA MANOS: Jabón líquido antibacterial en garrafa plástica x 3,8 lt para manos con triclosan y humectante con efecto de acción prolongada, sin olor ni fragancia, Fecha de vencimiento mínimo 2 años a partir de la fecha de entrega. PRESENTACION: Garrafa por 3,8 Litros	Garrafa por 3,8 Litros	1

102	47131821	DESENGRASANTE PARA HORNOS Y PLANCHAS	DESENGRASANTE PARA HORNOS Y PLANCHAS: Desengrasante y descarbonizante alcalino de uso industrial, actúa sobre las acumulaciones de grasa animal y vegetal expuestas a altas temperaturas, facilitando la limpieza de parrillas, estufas, fogones, campanas de extracción.Fórmula de limpieza de grasa de alto rendimiento,Aspecto: Líquido Traslucido,Olor: Libre de fragancia. Gel adhesivo patentado que proporciona un contacto 100% superficial. Protege el acero inoxidable del ennegrecimiento Dilución concentrada, Nombre base del químico: Hidróxido de sodio, CAS No. 1310-73-2, Concentración (%) 5 - 10, en envase original del fabricante, presentación de 1.3 litros. Empaque en perfecto estado. PRESENTACIÓN: garrafa por 1,3 litros.	1.3 Litros	2
103	47131805	DETERGENTE DE USO GENERAL LIQUIDO	DETERGENTE DE USO GENERAL: detergente líquido concentrado de pH neutro especialmente formulado para la limpieza general de superficies con aditivo espumante . Posee excelente acción humectante - ayudando a la penetración en los residuos de alimentos y proteínas. Color amarillo, olor debil, , debe tener registro sanitario. Empaque en perfecto estado presentaciòn x por 1 galòn	1 Galón	1

104	47101603	PASTILLAS DESCALCIFICADORAS AZULES	PASTILLAS DESCALCIFICADORAS AZULES: Pastillas de limpieza,producto solido y comprimido,presentacion tabletas de forma cuadrada ,de Olor neutro,Soluble en agua. Descripción: • El descalcificador especial contenido en las pastillas 'Care' combate las incrustaciones calcáreas inhibiendo desde el principio su formación. • Sustancias altamente eficaces protegen activamente y prolongan significativamente la vida útil del equipo. • Con cada lavado se limpia y mantiene todo el sistema no solo la cámara de cocción. Capacidad 150 bulto por cubo.Producto original para horno de cocción inteligente. Producto sólido y comprimido, . Pastilla descalsificadora CARE-TAB for RATIONAL SelfCookingCenter®, Art.-No. 56.00.560, 56.00.5621.2. Empaque en perfecto estado: PRESENTACIÓN: (caja aproximadamente x 100 un)	CAJA X 100 UN	1
105	47101603	PASTILLAS DESCALCIFICADORAS VERDES	PASTILLAS DESCALCIFICADORAS VERDES: Pastilla de detergente Active Green; Art.-No. 56.01.535. Producto original para horno de cocción inteligente Pastilla de lavado para horno de cocción inteligente, Producto sólido y comprimido, olor caracteristico, color blanco. PRESENTACIÓN: Pack de 36 und	Pack de 36 und	1

106	47101603	PASTILLAS DE LAVADO ROJAS	PASTILLAS DE LAVADO ROJAS:Tabletas de limpieza altamente concentradas y de alto rendimiento con un complejo de ingredientes activos para una óptima limpieza. Pastillas de lavado de para horno de cocción inteligente. Pastillas sólidas de olor caracteristico, color blanco, Empaque en perfecto estado,La pastilla es de color rojo y se presenta en una cubeta con una tapa que se abre fácilmente para una fácil acceso.(por 100 un)	CUBETA X 100 UN	1
107	47131603	ESPONJA ACERO INOXIDABLE	ESPONJA ACERO INOXIDABLE : Esponjilla de acero inoxidable de 15g de larga duración. El filamento metálico describe una espiral, mientras que la forma final de la esponjilla es una bola metálica moldeable. Diámetro promedio: 5cm. Color: Plateado. Resistente a la oxidación. Uso Producto de aseo ideal para ollas de acero inoxidable. PRESENTACION: Unidad	unidad	15
108	47131603	ESPONJILLON EN LANA DE ACERO	ESPONJILLON EN LANA DE ACERO: Lana de acero con bajo contenido de carbono, especial para dar brillo. PRESENTACION: Paquete por 16 unidades	Paquete por 16 unidades	1
109	12131707	ENCENDEDOR DE IMPACTO PARA ESTUFA A GAS	ENCENDEDOR DE IMPACTO PARA ESTUFA A GAS: Dispositivo manual que permite encender la estufa, no funciona con gas ni electricidad, eEncendedor de Impacto Chef Master. Tipo: Accesorios cocina. Ancho: 2,5 centímetros. Largo: 18,9 centímetros. Material: Acero y plástico. Producto original. 363827k01, funciona con un embolo que al presionar causa chispa. PRESENTACION: unidad	Unidad	4

110	42131600	CAJA DE TAPABOCAS DESECHABLES EMPAQUE INDIVIDUAL	CAJA DE TAPABOCAS DESECHABLES EMPAQUE INDIVIDUAL: Tapabocas Desechables Empaque Individual Caja 50 Und. Compuesto de: 2 capas de tela no tejida y una capa intermedia de meltblown (repelente de olores) y 3 pliegues. PRESENTACION: Caja por 50 unidades	Caja por 50 unidades	2
111	47131502	PAÑOS REUTILIZABLES DE 6 ROLLOS X 70 PAÑOS CADA UNIDAD	PAÑOS REUTILIZABLES DE 6 ROLLOS X 70 PAÑOS CADA UNIDAD: Toalla de cocina blanca absorbente en rollo. Material Fibra. Textura suave, absorbente y resistente. Largo x Ancho 21 cm x 27 cm. PRESENTACION: Paquete de 6 rollos X 70 paños cada rollo	Paquete de 6 rollos	3
112	24111502	BOLSA DE PAPEL KRAFT POR 4 LIBRAS	BOLSA DE PAPEL KRAFT POR 4 LIBRAS: Bolsas de papel aptas para alimentos, Color color marron, Dimenciones 12.5 X 30X6.5. Presentación: 100 bolsas de papel	Paquete por 100 unidades	12
113	24111502	BOLSA DE PAPEL KRAFT DE 8 LIBRAS	BOLSA DE PAPEL KRAFT DE 8 LIBRAS: Bolsas de papel aptas para alimentos de 8 Libras. Fondo cuadrado, bolsas de papel con fuelle. Color Marrón. Dimenciones 38cm de alto, 17,7 cm de ancho por 6 cm de base. Presentación: 100 bolsas de papel de 8 libras	Paquete por 100 unidades	18
114	24122002	BOTELLA PET CUADRARDA CON TAPA POR 250 ML	BOTELLA PET CUADRARDA CON TAPA POR 250 ML: Envase reciclable, tamaño por 250 ML. Cuadrado 16.3 Gramos Jugo. material de la botella: Pet. Boca # 28 tapa # 28. Presentación: Paca por 100 unidades	La Paca X 100 unidades	2

115	52152002	PORTACOMIDA C1 - ALMIDON DE MAIZ	PORTACOMIDA C1 - ALMIDON DE MAIZ: Portacomida C1- Almidon de Maiz empaque ecológica y práctica para tus alimentos, Fabricado con almidón de maíz, un recurso renovable, este portacomidas C-1 de Darnel es biodegradable y compostable, demostrando tu compromiso con el medio ambiente. Su diseño funcional y resistente. PRESENTACIÓN: Paquete por 100 unidades	Paquete por 100 unidades	17
116	24122002	COPA PLASTICA DESECHABLE CON TAPA DE 1/2 ONZA	COPA PLASTICA DESECHABLE CON TAPA DE 1/2 ONZA: Copa plastica con tapa de media onza -15cm. prácticas para salsas, aderezos y pequeños acompañamientos, con tapa de ajuste seguro. Presentación: paquete por 50 unidades	paquete por 50 unidades	34
117	52151901	CAPACILLOS BLANCO CUPCAKES # 3	CAPACILLOS BLANCO CUPCAKES # 3: Recipientes de papel encerado en paquete por 1000 unidades, numero 3 para la elaboración de muffins, color blanco, prensados de papel anti- graso resistentes a temperaturas altas de horneo, empacados en bolsas libres de polvo y humedad. PRESENTACION: Paquete por 1000 unidades	Paquete por 1000 unidades	2
118	14111800	PORTA HAMBURQUESA ECONOMICO	PORTA HAMBURQUESA ECONOMICO : es un elemento diseñado para mantener la temperatura, la frescura y la integridad del producto durante su transporte y consumo. Su función principal es actuar como una barrera contra la grasa y la humedad, evitando que el pan se humedezca o que el usuario se ensucie al manipularlo. Dimensiones: largo 12 cm. y alto 12 cm aproximadamente. PRESENTACIÓN: Paquete de 100 unidades	Paquete de 100 unidades	17

119	48101802	VISUAL PACK CUPCAKE POR 12 CAVIDADES	VISUAL PACK CUPCAKE POR 12 CAVIDADES . Contenedor Plastico para un Cup cake por 12 cavidades de plastico. Dimenciones: largo 22 cm, ancho 17,8; alto 7cm. Medidas aproximada de la cavidades: alto 6cm diametro 4,5 cm. Color cristal trasparente. PRESENTACIÓN: unidad por 12 cavidades	unidad por 12 cavidades	50
120	50112009	LONGANIZA DE CERDO	LONGANIZA DE CERDO: Producto cárnico artesanal crudo, fresco y embutido, elaborado a base de carne de cerdo, carente de viscosidad o manchas que denoten daño microbiano, de olor característico a condimentos de longaniza fresca, de color blanco ocre, de textura consistente sin llegar a estar apelmazado de marcas reconocidas en el mercado. el producto debe ser entregado refrigerado en bolsa apta para alimentos, entre 2.5° C y 4° C de temperatura. PRESENTACION: empacada al vacio por 500 gr	libra por 500 g	330
121	50111515	PECHUGA DE POLLO	PECHUGA DE POLLO: Pieza de pollo entera marinada (inyección con agua, sal y fosfato) con respectiva piel, no debe presentar quemaduras por frío, de color rosa intenso, olor característico a pollo fresco. Debe estar Libre de residuos químicos, suciedad y plumas, carente de presentar hematomas o manchas que denoten daño microbiano. El producto debe ser entregado congelado a una temperatura de -18C°. Debe contener registro INVIMA, fecha de vencimiento de 2 meses a partir de la fecha de entrega. Mantener la cadena de frio. PRESENTACION: Empacado en bolsa apta para empacado de alimentos por la cantidad de gramos requerida	Unidad por 700 g	57

122	50112009	JAMON DE CERDO	JAMON DE CERDO: Producto cárnico procesado tipo salsamentaría, cocido, elaborado con carne de cerdo, de color rosado pálido, textura blanda compacta, forma de la tajada cuadrada, sin presencia de manchas o viscosidades en su superficie, carente de humedad excesiva, El producto debe ser presentado, Empaque resellable zip pak, rotulado con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, ingredientes. de marca reconocida en el mercado, Debe contener registro INVIMA, fecha de vencimiento de 1 mes a partir de la fecha de entrega, refrigerado entre 2.5° y 4° C de temperatura, Mantener cadena de frio. PRESENTACION: Empaque Resellable de 450 gr contiene 22 tajadas	Empaque Resellable de 450 g. (22 tajadas)	35
123	50112009	TOCINETA DE CERDO AHUMADO	TOCINETA DE CERDO AHUMADO: Producto Derivado cárnico procesado, elaborado con el costillar deshuesado del cerdo, de características curado, ahumado, cocido, no embutido, presentado en finas láminas, de color rosa intenso con vetas blanquecinas, sometido a tratamiento térmico. El producto debe ser entregado refrigerado entre 2.5° y 4° C de temperatura, , Empacado al vacío. Debe contener registro INVIMA, fecha de vencimiento de 1 mes a partir de la fecha de entrega. Mantener la cadena de frio. PRESENTACION: Paquete por 400 g (contiene 22 tajadas)	Paquete por 400 g (22 tajadas)	50

124	50111513	CARNE DE RES MOLIDA MAGRA	CARNE DE RES MOLIDA MAGRA: Carne de res de primera calidad Carne vacuna 100% . Sometida a proceso de molido, desprovista de exceso de materia grasa, de color rojo brillante sin manchas y olor característico agradable de la carne fresca. El producto debe ser entregado refrigerado entre 2.5° y 4° C de temperatura. PRESENTACION: Empacado en bolsa plástica de polietileno apta para empacado de alimentos por la cantidad de gramos requerida	LIBRA	580
125	50111513	COSTILLA DE RES CARNUDA	COSTILLA DE RES CARNUDA: Corte rico en fibra muscular y hueso con una composición de un máximo de 20% de grasa, 60% carne y el 20% puede llegar a ser hueso, corte hecho con sierra para evitar astillar el hueso, de color rojo brillante sin manchas, firme al tacto, de olor característico agradable de la carne fresca. El producto debe ser entregado refrigerado entre 2.5° y 4° C de temperatura. PRESENTACION: Empacado porcionado en trozos en bolsa apta para empacado de alimentos por la cantidad de gramos requerida	LIBRA	20
126	50111513	SOBREBARRIGA DE RES GRUESA	SOBREBARRIGA DE RES GRUESA. Corte de res localizado en la parte central del animal, rico en fibra muscular, con presencia de tejido conectivo y adiposo, El corte debe presentarse entero de la parte más gruesa de la misma, olor y color característico de la carne de res fresca, textura dura y firme al tacto, El producto debe ser entregado refrigerado entre 2.5° y 4° C de temperatura. PRESENTACION: Empacado sin porcionar en bolsa plástica de polietileno apta para empacado de	LIBRA	20

			alimentos por la cantidad de gramos requerida		
127	50111513	CARNE DE PIERNA DE RES	CARNE DE PIERNA DE RES: Corte de res de primera calidad, centro de pierna, desprovisto de hueso, libre de tejido conectivo y exceso de grasa, color rojo brillante sin manchas, firme al tacto, de olor característico agradable de la carne fresca. El producto debe ser entregado refrigerado, entre 2.5° y 4° C de temperatura. PRESENTACION: Empacado en bolsa apta para empacado de alimentos por la cantidad de gramos requerida	LIBRA	28
128	11131605	HUESO DE RES, AGUJAS	HUESO DE RES, AGUJAS: Hueso de bovino de agujas, troceado libre de excesos de grasa adherida, coágulos y suciedad, corte hecho con sierra para evitar astillar el hueso, carente de manchas que denoten presencia bacteriana, de color y olor característico fresco. El producto debe ser entregado refrigerado entre 2.5° y 4° C de temperatura. PRESENTACION: Empacado porcionado en bolsa apta para empacado de alimentos por la cantidad de gramos requerida	LIBRA	12

129	50111514	LOMO DE CERDO	LOMO DE CERDO: Corte de cerdo de primera calidad, extraído de la parte superior del lomo del porcino, libre de tejido conectivo y nervioso, textura blanda, firme al tacto, de color rosado pálido brillante y olor característico agradable de la carne fresca, sin manchas que denoten deterioro, el producto debe presentarse recubierto con un 5% de grasa en su superficie. El producto debe ser entregado refrigerado, entre 2.5° y 4° C de temperatura. PRESENTACION: Empacado sin porcionar en bolsa plástica de polietileno apta para empacado de alimentos por la cantidad de gramos requerida	LIBRA	31
130	50112009	TOCINO	TOCINO: Piel de cerdo cubierta por tejido adiposo con presencia de tejido epitelial, brillante y húmedo, olor y color característico de frescura, color blanquecino, textura blanda, firme al tacto, superficie sin viscosidad, sin presencia de elementos extraños (pelos), debe contener un 50% de grasa. El producto debe ser entregado refrigerado, entre 2.5°C y 4° C de temperatura. Empacado en bolsa apta para empacado de alimentos por la cantidad de gramos requerida sin porcionar. PRESENTACION: Libra por 500 gr	Libra por 500 gr	60
131	50202301	AGUA EN BOTELLA PET	AGUA EN BOTELLA PET: Agua pura cristal. Liquido transparente con sabor a agua mineral, rotulado con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales), fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, envase de polipropileno. Fecha de vencimiento no inferior a 30 dias. Presentación: pet por 24 unidades en botella por 300 ml.	Pet por 24 unidades en botella por 300 ml.	45

132	50202301	AGUA EN BOTELLA PET	AGUA EN BOTELLA PET: Agua pura cristal. Liquido transparente con sabor a agua mineral, rotulado con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales), fecha de fabricación, lote de producción, peso neto, envase de polipropileno. Fecha de vencimiento no inferior a 30 dias. Presentación: pet por 24 unidades en botella por 600 ml.	Pet por 24 unidades en botella por 600 ml.	60

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

La oferta deberá contener todas las especificaciones esenciales requeridas en este numeral, garantizar que los elementos y materiales sean de primera calidad, nuevos, libres de defectos, vencimientos e imperfecciones y cumplir con las respectivas normas de calidad en el caso en el que aplique. En caso de presentarse inconsistencias, el contratista deberá reemplazar o restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, los elementos que resulten defectuosos o de mala calidad o con especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos por la entidad, sin costo adicional para la entidad. Si el PROVEEDOR no restituye los elementos defectuosos dentro del tiempo señalado por el SENA, este podrá declarar el siniestro de incumplimiento y/o a solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato.

El proponente debe entregar los mismos productos ofertados en el evento de resultar adjudicatario del contrato.

El SENA podrá adjudicar el proceso contractual hasta por la totalidad del presupuesto oficial asignado, por lo tanto, el oferente que cumple con los requerimientos habilitantes sea el primero en el orden de elegibilidad y sea con quien se contrate, de ser el caso acepta aumentar la cantidad de algunos ítems ofertados, según lo establezca la entidad hasta copar la totalidad del presupuesto oficial del presente proceso contractual. El proponente se obliga a entregar los bienes adicionales de los ítems que sean indicados por el Centro de formación, bajo las mismas condiciones de precio final y calidad indicadas en el presente proceso contractual.

Los artículos deben cumplir con las siguientes 4 principales características:

- Buen Aspecto: Hace referencia a la apariencia física de los artículos y que es posible captar a través de la visión.
- Adecuada contextura: Es la textura de disposición de las partes que componen un todo y que son percibidas por el tacto.
- Marca e identificación reconocida: Signo gráfico que hace referencia a la procedencia del artículo, es el principio de identidad visual del mismo en los casos que aplique.
- Óptima calidad: Diferenciación de tipo cualitativo y cuantitativo en relación con el atributo requerido, en cuanto a cumplir con las necesidades de uso, duración y garantía relacionados con la entidad.

Los productos deberán poseer certificación de importación en caso de requerirse.

Cumplir con la ficha técnica ofertada.

- Cumplir con la garantía técnica y tiempo de respuesta ofertado.
- Realizar las entregas en los tiempos establecidos.
- Garantizar que los materiales de formación lleguen en perfectas condiciones.
- No sustituir ninguno de los elementos objeto del suministro.
- El contratista deberá tener en cuenta el transporte del personal y de los elementos necesarios para el desarrollo del objeto del contrato.
- Presentar evidencias fotográficas de la entrega de los materiales.
- Atender el manual de requisitos ambientales para la compra de productos y servicios emitido por la Dirección de Planeación y Direccionamiento Corporativo de la Dirección General, el cual establece la implementación de compras con ambientales y herramientas para mejorar el conocimiento de las compras sostenibles en el marco de consumo responsable, en lo que aplique al presente proceso contractual.
- Dar Cumplimiento a las políticas, programas y controles operativos que suscriba subsistema
- de gestión ambiental SENA, para logar el cumplimento de los resultados previstos, incluida la mejora de su desempeño ambiental, de conformidad a la normatividad que para el efecto aplica como La Ley 99 de 1993; Decreto 1076 de 2015 y certificación ISO 14000, 1:2015, ISO 9001:2015.
- 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, de lo cual el supervisor será garante de conformidad a la normatividad que para el efecto aplica como el Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Titulo 4, capítulos 1, 2, 3, y 6, Artículo 2.2.4.1.3, Artículo 2.2.4.6.1, Artículo 2.2.4.6.4, Artículo 2.2.4.6.8; Resolución 0312 de 2019 Ministerio del Trabajo

2.8 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.8.1 Obligaciones generales del contratista

1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
2) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3) Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.
4) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
6) Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.
7) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.

8) Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el Representante legal o la persona natural. **El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.**
9) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.
10) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.
11) Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.
12) Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.
13) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.
14) Restituir al SENA, al finalizar el contrato, los elementos que haya colocado a su disposición para el desarrollo del objeto contractual, en caso que se hayan suministrado.
15) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.8.2 Obligaciones específicas del contratista

1) Garantizar que los precios que figuran en la propuesta son comerciales, que no trasgreden ninguna regulación y que no serán aumentados ni recargados de ninguna forma.
2) El transporte, cargue, descargue de los productos requeridos, serán asumidos por el contratista sin costo adicional para el SENA, por cuanto se entiende que los precios ofertados se encuentran incluido el valor del transporte.
3) Proveer los insumos objeto del presente contrato con sus respectivas etiquetas cuando aplique o sellos donde se puede determinar la información general y nutricional de los mismos.
4) La fecha de vencimiento deberá cumplir con los tiempos establecidos en la ficha técnica.
5) Para los productos que apliquen, el contratista deberá suministrar los productos con registro sanitario.
6) El contratista deberá tener en cuenta el debido transporte de los productos, con vehículo rotulado o etiquetado para transporte de alimentos, de acuerdo con Resolución 5109 de 2005; así como presentar un empaque adecuado conservando la cadena de frio (refrigeración y/o congelación), el supervisor del contrato así lo exigirá.
7) 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.
8) 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.

9) 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.
10) 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.
11) Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.
12) Los bienes deben ser entregados en los lugares establecidos en el presente documento, para esto el proveedor debe contar con el personal necesario en los días de la entrega de los insumos.
13) El contratista deberá permanecer en el lugar de la entrega mínimo dos (2) horas; ya que se debe realizar verificación de los productos y hacer la entrega total de los materiales, sin demoras ni contratiempos.
14) El contratista deberá realizar entrega de las “carnes” en presentación y gramaje de acuerdo a lo solicitado por el supervisor.
15) Reemplazar a sus expensas, sin costo alguno para el SENA, todos los insumos que resulten de mala calidad, dentro de un plazo máximo de cuarenta y ocho (48) horas.
16) Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos vigente, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto.
17) El vehículo utilizado para el transporte de los productos a cada una de las sedes indicadas en cumplimiento del objeto contractual deberá encontrarse inscrito ante la autoridad sanitaria correspondiente del ente territorial, de igual manera contar concepto sanitario favorable vigente, este documento podrá ser exigido por supervisor del contrato en virtud del seguimiento, vigilancia y control del mismo.
18) Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos de la curva técnica de seguridad y Salud en el Trabajo con lineamientos para restaurantes y cafeterías y/o versiones que lo constituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA).
19) De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, se solicita 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 pública.

2.8.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

2.8.3.1. 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.

2.8.3.2. Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima.

2.8.3.3. 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.

2.8.3.4. Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos:

- Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales.
- Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.

2.8.3.5. Alimentos Refrigerados y/o Congelados

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

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

2.8.3.6. 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.

2.8.3.7. 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.

2.8.3.8. Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya:

* Estadísticas de accidentalidad de acuerdo con resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad
* Acta de entrega de elementos de protección personal

2.8.3.9. Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima de los productos que apliquen.

2.8.4 Obligaciones ambientales del contratista

1) El contratista, una vez adjudicado el proceso, se obliga a atender el manual de requisitos ambientales para la compra de productos y servicios emitido por la Dirección de Planeación y Direccionamiento Corporativo de la Dirección General, el cual establece la implementación de compras con criterios ambientales y herramientas para mejorar el conocimiento de las compras sostenibles en el marco de consumo responsable, en lo que aplique al presente proceso contractual.

2) Entregar las fichas de datos de seguridad suministrada por el fabricante, comercializador o importador acorde con lo definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos

   Nota: Las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la Resolución 773 de 2021 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años)

2.8.5 Obligaciones del SENA

1) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
2) Rechazar los bienes y/o servicios cuando estos no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.
3) Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el contratista, con ocasión de la correcta ejecución del negocio jurídico suscrito.
4) Suministrar la información que previamente requiera el contratista en relación con el objeto del presente contrato.
5) Suscribir conjuntamente con el contratista y/o la Interventoría las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
6) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar. Para tal efecto, el Supervisor dará aviso oportuno al ordenador del

gasto o a su delegado, sobre la ocurrencia de hecho constitutivo incumplimiento o mora de las prestaciones contratadas.

7) Informar al proveedor la forma como se deben presentar las facturas o documento equivalente.
8) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.9 PLAZO DE EJECUCIÓN

El término de ejecución del negocio jurídico será hasta el 15 DE NOVIEMBRE DE 2026. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

2.10 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será la ciudad de Tunja- Centro de Gestión Administrativa y Fortalecimiento Empresarial SENA regional Boyacá, dirección: Calle 19 No 12-29.

ENTREGAS:

El cronograma de ejecución del contrato se proyectará teniendo en cuenta el plazo de ejecución el cual se establece hasta el 15 de noviembre de 2026, por lo tanto y de acuerdo con el análisis realizado este se establecerán entregas periódicas; y entregará los materiales formación en Escuela de Gastronomía y Turismo, con dirección carrera 1 No. 67 – 110 Barrio Capitolio - Tunja y Centro de Gestión Administrativa y Fortalecimiento Empresarial SENA regional Boyacá, dirección: Calle 19 No 12-29

El supervisor enviará con anticipación las cantidades de productos que se deberán entregar en las fechas establecidas.

2.11 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la ciudad de Tunja - Centro de Gestión Administrativa y Fortalecimiento Empresarial SENA regional Boyacá, dirección: Calle 19 No 12-29, municipio de Tunja, Departamento de Boyacá.

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
PAGOS PARCIALES	**De acuerdo con las entregas**	El SENA pagará el valor del contrato en PAGOS PARCIALES, de conformidad con el avance del contrato, con fundamento en la circular interna 055 de 2021, Circular interna 182 de 2021 y Resolución interna 042, de conformidad con el flujo del Plan mensualizado de caja PAC emanado del ministerio de Hacienda y crédito Público, el derecho legal a turno y previo a la presentación de los siguientes documentos: - RUT con fecha de Impresión o generación no mayor a 180 días. (Para el primer 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
		- Soporte de pago se seguridad social del mes anterior del periodo objeto de cobro - Certificación de pago de aportes parafiscales no mayor a 30 días, firmada por el Revisor Fiscal o representante legal, para personas Jurídicas. (en el caso de firma de Revisor fiscal, adjuntar copia de cedula, tarjeta profesional y antecedentes JCC.) - Certificación cuenta bancaria del beneficiario del pago no mayor a 30 días, únicamente en el primer desembolso o cuando se presenten solicitudes de cambio de cuenta por parte del contratista con el otro sí respectivo - Factura de Venta o Documento equivalente en original, cumpliendo con todos los requisitos de Ley. Para el caso de adquisición de bienes se requiere el detalle de costo de adquisición. - Se debe discriminar el IVA por cada Concepto. - Para el caso de Factura electrónica se requiere que esta incluya el Código QR. - Copia resolución de Facturación -DIAN - Estampillas Pro UPTC. del UNO POR CIENTO (1%) del valor a girar antes de IVA. - En cumplimiento de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, y la Ordenanza 030 del 25 de octubre de 2005 y el informe de supervisión expedido por la persona designada por el Centro. El SENA efectuará las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista debe cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. 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. Todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato, incluidas la constitución de la garantía única de cumplimiento, son de cargo exclusivo del CONTRATISTA

2.13 PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	**SI:**	.	**NO:**	x	

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:	
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designar **por escrito el supervisor del contrato**, así como el apoyo técnico quiénes verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.	

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN

Mínima cuantía

3.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

El proceso que se adelanta se realizará con fundamento en el artículo 209 de la Constitución Política, y normas de derecho privado como el derecho civil y comercial o de naturaleza especial, e igualmente lo pactado en ejercicio del principio de autonomía de la voluntad de las partes contratantes, el Estatuto General de Contratación Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 2069 de 2020, Decreto 1082 de 2015, Decreto 1860 de 2021 y demás normatividad aplicable.

Adicionalmente, se aclara que dentro del presente proceso de selección le serán aplicables todas las demás normas concordantes y reglamentarias sobre la materia, que rijan o lleguen a regir aspectos del proceso de selección.

Teniendo en cuenta el presupuesto oficial asignado para este proceso, el cual no supera el 10% de la menor cuantía, el proceso se enmarca en las estipulaciones contenidas en la Ley 80 de 1993, el artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, el cual establece las modalidades de selección y la procedencia de cada una de ellas, el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 y los artículos 30, 31, 32 34 y 35 de la ley 2069 de 2020. Reglamentada por el Decreto 1860 de 2021, el cual regula el procedimiento para la modalidad de selección de MÍNIMA CUANTÍA en el que se encuentran inmersas las disposiciones particulares que se refieren a la contratación con Mipyme; los criterios diferenciales para Mipyme, y la definición y los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres; las convocatorias limitadas a Mipyme; el 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; así como la acreditación de los factores de desempate previstos en la Ley de Emprendimiento.

El artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, establece:

“ARTÍCULO 94. TRANSPARENCIA EN CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA. Adiciónese al artículo 2 de la ley 1150 de 2007 el siguiente numeral:

La contratación cuyo valor no excede del 10 por ciento de la menor cuantía de la entidad independientemente de su objeto, se efectuará de conformidad con las siguientes reglas:

a. Se publicará una invitación, por un término no inferior a un día hábil, en la cual se señalará el objeto a contratar, el presupuesto destinado para tal fin, así como las condiciones técnicas exigidas.

b. El término previsto en la invitación para presentar la oferta no podrá ser inferior a un día hábil.

c. La entidad seleccionará, mediante comunicación de aceptación de la oferta, la propuesta con el menor precio, siempre y cuando cumpla con las condiciones exigidas.

d. La comunicación de aceptación junto con la oferta constituyen para todos los efectos el contrato celebrado, con base en lo cual se efectuará el respectivo registro presupuestal.

Parágrafo 1. Las particularidades del procedimiento aquí previsto, así como la posibilidad que tengan las entidades de realizar estas adquisiciones en establecimientos que correspondan a la definición de "gran almacén" señalada por la Superintendencia de Industria y Comercio, se determinarán en el reglamento que para el efecto expida el Gobierno Nacional.

Parágrafo 2. La contratación a que se refiere el presente artículo se realizará exclusivamente con las reglas en él contempladas y en su reglamentación. En particular no se aplicará lo previsto en la Ley 816 de 2003, ni en el artículo 12 de la Ley 1150 de 2007."

parágrafo 3. <Parágrafo adicionado por el artículo 42 de la Ley 1955 de 2019. El nuevo texto es el siguiente:> En aquellos eventos en que las entidades estatales deban contratar bienes o servicios de características técnicas uniformes que se encuentren en un acuerdo marco de precios y cuyo valor no exceda del diez por ciento (10%) de la menor cuantía, las entidades deberán realizar la adquisición a través de la Tienda Virtual del Estado Colombiano, siempre que el bien o servicio esté disponible por ese medio.

Las entidades que no se encuentren obligadas a hacer uso del acuerdo marco de precios igualmente podrán utilizar esta figura antes que la selección por mínima cuantía.

El presente proceso se realiza en atención a la normatividad aplicable y a la circular 01-3-2025-000005 del 14 de enero de 2025 se precisan las cuantías para la vigencia de 2024 en materia de Contratación Estatal para el SENA de la siguiente manera:

3.2 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

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

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

El umbral de Mipymes para el 2025 es de $533.287.768,00.

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

3.2.1 Forma de acreditación

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

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

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

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

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

Para efectos de la limitación a Mipyme, los proponentes aportarán la copia del Registro Mercantil, del Certificado de Existencia y Representación Legal o del Registro Único de Proponentes, según corresponda conforme a las reglas precedentes, con una fecha de máximo de sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del Proceso de Contratación para el inicio del plazo para solicitar la convocatoria limitada.

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

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

El valor estimado del (de los) contrato(s) será hasta por la suma de **SETENTA Y TRES MILLONES DE PESOS M/CTE.($73.000.000.00),** IVA incluido, cuando a ello hubiere lugar, y demás impuestos, costos directos e indirectos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal o de carácter legal.

4.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

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

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

4.2 ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO			
PRESUPUESTO [Marque “X” el rubro a partir del cual será vinculado el contrato]		**RUBRO**	**VALOR**
Inversión	X	C-3603-1300-20-20305C-3603024-02	SETENTA Y TRES MILLONES DE PESOS M/CTE ($73.000.000) M/CTE
Funcionamiento			

AFECTACIÓN DE GASTO							
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**
8826	2026-04-20	2026-12-31	930534 CENTRO DE GESTION ADMINISTRATIVA Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL- BOYACA - PRODUCCION CENTROS	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	NACION	SETENTA MILLONES DE PESOS M/CTE.	$70.000.000
8826	2026-04-20	2026-12-31	930542 CENTRO DE GESTION ADMINISTRATIVA Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL- BOYACA - BIENESTAR APRENDICES	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - FORTALECIMIENTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL Y EL RECONOCIMIENTO DE SABERES PREVIOS CON ÉNFASIS EN POBLACIONES CAMPESINAS Y POPULARES EN COLOMBIA NACIONAL	NACIÓN	TRES MILLONES DE PESOS M/CTE.	$3.000.000
VALOR TOTAL DEL CDP SETENTA Y TRES MILLONES DE PESOS M/CTE ($73.000.000) M/CTE							

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

5.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN

El proceso se adjudicará de manera total a la oferta con menor valor, siempre que cumpla con los requisitos jurídicos, técnicos y financieros y se realizará hasta por el valor total del presupuesto oficial.

5.1.1 Lotes

"NO APLICA"

5.2 REQUISITOS HABILITANTES

5.2.1 De capacidad jurídica

Podrán participar en el proceso de selección todas las personas naturales y jurídicas nacionales o extranjeras, individualmente o en forma conjunta bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal, cuya actividad comercial u objeto social esté relacionado con el objeto a contratar en el proceso de selección de conformidad con lo establecido en el artículo 99 del Código de Comercio, que estén legalmente constituidas (personas jurídicas), que cumplan con todos los requisitos exigidos en el presente documento y que no se encuentren dentro de las inhabilidades e incompatibilidades previstas en la Constitución Política de Colombia y en la Ley. **Este último hecho se debe expresar bajo la gravedad de juramento, en la carta de presentación de la propuesta.**
El oferente podrá presentar oferta de las siguientes maneras:

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

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

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

Propuesta de Personas jurídicas extranjeras

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

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

Con tal fin se protocolizará en la notaría del respectivo circuito prueba idónea de la existencia y representación de dichas personas jurídicas y del correspondiente poder. Un extracto de los documentos

protocolizados se inscribirá en el registro de la respectiva Cámara de Comercio del lugar. Para este caso, los proponentes deberán presentar con las propuestas el documento que acredite tal situación.

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

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

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

5.2.1.1 Formato – Carta de presentación de la oferta

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

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

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

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

5.2.1.2 Documento de identificación

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

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

5.2.1.3 Documento que acredite la situación militar definida

no aplica

5.2.1.4 Certificado de existencia y representación legal

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

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

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

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

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

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

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

Si la propuesta es presentada por persona natural

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

Si la oferta es presentada por persona jurídica extranjera

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

5.2.1.5 Documento de constitución del consorcio o la unión temporal

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

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

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

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

k) Se anexarán los documentos de constitución y representación legal de cada uno de sus integrantes y de sus representantes legales, de conformidad con los términos establecidos en el presente estudio previo.

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

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

5.2.1.6 Registro Único de Proponentes (RUP)

No aplica

5.2.1.7 Registro Único Tributario (RUT)

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

5.2.1.8 Certificación de pago a seguridad social y aportes parafiscales

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

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

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

Personas jurídicas singular o plural

El proponente, persona jurídica singular o plural, debe presentar la información establecida en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES** suscrito por el revisor fiscal, de acuerdo con los requerimientos de ley o por el representante legal, bajo la gravedad del juramento, cuando no se

requiera revisor fiscal. En el documento deberá constar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje y al Fondo Nacional de Formación Profesional para la Industria de Construcción, cuando a ello haya lugar.

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

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

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

Personas naturales

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

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

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

5.2.1.9 Garantía de seriedad de la oferta

“NO aplica”.

5.2.1.10 Certificado de antecedentes fiscales – CGR

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

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

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

5.2.1.11 Certificado de antecedentes disciplinarios – PGN

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

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

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

5.2.1.12 Certificado de antecedentes judiciales

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

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

5.2.1.13 Certificado del Registro nacional de medidas correctivas

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

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

5.2.1.14 Certificado de Registro de inhabilidades por delitos sexuales

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

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

5.2.1.15 Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM

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

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

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

5.2.1.16 Carta De Compromiso Compra Alimentos Pequeños Productores: El proponente debe presentar carta de compromiso en donde se obliga a promover la adquisición de bienes provenientes de pequeños productores, asociaciones campesinas, economía popular o productores locales que se encuentren dentro del listado de la Gobernación de Boyacá, en el marco de la ejecución del contrato, siempre que estos cumplan con las condiciones técnicas, sanitarias, logísticas y de calidad exigidas por la entidad.

Para tal efecto, el contratista deberá procurar que un porcentaje de los insumos adquiridos durante la ejecución contractual provenga de estos actores, priorizando la compra local y regional, sin que ello afecte la continuidad, oportunidad y calidad del suministro requerido. Lo anterior de conformidad con lo establecido en la Ley 2046 de 2020.

5.2.1.17 Acuerdo De Confidencialidad De La Información: El proponente debe suscribir el ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN **(formato anexo)** el cual, tiene por objeto establecer los términos, condiciones y principios bajo los cuales la PARTE RECEPTORA se obliga a garantizar la confidencialidad, reserva, integridad, custodia y uso adecuado de toda la información a la que tenga acceso, directa o indirectamente, proporcionada por el SENA en el marco de cualquier relación contractual, convenio o de cooperación que llegue a existir entre las partes.

5.2.1.18 ***EXPERIENCIA***

Los interesados en participar en el presente proceso deberán acreditar la experiencia mediante la presentación de contratos y/o certificaciones con entidades públicas y/o privadas cuyo objeto sea similar al presente proceso es decir ADQUISICIÓN Y/O SUMINISTRO Y/O VENTA DE CARNICOS Y/O ABARROTES Y/O SIMILARES de conformidad con la siguiente tabla:

NÚMEROS DE CONTRATOS CON LOS CUALES EL OFERENTE CUMPLE CON LA EXPERIENCIA ACREDITADA	**VALOR MÍNIMO A CERTIFICAR DEL PRESUPUESTO OFICIAL**
De 1 hasta 2	75%
De 3 hasta 4	120%
De 5 en delante	150%

IMPORTANTE: SI LOS CONTRATOS INCLUYE LOS ÍTEMS ADQUISICIÓN Y/O SUMINISTRO Y/O VENTA DE CARNICOS Y/O ABARROTES Y/O SIMILARES, el valor de estos ítems debe cumplir con los porcentajes acá indicados

El oferente debe acreditar experiencia mínima, para lo cual debe diligenciar el respectivo formulario publicado en la plataforma SECOP II.

a. La información suministrada, se entiende bajo la gravedad del juramento y debe ser correlativa a la documentación aportada.

b. El formulario debe ir firmado por el representante legal del proponente y/o suplente.

c. Anexo de los soportes que demuestren la acreditación de la experiencia requerida en el **FORMATO N.º 6**

Para la presentación de las certificaciones debe tenerse en cuenta suministrar como mínimo la siguiente información:

• Nombre, valor y objeto del contrato el cual debe ser igual o similar al del presente proceso de selección.

• Documento que especifique el cumplimiento del contrato y si dentro de la ejecución del mismo se presentaron o no observaciones (de calidad o cumplimiento) y si las mismas fueron subsanadas.

Si presenta copias de contratos, aportar copia de acta de recibo a satisfacción y/o liquidación.

NOTA 1: En caso de contratos con particulares, se deberá aportar Facturas, siempre y cuando cumplan con las formalidades de ley y se encuentren debidamente registradas y autorizadas ante la DIAN como autoridad competente.

Nota 2: Cuando el SENA REGIONAL BOYACÁ en desarrollo de la verificación técnica se requiera documentos adicionales del oferente, podrá solicitar los que considere necesarios para el esclarecimiento de la información tales como, anexos específicos o cualquier otro soporte requerido por el SENA REGIONAL BOYACÁ.

Así mismo, requerir las aclaraciones que considere necesarias, siempre que con ello no se violen los principios de igualdad y transparencia de la contratación, sin que las aclaraciones o documentos que el oferente allegue a solicitud del SENA REGIONAL BOYACÁ puedan modificar, adicionar o complementar la oferta.

ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA EN LA MODALIDAD DE CONSORCIO Y/O UNIÓN TEMPORAL:

Cuando se trate de consorcios o uniones temporales se requiere que se acredite la experiencia en forma conjunta y que al menos uno de sus integrantes cumpla con el requisito descritos en las especificaciones objeto del presente proceso. En todo caso la sumatoria de los porcentajes de acreditación de la experiencia especifica individual de los integrantes deberá ser igual o superior al cien por ciento (100%) de los requisitos solicitados.

Cuando las actividades correspondientes hayan sido ejecutadas por el proponente o por uno de sus miembros bajo la modalidad de consorcio o unión temporal, pero en tal caso sólo se tendrá en cuenta como experiencia del proponente o de uno de sus miembros, aquella referida al porcentaje de participación que el proponente hubiera tenido en el grupo o asociación que ejecutó la actividad.

Igualmente, el proponente deberá declarar bajo la gravedad de juramento que la experiencia que acredita corresponde exactamente a los servicios ejecutados por él de manera directa, o que se han desarrollado mediante subcontratos, pero asumiendo directamente la responsabilidad por los mismos.

EL SENA REGIONAL BOYACÁ se reserva el derecho de verificar la información aportada, y no será tenida en cuenta aquella que se pueda establecer que no es cierta.

EL SENA, se reserva el derecho de verificar y solicitar durante el traslado a observaciones a las evaluaciones, la información y soportes que considere necesarios para verificar la información presentada.

5.2.2 De carácter técnico

5.2.2.1 FICHAS TÉCNICAS.

Los oferentes deberán presentar la ficha técnica describiendo la especificación de los insumos a contratar donde se evidencia las especificaciones técnicas de calidad y cantidad; así mismo el oferente deberá relacionar las MARCAS de los elementos; los cuales deben ser de MARCA reconocida y de calidad, a fin de suministrar más información de los elementos ofertados a este CEGAFE y evitar que se suministren productos re envasados o de mala calidad que afecten la salud de las personas. (La entidad se reserva el derecho de rechazar la oferta cuando los productos no cumplan con especificaciones técnicas de calidad)

5.2.2.2 MARCAS:

El oferente se compromete a que los elementos ofertados son de marcas reconocidas, que garanticen que los elementos y materiales sean de buena calidad, libres de defectos e imperfecciones y que los envases cumplen con el gramaje y/o volumen mínimo requerido en la ficha técnica; para lo cual allegara certificación suscrita por el representante legal y/o persona natural según aplique.

5.2.2.3 REGISTROS INVIMA:

El oferente se compromete a allegar los registros INVIMA para los elementos ofertados, suscribiendo carta de compromiso, que en caso de resultar adjudicatario previo a la entrega presentara los registros Invima al supervisor del contrato; razón por la cual el oferente allegara certificación suscrita por el representante legal y/o persona natural según aplique

5.2.2.4 TRANSPORTE:

El proponente garantizará la calidad de los bienes suministrados, para lo cual presentara certificado en el que se compromete a que en caso de resultar adjudicatario presentara los documentos y requisitos que

garanticen la calidad de los mismos, tales como el trasporte de los bienes en vehículos dispuestos tal fin y cadena de frio; para lo cual el oferente allegara certificación suscrita por el represéntate legal y/o persona natural según aplique

5.2.2.5 GARANTÍA TÉCNICA

De acuerdo con lo establecido en los artículos 7 al 17 de la Ley 1480 del 12 de octubre 11 "Por medio de la cual se expide el Estatuto del Consumidor y se dictan otras disposiciones", el proponente deberá anexar la garantía técnica y término de respuesta a los requerimientos suscrita por el representante legal o su apoderado así:

a. Que ampare la calidad del insumo a adquirir
b. Que ampare las especificaciones técnicas del insumo ofertado
c. Que cubra el producto terminado y/o la calidad del del insumo ofertado
d. Que sea por un término no inferior a un (1) meses contados desde el momento de la entrega a satisfacción del del insumo ofertado.
e. Que garantice efectuar el cambio inmediato del insumo ofertado cuando lleguen a presentar defectos, o que no reúnan las condiciones necesarias para que se realicen de manera idónea las actividades necesarias para las cuales será utilizado el bien y/o servicio.

NOTA: Esta garantía debe ser aportada por el oferente en documento independiente debidamente suscrito por el representante legal

5.2.2.6 TÉRMINO DE RESPUESTA DE LA GARANTÍA TÉCNICA.

El término de respuesta de la garantía técnica no debe ser superior de (2) días calendario para los insumos, contados a partir del requerimiento realizado al contratista por parte del SENA.
i. Estarán a cargo todos los costos en que deba incurrir para el cumplimiento de su deber de garantía.
ii. El material de reposición debe ser entregado en el mismo lugar de entrega del elemento inicial.
iii. El contratista debe responder por la garantía mínima presunta por vicios ocultos.

NOTA: Los términos de garantía técnica y el tiempo de respuesta de la misma, deberán ser aportados en documento independiente debidamente firmado por el representante legal o quien haga sus veces mediante poder.

5.2.2.1 <u>De seguridad y salud en el trabajo</u>

Criterios para Compra de alimentos, insumos o materias primas para preparación de alimentos

- Certificado en donde el representante legal se compromete a entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima que le apliquen en el objeto contractual

5.2.2.1.2 Requisitos 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

Para el transporte de alimentos

5.2.2.1.1 Certificado en donde el representante legal se compromete a allegar una vez sea adjudicado el contrato 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.

5.2.2.1.2 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

5.2.2.1. Requisitos transversales precontractuales de SST

- Opción 1:

1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST

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

3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL.

- Opción 2:

1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST

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

3. Certificación de autoevaluación 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 con 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, debe adjuntar el certificado de afiliación voluntaria emitido por la ARL a la cual se encuentre afiliado.

**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."

Otros requisitos precontractuales de SST

5.2.2.6.2 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.

En caso de que al proveedor no le aplique el requisito, deberá presentar la justificación respectiva

5.2.2.2 <u>De gestión ambiental</u>

El contratista se compromete en caso de resultar adjudicatario a atender el manual de requisitos ambientales para la compra de productos y servicios emitido por la Dirección de Planeación y Direccionamiento Corporativo de la Dirección General, el cual establece la implementación de compras con criterios ambientales y herramientas para mejorar el conocimiento de las compras sostenibles en el marco de consumo responsable, en lo que aplique al presente proceso contractual.

El contratista se compromete en caso de resultar adjudicatario a Dar cumplimiento a las políticas, programas y controles operativos que suscriba subsistema de gestión ambiental SENA, para logar el cumplimento de los resultados previstos, incluida la mejora de su desempeño ambiental, de conformidad a la normatividad que para el efecto aplica como La Ley 99 de 1993; Decreto 1076 de 2015 y certificación ISO 14000, 1:2015, ISO 9001:2015.

El contratista se compromete en caso de resultar adjudicatario la entrega de las fichas de datos de seguridad suministrada por el fabricante, comercializador o importador acorde con lo definido en el Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos

Nota: Las Fichas de datos de seguridad deben ser en idioma español, contener los 16 ítems que establece la Resolución 773 de 2021 y estar actualizadas (fechas no superiores a los 5 años)

5.2.3 De carácter financiero

La verificación de cumplimiento de los requisitos financieros estará a cargo del comité evaluador y se analizarán con base en la revisión de cumplimiento de los documentos financieros, presentados por los proponentes, así como la de los demás documentos financieros que conforman la propuesta.

INFORMACIÓN PARA EL SISTEMA INTEGRAL DE INFORMACIÓN FINANCIERA "SIIF" Y CERTIFICACION BANCARIA.

Con el fin de ingresar los datos al Sistema Integral de Información Financiera "SIIF", los proponentes que participen en el proceso de Contratación deben diligenciar el Formulario correspondiente; **anexando Certificación Bancaria con fecha máxima de expedición de 30 días a la presentación de las ofertas**, donde se especifique a nombre de quien, indicación del lugar de la cuenta (Ciudad), de cual ciudad es la cuenta, el número de la cuenta, si es de ahorros o corriente, certificación que se encuentra activa, dicha cuenta será donde se le consignaran los recursos.

En caso de un proponente extranjero, además deberá indicar el nombre del país, ciudad, nombre del banco y número de cuenta bancaria de acuerdo con las normas bancarias vigentes.

En caso de que el Consorcio o Unión Temporal sea adjudicatario de la contratación, debe abrir una única cuenta a nombre del Consorcio o Unión Temporal y presentar la certificación de la misma como requisito previo a la suscripción del contrato.

5.2.3.1 Capacidad financiera

No aplica

5.2.3.2 Capacidad residual

"No aplica".

5.3 REQUISITOS PONDERABLES

“No Aplica”.

5.3.1 Oferta económica

La propuesta económica objeto de evaluación será aquella que determine el precio ofertado en la plataforma SECOP II.

NOTA. En caso de requerirse un anexo en el que se desglosen los ítems, descripciones y precios unitarios que comprenden el valor total de la oferta, la entidad evaluará la oferta contenida en el referido anexo, el cual prevalecerá sobre la información contenida en SECOP II.

Para la presentación de la propuesta económica el oferente deberá tener en cuenta lo siguiente:

a. Deberá diligenciar el formulario de la propuesta económica establecido en la Plataforma – SECOP II.

b. Los precios contenidos en el formulario de la propuesta económica de la Plataforma – SECOP II no estarán sujetos a ajuste alguno.

c. En el evento que se ofrezcan descuentos, éstos no serán considerados para la propuesta.

d. El precio unitario no podrá superar el precio unitario promedio del estudio de mercado; de lo contario, la propuesta será RECHAZADA.

e. Serán revisadas las operaciones aritméticas a que hay lugar en la propuesta económica de la Plataforma – SECOP II, en particular las siguientes:

- La multiplicación de las columnas “Cantidad” por “Valor Unitario”.
  Las sumas correspondientes a la columna “Valor Total”.

6. OTROS ASPECTOS

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

7. ANÁLISIS DE RIESGOS

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

No	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién sele asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la	Responsables por implementar el tratamiento	¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
													Probabilida	Impacto	Valoración	Categoría				
1	GENERAL	INTERNO	PLANEACION	OPERACIONAL	Inadecuada elaboración de estudios y documentos previos	Documentos de la etapa preparatoria deficientes que no se ajustan al objeto y naturaleza del contrato, no presenta reglas claras de participación ni cumple con la totalidad de los criterios que deben contemplarse.	2	4	5	ALTO	CONTRATANTE	• Estudio previo bien elaborado y soportado con estudios de mercado permite una elaboración adecuada de lospliegos de condiciones. • Consultas continúas en los portales que ofrecen información actualizad a en materia contractual, que publican	1	1	2	BAJO	NO	Área técnica y de contratación encargada y/o solicitantes	A través de un estudio previo bien elaborado y soportado de acuerdo con estudios de mercado, análisis de la oferta y la demanda del bien o servicio, observaciones de proponentes interesados a través de correo y comunicaciones internas del proceso.	Antes de la publicación del documento

											Esta info rmación. Procedimient osrevisados y actualizados constante mente								
2	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Falta de conocimiento sobre los insumos requeridos.	Incumpli mi ento de los insumos requeridos en el contrato	2	4	3	MEDIO	COMPA RT I DO	Verificación de los ítems establecidos en la ficha técnica que cumpla con losrequisitos técnicos, que requiere la entidad	1	1	2	BAJO	SI	Grupo de Contra tación	A través de la correcta elaboraci ón delos estudios económicos y el correcto asesoramie nto en la elaboración de la ficha técnica	Antes de la publicació n del docume nto

3	G E	E E	SELECCION	OPERACIONAL	Cuando por motivos que impidan la selección del contratista, por no cumplir los oferentes con los requerimientos establecidos en la invitación publica	Declaratoria de Desierta	2	1	3	B	SENA	• Revisar los requerimientos dados por la Entidad • Cumplir término con actos administrativos y términosde ley y reiniciarel proceso contractual	1	2	3	B	S	Área técnica yde contratación encargada y/o solicitantes	Seguimiento por partedel grupode contratación en los casos enlos que se presenta la situación	Antes de la publicación del documento
4	GENERAL	EXTERNO	SELECCIÓN	ECONÓMICO	Ofertas con precios artificialmente bajos	Transgrede el principio de transparencia y economía propios dela contratación estatal	3	4	4	MEDIO	CONTRATISTA	Dar aplicación al decreto 1082de 2015	1	2	3	BAJO	SI	Comité Evaluador	Seguimiento por partedel grupode contratación en los casos enlos que se presenta la situación	Evaluación del proceso

5	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	REGULATORIO	Variación de la normatividad referente a la ejecución del contrato, la cual incidaEnel costo directo o indirecto del servicio a contratar	Desequilibrio económico Contractual	2	3	2	BAJO	COMPARTIDO	Consulta permanente de l a normatividad	2	3	2	BAJO	SI	Supervisor del contrato	Control permanente por partedel supervisor del contrato	Ejecución del contrato
6	E	E	E	T	Incumplimiento en los tiempos deentrega de los insumos	Incumplimiento del objeto contractual.	4	4	4	A	CONTRATISTA	Contar con suficiente personal, maquinariao insumos para cumplir con Los tiempos de entrega / Aplicar pólizas deser necesario	1	1	2	B	S	Supervisor del contrato / Apoyo Jurídico de la Entidad	Seguimiento durante la ejecución del contrato supervisando continuamente los avances enlos trabajos realizados al igualque verificando que los repuestos a utilizar cumplan con las caracterísi	Ejecución del contrato

																		cas técnicas exigidas enla fich atécnica.	
7	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	TECNICO	Incumplimiento en el suministro de elementos.	Incumplimiento del objeto contractual.	4	4	4	ALTO	CONTRATISTA	Contar con suficiente personal y logística adecuada para cumplir con los tiempos de ejecución /Aplicar pólizas de ser necesario	1	1	2	BAJO	SI	Supervisor del contrato	Seguimiento durante la ejecución del contrato supervisando continuamente los avances.	Ejecución del Contrato

8	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	TECNICO	No suministrar la cantidad y la calidad de los insumosy servicio de acuerdo ala propuesta Presentada	Dificultala ejecución del contrato	3	3	5	MEDIO	CONTRATISTA	Aclararlos requisitos y Especificaciones de los productos yservicios. Documentación o certificaciones adicionales.	1	1	2	BAJO	SI	Supervisor del contrato	Revisiónde los productos al momento de la entrega porparte del Supervisor del contrato, informesde supervisióny recibido aentera satisfacción y Acta de entrada a Almacén	Ejecuciónde Contrato
9	GENERAL	INTERNO	EJECUCIO	OPERACIO	Incumplimiento con la liquidación del contrato.	Incumplimiento al artículo 60de la ley 80 de	1	3	4	BAJO	CONTRATANTE	Control por parte de lasupervisión del contrato	1	1	2	BAJO	NO	Supervisor del contrato y área de	Acta de liquidación debidamente	Etapa poscontractual del contrato
												en los							suscrita por las	

						1993 que trata sobre la liquidaci ónde los contratos estatale s. Los funcionari os respons ables incurrirán en sancion esde tipo disciplin ario y penal.						términos deley para realizar la liquidación respectiva						contrata ción	partes.	

8. GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
N.A	**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)
N.A	**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)
N.A	**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 6 meses más.
x	**Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:** por el (5%) 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 (30%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y 6 meses más.
x	**Calidad del servicio:** por el (30%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y 6 meses más.
N.A	**Protección de los bienes:** por el % del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato.
N.A	**Póliza de Responsabilidad extracontractual:** por un valor asegurado de SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato. (Cuando aplique. Para fijar el valor asegurado debe tenerse en cuenta las cuantías del artículo 2.2.1.2.3.1.17 del decreto reglamentario 1082 de 2015 y el Manual de Contratación vigente de la entidad.

9. ACUERDOS COMERCIALES

[Indique si el proceso está cobijado por Acuerdos Comerciales]		**Entidad Estatal cubierta**	**Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial**	**Excepción Aplicable al Proceso de Contratación**	**Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial**
		SI/NO	SI/NO	SI/NO	SI/NO
Alianza Pacífico	Chile	SI	SI	NO	SI
	México	SI	SI	NO	SI
	Perú	SI	NO	NO	NO
Canadá		SI	SI	NO	SI
Chile		SI	SI	NO	SI
Corea		SI	SI	NO	SI
Costa Rica		SI	SI	NO	SI
Estados Unidos		SI	SI	NO	SI

[Indique si el proceso está cobijado por Acuerdos Comerciales]		Entidad Estatal cubierta	Valor del Proceso de Contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial	Excepción Aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de Contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Estados AELC		SI	NO	NO	NO
México		SI	SI	NO	SI
Triángulo Norte	El Salvador	SI	SI	NO	SI
	Guatemala	SI	SI	NO	SI
	Honduras	SI	SI	NO	SI
Unión Europea		SI	NO	NO	NO
Comunidad Andina		SI	SI	SI	SI

10. ANEXOS

1. PAA
2. CDP
3. DESIGNACIÓN DE UNIDAD DE CONTRATACIÓN.
4. ANEXO ANALISIS DEL SECTOR
5. FORMATOS

El presente documento se suscribe el 23 de abril de 2026

Firmado digitalmente por RODRIGUEZ PARRA ROCIO DEL MAR

ROCÍO DEL MAR RODRÍGUEZ PARRA
Subdirectora (E) del Centro de Gestión Administrativa y Fortalecimiento Empresarial

Elaboró: Eliana Vanessa Peña Suárez - Apoyo Jurídico Gestión Contractual - área administrativa
Revisó componente jurídico: Eliana Vanessa Peña Suárez - Apoyo Jurídico Gestión Contractual - área administrativa.
Revisó componente técnico: Sandra Patricia Montañez
Juan Carlos Molina
Revisó componente ambiental – Angela Patricia Rincón Silva Dinamizadora Ambiental y Energética
Reviso componente sst: Laura Natalia Neira González- Apoyo Higiene y Seguridad Industrial
Revisó componente financiero: Análisis de Mercado – Julián Alonso Rodríguez Barón – Apoyo coordinación administrativa
Vo.Bo.: Gustavo Enrique Cely Camargo- Coordinador Administrativo