CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA PRECONTRACTUAL
FORMATO ESTUDIOS PREVIOS

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

ÁREA DE LA NECESIDAD	Grupo de Formación Profesional Integral del Centro Tecnológico de la Amazonia Regional Caquetá.
ORDENADOR DEL GASTO	Director Regional con funciones de Subdirector de Centro (E) – LUIS ANGEL LOZADA OLAYA
OBJETO	Contratar el suministro de víveres, abarrotes, carnes, mariscos, frutas y verduras para ser utilizados en la componente práctica de las formaciones impartidas en el Centro Tecnológico de la Amazonia.

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

El SENA es un establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio del Trabajo, encargado de cumplir la función que corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país, como lo establece la Ley 119 de 1994.

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

El artículo 27 del Decreto 249 de 2004, señala las funciones que deben desarrollar las subdirecciones de los centros de formación profesional integral que son: planear, programar controlar y ejecutar todos los procesos mencionados anteriormente, entre ellas “Administrar y ejecutar todos los procesos de contratación del Centro”.

El propósito del Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026, “Colombia *Potencia Mundial de la vida*”, articulado con los Planes institucionales definidos para consolidarse como un referente de formación integral para el trabajo, por su aporte a la empleabilidad, el emprendimiento y la equidad, atendiendo con pertinencia y calidad las necesidades productivas y sociales del país aportando a la transformación de vidas, construyendo tejido social. Plan que plantea retos importantes a la entidad en aras de contribuir en el cambio de las condiciones que hagan posible la evolución en: Ordenamiento del territorio alrededor del agua y justicia ambiental, seguridad humana y justicia social, Derecho humano a la alimentación, Internacionalización, transformación productiva para la vida y acción climática y

Convergencia regional; involucrando actores diferenciales para el cambio como son: Las mujeres como motor del desarrollo económico sostenible y protectoras de la vida y del ambiente, población victima con reparación efectiva e integral, población LGBTIQ+ con garantía de derechos para su desarrollo con diversidad, niñas, niños y adolescentes amados, protegidos e impulsados en sus proyectos de vida con propósito, Grupos étnicos con garantías de un enfoque diferencial étnico para el cambio, Personas con discapacidad en un mundo sin barreras.
Dentro de los retos que se plantean desde el pilar: "transformación de la seguridad Humana y justicia Social"; se enfatiza el papel del Estado como garante de oportunidades de desarrollo para la generación de oportunidades, y que plantea como catalizadores los siguientes:

1. **Políticas de inclusión productiva con trabajo decente y apoyo al emprendimiento**, con acciones como:

   1.1 Reconocimiento e impulso a la Economía Popular y Comunitaria (EPC), a través de las siguientes iniciativas:

- Política pública para la EPC: conformando un marco institucional que responda a la realidad de la economía popular y que garantice la participación protagónica de los trabajadores.
- Formación y reconocimiento de oficios de inserción, reinserción, reconversión laboral y transformación productiva, iniciativas productivas, acceso al financiamiento amplio y educación.
- Apoyos para la asociatividad, fortalecimiento y sostenibilidad de las unidades económicas de la EPC, para lo cual se estructuran mecanismos que permitan la participación en compras públicas de formas organizadas de la EPC; se promoverá la formación y asistencia técnica, para fortalecer su capacidad asociativa, organizativa, técnica y productiva y se creará un instrumento de financiación con requisitos y garantías flexibles**.**
- Promoción de la economía popular y comunitaria en territorios rurales, dispersos mediante el acompañamiento y fortalecimiento de procesos asociativos y de cooperativismo de pequeños productores, líderes sociales, Juntas de Acción Comunal y demás tipos de organizaciones con el fin de facilitar su inserción a procesos productivos de desarrollo agropecuario y/o rural. Así mismo, el apoyo a las personas trabajadoras de la economía popular y comunitaria en el marco de la transformación del Derecho Humano a la Alimentación, mediante acciones como: **i)** incentivar la creación de huertas familiares y comunitarias; **ii)** implementación de proyectos para la recuperación de medios de vida y subsistencia de las personas trabajadoras de las economías populares ante situaciones de riesgo, desastre o emergencia; **iii)** impulso a la creación de organizaciones sociales y solidarias.

1.2 La Inserción, reinserción, reconversión laboral y transformación productiva con el reto de lograr un talento humano suficiente y adecuado a las necesidades presentes y futuras de los empleadores, incrementando los niveles de empleabilidad de las personas, generando oportunidades de trabajo digno y facilitando la movilidad laboral, bajo condiciones de equidad e igualdad, en sectores productivos estratégicos relacionados con crecimiento verde, energías renovables, agroindustria, arte y patrimonio, deporte, recreación, actividad física, y cuidado. Algunas de las iniciativas en este catalizador corresponden a:

- Fomento del financiamiento empresarial sostenible.
- Educación financiera con equidad de género e impacto social.
- Promoción de los emprendimientos de mujeres con impacto comunitario, promovidos con financiamiento público y con acompañamiento técnico, basado en información completa y confianza mutua**.**
- Empoderamiento económico de la mujer y fortalecimiento de habilidades para emprender.

2. **Políticas de trabajo decente y promoción de los derechos de los trabajadores con enfoque en el trabajo decente en el campo colombiano,** promoviendo la adaptación a la protección social y laboral que responda a las particularidades productivas de las zonas rurales, permitiendo generar ingresos sostenibles, mejorando la calidad de vida de los trabajadores rurales. Para ello, se realizará i) Ajuste de la oferta de formación para

el trabajo y emprendimiento para fortalecer la economía campesina; ii) Diseño del modelo de aseguramiento de protección de riesgos laborales para la población laboral vulnerable en el sector rural, que contemple prestaciones económicas y asistenciales, de acuerdo con la siniestralidad del sector; iii) Acciones de fomento y prevención de riesgos laborales en mujeres rurales que laboran en actividades agrícolas, pesqueras y artesanales, promoviendo la paz y la justicia social, para aportar a la reducción de la informalidad y la garantía de la Seguridad Social en esta población, con criterios de convergencia regional e inclusión productiva.

En el pilar transformacional relacionado con el derecho humano a la alimentación DHA se plantean acciones desde cuatro dimensiones:

1. Mejorar la **DISPONIBILIDAD** de alimentos a través de una promoción decidida del sector agropecuario y sus productores; para lo que se requiere el fortalecimiento de la oferta agroalimentaria en forma sostenible; fortaleciendo los procesos propios de producción y consumo de alimentos;
2. Mejorar el **ACCESO** físico a los alimentos por medio de cadenas de suministro eficientes, digitales e infraestructura de transporte. Para propender por el acceso, se considera necesario fortalecer los sistemas agroalimentarios que incluyen el fortalecimiento de circuitos cortos de producción, comercialización, servicios logísticos; además de impulsar la productividad y sostenibilidad agropecuaria y conjugar la rentabilidad de las unidades productivas con la capacidad de pago de los consumidores.
3. Mejorar la **ADECUACION** de los alimentos; para lo cual se considera importante fomentar que, en la producción, distribución, comercialización, y preparación se cuente con alimentos sanos y de calidad, adoptando las buenas prácticas de producción agropecuaria (BPA), la manipulación adecuada de alimentos y la creación de un sistema de trazabilidad de alimentos de la granja a la mesa.
4. Esquemas de **GOBERNANZA;** que tracen rutas claras para definir, implementar y evaluar las políticas públicas que afectan el derecho humano a la alimentación.

En tal sentido, el Centro Tecnológico de la Amazonia del SENA Regional Caquetá también apunta a la transformación de la seguridad Humana y justicia Social de la población del Departamento del Caquetá, a través de la formación para el trabajo que se enfoca en los diferentes programas de formación que ofrece el Centro y que se describen a continuación:

PROGRAMA ATENCIÓN A POBLACIÓN VÍCTIMA:

Los programas de formación en el área de agroindustria (Lácteos, Carnes, Frutas y confitería), Gastronomia (cocina) y Panadería en la población víctima es importantes porque les permite poder aprender en el hacer procesando alimentos para poder crear sus propios emprendimientos, aprovechando el turismo en el Caquetá y los diferentes espacios donde a través de Ferias pueden sacar sus productos. También tienen como fortaleza los frutos amazónicos, carnes y leches por ser una región importante en la economía del Caquetá. Es por ello por lo que la población víctima y vulnerable necesitan formarse para cualificar su talento humano y producir cumpliendo la normatividad. Los materiales de formación permiten a los aprendices aplicar sus conocimientos desde la práctica y lo que se pretende es que ellos aprendan a hacer los platos típicos de la regional, el pan innovado y los procesamientos de las leches, frutos y la transformación de frutas en elaboración de confites y dulcerías con el valor agregado que le caracterice la Región del Piedemonte amazónico.

# FORMACIONES PROYECTADAS	171
NOMBRE DE LAS FORMACIONES (PROGRAMAS COMPLEMENTARIAS)	Procesos básicos de panadería, Elaboración de tortas y galletas, Elaboración de tortas y batidos esponjosos, Elaboración de derivados lácteos concentrados, Elaboración de quesos, Procesamiento de productos cárnicos crudos, Elaboración de

	conservas frutas y hortalizas, Higiene y manipulación de alimentos, Cocina básica, Cocina Típica colombiana, Cocina internacional, Cocina caliente, Preparación de postres nacionales.
CANTIDAD DE APRENDICES BENEFICIARIOS PROYECTADOS	3420
NO FICHAS PROYECTADAS	171 Fichas
RELACIÓN DE MUNICIPIOS DONDE SE DARÁ	Los 16 municipios del Departamento de Caquetá: Florencia, Morelia, Belén de los andaquies, San José del Fragua, Albania, Curillo, Solita, Valparaíso, La Montañita, El paujil, El Doncello, Puerto Rico, San Vicente del Caguán, Cartagena del Chaira, Milán y Solano

Para la vigencia 2024, se beneficiaron 3.252 aprendices a través de 127 fichas de formación, y en la vigencia 2025, el número de beneficiarios ascendió a 2.959; Cabe destacar que no todos los programas contaron con la provisión de materiales de formación por parte del SENA; sin embargo, mediante articulaciones estratégicas, se logró el éxito en su totalidad. Un gran número de familias sustenta su economía en emprendimientos derivados de estos oficios. Para el año 2026, se proyecta la ejecución de 171 fichas de formación que requerirán materiales didácticos para fomentar el aprendizaje práctico ("aprender haciendo"), con el objetivo de beneficiar a 2.959 aprendices. Por consiguiente, la disponibilidad de materiales de formación es crucial para las prácticas en Agroindustria (Lácteos, cárnicos, frutas y hortalizas, y elaboración de dulces y confitería), Cocina y Panadería. En esta vigencia, se incorporan nuevos programas: "Elaboración artesanal y semiindustrial de productos de confitería y dulcería" y "Elaboración artesanal y semi Industrial de productos De confitería".

El programa **ATENCIÓN A POBLACIÓN VÍCTIMA** se caracteriza porque sus fichas o formaciones se desarrollan en espacios externos a la sede del Centro Tecnológico de la Amazonía, buscando ampliar la cobertura en el territorio. Además, estas son formaciones en su mayoría complementarias, con duraciones mínimas de 40 horas, y su naturaleza práctica hace indispensable contar con la totalidad de los materiales (víveres, abarrotes, carnes, frutas y verduras) de manera oportuna, pertinente y con la calidad necesaria para garantizar el correcto desarrollo de las prácticas y la efectiva adquisición de competencias por parte de los aprendices.

ESTADÍSTICA VIGENCIAS ANTERIORES

VIGENCIA	NOMBRE DEL PROGRAMA	CANTIDAD PROGRAMAS DE FORMACIÓN	CANTIDAD DE APRENDICES BENEFICIARIOS
2024	PROCESAMIENTO BÁSICOS DE PANADERIA	20	498
	ELABORACIÓN DE TORTAS Y GALLETAS	23	580
	ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	1	26
	ELABORACION DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS	17	484
	ELABORACIÓN DE QUESOS	16	426
	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS	12	306

	ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	12	310
	COCINA BÁSICA	7	139
	COCINA TÍPICA COLOMBIANA	1	26
	COCINA INTERNACIONAL	3	76
	COCINA CALIENTE	3	80
	PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES	12	301
TOTAL		**127**	**3252**

2025	COCINA BÁSICA	4	95
	COCINA CALIENTE	3	70
	COCINA INTERNACIONAL	2	43
	COCINA SALUDABLE	1	20
	COCINA TÍPICA COLOMBIANA	7	166
	COMIDAS RAPIDAS	7	163
	PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES	6	128
	PROCESOS BÁSICOS DE PANADERIA	24	597
	ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS	18	413
	ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	2	33
	ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS.	9	214
	ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS.	19	443
	ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS	5	110
	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS	12	254
	ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	2	50
	PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS	7	160
TOTAL		**128**	**2959**

Entre 2023 y 2025 se llevó a cabo un proceso formativo constante en áreas como cocina, panadería, pastelería y derivados lácteos. Durante estos tres años se vio cómo muchas personas se interesaron en aprender oficios relacionados con el sector alimentario, especialmente en el municipio de Florencia, donde la participación fue permanente y creciente. Esto mostró que estas formaciones responden a necesidades reales de la comunidad y a oportunidades de trabajo en la región.

INFORMACIÓN HISTÓRICA 2025:	
# FORMACIONES QUE SE ATENDIERON EN EL 2025	8
NOMBRE DE LAS FORMACIONES (TÉCNICAS, COMPLEMENTARIAS)	Panadería, Pastelería, Cocina, Procesos de Panadería, Procesamiento de Derivados Lácteos,
CANTIDAD DE APRENDICES BENEFICIARIOS 2025	164
NO FICHAS PROYECTADAS ATENDIDAS 2025	8

RELACIÓN DE MUNICIPIOS DONDE SE ATENDIÓ A LOS APRENDICES	Florencia

En 2025 se desarrollaron cinco programas técnicos que ayudaron a fortalecer conocimientos y habilidades importantes para quienes buscan desempeñarse en el ámbito gastronómico. El año 2024 también tuvo una muy buena participación, especialmente en los programas de cocina y panadería, que siguieron siendo los más demandados. Ya en 2023 se había visto un interés considerable, lo que marcó el inicio de un proceso formativo que se mantuvo firme durante todo el periodo.

Nivel De Formación	Nombre Programa Formación	Año	Municipio	Aprendices
TÉCNICO	Cocina	2025	Florencia	67
TÉCNICO	Panadería	2025	Florencia	26
TÉCNICO	Pastelería	2025	Florencia	22
TÉCNICO	Procesamiento de Derivados Lácteos	2025	Florencia	30
TÉCNICO	Procesos de Panadería	2025	Florencia	19
TÉCNICO	Cocina	2024	Florencia	74
TÉCNICO	Panadería	2024	Florencia	50
TÉCNICO	Pastelería	2024	Florencia	23
TÉCNICO	Procesamiento de Derivados Lácteos	2024	Florencia	32
TÉCNICO	Cocina	2023	Florencia	77
TÉCNICO	Panadería	2023	Florencia	46
TÉCNICO	Procesos de Panadería	2023	Valparaíso	26
TÉCNICO	Procesamiento de Derivados Lácteos	2023	Florencia	30

PROGRAMA ARTICULACIÓN

INFORMACIÓN PROYECTADA 2026:	
# FORMACIONES	3
NOMBRE DE LAS FORMACIONES (TÉCNICAS, COMPLEMENTARIAS)	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
CANTIDAD DE APRENDICES BENEFICIARIOS	90
NO FICHAS PROYECTADAS PARA ATENDER	3
RELACIÓN DE MUNICIPIOS DONDE SE ATENDERÁ	FLORENCIA Y MONTAÑITA
RELACIÓN DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS PARA ATENDER	Jorge Eliecer Gaitan, Agroindustrial de la Amazonia y Sabio Caldas

La articulación del SENA con la Educación Media es el programa que permite el acceso de estudiantes de educación media de establecimientos educativos públicos y privados a la formación de nivel técnico que ofrece el SENA, desarrollándose en el plantel educativo, favoreciendo la pertinencia y la calidad de la formación, y generando mejores oportunidades a los aprendices para su incursión en el mercado laboral colombiano, con el objetivo principal de Brindar Formación Profesional integral con calidad en programas técnicos pertinentes con el desarrollo nacional, regional y local a los aprendices-estudiantes de la Educación Media que contribuyan al desarrollo económico y social del país.

Por lo anterior, la importancia de contar con los materiales de formación del área de Agroindustria con los cuales se pretende atender formaciones, en las Instituciones Educativas como, Jorge Eliecer Gaita, Agroindustrial de la Amazonia y Sabio Caldas donde se verán beneficiados los 90 aprendices caracterizados de las poblaciones vulnerables, indígenas, campesinas y afrocolombianas, para afianzar los conocimientos teórico - práctico para el

desarrollo económico y social de la región, a fin de mejorar la productividad y competitividad de los actores antes mencionados.

En consecuencia, en la siguiente tabla se evidencia que el Centro Tecnológico de la Amazonia en las vigencias pasadas atendió a través de los programas de formación Articulación.

ESTADÍSTICA VIGENCIAS ANTERIORES

INFORMACIÓN 2024		
# FORMACIONES	**3**	**COLEGIOS**
NOMBRE DE LAS FORMACIONES (TÉCNICAS, COMPLEMENTARIAS)	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	Jorge Eliecer Gaita, Agroindustrial de la Amazonia y Sabio Caldas
CANTIDAD DE APRENDICES BENEFICIARIOS	84	
NO FICHAS	3	
RELACIÓN DE MUNICIPIOS DONDE SE DARÁ	Florencia y la Montañita	
INSTITUCIONES EDUCATIVAS DONDE SE REALIZAN LA FORMACIÒN	Jorge Eliecer Gaitán - Florencia Agroindustrial de la Amazonia - Florencia Sabio Caldas - Santuario de la Montañita	

INFORMACIÓN HISTÓRICA 2025:	
# FORMACIONES QUE SE ATENDIERON EN EL 2025	3
NOMBRE DE LAS FORMACIONES (TÉCNICAS, COMPLEMENTARIAS)	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
CANTIDAD DE APRENDICES BENEFICIARIOS 2025	85
N FICHAS ATENDIDAS 2025	3
RELACIÓN DE MUNICIPIOS DONDE SE ATENDIÓ A LOS APRENDICES	Florencia y la Montañita
RELACIÓN DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS ATENDIDAS	Jorge Eliecer Gaita, Agroindustrial de la Amazonia y Sabio Caldas

La formación que se brinda mediante el Programa de Articulación con la Educación Media reviste una importancia crucial, dado que está dirigida a jóvenes estudiantes de instituciones educativas, a quienes se les ofrece la oportunidad de adquirir conocimientos técnicos especializados en un oficio, de carácter eminentemente práctico, de forma simultánea a la culminación de su educación secundaria. Este modelo de formación dual representa una valiosa vía para facilitar su temprana inserción en el ámbito laboral o para el fomento del emprendimiento. Es pertinente subrayar que el desarrollo de estas actividades formativas se ajusta a horarios que son plenamente compatibles con el calendario académico de los colegios y se lleva a cabo en las sedes de las instituciones educativas que participan en el programa, siempre y cuando estas cumplan con las condiciones y la infraestructura requeridas para asegurar un proceso de enseñanza-aprendizaje práctico y de alta calidad.

PROGRAMA REGULAR.

El Programa de Formación Regular agrupa las ofertas de nivel Técnico y Tecnológico del SENA, las cuales se orientan principalmente a ejecutarse en la sede principal del Centro Tecnológico de la Amazonia en Florencia y la subsede de

San Vicente del Caguán. No obstante, la ejecución de estos programas se extiende a otras cabeceras municipales, buscando ampliar la cobertura y la pertinencia. Resulta fundamental destacar que la Formación Regular prevé el cumplimiento total del ciclo de la Formación Profesional Integral, y para la consecución de este objetivo, los materiales de formación (víveres, abarrotes, carnes, mariscos, frutas y verduras) constituyen el componente didáctico principal. En consecuencia, la disponibilidad oportuna y de calidad de estos insumos es un eje primordial para el desarrollo exitoso de los proyectos formativos y la efectiva adquisición de competencias prácticas por parte de los aprendices.

# FORMACIONES	8
NOMBRE DE LAS FORMACIONES (TÉCNICAS, COMPLEMENTARIAS)	Panadería, Pastelería, Cocina, Procesamiento de Derivados Lácteos, Procesos de Panadería, Desposte, Porcionado y Exhibición de Carnes
CANTIDAD DE APRENDICES BENEFICIARIOS	200
NO FICHAS PROYECTADAS PARA ATENDER	8
RELACIÓN DE MUNICIPIOS DONDE SE ATENDERÁ	Florencia, San Vicente del Caguán

La adquisición del lote de materiales e insumos alimenticios es esencial para la correcta ejecución de las formaciones técnicas programadas en las áreas de Panadería, Pastelería, Cocina, Procesamiento de Derivados Lácteos, Procesos de Panadería, Desposte, Porcionado y Exhibición de Carnes. Estos insumos son necesarios para el desarrollo práctico de los aprendizajes, lo que permite asegurar el cumplimiento de los resultados formativos establecidos por el SENA.

El programa proyecta la atención de 200 aprendices distribuidos en 8 fichas, lo cual representa una demanda significativa de materias primas necesarias para las actividades prácticas. La calidad de la formación depende directamente de contar con alimentos suficientes, variados y en condiciones óptimas, que permitan la preparación, transformación, conservación y manipulación segura de los productos alimentarios.

El lote de alimentos objeto de esta adquisición permitirá:

1. Garantizar el desarrollo práctico de cada sesión de formación, asegurando que los aprendices adquieran el dominio de técnicas reales de preparación, procesamiento y transformación de alimentos.
2. Cumplir rigurosamente con los estándares de calidad e inocuidad, esenciales en áreas cruciales como derivados lácteos, cárnicos y panificación.
3. Promover el aprendizaje significativo, fortaleciendo las competencias laborales que solo pueden consolidarse mediante prácticas efectivas con materias primas.
4. Evitar interrupciones en el proceso formativo, asegurando la disponibilidad continua de insumos durante la ejecución de las 15 fichas proyectadas.
5. Mantener la pertinencia de la formación ofrecida, ajustándose a las necesidades específicas del sector alimentario en cada municipio atendido.

Nivel De Formación	Nombre Programa Formación	Cantidad	Año	Municipio	Aprendices
TÉCNICO	Cocina	3	2026	Florencia, San Vicente del Caguán	200
TÉCNICO	Panadería	1	2026		
TÉCNICO	Pastelería	1	2026		
TÉCNICO	Procesamiento de Derivados Lácteos	1	2026		

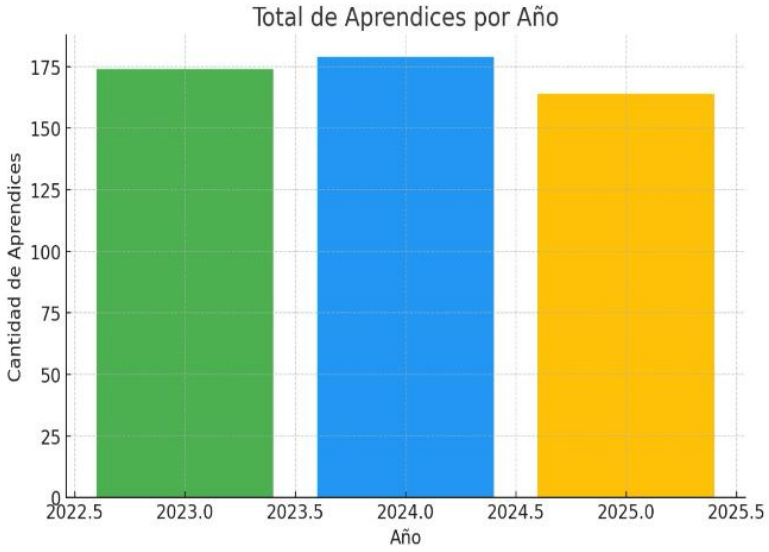
TÉCNICO	Desposte, Porcionado y Exhibición de Carnes	1	2026		
OPERARIO	Procesos de Panadería	1	2026		

ESTADÍSTICA VIGENCIAS ANTERIORES

NIVEL DE FORMACIÓN	NOMBRE PROGRAMA FORMACIÓN	AÑO	MUNICIPIO	APRENDICES
TÉCNICO	Cocina	2025	Florencia	67
TÉCNICO	Panadería	2025	Florencia	26
TÉCNICO	Pastelería	2025	Florencia	22
TÉCNICO	Procesamiento de Derivados Lácteos	2025	Florencia	30
TÉCNICO	Procesos de Panadería	2025	Florencia	19
TÉCNICO	Cocina	2024	Florencia	74
TÉCNICO	Panadería	2024	Florencia	50
TÉCNICO	Pastelería	2024	Florencia	23
TÉCNICO	Procesamiento de Derivados Lácteos	2024	Florencia	32
TÉCNICO	Cocina	2023	Florencia	77
TÉCNICO	Panadería	2023	Florencia	46
TÉCNICO	Procesos de Panadería	2023	Valparaíso	26
TÉCNICO	Procesamiento de Derivados Lácteos	2023	Florencia	30

Entre 2023 y 2025, se implementó un proceso formativo continuo en áreas como la gastronomía, panadería, pastelería y derivados lácteos. Durante este trienio, se evidenció un notable interés de la población en adquirir conocimientos en oficios relacionados con el sector alimentario, particularmente en el municipio de Florencia, donde la participación fue sostenida y progresiva. Este fenómeno subraya que las capacitaciones ofrecidas satisfacen necesidades comunitarias tangibles y generan oportunidades de empleo en la región.

En 2025, se desarrollaron cinco programas técnicos que contribuyeron al fortalecimiento de las competencias y habilidades esenciales para los individuos que aspiran a desempeñarse en el ámbito gastronómico. El año 2024 también registró una participación significativa, destacándose especialmente los programas de cocina y panadería, los cuales mantuvieron su alta demanda. Ya en 2023 se había manifestado un interés considerable, marcando el inicio de un proceso formativo que se consolidó a lo largo de todo el período..



Al observar el conjunto de estos tres años, se puede decir que la formación ofrecida cumplió un papel importante en el crecimiento personal y laboral de los aprendices. La continuidad de los cursos, la variedad de programas y la alta participación reflejan un trabajo que dejó resultados positivos, aportando al desarrollo de habilidades prácticas y relevantes para el sector alimentario de la región.

PROGRAMA CAMPESINA - FULL POPULAR

# FORMACIONES proyectadas	34
NOMBRE DE LAS FORMACIONES (TÉCNICAS, COMPLEMENTARIAS)	Técnico en Procesamiento Derivados Lácteos, Operario Full Popular en Procesos de Panadería y Auxiliar de Cocina. EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS LACTEOS, EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS, EMPRENDIMIENTO EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, ELABORACION DE BEBIDAS LACTEAS FERMENTADAS, ELABORACIÓN DE CONSERVAS FRUTAS Y HORTALIZAS, OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS, COCINA TIPICA COLOMBIANA, TECNICAS DE PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ
CANTIDAD DE APRENDICES BENEFICIARIOS	510
RELACIÓN DE MUNICIPIOS DONDE SE DARÁ	Los procesos de formación se orientarán en los 16 municipios del departamento.

El programa CampeSena ofrece formación técnica y tecnológica para apoyar el desarrollo rural en Colombia, este programa está orientado en la inclusión social de las personas y comunidades vulnerables rurales, con el fin de impulsar la creación de unidades productivas rurales sostenibles y con ello la generación de ingresos para la población rural, ya que brindan a los participantes las herramientas y los conocimientos necesarios para mejorar sus habilidades y aumentar su productividad.

Para ello los materiales de formación de agroindustria son un componente fundamental de la estrategia CampeSENA porque permiten a los instructores del SENA impartir una formación más completa y estructurada, son elementos para

el uso de la metodología del aprender haciendo que faciliten la comprensión de los conceptos y la adquisición de habilidades prácticas, Así mismo ayudan a la adaptación de la formación a las necesidades de los campesinos específicas de cada región y comunidad. Los materiales se pueden ajustar para abordar los desafíos particulares que enfrentan los campesinos en diferentes zonas del departamento.

LOTE DE AGROINDUSTRIA CAMPESENA 2026					
Nº	**NOMBRE DEL PROGRAMA**	**Nº DE APRENDICES**	**CANTIDAD FORMACIÓN**	**VALOR FORMACIÓN**	**VALOR TOTAL**
1	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS LACTEOS	15	1	8.698.578,00	8.698.578,00
2	EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS	30	2	9.339.526,50	18.679.053,00
3	EMPRENDIMIENTO EN LA ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS	30	2	9.339.526,50	18.679.053,00
4	ELABORACIÓN DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS.	30	2	4.440.853,00	8.881.706,00
5	TECNICO EN PROCESAMIENTO DERIVADOS LÁCTEOS	15	1	5.493.839,00	32.963.034,00
6	OPERARIO EN PROCESOS DE PANADERÍA	15	1	5.493.839,00	16.481.517,00
7	OPERARIO EN AUXILIAR DE COCINA	15	1	5.493.839,00	16.481.517,00
8	ELABORACIÓN DE CONSERVAS FRUTAS Y HORTALIZAS	90	6	5.493.839,00	27.469.195,00
9	OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS	90	6	5.493.839,00	27.469.195,00
10	COCINA TÍPICA COLOMBIANA	90	6	5.493.839,00	27.469.195,00
11	TECNICAS DE PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ	90	6	5.493.839,00	27.469.195,00
TOTAL		**510**	**34**		**230.741.238,00**

Con ellos se promueve la autonomía del aprendizaje ya que permite a los campesinos aprender a su propio ritmo y en su propio tiempo. Esto es especialmente importante para aquellos que tienen dificultades para asistir a clases presenciales o que viven en zonas rurales remotas.

En resumen, los materiales de formación son una herramienta esencial para el éxito del programa CampeSENA. debido a que contribuyen a mejorar la calidad de la formación, adaptarla a las necesidades de los campesinos, promover la autonomía del aprendizaje, fomentar la transferencia de conocimientos y apoyar el desarrollo sostenible.

En la siguiente tabla se evidencia que como y con cuantos procesos de formación en las vigencias pasadas se atendió a través de la estrategia Campesrna - FULL POPULAR Y FORMACIÓN CONTINUA ESPECIAL POPULAR.

ESTADÍSTICA VIGENCIAS ANTERIORES

2024	EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACION Y COMERCIALIZACION DE PESCADO	SER	11
	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DERIVADOS DEL CAFÉ		
	EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS		
	EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACIÓN DE CAÑA PANELERA		
	EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA		
	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMÍA TIPICA RURAL		
	EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS		

2025	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS LACTEOS	CAMPESENA 2025	19
	EMPRENDIMIENTO EN LA ELABORACION DE QUESOS FRESCOS		
	EVALUACION DE LA CALIDAD DE LECHE CRUDA		
	EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL		

Bajo el contexto de la actividad misional el Centro Tecnológico de la Amazonia, actualmente adelanta acciones para el desarrollo de los Programas Técnicos, Tecnológicos, así como formación complementaria de los diferentes programas de formación que está orientada a preparar a las personas para desempeñar oficios y ocupaciones requeridas por los sectores productivos y sociales, con el fin de satisfacer necesidades del nuevo talento o de cualificación de trabajadores, que estén o no vinculados al mundo laboral, en los dieciséis (16) municipios de influencia del Centro, que obedecen al análisis de pertinencia del centro de formación definidas en líneas estratégicas y redes de conocimiento que buscan el mejoramiento del sector productivo y económico de la región.

La adquisición de materiales de formación para el área de alimentos tiene su razón de ser en el hecho de que se convierten en las herramientas didácticas con las que se ejecutan las diversas tareas de formación y aprendizaje proyectadas bajo el esquema de planeación pedagógica, en la medida en que son el insumo para la transmisión de conceptos prácticos orientados en la generación competencias laborales.

Se hace importante potencializar la amplia biodiversidad ambiental y cultural que posee el departamento del Caquetá, brindando la oportunidad para cambiar el estigma de la región y aportar al crecimiento económico a través del turismo, como alternativa real para alcanzar el bienestar de las comunidades rurales y fortalecer el tejido social, con el propósito de preservar los ecosistemas y la biodiversidad como valor turístico.

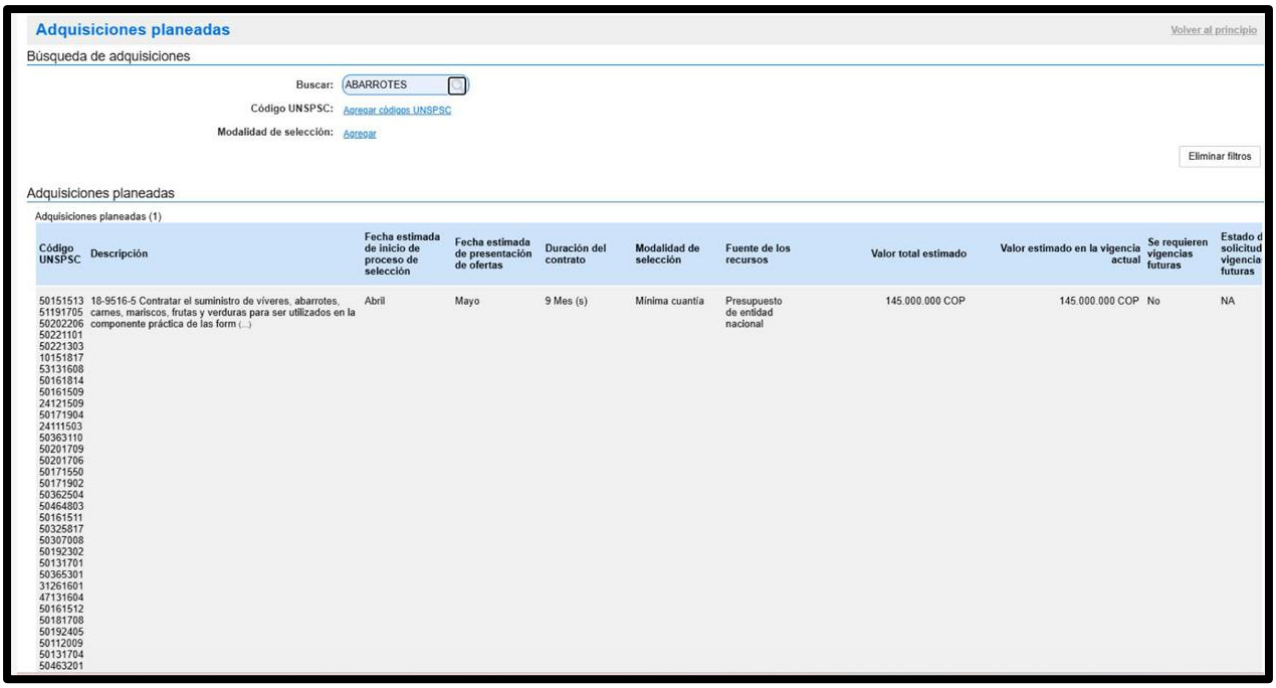
El Servicio Nacional de Aprendizaje compromete sus capacidades y esfuerzos en mejorar la calidad en su proceso formativo, fortalecer la pertinencia (sectorial, territorial y poblacional) de todos sus programas y servicios, en aumentar la tasa de retención del aprendiz, aumentar la confianza de los empresarios, conectar a los aprendices con el trabajo decente y apoyar con sus servicios a las poblaciones en sus diferentes condiciones; En consecuencia, la adquisición de materiales de formación de Víveres, Abarrotes, Carnes, Mariscos, Frutas y Verduras tiene su razón de ser en el hecho de que se convierten en las herramientas didácticas con las que se ejecutan las diversas tareas de formación y aprendizaje proyectadas bajo el esquema de planeación pedagógica, en la medida en que son elementos para la transmisión de conceptos prácticos orientados en la generación competencias laborales.

De esta manera se busca garantizar la entrega de materiales de formación de acuerdo con las fases descritas en el proyecto formativo, en marco del principio de oportunidad, buscando que los aprendices desarrollar los resultados de aprendizaje y obtener las competencias necesarias para incursionar en el sector productivo.

Para satisfacer la necesidad antes descrita, se adelantará un proceso de Selección de Mínima Cuantía; necesidad que se encuentra incluida en el Plan Anual de Adquisiciones 2026, por lo tanto, se hace necesario la celebración de un contrato de suministro con un Proveedor de estos bienes, con experiencia en la rama y que cumpla con las condiciones jurídicas legales, técnicas, económicas y de calidad exigidas por el SENA.

El Centro Tecnológico de la Amazonia, atendiendo la necesidad anual de facilitar en los procesos de aprendizajes los materiales de formación ya sean consumibles o utilizables, y conforme a la inexistencia de estos elementos en el almacén de la entidad, se hace necesario la celebración de este contrato.

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



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

El objeto contractual se clasifica en los siguientes códigos del Clasificador de Bienes y Servicios:

ITEM	GRUPO	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS
1	E	50151500	Grasas y aceites vegetales comestibles
2	E	51191700	Agentes alcalinizadores
3	E	50202200	Bebidas alcohólicas
4	E	50221100	Cereales
5	E	50221300	Harina y productos de molinos
6	A	10151800	Semillas y plántulas de especias
7	E	53131600	Baño y cuerpo
8	E	50161800	Productos de confitería
9	E	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos
10	C	24121500	Cajas, bolsas y sacos para empaquetado
11	E	50171900	Salmuera y salsa y aceitunas

12	C	24111500	Bolsas
13	E	50363100	Brevas en lata o en frasco
14	E	50202700	Jugos o concentrados de especies con una semilla grande frescas
15	E	50201700	Café y té
16	E	50171500	Hierbas y especias y extractos
17	E	50362500	Cerezas en lata o en frasco
18	E	50464800	Hongos o champiñones en lata o en frasco
19	E	50325800	Ciruelas secas
20	E	50307000	Frutas Nominant
21	E	50192300	Postres y decoraciones de postres
22	E	50131700	Productos de leche y mantequilla
23	E	50365300	Duraznos en lata o en frasco
24	D	31261600	Cascos y envolturas
25	E	47131600	Escobas, traperos, cepillos y accesorios
26	E	50181700	Suministros y mezclas para hornear
27	E	50192400	Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta
28	E	50112000	Carnes procesadas y preparadas
29	E	50463200	Maíces en lata o en frasco
30	E	50405500	Maníes
31	E	50151600	Grasas y aceites animales comestibles
32	E	50171800	Salsas y condimentos y productos para untar
33	E	48102100	Suministros y equipo de manipulación y almacenamiento
34	E	50192900	Pasta o tallarines natural
35	E	50365600	Piñas en lata o en frasco
36	E	50193100	Materiales y mezclas instantáneas
37	E	50131800	Queso
38	E	47131500	Trapos y paños de limpieza
39	E	50323400	Uvas pasas secas
40	E	50121500	Pescado

41	E	50111500	Carne y aves de corral
42	E	50402800	Acelgas
43	E	50401700	Aguacates
44	E	50406700	Auyamas
45	E	50402700	Apios
46	E	50305200	Maracuyás
47	E	50407200	Túberculos
48	E	50405400	Alverjas
49	E	50403500	Berenjenas
50	E	50402000	Brócolis
51	E	50403800	Ajo morado español
52	E	50405300	Cebollas
53	E	50402200	Cebollas de ensalada
54	E	50404800	Hongos o champiñones
55	E	50402600	Coliflores
56	E	50406200	Espinacas
57	E	50306700	Fresas
58	E	50405900	Vegetales marinos
59	E	50131600	Huevos y sustitutos
60	E	50303900	Kiwis
61	E	50404600	Lechugas
62	E	50304200	Limas
63	E	50304500	Mangos
64	E	50306800	Manzanas dulces
65	E	50403200	Maíces
66	E	50304600	Melónes
67	E	50302000	Moras
68	E	50405700	Papas
69	E	50305100	Papayas

70	E	50403700	Hinojos
71	E	50401600	Esparragos
72	E	50303500	Uvas
73	E	50303800	Arandanos
74	E	50171700	Vinagres
75	E	50405600	Pimientos
76	E	50305600	Piñas
77	E	50417000	Vegetales Nominant
78	E	50401900	Remolachas
79	E	50402300	Repollos
80	E	50406500	Tomates
81	E	50402500	Zanahorias
82	E	50467000	Kimchis dulces en lata o en frasco
83	E	50305900	Granadas
84	E	50303700	Guayabas

1.5 MADURACIÓN DEL PROYECTO

No Aplica.

2. OBJETO

Contratar el suministro de víveres, abarrotes, carnes, mariscos, frutas y verduras para ser utilizados en la componente práctica de las formaciones impartidas en el Centro Tecnológico de la Amazonia

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

Mediante la formalización de un Contrato de Suministro, se busca garantizar de manera integral y continua la provisión de la totalidad de los materiales e insumos alimenticios esenciales para el normal desarrollo de las actividades académicas y formativas. Estos insumos abarcan una amplia gama de productos, incluyendo, pero sin limitarse a, víveres secos, abarrotes de primera necesidad, carnes (rojas, blancas y de ave), productos de mar y mariscos, así como una variedad fresca de frutas y verduras.

La provisión oportuna y constante de estos alimentos es un requisito ineludible para el desarrollo óptimo de la componente práctica y la ejecución de los proyectos formativos inherentes a los diversos programas de formación técnica y tecnológica impartidos por el Centro Tecnológico de la Amazonia. Estos programas incluyen, pero no se limitan a, Atención a Población Víctima, Articulación con la Educación Media, Formación Regular, y la modalidad

Campesena/Full Popular, asegurando así la equidad en el acceso a insumos de calidad para todos los aprendices.

El objetivo misional primordial de este proceso contractual es asegurar la efectiva adquisición de los resultados de aprendizaje esperados y potenciar significativamente las competencias técnicas y laborales de los aprendices, quienes se forman en áreas directamente relacionadas con la manipulación, procesamiento y preparación de alimentos.

La ejecución de este contrato debe realizarse en estricta observancia de las especificaciones técnicas, bromatológicas y sanitarias exigidas para la contratación estatal, y en cumplimiento de la normativa vigente en materia de inocuidad alimentaria y sanidad pública. El proveedor seleccionado deberá garantizar la calidad superior, la frescura y la trazabilidad de todos los productos suministrados, asegurando que estos cumplan con todos los estándares y registros sanitarios obligatorios. Esta rigurosidad en la calidad e inocuidad es indispensable para proteger la salud de la comunidad educativa y asegurar la validez formativa de las prácticas realizadas.

2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Suministro	
Otro:	NO APLICA

2.3 IMPACTO SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL DE LA CONTRATACIÓN, LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y DISEÑOS.

El impacto social y económico de la presente contratación es directo y significativo, por cuanto garantiza la continuidad y calidad de la Formación Profesional Integral impartida por el Centro Tecnológico de la Amazonia, asegurando el componente práctico ("aprender haciendo") para más de 3,759 aprendices proyectados en los programas de Atención a Población Víctima, Articulación, Regular, y Campesena/Full Popular. Esta inversión contribuye directamente a la transformación de la seguridad humana y justicia social, cualificando el talento humano, impulsando la creación de emprendimientos, y fortaleciendo la productividad y competitividad del sector alimentario en el Departamento del Caquetá. En el ámbito ambiental, la contratación se alinea con el propósito de preservar los ecosistemas y la biodiversidad de la región, e incorpora la obligación de que los plásticos de un solo uso sean reutilizables, reciclables o compostables, previniendo la contaminación cruzada durante el transporte y la entrega. Respecto a las licencias, permisos, autorizaciones y diseños, el Contratista debe cumplir rigurosamente con la normativa sanitaria vigente, lo que incluye allegar los Registros Sanitarios (INVIMA), Permiso o Notificación Sanitaria según el nivel de riesgo del alimento, la Autorización Sanitaria de las plantas de beneficio (para carnes), el Concepto Sanitario del vehículo de transporte, y la certificación de manipulación de alimentos para el conductor. Asimismo, se exige la revisión técnico-mecánica y SOAT vigente del vehículo de entrega.

2.4 CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

No Aplica

2.5 CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

Teniendo en cuenta la Resolución 1-2862 del (17) de (septiembre) de (2025) "*por medio del cual se delegan funciones en materia de contratación y convenios estatales, ordenación del gasto y se dictan otras disposiciones".*

Establece en el Artículo 13: **AUTORIZACIONES Y CONCEPTOS PREVIOS QUE DEBEN OBTENERSE PARA LA CONTRATACIÓN POR MANDATO DEL DECRETO 249 DE 2004.** Previo a la asignación de recursos y/o celebración de los siguientes contratos, se tiene establecido:

CONTRATO QUE SE REQUIERE CELEBRAR	EPENDENCIA QUE DEBE EFECTUARLA SOLICITUD	REQUISITO PREVIO	COMPETENTE PARA EMITIR LA AUTORIZACIÓN O CONCEPTO
Contratos de suministro, mantenimiento de bienes muebles e inmuebles y reposición o mantenimiento del parque automotor.	Subdirección de Centro con funciones de Dirección Regional. Dirección Regional con funciones de Subdirección de Centro.	Autorización previa. Numeral 17 del artículo 15 Decreto 249 de 2004. Resolución 225 de 2024, o la que la modifique, adicione o sustituya.	Dirección Administrativa y Financiera.

Por lo anterior y teniendo en cuenta que el Director Regional cumple funciones de Subdirector de Centro, teniendo en cuenta la tipología contractual **SUMINISTRO** debe ser enviado a la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, con el fin de que emitan AUTORIZACIÓN.

Dicho pronunciamiento hace parte integral de los soportes de planeación y asegura que la contratación se ajuste a los lineamientos de eficiencia y correcta administración de los recursos físicos de la Entidad.

2.6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

Se anexa tabla donde se encuentran las especificaciones técnicas establecidas para el presente proceso:

ITEM	GRUPO	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS	DESCRIPCIÓN TÉCNICA MÍNIMA REQUERIDA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA
1	E	50151500	Grasas y aceites vegetales comestibles	ACEITE DE GIRASOL GARRAFA *3000 ML	GARRAFA
2	E	50151500	Grasas y aceites vegetales comestibles	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN	LITRO
3	E	51191700	Agentes alcalinizadores	ACIDO CITRICO EN POLVO	KILO
4	E	50202200	Bebidas alcohólicas	AGUARDIENTE NACIONAL X BOTELLA DE 375 CC	UNIDAD
5	E	50221100	Cereales	AJONJOLI	KILO
6	E	50221300	Harina y productos de molinos	ALMIDON AGRIO	KILO
7	E	50221300	Harina y productos de molinos	ALMIDON DE PAPA AL GRANEL	KILO
8	E	50221300	Harina y productos de molinos	ALMIDON DE YUCA DULCE	KILO
9	E	50221300	Harina y productos de molinos	ALMIDON EXPANDER	KILO
10	A	10151800	Semillas y plántulas de especias	ANIS ESTRELLADO MINIMO DE 20 GRAMOS	UNIDAD
11	E	53131600	Baño y cuerpo	JABON ANTIBACTERIAL LIQUIDO	LITRO
12	E	50161800	Productos de confitería	AREQUIPE	KILO
13	E	50221100	Cereales	ARROZ BLANCO CON VITAMINA A Y ACIDO FOLICO	KILO
14	E	50221100	Cereales	ARROZ PARA SUCHI	KILO
15	E	50221100	Cereales	ARROZ PARBORIZADO	KILO
16	E	50221100	Cereales	AVENA MOLINA X 180 GRAMOS	UNIDAD
17	E	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	AZUCAR BLANCA DE ALTA PUREZA	KILO

18	E	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	AZUCAR MORENA	KILO
19	E	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	AZUCAR PULVERIZADA	KILO
20	C	24121500	Cajas, bolsas y sacos para empaquetado	BANDEJA HICOPOR BLANCA MEDIDA 1,3 CM N° 7 X 100	UNIDAD
21	E	50171900	Salmuera y salsa y aceitunas	BICARBONATO DE SODIO	KILO
22	E	50161800	Productos de confitería	BOCADILLO DE GUAYABA	KILO
23	C	24111500	Bolsas	BOLSA EMPAQUE AL VACIO 10*18 CM, PAQUETE 200	UNIDAD
24	C	24111500	Bolsas	BOLSA PLASTICA DE BASURA X 6 UNIDADES DE 60 * 80 CM	UNIDAD
25	E	50363100	Brevas en lata o en frasco	BREVA EN ALMIBAR FRASCO * 560 CM	UNIDAD
26	E	50202700	Jugos o concentrados de especies con una semilla grande frescas	CAFÉ INSTANTANEO FRASCO X 170 GRAMOS (colesterol 0mg, sodiao 4mg, potasio 30mg, cafeina 26mg)	UNIDAD
27	E	50201700	Café y té	CAFÉ, EN BOLSA	KILO
28	E	50171500	Hierbas y especias y extractos	CANELA EN ASTILLA X 250 GRAMOS	UNIDAD
29	E	50171500	Hierbas y especias y extractos	CANELA PURA MOLIDA DE 30 GRAMOS	UNIDAD
30	E	50171900	Salmuera y salsa y aceitunas	CEBOLLA EN POLVO CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005 X 250 GRAMOS	UNIDAD
31	E	50362500	Cerezas en lata o en frasco	CEREZA EN ALMIBAR CON TALLO X 250 GR	UNIDAD
32	E	50464800	Hongos o champiñones en lata o en frasco	CHAMPIÑONES CORTADOS EN FRASCO X 230 GRAMOS	UNIDAD
33	E	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	CHIP DE CHOCOLATE X 250 GRAMOS	UNIDAD
34	E	50325800	Ciruelas secas	CIRUELAS PASAS X500	UNIDAD
35	E	50171500	Hierbas y especias y extractos	CLAVOS PAQUETE*60 GR	UNIDAD
36	E	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	COBERTURA BLANCA DE CHOCOLATE PARA REPOSTERIA	KILO
37	E	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	COBERTURA DE CHOCOLATE PARA REPOSTERIA	KILO
38	E	50307000	Frutas Nominant	COCO DESHIDRATADO (SIMPLE)	KILO
39	E	50307000	Frutas Nominant	COCO DESHIDRATADO (DULCE)	KILO
40	E	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	COCOA EN POLVO BAJA EN GRASA, BOLSA * 230 GR	UNIDAD
41	E	50192300	Postres y decoraciones de postres	COCTEL DE FRUTAS LATA * 820 GR	UNIDAD
42	E	50171900	Salmuera y salsa y aceitunas	COMINO EN POLVO CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005 X 250 GRAMOS	UNIDAD
43	E	50171900	Salmuera y salsa y aceitunas	CONDIMENTO AJO EN POLVO CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005 X 250 GRAMOS	UNIDAD
44	E	50171900	Salmuera y salsa y aceitunas	CONDIMENTO BUTIFARRA CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO
45	E	50171900	Salmuera y salsa y aceitunas	CONDIMENTO CABANO CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO
46	E	50171900	Salmuera y salsa y aceitunas	CONDIMENTO CHORIZO CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO
47	E	50171900	Salmuera y salsa y aceitunas	CONDIMENTO CHORIZO ANTIOQUEÑO CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO
48	E	50171900	Salmuera y salsa y aceitunas	CONDIMENTO GENOVA CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO

49	E	50171900	Salmuera y salsa y aceitunas	CONDIMENTO HAMBURGUESA CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO
50	E	50171900	Salmuera y salsa y aceitunas	CONDIMENTO JAMON CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO
51	E	50171900	Salmuera y salsa y aceitunas	CONDIMENTO LAUREL EN POLVO CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO
52	E	50171900	Salmuera y salsa y aceitunas	CONDIMENTO LONGANIZA CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO
53	E	50171900	Salmuera y salsa y aceitunas	CONDIMENTO MORTADELA CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO
54	E	50171900	Salmuera y salsa y aceitunas	CONDIMENTO OREGANO EN POLVO CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005 X 250 GRAMOS	UNIDAD
55	E	50171900	Salmuera y salsa y aceitunas	CONDIMENTO SALCHICHA CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO
56	E	50171900	Salmuera y salsa y aceitunas	CONDIMENTO SALCHICHON CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO
57	E	50171900	Salmuera y salsa y aceitunas	CONDIMENTO TOMILLO EN POLVO CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005 X 250 GRAMOS	UNIDAD
58	E	50131700	Productos de leche y mantequilla	CREMA CHANTILLY BOLSA * 1000 GR (grasa saturada 1,5g, colesterol 0g, con vitamina A,C, calorias 20%).	KILO
59	E	50131700	Productos de leche y mantequilla	CREMA CHANTYPAK- AMBIENTE (100% vegetal)	LITRO
60	E	50131700	Productos de leche y mantequilla	CREMA DE LECHE UHT ENTERA LARGA VIDA (con procentaje de grasa 38-40%) X 900 ML	UNIDAD
61	E	50365300	Duraznos en lata o en frasco	DURAZNOS EN ALMIBAR *820 GR (tajados a mita)	UNIDAD
62	D	31261600	Cascos y envolturas	EMPAQUE PARA SALCHICHON X 100 METROS	UNIDAD
63	E	47131600	Escobas, traperos, cepillos y accesorios	ESCOBA CON CABO	UNIDAD
64	E	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	ESENCIA BANANO FRASCO 500 CC	UNIDAD
65	E	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	ESENCIA CANELA FRASCO * 500 CC	UNIDAD
66	E	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	ESENCIA DE AREQUIPE, FRASCO * 500CC	UNIDAD
67	E	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	ESENCIA DE CAFE, FRASCO * 500 CC	UNIDAD
68	E	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	ESENCIA DE COCO, FRASCO * 500 CC	UNIDAD
69	E	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	ESENCIA DE FRESA, FRASCO * 500 CC	UNIDAD
70	E	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	ESENCIA DE MELOCOTON FRASCO * 500 CC	UNIDAD
71	E	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	ESENCIA DE PIÑA, FRASCO * 500 CC	UNIDAD
72	E	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	ESENCIA DE VAINILLA FRASCO * 500 CC	UNIDAD
73	E	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	ESENCIA MANTEQUILLA FRASCO * 500 CC	UNIDAD
74	E	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	ESENCIA NARANJA FRASCO * 500 CC	UNIDAD
75	E	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	ESENCIA PONQUE FRASCO * 500 CC	UNIDAD
76	E	50181700	Suministros y mezclas para hornear	FECULA DE MAÍZ (MAIZENA) X 720 GRAMOS	UNIDAD
77	E	50192300	Postres y decoraciones de postres	FRUTAS CRISTALIZADAS X 500 GRAMOS	UNIDAD

78	E	50192400	Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta	GELATINA DE SABOR VARIADOS CAJA* 35 GRAMOS	UNIDAD
79	E	50192400	Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta	GELATINA SIN SABOR X 500 GRAMOS	UNIDAD
80	E	50181700	Suministros y mezclas para hornear	HARINA BUÑUELO	KILO
81	E	50181700	Suministros y mezclas para hornear	HARINA DE MAIZ	KILO
82	E	50221300	Harina y productos de molinos	HARINA DE TRIGO	KILO
83	E	50181700	Suministros y mezclas para hornear	HARINA DE TRIGO BULTO * 50 KG	UNIDAD
84	E	50181700	Suministros y mezclas para hornear	HARINA PAN DE YUCA	KILO
85	E	50171900	Salmuera y salsa y aceitunas	HUMO LIQUIDO CONCENTRADO OSCURO	LITRO
86	E	53131600	Baño y cuerpo	JABON BARRA * 400 GR	UNIDAD
87	E	53131600	Baño y cuerpo	JABON EN POLVO	KILO
88	E	53131600	Baño y cuerpo	JABON LAVAPLATOS FRASCO * 900 GR	UNIDAD
89	E	50112000	Carnes procesadas y preparadas	JAMON POR LONCHAS (96% libre de grasa, 25% reducido en sodio) de 400 gramos DE 21 Lonchas	UNIDAD
90	E	50131700	Productos de leche y mantequilla	LECHE CONDENSADA GARRAFA * 2 LITROS	UNIDAD
91	E	50192300	Postres y decoraciones de postres	LECHE CRUDA ENTERA	LITRO
92	E	50131700	Productos de leche y mantequilla	LECHE EN POLVO AZUCARADA ENRIQUECIDA CON HIERRO, CALCIO Y VITAMINA C BOLSA* 500 GRAMOS	UNIDAD
93	E	50131700	Productos de leche y mantequilla	Leche Líquida UHT Entera Bolsa x 900 ml	UNIDAD
94	E	50181700	Suministros y mezclas para hornear	LEVADURA SECA INSTANTANEA X 500 GRAMOS	UNIDAD
95	D	31261600	Cascos y envolturas	MADEJA CALIBRE 28-30 DE TRAMO LARGO PARA EMBUTIDOS X 90 METROS	UNIDAD
96	E	50463200	Maíces en lata o en frasco	MAIZ TIERNO LATA * 300 GR	UNIDAD
97	E	50405500	Maníes	MANI ENTERO SALADO X 250 GRAMOS	UNIDAD
98	E	50151600	Grasas y aceites animales comestibles	MANTEQUILLA DE LECHE DE VACA X 500 GRAMOS	UNIDAD
99	E	50151600	Grasas y aceites animales comestibles	MARGARINA INDUSTRIAL X 1.000 GRAMOS (CON ACEITES Y GRASA VEGETALES) PALMA DE SOYA ACEITE GIRASOL.	UNIDAD
100	E	50151600	Grasas y aceites animales comestibles	MARGARINA INDUSTRIAL CAJA* 30 LIBRAS (CON ACEITES Y GRASA VEGETALES) PALMA DE SOYA ACEITE GIRASOL.	UNIDAD
101	E	50171800	Salsas y condimentos y productos para untar	MAYONESA CON OMEGA 3,6,9, LIBRE DE CONSERVANTES EMPAQUE DOYPACK	KILO
102	E	50181700	Suministros y mezclas para hornear	MIGA DE PAN x 250 GRAMOS	UNIDAD
103	E	50171800	Salsas y condimentos y productos para untar	MOSTAZA LIBRE DE CONSERVANTES EMPAQUE DOYPACK X 500 GRAMOS	UNIDAD
104	E	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	PANELA CAMPESINA X 500 GR	UNIDAD
105	E	48102100	Suministros y equipo de manipulación y almacenamiento	PAPEL ALUMINIO X 100 MT	UNIDAD
106	E	48102100	Suministros y equipo de manipulación y almacenamiento	PAPEL CRISTAFLEX POR 300 MTS	UNIDAD
107	E	50171500	Hierbas y especias y extractos	PAPRIKA CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005 X 250 GR	UNIDAD

108	E	50171800	Salsas y condimentos y productos para untar	PASTA DE TOMATE EMPAQUE DOYPACK	KILO
109	E	50192900	Pasta o tallarines natural	PASTA PARA LASAÑA PAQUETE * 500 GR	UNIDAD
110	E	50171900	Salmuera y salsa y aceitunas	PIMIENTA NEGRA EN POLVO CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005 X 250 GRAMOS	UNIDAD
111	E	50365600	Piñas en lata o en frasco	PIÑA EN ALMIBAR EN RODAJAS, FRASCO *567 GRAMOS	UNIDAD
112	E	50181700	Suministros y mezclas para hornear	POLVO DE HORNEAR X 500 GRAMOS	UNIDAD
113	E	50193100	Materiales y mezclas instantáneas	PUDIN DE CARAMELO CAJA * 85 GR	UNIDAD
114	E	50193100	Materiales y mezclas instantáneas	PUDIN DE VAINILLA CAJA * 85 GR	UNIDAD
115	E	50131800	Queso	QUESILLO BLOQUE * 5 LIBRAS (grasa entre 24-26, proteina 19-21,)	UNIDAD
116	E	50131800	Queso	QUESO CREMA * 400 GR (proteina 1,4g, grasa saurada 5,7g, azucares 1,2g)	UNIDAD
117	E	50131800	Queso	QUESO PARMESANO * 500 GR (96% libre de grasa, colesterol 15mg, proteina 5g, hierro 2%)	UNIDAD
118	E	47131600	Escobas, traperos, cepillos y accesorios	RECOGEDOR PLASTICO	UNIDAD
119	E	47131600	Escobas, traperos, cepillos y accesorios	SABRAS PAQUETE X 12 UNIDADES	UNIDAD
120	E	50171500	Hierbas y especias y extractos	SAL COMUN	KILO
121	E	50171500	Hierbas y especias y extractos	SAL NITRO CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO
122	E	50171500	Hierbas y especias y extractos	SAL PARRILLERA DE 454 GRAMOS	UNIDAD
123	E	50112000	Carnes procesadas y preparadas	SALCHICHAS RANCHERAS X 480 GRAMOS	UNIDAD
124	E	50171800	Salsas y condimentos y productos para untar	SALSA CURRY EN POLVO X 20 GRAMOS	UNIDAD
125	E	50171800	Salsas y condimentos y productos para untar	SALSA DE SOYA DE 500 CC	UNIDAD
126	E	50171800	Salsas y condimentos y productos para untar	SALSA DE TOMATE EMPAQUE DOYPACK X190	UNIDAD
127	E	50171800	Salsas y condimentos y productos para untar	SALSA NEGRA DE 500 CC	UNIDAD
128	E	47131500	Trapos y paños de limpieza	SERVILLETAS DE PAPEL * 200 UNIDADES	UNIDAD
129	E	50192900	Pasta o tallarines natural	TALLARINES X 250 GRAMOS	UNIDAD
130	E	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	TINTURA COLOR CARAMELO * 500 CC	UNIDAD
131	E	47131500	Trapos y paños de limpieza	TOALLA DE PAPEL 100 UNIDADES	UNIDAD
132	E	50112000	Carnes procesadas y preparadas	TOCINETA Cerdo Ahumada 20 Tajadas X400 G EMPAQUE AL VACIO- ROTULADA	UNIDAD
133	E	47131600	Escobas, traperos, cepillos y accesorios	TRAPEADOR CON CABO	UNIDAD
134	E	50323400	Uvas pasas secas	UVAS PASAS DESHIDRATADAS FRESCAS X125GR	UNIDAD
135	E	50202200	Bebidas alcohólicas	VINO DE COCINA BLANCO TIPO GOURMET SECO *750 ML	UNIDAD
136	E	50202200	Bebidas alcohólicas	VINO DE COCINA TINTO TIPO GOURMET SECO *750 ML	UNIDAD
137	E	50181700	Suministros y mezclas para hornear	VITINA HOJALDRE BLOQUE X 5 LIBRAS	UNIDAD
138	E	50121500	Pescado	CACHAMA X 500 GRAMOS	UNIDAD
139	E	50111500	Carne y aves de corral	CALLO	KILO
140	E	50111500	Carne y aves de corral	CARNE CENTRO DE PIERNA empacada al vacío	KILO
141	E	50111500	Carne y aves de corral	CARNE COSTILLA DE RES	KILO
142	E	50111500	Carne y aves de corral	CARNE LOMO ANCHO DE RES Con proceso de maduración y empacada al vacío.	KILO

143	E	50111500	Carne y aves de corral	CARNE LOMO DE CERDO Con proceso de maduración y empacada al vacío.	KILO
144	E	50111500	Carne y aves de corral	CARNE LOMO FINO Con proceso de maduración y empacada al vacío.	KILO
145	E	50111500	Carne y aves de corral	CARNE MAGRA DE CERDO (POCA GRASA CONSTITUIDA CASI TOTALMENTE POR FIBRAS MUSCULARES) Con proceso de maduración y empacada al vacío.	KILO
146	E	50111500	Carne y aves de corral	CARNE MAGRA DE RES (POCA GRASA CONSTITUIDA CASI TOTALMENTE POR FIBRAS MUSCULARES) Con proceso de maduración y empacada al vacío.	KILO
147	E	50111500	Carne y aves de corral	CARNE MUCHACHO DE RES (ENTERO) Con proceso de maduración y empacada al vacío.	KILO
148	E	50111500	Carne y aves de corral	CARNE PUNTA DE ANCA Con proceso de maduración y empacada al vacío.	KILO
149	E	50111500	Carne y aves de corral	CERDO CORTE TOCINO DORSAL SIN PIEL	KILO
150	E	50111500	Carne y aves de corral	CHULETA DE CERDO Con proceso de maduración y empacada al vacío.	KILO
151	E	50111500	Carne y aves de corral	COSTILLA DE CERDO FRESCA	KILO
152	E	50121500	Pescado	FILETE DE SALMON empacada al vacío.	KILO
153	E	50111500	Carne y aves de corral	LENGUA DE RES LIMPIA	KILO
154	E	50121500	Pescado	MARISCO CALAMAR BLANCO LIMPIO	KILO
155	E	50121500	Pescado	MARISCO CAMARON TIGRE LIMPIO empacada al vacío.	KILO
156	E	50121500	Pescado	MARISCO PULPO empacada al vacío.	KILO
157	E	50111500	Carne y aves de corral	PECHUGA DE POLLO FRESCA	KILO
158	E	50111500	Carne y aves de corral	PERNIL DE CERDO FRESCO ENTERO	KILO
159	E	50111500	Carne y aves de corral	PERNIL DE POLLO FRESCO	KILO
160	E	50121500	Pescado	PESCADO BAGRE EN CANAL FRESCO	KILO
161	E	50121500	Pescado	PESCADO PARGO EN FILETE FRESCO	KILO
162	E	50121500	Pescado	PESCADO ROBALO EN FILETE FRESCO	KILO
163	E	50111500	Carne y aves de corral	SOBREBARRIGA DE RES FRESCA	KILO
164	E	50111500	Carne y aves de corral	CARNE DE COGOTE Y MURILLO (NUCA Y LAGARTO) FRESCA DE RES Y CERDO	KILO
165	E	50121500	Pescado	TRUCHA EN CANAL FRESCA	KILO
166	E	50402800	Acelgas	ACELGAS FRESCAS X 250 GRAMOS	UNIDAD
167	E	50401700	Aguacates	AGUACATE (a medio madurar)	KILO
168	E	50406700	Auyamas	AHUYAMA FRESCAS X 500 GR	UNIDAD
169	E	50402700	Apios	APIO FRESCO X 500 GR	UNIDAD
170	E	50305200	Maracuyás	MARACUYA FRESCA	KILO
171	E	50407200	Túberculos	ARRACACHA FRESCA X 500 GR	UNIDAD
172	E	50405400	Alverjas	ARVEJA VERDE FRESCA SIN CASCARA	KILO
173	E	50403500	Berenjenas	BERENJENA FRESCA	KILO
174	E	50402000	Brócolis	BROCOLI FRESCO X 500 GR	UNIDAD
175	E	50403800	Ajo morado español	CABEZA DE AJO MORADO FRESCO X 500 GR	UNIDAD
176	E	50405300	Cebollas	CEBOLLA CABEZONA BLANCA FRESCA	KILO
177	E	50402200	Cebollas de ensalada	CEBOLLA LARGA FRESCO	KILO
178	E	50404800	Hongos o champiñones	CHAMPIÑON FRESCO X 250 GR	UNIDAD
179	E	50402600	Coliflores	COLIFLOR FRESCO X 500 GR	UNIDAD
180	E	50406200	Espinacas	ESPINACAS FRESCAS X 500 GR	UNIDAD
181	E	50306700	Fresas	FRESAS FRESCAS JUMBO	KILO
182	E	50307000	Frutas Nominant	GUANABANA FRUTA ENTERA FRESCA	KILO
183	E	50405900	Vegetales marinos	HABICHUELA FRESCA X 250 GRAMOS	UNIDAD
184	E	50131600	Huevos y sustitutos	HUEVO DE GALLINA AA * 30 UNIDADES	UNIDAD
185	E	50303900	Kiwis	KIWI FRESCO X 250 GR	UNIDAD
186	E	50404600	Lechugas	LECHUGA BATAVIA FRESCA X 500 GR	UNIDAD
187	E	50404600	Lechugas	LECHUGA CRESPA FRESCA 500 GR	UNIDAD
188	E	50304200	Limas	LIMON TAHITI FRESCO	KILO
189	E	50307000	Frutas Nominant	LULO FRESCO	KILO

190	E	50304500	Mangos	MANGO MANZANO MADIURO, FIRME Y FRESCO	KILO
191	E	50304500	Mangos	MANGO TOMY MADURO, FIRME Y FRESCO	KILO
192	E	50306800	Manzanas dulces	MANZANAS FRESCAS	KILO
193	E	50403200	Maíces	MAZORCAS TIERNAS Y FRESCAS X 3 UNID. EMPAQUE AL VACIO	UNIDAD
194	E	50304600	Melónes	MELON FRESCO	KILO
195	E	50302000	Moras	MORA FRESCA X 500 GR	UNIDAD
196	E	50405700	Papas	PAPA CRIOLLA FRESCA	KILO
197	E	50405700	Papas	PAPA PASTUSA FRESCA	KILO
198	E	50305100	Papayas	PAPAYA FRESCA, TERMINO MEDIO DE MADURACION	KILO
199	E	50307000	Frutas Nominant	PEPINO COHOMBRO FRESCO X 500 GR	UNIDAD
200	E	50121500	Pescado	LANGOSTA	KILO
201	E	50121500	Pescado	LANGOSTINOS	KILO
202	E	50403700	Hinojos	AJONJOLI NEGRO X 250 GR	UNIDAD
203	E	50202200	Bebidas alcohólicas	WHISKEY X 750	UNIDAD
204	E	50202200	Bebidas alcohólicas	CREMA DE WHISKEY X 750 ML	UNIDAD
205	E	50202200	Bebidas alcohólicas	BRANDY X 750 ML	UNIDAD
206	E	50202200	Bebidas alcohólicas	AMARETTO X 750 ML	UNIDAD
207	E	50407200	Tuberculo	CARRAGENINA	KILO
208	E	50307000	Frutas Nominant	NARANJAS TANGELO	KILO
209	E	50401600	Esparragos	ESPARRAGOS X 500 GR	UNIDAD
210	E	50121500	Pescado	PALMITOS X 500 GR	UNIDAD
211	E	51191700	Agentes alcalinizadores	POLISFOSFATOS	KILO
212	E	51191700	Agentes alcalinizadores	ACIDO ASCORBICO	KILO
213	E	50303500	Uvas	UCHUVAS X 500 GR	UNIDAD
214	E	50303800	Arandanos	ARANDANOS FRESCOS X 500 GR	UNIDAD
215	E	50151500	Grasas y aceites vegetales comestibles	ACEITE DE AJONJOLI X 500 ML	UNIDAD
216	E	50171700	Vinagres	VINAGRE BALSAMICO X 750 ML	UNIDAD
217	E	50171700	Vinagres	VINAGRE DE VINO BLANCO X 750 ML	UNIDAD
218	E	50171700	Vinagres	VINAGRE DE VINO TINTO X 750 ML	UNIDAD
219	E	50171700	Vinagres	VINAGRE DE FRUSTAS X 500 ML	UNIDAD
220	E	50405600	Pimientos	PIMENTON ROJO FRESCO X 250 GR	UNIDAD
221	E	50305600	Piñas	PIÑA FRESCA	KILO
222	E	50417000	Vegetales Nominant	RAICES CHINAS FRESCA 200 GR	UNIDAD
223	E	50401900	Remolachas	REMOLACHA FRESCA X 500 GR	UNIDAD
224	E	50402300	Repollos	REPOLLO MORADO FRESCO X 500 GR	UNIDAD
225	E	50402300	Repollos	REPOLLO VERDE FRESCO X 500 GR	UNIDAD
226	E	50406500	Tomates	TOMATE CHERRY FRESCO Y MADURO FIRME 230g	UNIDAD
227	E	50406500	Tomates	TOMATE CHONTO FRESCO Y MADURO FIRME	KILO
228	E	50406500	Tomates	TOMATE DE ARBOL FRESCO	KILO
229	E	50417000	Vegetales Nominant	YUCA FRESCA	KILO
230	E	50402500	Zanahorias	ZANAHORIA FRESCA	KILO
231	E	50171700	Vinagres	vinagre blanco	LITRO
232	E	50467000	Kimchis dulces en lata o en frasco	Lomos de atun en aceite de girasol 160g	UNIDAD
233	E	50305900	Granadas	Pulpa de Arazá	KILO
234	E	50305900	Granadas	Pulpa Acai	KILO
235	E	50305900	Granadas	Sacha Inchi	KILO
236	E	50305900	Granadas	Pulpa de Copoazu	KILO
237	E	50305900	Granadas	Pulpa de Camu Camu	KILO
238	E	50305900	Granadas	Harina de canangucha	KILO
239	E	50303700	Guayabas	Guayaba comun corriente a granel	KILO

Para mayor claridad técnica del proceso contractual, los interesados deberán validar de manera integral la información contenida en las fichas técnicas anexas, las cuales hacen parte integral del presente proceso de selección, de conformidad con el principio de planeación consagrado en el artículo 25 de la Ley 80 de 1993. Las inquietudes o dudas de carácter técnico asociadas a cada ítem podrán ser formuladas y resueltas durante la etapa de observaciones al pliego de condiciones, conforme a lo previsto en el artículo 2.2.1.1.2.1.3 del Decreto 1082 de 2015, y, en su defecto, podrán ser aclaradas durante la ejecución contractual a través del Supervisor del Contrato, en el marco de las funciones de supervisión y control previstas en el artículo 83 de la Ley 1474 de 2011. Así mismo, es de anotar que el presente proceso se estructura bajo la modalidad de contrato de suministro a monto agotable, razón por la cual no se establecen cantidades ni unidades definidas de los bienes a adquirir, toda vez que estas dependerán exclusivamente de las necesidades reales y efectivas de la Entidad, las cuales se materializarán de manera gradual durante la ejecución contractual, previa solicitud debidamente justificada y autorizada por el Supervisor del Contrato, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.4.1 del Decreto 1082 de 2015 y los principios de eficiencia y economía que rigen la contratación estatal.

El valor del presente proceso se ejecutará bajo la modalidad de **MONTO AGOTABLE**; en consecuencia, el valor final del contrato será equivalente al valor total del presupuesto oficial asignado, con el propósito de atender de manera integral y eficiente la mayor parte de la necesidad asociada al proceso de formación en el área alimentos, hasta el agotamiento del presupuesto oficial asignado a cada programa, el cual corresponde a:

PROGRAMA	**VALOR**
PV	$ 75.000.000
ARTICULACIÓN	$ 1.093.931
REGULAR	$ 30.943.155
CAMPESENA	$ 10.000.000
FULL POPULAR	$ 15.000.000
TOTAL	**$ 132.037.086**

NOTA 1: El Centro Tecnológico de la Amazonia – Regional Caquetá, se reserva la facultad de solicitar los elementos de conformidad a la necesidad requerida por cada uno de los programas de formación.

NOTA 2: Teniendo en cuenta que la entidad ejecuta diferentes programas de formación que requieren entregas fraccionadas, **EL CONTRATISTA** se obliga a realizar entrega de materiales de formación en unidad de medida la establecida en las anteriores especificaciones técnicas.

NOTA 3: Las cantidades a ofertar serán por precios unitarios, sin embargo, el presupuesto a adjudicar y a ejecutar será el valor establecido como presupuesto oficial.

El SENA se reserva el derecho de aumentar o disminuir las cantidades solicitadas sin que exceda el presupuesto oficial.

PARÁGRAFO 1: Las dudas técnicas que nazcan frente a los pedidos de entrega por parte del supervisor o contratista deberán ser aclaradas y avaladas por las partes con antelación de la entrega de estos en el almacén del Sena.

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

El proponente deberá cumplir con las especificaciones técnicas adicionales señaladas a continuación, y anexar el documento y/o documentación (certificación), de acuerdo con lo siguiente:

- El proveedor debe tener todas las normas higiénicas sanitarias en cuanto en cuanto a la preparación de los productos a comercializar.

- Los Insumos y materiales de Buena calidad acorde a los precios establecidos en el estudio de mercado.

Nota: se entiende buena calidad a los insumos que son de reconocimiento comercial, de mayor uso en las grandes superficies comerciales y que cumplan con las normas de higiene y reglamentación sanitaria para el caso.

3. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

3.1 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.

Obligaciones de Seguridad y Privacidad de la información:

1. El Contratista deberá aceptar y cumplir las políticas de seguridad y privacidad de la información establecidas por la entidad, para lo cual deberá participar en espacios de sensibilización que se requieran para socializar las políticas y controles establecidos por el SENA para el aseguramiento de sus activos de información.
2. El Contratista deberá realizar seguimiento periódico a la matriz de riesgos identificada, validando que no se haya materializado algún riesgo (de seguridad y privacidad de la información), que los controles se ejecuten en la periodicidad y alcance establecidos, que no se requiera identificar algún otro riesgo, determinar posibles nuevas amenazas o vulnerabilidades en los productos o servicios contratados.
3. El contratista deberá suscribir el correspondiente acuerdo de confidencialidad de la información (Formato GCCON-F-085 Acuerdo de Confidencialidad de la Información), asegurando la protección de la información institucional y de datos personales.
4. Reportar oportunamente cualquier evento o incidente de seguridad que ponga en riesgos la confidencialidad, integridad, disponibilidad y privacidad de la información. Aportando las evidencias y apoyando en su gestión.
5. El contratista deberá en conjunto con el supervisor del contrato informar y establecer los controles que el proveedor debe implementar para garantizar la confidencialidad, integridad y disponibilidad según la clasificación de la información (Pública, Pública Clasificada y Pública Reservada).
6. El contratista deberá cumplir con las leyes de derechos de autor y acuerdos de licenciamiento de software. En consecuencia, se abstendrá de reproducir o duplicar software sin la debida autorización del titular de los derechos.

3.2 Obligaciones específicas del contratista

1. Respecto a productos perecederos, los bienes suministrados por el CONTRATISTA deben asegurar su aptitud para el consumo o uso, manteniendo las condiciones de salubridad y calidad, durante un periodo pos-entrega mínimo de siete (7) días calendario, aplicable a frutas, vegetales y cárnicos. Para estos últimos, las condiciones físicas deberán ser sin golpes, limpias y sin daños externos.

2. El CONTRATISTA deberá suministrar las carnes y mariscos, los cuales deben cumplir con las siguientes condiciones técnicas y sanitarias: estar empacados al vacío, portar la identificación de marca, peso neto y tipo de producto, y estar debidamente acondicionados y etiquetados de forma individual para cada pedido, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente para alimentos.

3. En caso de que los bienes o productos requieran de cadena de frío para su conservación o sean perecederos, el CONTRATISTA deberá entregarlos directamente al instructor que los solicite. Esta entrega se realizará solo cuando lo pida el supervisor y deberá contar previamente con el visto bueno del almacenista y del interventor.

4. Los alimentos e insumos no perecederos (ejemplo los asociados a víveres y abarrotes) deberán contar con una fecha de vencimiento mínima de seis (06) meses al momento de su entrega.

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

temperatura del producto durante las operaciones de cargue y descargue, situación que deberá ser verificada por el almacenista y el supervisor al momento de la recepción de los alimentos y materias primas.

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

7. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el supervisor y/o almacenista informará al equipo de Seguridad y Salud en el trabajo del SENA la llegada de éstos que permita que el equipo de SST verifique:

8. 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 el etiquetado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005.
9. 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.

10. El CONTRATISTA deberá presentar los Registros Sanitarios vigentes (INVIMA), Permiso o Notificación Sanitaria, según el nivel de riesgo del alimento o bebida, conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Para los alimentos y bebidas de alto riesgo, incluyendo bebidas alcohólicas destinadas a las prácticas de formación profesional, se exigirá el correspondiente Registro Sanitario .

11. El contratista deberá garantizar que el vehículo utilizado para la entrega de los elementos cuente con todos los documentos reglamentarios al día (incluyendo revisión técnico-mecánica y SOAT vigentes), los cuales deberán ser presentados ante el supervisor antes de la entrega de cada pedido para su verificación.

12. Presentar las evidencias que amparen el cumplimiento de las obligaciones ambientales y de SST de la etapa contractual.

13. El transporte y entrega de los insumos no podrán generar contaminación cruzada entre ellos al momento de la entrega.

14. Las verduras y frutas deberán ser empacadas de forma independiente y de acuerdo a la unidad de medida que se realice el pedido y contratado.

15. La entrega de los pedidos se deberá ser de forma completa y entregada en la fecha y hora establecida para el mismo de acuerdo al agendamiento con el almacenista.

16. Cualquier cambio por error en el pedido, daño del producto o incumplimiento en las condiciones, se deberá reemplazar o entregar de nuevo máximo a las 24 horas de la novedad.

17. Al presentarse novedades sobre la entrega de un elemento por cuestiones de mercado evidentes se deberá informar 24 horas antes de la entrega establecida del pedido para establecer algún elemento sustituto en coordinación con el supervisor del contrato.

18. Garantizar el valor de cada elemento de acuerdo a lo contratado durante todo el contrato.

19. El proveedor deberá llevar control de los pedidos y valores donde informará al supervisor sobre el agotamiento del presupuesto cuando falta $10.000.000 para agotar el presupuesto oficial del contrato y cuando este sobrepase sin haber informado este valor no será cancelado por la entidad.

20. El SENA no cancelará valores que por falta de información o control de la ejecución del contrato se ejecuten y el proveedor no informe de acuerdo con la obligación anterior.

21. Entregar las facturas y soportes para el trámite de pago de acuerdo con solicitud del supervisor sin exceder los primeros 5 días hábiles de cada mes.

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

23. Asumir los costos nacientes tanto de índole administrativo, financiero, operativo y logístico para la ejecución del presente contrato.

24. Deberá entregar con cada pedido la factura y los documentos necesarios para el ingreso a almacén (actas de recibo a satisfacción, remisión, o cualquier otro documento que exija la Entidad para la trazabilidad y control del inventario).

25. El Contratista deberá establecer y mantener un canal de comunicación directo y preferencial con el Supervisor del Contrato, con el fin de garantizar una coordinación fluida y una respuesta inmediata a cualquier requerimiento relacionado con la ejecución del suministro, especialmente en lo que respecta a la calidad, oportunidad y logística de la entrega de los materiales e insumos alimenticios.
26. Para este propósito, el Contratista designará a un intermediario o contacto directo, cuyo **Nombre, Correo Electrónico y Número de Teléfono** serán proporcionados al Supervisor inmediatamente después de la legalización del contrato.
27. Esta comunicación directa tendrá carácter de preferencia e inmediatez para tratar temas críticos de la ejecución contractual. El canal de comunicación deberá estar operativo los siete (7) días de la semana, durante los horarios laborales de oficina (8:00 a.m. a 5:00 p.m.), o los horarios que se acuerden con el Supervisor de acuerdo con las necesidades específicas del desarrollo de las formaciones prácticas.

28. dar respuesta en un máximo de 24 horas sobre las solicitudes de información que solicite el supervisor del contrato.

3.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

1. Presentar oportunamente, para el pago, la factura correspondiente, recibos y planillas donde conste que se encuentra al día en el pago de salud, pensión, riesgos y aportes parafiscales de acuerdo al procedimiento definido por el Sena.

2. 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.
3. 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.
4. Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima
5. 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

6. 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.
7. 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

8. 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.

9. 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.

10. 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.
11. Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará:

Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.

3.4 Obligaciones ambientales del contratista

1) Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud o autoridad competente para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato.

   - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, tendrá 3 meses para la entrega del concepto.
   - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, tendrá 1 mes para la entrega del concepto.

2) Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o compostables.

3.5 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.

4. PLAZO DE EJECUCIÓN

El término de ejecución del negocio jurídico será de 8 meses sin sobrepasar el 10 de diciembre del 2026, contado a partir del registro presupuestal y aprobación de la garantía única. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato.

5. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será en el municipio de Florencia Caquetá y la entrega de los bienes en la bodega 026 del almacén ubicada en el Parque Industrial Santamaría Km 3 vía aeropuerto.

6. DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio el municipio de Florencia (Caquetá)

7. 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
PAGO 1	NO APLICA	NO APLICA
PAGO 2	NO APLICA	NO APLICA
PAGO 3	NO APLICA	NO APLICA

Otra forma de Pago	El valor del contrato será cancelado por el SENA Regional Caquetá al Contratista, en pagos parciales (mensuales), de acuerdo con el suministro recibido, previa presentación de los siguientes documentos: **a)** Factura con el lleno de los requisitos administrativos y fiscales exigidos por la ley y la Entidad, **b)** La certificación de pago de los aportes parafiscales, esto en cumplimiento de la ley 789 de 2002 y del artículo 23 de la ley 1150 de 2007. **c)** Certificación de recibo a satisfacción del objeto contratado emitida por el supervisor del contrato, este desembolso estará sujeto, sin embargo, a la disponibilidad de PAC. **NOTA: Se le descontara al Contratista de acuerdo con las facturas presentadas y a la disponibilidad del P.A.C de forma parcial el pago de la estampilla PRO- UNIVERSIDAD DE LA AMAZONIA, por concepto de compras, equivalente al 3% sobre el valor del contrato, teniendo en cuenta la Ordenanza 021 del 05 de diciembre de 2017.** Se dará trámite de pago una vez se expida el acta de recibido a satisfacción por el Supervisor del Contrato y cumplidos los requisitos exigidos, previa deducción de los impuestos, retenciones, multas y descuentos a que hubiere lugar. Cuando el contratista sea un auto retenedor, deberá informar en la factura esta condición a fin de no efectuar la retención. Con la firma del contrato, el proponente acepta expresamente la forma de pago establecida por LA ENTIDAD. Dichos pagos se efectuarán dentro de los treinta (30) días calendarios siguientes a la correcta radicación de la factura, con sujeción a los recursos disponibles en el P.A.C. (Programa anual mensualizado de Caja) previo cumplimiento de la totalidad de los requisitos legales y los señalados en el contrato para poder proceder al pago.

	Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompaña con los documentos requeridos para el pago, el término para este solo empezará a partir de la fecha en que se haya aportado en la forma exigida la debida documentación. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrá por ello el derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. En caso de estar obligado, el contratista deberá presentar la factura electrónica validada previamente por la DIAN, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020. Sin perjuicio de lo anterior, queda entendido que la forma de pago supone la entrega real y efectiva de los informes pactados y del cumplimiento de las obligaciones generales y específicas. Cabe resaltar, que de acuerdo a lo establecido en la Circular 3-2024-000017 de fecha 25 de enero de 2024 por medio de la cual se imparten lineamientos y requisitos para la recepción de facturación electrónica expedida por contratista y/o proveedores, se relaciona lo siguiente: Las acciones que debe realizar el proveedor o contratista obligado a facturar electrónicamente son las siguientes: **a)** Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN: En esta actividad es importante indicarle al proveedor que los datos del SENA como adquiriente de los bienes y servicios en la factura a emitir, deben ser creados con los datos generales del RUT de nuestra Entidad y deben ser iguales a nivel nacional, sin importar que la factura sea expedida a una Regional o Centro de Formación en particular. Estos datos son: ● **NIT:** 899999034 (este es el NIT del SENA que se crea en la factura sin dígito de verificación) ● **RAZÓN SOCIAL:** SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA ● **DIRECCIÓN:** CL 57 8 69, Bogotá D.C. ● **TELEFONO:** 5461500 ● **TIPO DE CONTRIBUYENTE**: persona jurídica ● **TIPO DE RESPONSABILIDAD**: Gran contribuyente ● **RESPONSABILIDAD TRIBUTARIA**: No responsable de IVA Por su parte los datos del proveedor o contratista como vendedor de los bienes o prestador del servicio, en la factura de venta deben ser creados con los datos generales que figuren igualmente en su RUT. **b)** Diligenciar en la sección de la factura de venta a emitir, en Datos del Emisor, en el campo “correo” su dirección electrónica como proveedor, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo. **c)** Diligenciar en la sección en la sección interna de la factura de venta, específicamente en la parte de Notas u observaciones, lo siguiente: #$

luego el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con la cual se suscribió el contrato, número del contrato, y correo del supervisor, finalizando con #$, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo:

#$**36-02-00-XXX-XXXXXX; Contrato # XX; PedroPerez@sena.edu.co **#$

En el número de contrato no colocar la palabra contrato ni el numeral, solamente el número tal como aparece en SECOP. Este número se debe indicar completo y si este es alfanumérico, se deberá reflejar de la misma forma.

El número máximo de caracteres en este parte del número de contrato es de veinte (20). Después de cada punto y coma debe ir un espacio, en los demás datos no deben ir espacios.

El código de identificación de la Regional o Centro de Formación (unidad ejecutora) con la cual se suscribió el contrato es el que figura en el certificado de registro presupuestal.

Para la cual se relacionan los códigos que identifica a la Regional (Caquetá) y Centro de formación (Centro Tecnológico de la Amazonia):

CODIGÒ PCI	NOMBRE REGIONAL	TIPO	IDENTIFICACIÒN	RAZÒN SOCIAL
36-02-00-018-000000	SENA REGIONAL CAQUETÀ – DIRECCIÒN REGIONAL	NIT	899999034	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

CODIGÒ PCI	NOMBRE CENTRO DE FORMACIÒN	TIPO	IDENTIFICACIÒN	RAZÒN SOCIAL
36-02-00-018-951610	CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA - CAQUETÀ	NIT	899999034	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Con el fin de que por parte del contratista y/o proveedor sea diligenciado el código completo tal como se evidencia en el siguiente ejemplo:

d) Registrar en la sección de la factura Datos del Adquiriente en el campo “Correo”, el buzón electrónico: **siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co** dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente.

e) Generar factura obteniendo el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML).

f) Cuando el proveedor o contratista decida hacer el envío de la factura de forma manual, deberá remitir el correo adjuntando el pdf y el xml en archivo comprimido zip, a la dirección electrónica: **siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co.** En este caso adicionalmente debe definir el asunto del correo remisorio. En dicho asunto del correo debe registrar los siguientes datos: el código de identificación de la Regional o Centro de Formación con el cual suscribió el contrato, número del contrato y correo del supervisor, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo:

	36-02-00-XXX-XXXXXX; Contrato # XX; PedroPerez@sena.edu.co El Contratista y/o Proveedor Tenga en cuenta que en este asunto del correo no debe ir el signo $ ni tampoco el signo #, dado que estos símbolos son requeridos únicamente en las notas internas de la factura de venta. Tampoco se deberán registrar más o menos datos de los solicitados en este punto. Esto es importante de lo contrario la factura no podrá ser procesada para el cargue en la plataforma SIIF NACION. En el número de contrato no colocar la palabra contrato ni el numeral, solamente el número tal como aparece en SECOP II. Este número se debe indicar completo y si este es alfanumérico, se deberá reflejar de la misma forma. El número máximo de caracteres en este parte del número de contrato es de veinte (20). Después de cada punto y coma debe ir un espacio, en los demás datos no deben ir espacios. El código de identificación de la Regional o Centro de Formación (unidad ejecutora) con la cual se suscribió el contrato es el que figura en el certificado de registro presupuestal El archivo XML de la factura electrónica de venta que debe remitir el proveedor es el que ya se encuentra validado y firmado por la DIAN, dado otra causal de rechazo muy común es que remiten el XML en estado previo. Para identificar el XML validado tenga en cuenta que en su contenido inicia con la frase “AttachedDocument”. De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, el proveedor podrá remitir directamente la factura al buzón indicado para tal fin, según las indicaciones dadas en este numeral 6. **g)** Cualquier inconveniente o error generado en el envío de la factura electrónica, el proveedor deberá canalizarlo directamente con el supervisor de contrato, para que esta persona verifique y realice las gestiones pertinentes al interior de la entidad, con el profesional contable de cada Regional o Centro de Formación donde se presente la novedad. Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompaña con los documentos requeridos para el pago, el término para este solo empezará a partir de la fecha en que se haya aportado en la forma exigida la debida documentación. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrá por ello el derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. Sin perjuicio de lo anterior, queda entendido que la forma de pago supone la entrega real y efectiva de los informes pactados y del cumplimiento de las obligaciones generales y específicas

8. PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	**SI:**	.	**NO:**	X	
Si requiere de anticipo diligencie las siguientes casillas:					

Número de desembolsos que se realizarán durante el contrato	Determine el porcentaje que cada desembolso representa frente al valor total del contrato	Amortización	Requisito para el desembolso
DESEMBOLSO 1	N/A	N/A	N/A
DESEMBOLSO 2	N/A	N/A	N/A
DESEMBOLSO 3	N/A	N/A	N/A

9. CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría: (Indique si el contrato requiere o no interventoría marcando "X")	**SI:**	.
	NO:	X

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	La supervisión del contrato se sugiere a la Coordinación de formación profesional, o el funcionario que designe el ordenador del gasto verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual, conforme a lo normado en el Artículo 4 de la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, los artículos 44, 83, 84, 86 y 118 de la Ley 1474 de 2011 (Anticorrupción), debe cumplir las funciones señaladas en la Resolución No. 1471 del 17 de noviembre de 2020, o la que la modifique o remplace, así como las demás que surjan por la naturaleza de este contrato, siendo su responsabilidad cualquier acción u omisión en el ejercicio de sus funciones que cause perjuicios a la entidad, debiendo informar al ordenador del gasto, oportunamente cualquier irregularidad, con el fin de que se hagan efectivas las cláusulas respectivas. El funcionario designado deberá cumplir con las obligaciones propias de la supervisión, así mismo, deberá proyectar el Acta de liquidación (si es del caso), previa presentación del informe final de supervisión. El Contratista debe acatar las indicaciones que le imparta por escrito, el supervisor. No obstante, si el contratista no está de acuerdo con las mismas debe manifestarlo por escrito al supervisor con copia a la entidad, antes de proceder a ejecutar las indicaciones. En caso contrario, responderá solidariamente con el supervisor si del cumplimiento de dichas indicaciones se derivan perjuicios para el SENA. Si el Contratista rehúsa o descuida cumplir cualquier indicación escrita del supervisor, éste le notificará por escrito sobre el incumplimiento de dicha indicación, señalando específicamente las omisiones o infracciones y exigiendo su cumplimiento.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de la supervisión del contrato a la Coordinación de formación profesional, o el funcionario que designe el ordenador del gasto como supervisor del contrato del contrato quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.	

10. MODALIDAD DE SELECCIÓN

Mínima Cuantía

10.1JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

El presente proceso se adelantará por la modalidad de **MINIMA CUANTIA a monto agotable,** y se adjudicará por el valor total del presupuesto oficial, mediante Contrato electrónico en la Plataforma SECOP II, una vez cumplidos los términos y condiciones indicados por la Entidad en la invitación pública.

El régimen jurídico aplicable al presente proceso de selección, el cual comprende las etapas precontractual, contractual y post contractual, es el previsto en el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, en el marco de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, y en el Decreto 1082 de 2015, en consonancia con las leyes civiles, comerciales, y demás normas que adicionen, modifiquen, complementen o regulen la materia, así como en lo previsto en la Ley 1474 de 2011, y en el Decreto Ley 019 de 2012.

Para contratar el suministro de víveres, abarrotes, carnes, mariscos, frutas y verduras para ser utilizados en la componente práctica de las formaciones impartidas en el Centro Tecnológico de la Amazonia, .se ha establecido un presupuesto de **CIENTO TREINTA Y DOS MILLONES TREINTA Y SIETE MIL OCHENTA Y SEIS PESOS ($132.037.086) MCTE**.

El presente proceso de selección se rige por las siguientes disposiciones legales: (i) Ley 80 de 1993, (ii) Art. 94 de la Ley 1474 de 2011, (iii) Art. 2 Ley 1150 de 2007 y el Título I Capítulo II Sección I Subsección 5 del Decreto 1082 de 2015 y demás disposiciones reglamentarias.

El artículo segundo de la Ley 1150 de 2007, consagra las modalidades de selección que se pueden emplear para realizar la escogencia de un contratista de la administración, estableciendo para el efecto cinco (5) modalidades, como son: licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos, mínima cuantía y contratación directa.

De conformidad con la Ley 80 de 1993, el artículo 2°, numeral 5, de la Ley 1150 de 2007 y las disposiciones pertinentes del Decreto 1082 de 2015, Teniendo en cuenta el objeto y la cuantía del mismo, la modalidad aplicable es la **Mínima Cuantía,** al cabo del cual se celebrará un contrato de SUMINISTRO, lo cual se hará con la persona natural o jurídica que cuente, con las capacidades requeridas de acuerdo a las normas de contratación, siendo factor de selección lo que determina el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015, — Ofrecimiento más favorable.

La Entidad Estatal debe determinar la oferta más favorable teniendo en cuenta las normas aplicables a cada modalidad de selección del contratista, siendo la mejor propuesta quien ofrezca mejores condiciones de precio unitario.

Ahora bien, es importante señalar que este proceso se adelantará bajo la modalidad mencionada y no por Acuerdo Marco de Precios, teniendo en cuenta lo siguiente:

1. De acuerdo a la verificación de elementos que se requieren en este proceso, es posible identificar que, si bien es cierto existe un Acuerdo Marco de Precios para adquirir los bienes y/o servicios requeridos, este no se ajusta de manera completa a la necesidad de la Entidad, pues no es posible encontrar disponible todos los servicios requeridos por la Entidad, debido a la especificaciones puntuales que se manejan, por temas de frecuencias de aplicación, personal requerido, lo cual se encontró en el Acuerdo Marco de Precios establecido en la Tienda Virtual - Colombia Compra Eficiente.

2. Aunado a lo anterior**,** tenemos que, en virtud del artículo 30 de la Ley 2069 de 2020, en el cual se expone que la contratación cuyo valor no exceda el 10 % de la menor cuantía de la entidad estatal *independientemente de su objeto* -lo cual incluye los bienes y servicios de características técnicas uniformes- se efectuará a través de la modalidad de selección de **Mínima Cuantía**, pues de acuerdo con la norma citada, para este caso no debe tenerse en cuenta el objeto sino solo el valor del contrato. Así pues, atendiendo al objeto de la

convocatoria pública se invoca como causal de contratación la consagrada en el numeral 5 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 modificado por el artículo 30 de la ley 2069 de 2020, por cuanto permite la escogencia del contratista a través de una Mínima Cuantía.

Es importante recalcar que, este procedimiento de selección del contratista se rige por los principios de transparencia, economía, responsabilidad, selección objetiva e igualdad de derechos y oportunidades, de los cuales se deriva la obligación de someter a todos los oferentes a las mismas condiciones definidas en la ley y en el pliego de condiciones, siendo este último la fuente de derechos y obligaciones de las partes y elemento fundamental para su interpretación e integración, pues contiene la voluntad de la administración a la que se someten los proponentes y el futuro contratista.

A continuación, se enuncia el régimen normativo del presente proceso de selección:

- La Ley 80 de 1993 – Estatuto de Contratación y sus decretos reglamentarios.
- Ley 1150 del 16 de julio de 2007 "Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con recursos públicos".
- Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 "Por medio del cual se expide el Decreto único reglamentario del sector administrativo de Planeación Nacional"

Así mismo, se rige por el procedimiento contemplado en el artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1860 de 2021, de la siguiente manera:

***"ARTÍCULO 2.2.1.2.1.5.2. Procedimiento para la contratación de mínima cuantía**. Las siguientes reglas son aplicables a la contratación cuyo valor no excede del diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la Entidad Estatal, independientemente de su objeto:*

1. La Entidad Estatal debe señalar en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía la información a la que se refieren los numerales 2, 3 y 4 del artículo anterior, y la forma como el interesado debe acreditar su capacidad jurídica y la experiencia mínima, si se exige esta última, el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas, incluyendo las obligaciones de las partes del futuro contrato.

2. *La Entidad Estatal podrá exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. Si la Entidad Estatal exige capacidad financiera debe indicar cómo hará la verificación correspondiente en la invitación.*

3. La invitación se publicará por un término no inferior a un (1) día hábil para que los interesados se informen de su contenido y formulen observaciones o comentarios, los cuales serán contestados por la Entidad Estatal antes del inicio del plazo para presentar ofertas. De conformidad con el parágrafo del presente artículo, dentro del mismo término para formular observaciones se podrán presentar las solicitudes para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas.

4. La Entidad Estatal incluirá un cronograma en la invitación que deberá tener en cuenta los términos mínimos establecidos en este artículo. Además de lo anterior, en el cronograma se establecerá: i) el término dentro del cual la Entidad Estatal responderá las observaciones de que trata el numeral anterior. ii) El término hasta el cual podrá expedir adendas para modificar la invitación, el cual, en todo caso, tendrá como límite un día hábil antes a la fecha y hora prevista para la presentación de ofertas de que trata el último plazo de este numeral, sin perjuicio que con posterioridad a este momento pueda expedir adendas para modificar el cronograma del proceso; en todo caso, las adendas se publicarán en el horario establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.1. del Decreto 1082 de 2015. iii) El momento en que publicará un aviso en el SECOP precisando si el proceso efectivamente se limitó a Mipyme o si podrá participar cualquier otro interesado. iv) Finalmente, se dispondrá un término adicional dentro del cual los proponentes podrán

presentar sus ofertas, el cual será de mínimo un (1) día hábil luego de publicado el aviso en que se informe si el proceso se limita o no a Mipyme.

5. La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente. Lo anterior sin perjuicio de la oportunidad que deberán otorgar las Entidades Estatales para subsanar las ofertas, en los términos del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, para lo cual establecerán un término preclusivo en la invitación para recibir los documentos subsanables, frente a cada uno de los requerimientos. En caso de que no se establezca este término, los proponentes podrán subsanar sus ofertas hasta antes de que finalice el traslado del informe de evaluación.

6. La Entidad Estatal debe publicar el informe de evaluación durante mínimo un (1) día hábil, para que durante este término los oferentes presenten las observaciones que deberán ser respondidas por la Entidad Estatal antes de realizar la aceptación de la oferta seleccionada.

7. La Entidad Estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la Entidad Estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor o interventor del contrato.

8. En caso de empate, la Entidad Estatal aplicará los criterios de que trata el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, conforme a los medíos de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17. del presente Decreto o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

9. La oferta y su aceptación constituyen el contrato estatal.

***PARÁGRAFO.** De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 30 y el artículo 34 de la Ley 2069 de 2020, en estos procedimientos de selección para Mipyme se aplicará lo prescrito en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 a 2.2.1.2.4.2.4 de este Decreto. No obstante, de conformidad con el numeral 3 del presente artículo, las solicitudes para limitar el proceso a Mipyme se recibirán durante el término previsto en dicho numeral. Además, en el aviso de que trata el numeral 4 de este artículo se indicará si en el proceso aplican las limitaciones territoriales de que trata el artículo 2.2.1.2.4.2.3 o si podrá participar cualquier Mipyme nacional."*

Se contratará mediante una invitación pública, teniendo en cuenta como factor de selección, además de los requisitos habilitantes, el **MENOR PRECIO** de las propuestas, siempre y cuando cumplan con las especificaciones técnicas.

Se adjudicará un único contrato de **SUMINISTRO**, mediante Contrato electrónico en la Plataforma SECOP II, una vez cumplidos los términos y condiciones indicados por la Entidad en la Invitación pública.

10.2LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

La posibilidad de limitar un proceso a Mypimes sólo 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	

NOTA INTERNA. El umbral de Mipymes para el 2026 es de $ 511.708.497

Para acreditar esta condición, el proponente deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015.

INFORMACIÓN PARA LIMITACIÓN A MIPYMES: (Solo aplica para procesos superiores a US$125.000)
De conformidad al "Artículo 2.2.1.2.4.2.2. Convocatorias limitadas a Mipyme" del Decreto 1082 de 2015 modificado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021 que reglamentó la Ley 2069 de 2020: "Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben limitar la convocatoria de los Procesos de Contratación con pluralidad de oferentes a las Mipyme colombianas con mínimo un (1) año de existencia, cuando concurran los siguientes requisitos: **1.** El valor del Proceso de Contratación sea menor a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US$125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determina cada dos años el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. **2.** Se hayan recibido solicitudes de por lo menos dos (2) Mipyme colombianas para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas. Las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, deben recibir estas solicitudes por lo menos un (1) día hábil antes de la expedición del acto administrativo de apertura, o el que haga sus veces de acuerdo con la normativa aplicable a cada Proceso de Contratación. **3.** Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes solo las podrán realizar Mipyme, cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el proceso contractual. **Parágrafo.** Las cooperativas y demás entidades de economía solidaria, siempre que tengan la calidad de Mipyme, podrán solicitar y participar en las convocatorias limitadas en las mismas condiciones dispuestas en el presente artículo. ***Artículo 2.2.1.2.4.2.3. Limitaciones territoriales****. De conformidad con el parágrafo 1 del artículo 12 de la Ley 1150 de 2007, las Entidades Estatales, independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, pueden realizar convocatorias limitadas a Mipyme colombianas que tengan domicilio en los departamentos o municipios en donde se va a ejecutar el contrato. Cada Mipyme deberá acreditar su domicilio con los documentos a los que se refiere el siguiente artículo.* *Artículo 2.2.1.2.4.2.4. Acreditación de requisitos para participar en convocatorias limitadas. La Mipyme colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:* *1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.* *2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.* *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.*

Parágrafo 1. 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.

Parágrafo 2. 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 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.

Parágrafo 3. En las convocatorias limitadas, las Entidades Estatales independientemente de su régimen de contratación, los patrimonios autónomos constituidos por Entidades Estatales y los particulares que ejecuten recursos públicos, solo deberán aceptar las ofertas de Mipyme o de proponentes plurales integrados únicamente por Mipyme.

Parágrafo 4. Los incentivos previstos en los artículos 2.2.1.2.4.2.2 y 2.2.1.2.4.2.3 de este Decreto no excluyen la aplicación de los criterios diferenciales para los emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas.

Por lo anterior, el presente proceso es susceptible de ser limitado a Mipymes, para lo cual se deberá constatar la calidad y presentar solicitud y acreditar la calidad en los términos señalados anteriormente, UNICAMENTE mediante la plataforma SECOP II.

Las solicitudes presentadas por fuera de la plataforma serán tramitadas como una petición particular conforme a la Ley 2080 de 2021.

NOTA. El SENA publicará un aviso mediante mensaje público del dentro del proceso electrónico, para informar si el proceso es limitado a Mipymes. Lo anterior, para conocimiento de todos los interesados.

11. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO:

El valor estimado del contrato será hasta por la suma de **CIENTO TREINTA Y DOS MILLONES TREINTA Y SIETE MIL OCHENTA Y SEIS PESOS ($132.037.086) MCTE.** 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.

NOTA: Se le descontara al Contratista de acuerdo con las facturas presentadas y a la disponibilidad del P.A.C de forma parcial el pago de la estampilla PRO- UNIVERSIDAD DE LA AMAZONIA, por concepto de compras, equivalente al 3% sobre el valor del contrato, teniendo en cuenta la Ordenanza 021 del 05 de diciembre de 2017.

El presente proceso se planea adelantar bajo la modalidad de contrato de **suministro a monto agotable**, razón por la cual el contrato se adjudicará por el valor total del presupuesto oficial asignado. La ejecución del mismo se realizará de forma parcial, mediante pedidos que se irán generando en razón de las necesidades reales y efectivas de insumos y materiales que nazcan de las formaciones prácticas que se programen y ejecuten en el Centro Tecnológico de la Amazonia, hasta el agotamiento del valor total adjudicado.

12. 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”, que se encuentra como un documento anexo al proceso contractual.

El mismo ha sido elaborado de acuerdo con los lineamientos del Manual de Contratación y la Guía de Colombia Compra Eficiente:

https://www.colombiacompra.gov.co/wp-content/uploads/2025/05/Guia-para-elaboracion-ESEcomentarios.pdf

En cumplimiento del deber de planeación, la Dirección Regional Caquetá adelantó un estudio de mercado para estimar los costos asociados al objeto contractual. A través del cálculo de los valores unitarios promedio por ítem, se procedió a la estructuración técnica del presupuesto oficial, asegurando la objetividad en la estimación de los recursos destinados al presente proceso de selección el cual es ***Contratar el suministro de víveres, abarrotes, carnes, mariscos, frutas y verduras para ser utilizados en la componente práctica de las formaciones impartidas en el Centro Tecnológico de la Amazonia.,*** es de **CIENTO TREINTA Y DOS MILLONES TREINTA Y SIETE MIL OCHENTA Y SEIS PESOS ($132.037.086) MCTE, IVA incluido**, tal como se evidencia en el documento anexo denominado Estudio de mercado, el cual forma parte integral del presente documento.

Para determinar el valor estimado del valor unitarios de cada ítem, se realizó estudio de mercado y el análisis del sector en proporción a la naturaleza del objeto a contratar, el tipo de contrato y los posibles riesgos, la Entidad efectuó la solicitud de cotización a través de la Plataforma SECOP II y mediante correo electrónico de los proponentes registrados en las bases de datos de la entidad, estableciendo que ni la formulación de la solicitud ni la presentación de la cotización generan compromiso u obligación por parte del SENA, pues no corresponden a un procedimiento de selección.

Con la información recopilada se elaboró el valor estimado promedio, el cual comprende todos los costos directos e indirectos e impuestos de ley. Este presupuesto se debe proyectar para la fecha de presentación de las propuestas. En el estudio de mercado se allegaron precotizaciones y se determinaron los valores estimados que conforman la oferta económica.

El Análisis de Mercado y elaboración del presupuesto: Para determinar el valor del contrato a ejecutar se procedió según lo establecido en el numeral 1.4 del Manual de Contratación del SENA, el cual señala que;

"*Las unidades de contratación son las áreas de compras de la entidad o grupos contractuales que estarán integrados con el nombre de la cuenta de la entidad en SECOP II o en la TVEC, las cuales están dirigidas por el Ordenador del gasto. Las unidades de contratación serán las encargadas de estructurar, realizar seguimiento y publicar los documentos generados en la plataforma SECOP con ocasión de la etapa precontractual, la cual comprende hasta la suscripción del contrato o la declaratoria de desierto. La etapa de ejecución, liquidación y cierre del expediente contractual será responsabilidad del supervisor del contrato".*

En el mismo sentido, el numeral 2.2 ibidem señala:

"Los Estudios previos serán elaborados por el área interesada en satisfacer la necesidad en la Dirección General, la Dirección Regional o el Centro de Formación Profesional Integral. Lo anterior, sin perjuicio de las responsabilidades indicadas para la correcta elaboración de los estudios técnicos, respecto de lo cual se contará con la colaboración de las distintas dependencias, identificadas para cada uno de los componentes que conforman los Estudios previos".

El numeral 2.4 ibidem señala:

"La función de compras debe estar orientada a satisfacer las necesidades de la Entidad Estatal y a obtener el mayor valor por el dinero público. En consecuencia, las áreas de la entidad deben entender claramente y conocer: (i) cuál es su necesidad y cómo puede satisfacerla; (ii) cómo y quiénes pueden proveer los bienes, obras y servicios que necesita;

y (iii) el contexto en el cual los posibles proveedores desarrollan su actividad. En la estructuración del análisis del mercado la Metodología Abastecimiento Estratégico – MAE- realizada por Colombia Compra Eficiente es obligatoria a efectos de garantizar la transparencia, eficiencia y generación de valor por dinero. Además del MAE y según las circunstancias específicas de tiempo, modo y lugar, se podrá recurrir a los siguientes mecanismos:

*1) **Solicitud de cotizaciones**: Se deberá realizar a través de la plataforma SECOP II mediante el módulo de solicitud de información a proveedores. En virtud de los principios de publicidad y transparencia, la plataforma SECOP II facilita los procesos de solicitud de cotizaciones y aunque no sea la única metodología, ni obligatorio su uso, se recomienda tenerla como una opción preferente. Sin perjuicio de lo anterior, la no participación de proponentes en la solicitud de cotización puede ser razón para no dar inicio al proceso de selección, lo cual deberá evaluarlo cada unidad de contratación. No obstante, si debido a situaciones de orden logístico, técnico o administrativo, no se pudiere publicar dicha solicitud a través del SECOP II, esta podrá tramitarse por medio de la página web del SENA.*

*2) **Históricos:** El área que presenta la necesidad podrá hacer uso de la información histórica que el SENA tenga respecto a la contratación del objeto contractual, cuantía, modalidad y condiciones, así como de la información que pueda ser consultada de otras entidades. La información debe ser comparable y actualizada teniendo en cuenta el movimiento de los datos de conformidad con el mercado y la variación del IPC y no podrá superar los tres (3) años anteriores a la fecha del respectivo estudio de mercado.*

*3) **Tarifas Reguladas:** Verificar la existencia de tarifas reguladas por el gobierno nacional (ejemplo: vigilancia, combustible) respecto del bien y/o servicio a contratar. En caso de ser aplicable, bastará con referir las mismas.*

*4) **Base de datos especializadas**: Datos de calidad e idoneidad tratada y recopilada por una fuente especializada de confianza, información que debe guarda relación con la necesidad de compra."*

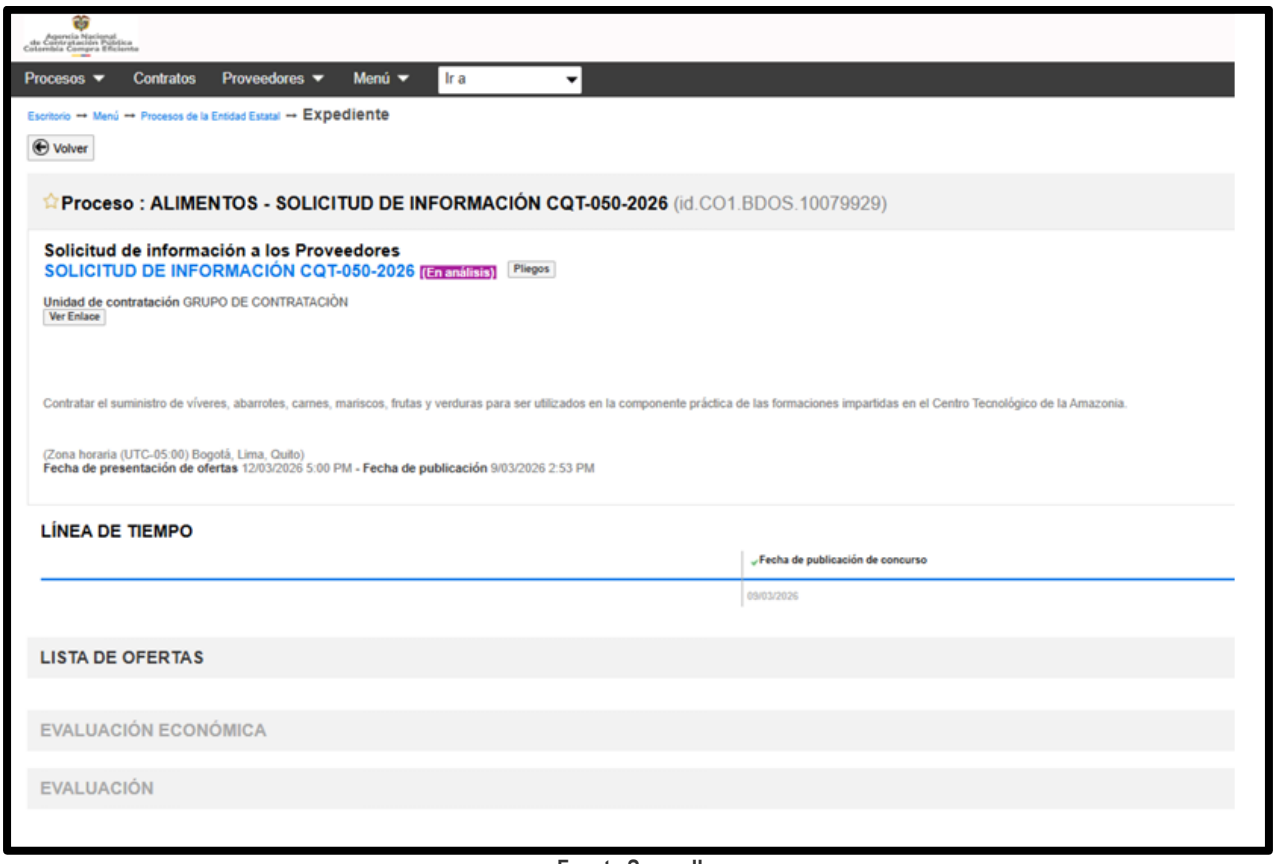
Para determinar el valor del proceso se realizó estudio de mercado y análisis del sector en proporción a la naturaleza del objeto a contratar, el tipo de contrato y los posibles riesgos; se realizó solicitud de cotización a través de SECOP II y mediante correo electrónico, estableciendo que ni la formulación de la solicitud ni la presentación de la cotización generan compromiso u obligación por parte del SENA, pues no corresponden a un procedimiento de selección.

Con la información recopilada se elaboró el presupuesto del SENA el cual comprende todos los costos directos e indirectos e impuestos de ley. Este presupuesto se debe proyectar para la fecha de presentación de las propuestas. En el estudio de mercado se allegaron cotizaciones y se determinaron los valores que conforman la oferta económica

De esta forma se realizó SOLICITUD DE INFORMACIÓN CQT-050-2026 ALIMENTOS, el 09 de marzo de 2026, en la Plataforma SECOP II mediante el siguiente enlace:

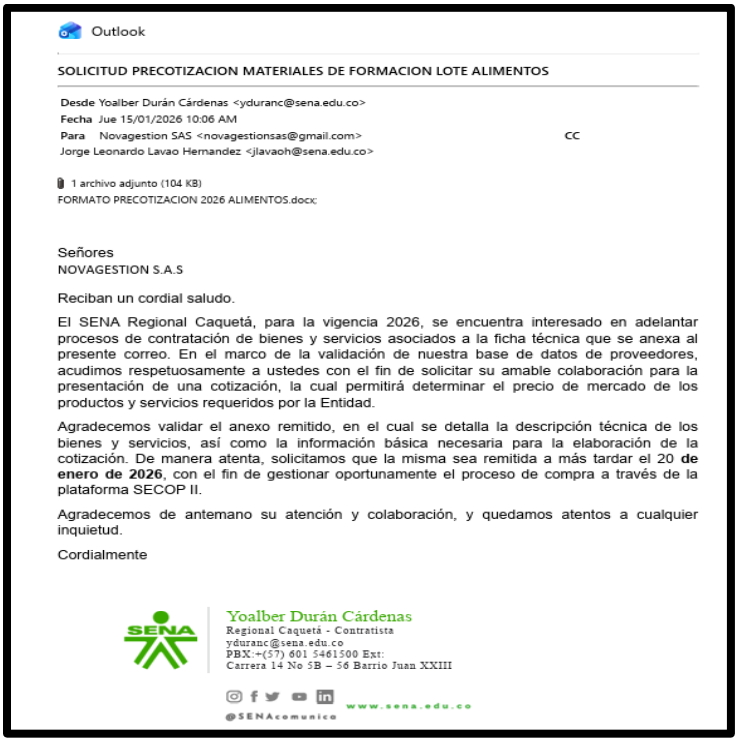
https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.46460865&isFromPublicArea=True&isModal=False

El plazo establecido para la presentación de cotizaciones venció el día 12 de marzo de 2026. Transcurridos los tres (3) días hábiles otorgados a los proveedores para la radicación de sus propuestas en la Plataforma SECOP II, no se recibieron cotizaciones dentro del término previsto para el respectivo proceso contractual; en virtud de lo anterior, se procedió al cierre de la solicitud de información en la plataforma SECOP II, cómo se observa a continuación:



Fuente Secop II

En consecuencia, la Entidad solicito cotizaciones mediante correo electrónico (los cuales reposan en archivo adjunto) a diferentes proveedores que pueden brindar el servicio, de acuerdo con nuestra base de datos.



Outlook

SOLICITUD PRECOTIZACION MATERIALES DE FORMACION LOTE ALIMENTOS

Desde Yoalber Durán Cárdenas <yduranc@sena.edu.co>
Fecha Jue 15/01/2026 10:06 AM
Para Novagestion SAS <novagestionsas@gmail.com> **CC**
Jorge Leonardo Lavao Hernandez <jlavaoh@sena.edu.co>

1 archivo adjunto (104 KB)
FORMATO PRECOTIZACION 2026 ALIMENTOS.docx;

Señores
NOVAGESTION S.A.S

Reciban un cordial saludo.

El SENA Regional Caquetá, para la vigencia 2026, se encuentra interesado en adelantar procesos de contratación de bienes y servicios asociados a la ficha técnica que se anexa al presente correo. En el marco de la validación de nuestra base de datos de proveedores, acudimos respetuosamente a ustedes con el fin de solicitar su amable colaboración para la presentación de una cotización, la cual permitirá determinar el precio de mercado de los productos y servicios requeridos por la Entidad.

Agradecemos validar el anexo remitido, en el cual se detalla la descripción técnica de los bienes y servicios, así como la información básica necesaria para la elaboración de la cotización. De manera atenta, solicitamos que la misma sea remitida a más tardar el 20 **de enero de 2026**, con el fin de gestionar oportunamente el proceso de compra a través de la plataforma SECOP II.

Agradecemos de antemano su atención y colaboración, y quedamos atentos a cualquier inquietud.

Cordialmente

Yoalber Durán Cárdenas
Regional Caquetá - Contratista
yduranc@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Carrera 14 No 5B – 56 Barrio Juan XXIII
@SENAcomunica
www.sena.edu.co



Outlook

SOLICITUD PRECOTIZACION MATERIALES DE FORMACION LOTE ALIMENTOS

Desde Yoalber Durán Cárdenas <yduranc@sena.edu.co>
Fecha Jue 15/01/2026 10:07 AM
Para dpcaqueta@gmail.com <dpcaqueta@gmail.com>
CC Jorge Leonardo Lavao Hernandez <jlavaoh@sena.edu.co>

1 archivo adjunto (104 KB)
FORMATO PRECOTIZACION 2026 ALIMENTOS.docx;

Señores
HECTOR EDUARDO OSPINA SÁNCHEZ

Reciban un cordial saludo.

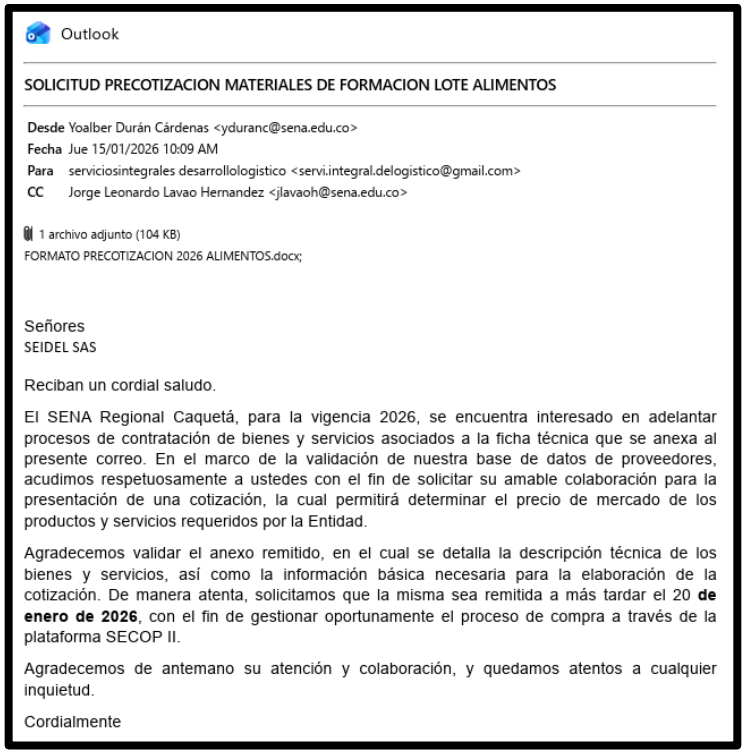
El SENA Regional Caquetá, para la vigencia 2026, se encuentra interesado en adelantar procesos de contratación de bienes y servicios asociados a la ficha técnica que se anexa al presente correo. En el marco de la validación de nuestra base de datos de proveedores, acudimos respetuosamente a ustedes con el fin de solicitar su amable colaboración para la presentación de una cotización, la cual permitirá determinar el precio de mercado de los productos y servicios requeridos por la Entidad.

Agradecemos validar el anexo remitido, en el cual se detalla la descripción técnica de los bienes y servicios, así como la información básica necesaria para la elaboración de la cotización. De manera atenta, solicitamos que la misma sea remitida a más tardar el 20 **de enero de 2026**, con el fin de gestionar oportunamente el proceso de compra a través de la plataforma SECOP II.

Agradecemos de antemano su atención y colaboración, y quedamos atentos a cualquier inquietud.

Cordialmente

Yoalber Durán Cárdenas
Regional Caquetá - Contratista
yduranc@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Carrera 14 No 5B – 56 Barrio Juan XXIII



Outlook

SOLICITUD PRECOTIZACION MATERIALES DE FORMACION LOTE ALIMENTOS

Desde Yoalber Durán Cárdenas <yduranc@sena.edu.co>
Fecha Jue 15/01/2026 10:09 AM
Para serviciosintegrales desarrollologistico <servi.integral.delogistico@gmail.com>
CC Jorge Leonardo Lavao Hernandez <jlavaoh@sena.edu.co>

1 archivo adjunto (104 KB)
FORMATO PRECOTIZACION 2026 ALIMENTOS.docx;

Señores
SEIDEL SAS

Reciban un cordial saludo.

El SENA Regional Caquetá, para la vigencia 2026, se encuentra interesado en adelantar procesos de contratación de bienes y servicios asociados a la ficha técnica que se anexa al presente correo. En el marco de la validación de nuestra base de datos de proveedores, acudimos respetuosamente a ustedes con el fin de solicitar su amable colaboración para la presentación de una cotización, la cual permitirá determinar el precio de mercado de los productos y servicios requeridos por la Entidad.

Agradecemos validar el anexo remitido, en el cual se detalla la descripción técnica de los bienes y servicios, así como la información básica necesaria para la elaboración de la cotización. De manera atenta, solicitamos que la misma sea remitida a más tardar el 20 **de enero de 2026**, con el fin de gestionar oportunamente el proceso de compra a través de la plataforma SECOP II.

Agradecemos de antemano su atención y colaboración, y quedamos atentos a cualquier inquietud.

Cordialmente

En consecuencia, al finalizar el proceso de cotizaciones se lograron recopilar tres (3) cotizaciones de diferentes empresas, las cuales fueron incorporadas al estudio de mercado del presente proceso y se encuentran anexas dentro de los soportes respectivos

La entidad adelantó un exhaustivo análisis de mercado mediante la implementación de tres canales de consulta: i) solicitudes de cotización publicadas en la plataforma transaccional SECOP II, ii) gestiones directas a través de correo electrónico con proveedores del sector, y iii) consulta de precios en sitio mediante visitas a establecimientos de comercio locales. Como resultado de este ejercicio, se consolidó el Estudio de Mercado que se adjunta de manera integral al presente proceso. Es imperativo resaltar que, para la determinación del presupuesto oficial, se seleccionaron las cotizaciones y valores que guardaban mayor consistencia con la realidad económica del sector y que presentaban una menor dispersión estadística, conforme se evidencia detalladamente en la matriz de modelo de estudio de mercado. Este método garantiza que los precios de referencia sean competitivos, objetivos y se ajusten a los principios de economía y eficiencia que rigen la contratación estatal.

Es por ello que teniendo en cuenta la asignación Presupuestal del CDP No. 3526 del 29 de enero del 2026, (anexo al expediente), la entidad proyecta la elaboración del análisis económico, con lo anterior se adelantó un estudio de mercado, tal como se evidencia en el documento anexo ESTUDIO de MERCADO.

ITEM	GRUPO	CODIGO	DESCRIPCIÓN	DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	COTIZACION 1 JAM LOGISTICA Y SERVICIOS SAS	VALOR PROINTES	COTIZACION 3 NOVAGESTION	PROMEDIO
1	E	50151513	ACEITES VEGETALES O DE PLANTA COMESTIBLES	ACEITE DE GIRASOL GARRAFA *3000 ML	GARRAFA	$ 57.805,00	$ 58.961,00	$ 59.539,00	$ 58.768,00
2	E	50151513	ACEITES VEGETALES O DE PLANTA COMESTIBLES	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN	LITRO	$ 98.268,50	$ 100.234,00	$ 101.217,00	$ 99.906,00
3	E	51191705	COMBINACIÓN DE ÁCIDO CÍTRICO Y CITRATO DE POTASIO	ACIDO CITRICO EN POLVO	KILO	$ 34.683,00	$ 35.377,00	$ 35.723,00	$ 35.261,00
4	E	50202206	LICOR DESTILADO	AGUARDIENTE NACIONAL X BOTELLA DE 375 CC	UNIDAD	$ 46.244,00	$ 47.169,00	$ 47.631,00	$ 47.014,00
5	E	50221101	GRANO DE CEREAL	AJONJOLI	KILO	$ 43.931,80	$ 44.810,00	$ 45.250,00	$ 44.663,00
6	E	50221303	ALMIDÓN O HARINA COMESTIBLE	ALMIDON AGRIO	KILO	$ 19.653,70	$ 20.047,00	$ 20.243,00	$ 19.981,00
7	E	50221303	ALMIDÓN O HARINA COMESTIBLE	ALMIDON DE PAPA AL GRANEL	KILO	$ 11.561,00	$ 11.792,00	$ 11.908,00	$ 11.753,00
8	E	50221303	ALMIDÓN O HARINA COMESTIBLE	ALMIDON DE YUCA DULCE	KILO	$ 11.561,00	$ 11.792,00	$ 11.908,00	$ 11.753,00
9	E	50221303	ALMIDÓN O HARINA COMESTIBLE	ALMIDON EXPANDER	KILO	$ 31.677,14	$ 32.311,00	$ 32.627,00	$ 32.205,00
10	A	10151817	SEMILLAS O PLÁNTULAS DE ANÍS	ANIS ESTRELLADO MINIMO DE 20 GRAMOS	UNIDAD	$ 11.445,39	$ 11.674,00	$ 11.789,00	$ 11.636,00
11	E	53131608	JABONES	JABON ANTIBACTERIAL LIQUIDO	LITRO	$ 27.746,40	$ 28.301,00	$ 28.579,00	$ 28.208,00
12	E	50161814	AZÚCAR O SUSTITUTO DE AZÚCAR, CONFITE	AREQUIPE	KILO	$ 34.683,00	$ 35.377,00	$ 35.723,00	$ 35.261,00
13	E	50221101	GRANO DE CEREAL	ARROZ BLANCO CON VITAMINA A Y ACIDO FOLICO	KILO	$ 11.098,56	$ 11.321,00	$ 11.432,00	$ 11.283,00
14	E	50221101	GRANO DE CEREAL	ARROZ PARA SUCHI	KILO	$ 34.683,00	$ 35.377,00	$ 35.723,00	$ 35.261,00
15	E	50221101	GRANO DE CEREAL	ARROZ PARBORIZADO	KILO	$ 11.561,00	$ 11.792,00	$ 11.908,00	$ 11.753,00
16	E	50221101	GRANO DE CEREAL	AVENA MOLINA X 180 GRAMOS	UNIDAD	$ 5.780,50	$ 5.896,00	$ 5.954,00	$ 5.876,00
17	E	50161509	AZUCARES NATURALES O PRODUCTOS ENDULZANTES	AZUCAR BLANCA DE ALTA PUREZA	KILO	$ 9.248,80	$ 9.434,00	$ 9.526,00	$ 9.402,00
18	E	50161509	AZUCARES NATURALES O PRODUCTOS ENDULZANTES	AZUCAR MORENA	KILO	$ 9.248,80	$ 9.434,00	$ 9.526,00	$ 9.402,00

19	E	50161509	AZUCARES NATURALES O PRODUCTOS ENDULZANTES	AZUCAR PULVERIZADA	KILO	$ 17.341,50	$ 17.688,00	$ 17.862,00	$ 17.630,00
20	C	24121509	BANDEJAS PARA EMPACAR	BANDEJA HICOPOR BLANCA MEDIDA 1,3 CM N° 7 X 100	UNIDAD	$ 28.902,50	$ 29.481,00	$ 29.770,00	$ 29.384,00
21	E	50171904	CONSERVA	BICARBONATO DE SODIO	KILO	$ 32.370,80	$ 33.018,00	$ 33.342,00	$ 32.910,00
22	E	50161814	AZÚCAR O SUSTITUTO DE AZÚCAR, CONFITE	BOCADILLO DE GUAYABA	KILO	$ 32.370,80	$ 33.018,00	$ 33.342,00	$ 32.910,00
23	C	24111503	BOLSAS PLÁSTICAS	BOLSA EMPAQUE AL VACIO 10*18 CM, PAQUETE 200	UNIDAD	$ 63.585,50	$ 64.857,00	$ 65.493,00	$ 64.645,00
24	C	24111503	BOLSAS PLÁSTICAS	BOLSA PLASTICA DE BASURA X 6 UNIDADES DE 60 * 80 CM	UNIDAD	$ 15.029,30	$ 15.330,00	$ 15.480,00	$ 15.279,00
25	E	50363110	BREVA VERDONA EN LATA O EN FRASCO	BREVA EN ALMIBAR FRASCO * 560 CM	UNIDAD	$ 23.122,00	$ 23.584,00	$ 23.816,00	$ 23.507,00
26	E	50201709	CAFÉ INSTANTÁNEO	CAFÉ INSTANTANEO FRASCO X 170 GRAMOS (COLESTEROL 0MG, SODIAO 4MG, POTASIO 30MG, CAFEINA 26MG)	UNIDAD	$ 36.995,20	$ 37.735,00	$ 38.105,00	$ 37.611,00
27	E	50201706	CAFÉ	CAFÉ, EN BOLSA	KILO	$ 62.429,40	$ 63.678,00	$ 64.302,00	$ 63.469,00
28	E	50171550	ESPECIES O EXTRACTOS	CANELA EN ASTILLA X 250 GRAMOS	UNIDAD	$ 69.366,00	$ 70.753,00	$ 71.447,00	$ 70.522,00
29	E	50171550	ESPECIES O EXTRACTOS	CANELA PURA MOLIDA DE 30 GRAMOS	UNIDAD	$ 11.561,00	$ 11.792,00	$ 11.908,00	$ 11.753,00
30	E	50171902	CONDIMENTO	CEBOLLA EN POLVO CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005 X 250 GRAMOS	UNIDAD	$ 33.000,00	$ 33.660,00	$ 33.990,00	$ 33.550,00
31	E	50362504	CEREZA BING EN LATA O EN FRASCO	CEREZA EN ALMIBAR CON TALLO X 250 GR	UNIDAD	$ 46.244,00	$ 47.169,00	$ 47.631,00	$ 47.014,00
32	E	50464803	CHAMPIÑÓN ENLATADO O ENVASADO	CHAMPIÑONES CORTADOS EN FRASCO X 230 GRAMOS	UNIDAD	$ 23.122,00	$ 23.584,00	$ 23.816,00	$ 23.507,00
33	E	50161511	CHOCOLATE O SUSTITUTO DE CHOCOLATE	CHIP DE CHOCOLATE X 250 GRAMOS	UNIDAD	$ 35.839,10	$ 36.556,00	$ 36.914,00	$ 36.436,00
34	E	50325817	CIRUELA VINO TINTO SECA	CIRUELAS PASAS X500	UNIDAD	$ 32.370,80	$ 33.018,00	$ 33.342,00	$ 32.910,00
35	E	50171550	ESPECIES O EXTRACTOS	CLAVOS PAQUETE*60 GR	UNIDAD	$ 23.122,00	$ 23.584,00	$ 23.816,00	$ 23.507,00
36	E	50161511	CHOCOLATE O SUSTITUTO DE CHOCOLATE	COBERTURA BLANCA DE CHOCOLATE PARA REPOSTERIA	KILO	$ 38.151,30	$ 38.914,00	$ 39.296,00	$ 38.787,00
37	E	50161511	CHOCOLATE O SUSTITUTO DE CHOCOLATE	COBERTURA DE CHOCOLATE PARA REPOSTERIA	KILO	$ 38.151,30	$ 38.914,00	$ 39.296,00	$ 38.787,00
38	E	50307008	COCO	COCO DESHIDRATADO (SIMPLE)	KILO	$ 78.614,80	$ 80.187,00	$ 80.973,00	$ 79.924,00

39	E	50307008	COCO	COCO DESHIDRATADO (DULCE)	KILO	$ 69.366,00	$ 70.753,00	$ 71.447,00	$ 70.522,00
40	E	50161511	CHOCOLATE O SUSTITUTO DE CHOCOLATE	COCOA EN POLVO BAJA EN GRASA, BOLSA * 230 GR	UNIDAD	$ 26.127,86	$ 26.650,00	$ 26.912,00	$ 26.563,00
41	E	50192302	COMPLEMENTOS DE POSTRES	COCTEL DE FRUTAS LATA * 820 GR	UNIDAD	$ 28.902,50	$ 29.481,00	$ 29.770,00	$ 29.384,00
42	E	50171902	CONDIMENTO	COMINO EN POLVO CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005 X 250 GRAMOS	UNIDAD	$ 24.888,60	$ 25.386,00	$ 25.635,00	$ 25.303,00
43	E	50171902	CONDIMENTO	CONDIMENTO AJO EN POLVO CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005 X 250 GRAMOS	UNIDAD	$ 10.428,00	$ 10.637,00	$ 10.741,00	$ 10.602,00
44	E	50171902	CONDIMENTO	CONDIMENTO BUTIFARRA CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO	$ 36.995,20	$ 37.735,00	$ 38.105,00	$ 37.611,00
45	E	50171902	CONDIMENTO	CONDIMENTO CABANO CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO	$ 23.122,00	$ 23.584,00	$ 23.816,00	$ 23.507,00
46	E	50171902	CONDIMENTO	CONDIMENTO CHORIZO CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO	$ 23.122,00	$ 23.584,00	$ 23.816,00	$ 23.507,00
47	E	50171902	CONDIMENTO	CONDIMENTO CHORIZO ANTIOQUEÑO CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO	$ 23.122,00	$ 23.584,00	$ 23.816,00	$ 23.507,00
48	E	50171902	CONDIMENTO	CONDIMENTO GENOVA CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO	$ 33.526,90	$ 34.197,00	$ 34.533,00	$ 34.085,00
49	E	50171902	CONDIMENTO	CONDIMENTO HAMBURGUESA CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO	$ 34.683,00	$ 35.377,00	$ 35.723,00	$ 35.261,00
50	E	50171902	CONDIMENTO	CONDIMENTO JAMON CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO	$ 23.122,00	$ 23.584,00	$ 23.816,00	$ 23.507,00

51	E	50171902	CONDIMENTO	CONDIMENTO LAUREL EN POLVO CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO	$ 40.463,50	$ 41.273,00	$ 41.677,00	$ 41.137,00
52	E	50171902	CONDIMENTO	CONDIMENTO LONGANIZA CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO	$ 20.809,80	$ 21.226,00	$ 21.434,00	$ 21.156,00
53	E	50171902	CONDIMENTO	CONDIMENTO MORTADELA CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO	$ 23.122,00	$ 23.584,00	$ 23.816,00	$ 23.507,00
54	E	50171902	CONDIMENTO	CONDIMENTO OREGANO EN POLVO CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005 X 250 GRAMOS	UNIDAD	$ 14.520,00	$ 14.810,00	$ 14.956,00	$ 14.762,00
55	E	50171902	CONDIMENTO	CONDIMENTO SALCHICHA CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO	$ 24.278,10	$ 24.764,00	$ 25.006,00	$ 24.682,00
56	E	50171902	CONDIMENTO	CONDIMENTO SALCHICHON CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO	$ 25.434,20	$ 25.943,00	$ 26.197,00	$ 25.858,00
57	E	50171902	CONDIMENTO	CONDIMENTO TOMILLO EN POLVO CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005 X 250 GRAMOS	UNIDAD	$ 15.708,00	$ 16.022,00	$ 16.179,00	$ 15.969,00
58	E	50131701	PRODUCTOS DE LECHE O MANTEQUILLA FRESCOS	CREMA CHANTILLY BOLSA * 1000 GR (GRASA SATURADA 1,5G, COLESTEROL 0G, CON VITAMINA A,C, CALORIAS 20%).	KILO	$ 69.366,00	$ 70.753,00	$ 71.447,00	$ 70.522,00
59	E	50131701	PRODUCTOS DE LECHE O MANTEQUILLA FRESCOS	CREMA CHANTYPAK- AMBIENTE (100% VEGETAL)	LITRO	$ 34.683,00	$ 35.377,00	$ 35.723,00	$ 35.261,00
60	E	50131701	PRODUCTOS DE LECHE O MANTEQUILLA FRESCOS	CREMA DE LECHE UHT ENTERA LARGA VIDA (CON PROCENTAJE DE GRASA 38-40%) X 900 ML	UNIDAD	$ 30.058,60	$ 30.660,00	$ 30.960,00	$ 30.559,00
61	E	50365301	DURAZNO ESCUDO AMBER EN LATA O EN FRASCO	DURAZNOS EN ALMIBAR *820 GR (TAJADOS A MITA)	UNIDAD	$ 23.122,00	$ 23.584,00	$ 23.816,00	$ 23.507,00

62	D	31261601	ENVOLTORIOS O RECUBRIMIENTOS DE PLÁSTICO	EMPAQUE PARA SALCHICHON X 100 METROS	UNIDAD	$ 80.927,00	$ 82.546,00	$ 83.355,00	$ 82.276,00
63	E	47131604	ESCOBAS	ESCOBA CON CABO	UNIDAD	$ 17.341,50	$ 17.688,00	$ 17.862,00	$ 17.630,00
64	E	50161512	ALMÍBAR	ESENCIA BANANO FRASCO 500 CC	UNIDAD	$ 16.185,40	$ 16.509,00	$ 16.671,00	$ 16.455,00
65	E	50161512	ALMÍBAR	ESENCIA CANELA FRASCO * 500 CC	UNIDAD	$ 17.341,50	$ 17.688,00	$ 17.862,00	$ 17.630,00
66	E	50161512	ALMÍBAR	ESENCIA DE AREQUIPE, FRASCO * 500CC	UNIDAD	$ 16.185,40	$ 16.509,00	$ 16.671,00	$ 16.455,00
67	E	50161512	ALMÍBAR	ESENCIA DE CAFE, FRASCO * 500 CC	UNIDAD	$ 25.434,20	$ 25.943,00	$ 26.197,00	$ 25.858,00
68	E	50161512	ALMÍBAR	ESENCIA DE COCO, FRASCO * 500 CC	UNIDAD	$ 16.185,40	$ 16.509,00	$ 16.671,00	$ 16.455,00
69	E	50161512	ALMÍBAR	ESENCIA DE FRESA, FRASCO * 500 CC	UNIDAD	$ 16.185,40	$ 16.509,00	$ 16.671,00	$ 16.455,00
70	E	50161512	ALMÍBAR	ESENCIA DE MELOCOTON FRASCO * 500 CC	UNIDAD	$ 20.809,80	$ 21.226,00	$ 21.434,00	$ 21.156,00
71	E	50161512	ALMÍBAR	ESENCIA DE PIÑA, FRASCO * 500 CC	UNIDAD	$ 20.809,80	$ 21.226,00	$ 21.434,00	$ 21.156,00
72	E	50161512	ALMÍBAR	ESENCIA DE VAINILLA FRASCO * 500 CC	UNIDAD	$ 20.809,80	$ 21.226,00	$ 21.434,00	$ 21.156,00
73	E	50161512	ALMÍBAR	ESENCIA MANTEQUILLA FRASCO * 500 CC	UNIDAD	$ 16.185,40	$ 16.509,00	$ 16.671,00	$ 16.455,00
74	E	50161512	ALMÍBAR	ESENCIA NARANJA FRASCO * 500 CC	UNIDAD	$ 21.965,90	$ 22.405,00	$ 22.625,00	$ 22.331,00
75	E	50161512	ALMÍBAR	ESENCIA PONQUE FRASCO * 500 CC	UNIDAD	$ 16.185,40	$ 16.509,00	$ 16.671,00	$ 16.455,00
76	E	50181708	MEZCLAS PARA HORNEAR	FECULA DE MAÍZ (MAIZENA) X 720 GRAMOS	UNIDAD	$ 34.683,00	$ 35.377,00	$ 35.723,00	$ 35.261,00
77	E	50192302	COMPLEMENTOS DE POSTRES	FRUTAS CRISTALIZADAS X 500 GRAMOS	UNIDAD	$ 16.185,40	$ 16.509,00	$ 16.671,00	$ 16.455,00
78	E	50192405	GELATINA REAL PROCESADA	GELATINA DE SABOR VARIADOS CAJA* 35 GRAMOS	UNIDAD	$ 6.474,16	$ 6.604,00	$ 6.668,00	$ 6.582,00
79	E	50192405	GELATINA REAL PROCESADA	GELATINA SIN SABOR X 500 GRAMOS	UNIDAD	$ 23.122,00	$ 23.584,00	$ 23.816,00	$ 23.507,00
80	E	50181708	MEZCLAS PARA HORNEAR	HARINA BUÑUELO	KILO	$ 19.653,70	$ 20.047,00	$ 20.243,00	$ 19.981,00
81	E	50181708	MEZCLAS PARA HORNEAR	HARINA DE MAIZ	KILO	$ 9.248,80	$ 9.434,00	$ 9.526,00	$ 9.402,00
82	E	50221303	ALMIDÓN O HARINA COMESTIBLE	HARINA DE TRIGO	KILO	$ 5.676,00	$ 5.790,00	$ 5.846,00	$ 5.770,00
83	E	50181708	MEZCLAS PARA HORNEAR	HARINA DE TRIGO BULTO * 50 KG	UNIDAD	$ 213.878,50	$ 218.156,00	$ 220.295,00	$ 217.443,00

84	E	50181708	MEZCLAS PARA HORNEAR	HARINA PAN DE YUCA	KILO	$ 28.902,50	$ 29.481,00	$ 29.770,00	$ 29.384,00
85	E	50171904	CONSERVA	HUMO LIQUIDO CONCENTRADO OSCURO	LITRO	$ 33.526,90	$ 34.197,00	$ 34.533,00	$ 34.085,00
86	E	53131608	JABONES	JABON BARRA * 400 GR	UNIDAD	$ 6.936,60	$ 7.075,00	$ 7.145,00	$ 7.052,00
87	E	53131608	JABONES	JABON EN POLVO	KILO	$ 20.809,80	$ 21.226,00	$ 21.434,00	$ 21.156,00
88	E	53131608	JABONES	JABON LAVAPLATOS FRASCO * 900 GR	UNIDAD	$ 17.341,50	$ 17.688,00	$ 17.862,00	$ 17.630,00
89	E	50112009	CERDO, PROCESADO CON ADITIVOS	JAMON POR LONCHAS (96% LIBRE DE GRASA, 25% REDUCIDO EN SODIO) DE 400 GRAMOS DE 21 LONCHAS	UNIDAD	$ 31.214,70	$ 31.839,00	$ 32.151,00	$ 31.734,00
90	E	50131701	PRODUCTOS DE LECHE O MANTEQUILLA FRESCOS	LECHE CONDENSADA GARRAFA * 2 LITROS	UNIDAD	$ 57.805,00	$ 58.961,00	$ 59.539,00	$ 58.768,00
91	E	50192302	COMPLEMENTOS DE POSTRES	LECHE CRUDA ENTERA	LITRO	$ 9.248,80	$ 9.434,00	$ 9.526,00	$ 9.402,00
92	E	50131704	LECHE EN POLVO	LECHE EN POLVO AZUCARADA ENRIQUECIDA CON HIERRO, CALCIO Y VITAMINA C BOLSA* 500 GRAMOS	UNIDAD	$ 39.307,40	$ 40.094,00	$ 40.487,00	$ 39.962,00
93	E	50131701	PRODUCTOS DE LECHE O MANTEQUILLA FRESCOS	LECHE LÍQUIDA UHT ENTERA BOLSA X 900 ML	UNIDAD	$ 10.404,90	$ 10.613,00	$ 10.717,00	$ 10.578,00
94	E	50181708	MEZCLAS PARA HORNEAR	LEVADURA SECA INSTANTANEA X 500 GRAMOS	UNIDAD	$ 25.434,20	$ 25.943,00	$ 26.197,00	$ 25.858,00
95	D	31261601	ENVOLTORIOS O RECUBRIMIENTOS DE PLÁSTICO	MADEJA CALIBRE 28-30 DE TRAMO LARGO PARA EMBUTIDOS X 90 METROS	UNIDAD	$ 80.927,00	$ 82.546,00	$ 83.355,00	$ 82.276,00
96	E	50463201	MAÍZ ALOHA ENLATADO O ENVASADO	MAIZ TIERNO LATA * 300 GR	UNIDAD	$ 15.029,30	$ 15.330,00	$ 15.480,00	$ 15.279,00
97	E	50405501	MANÍ BAMBARA	MANI ENTERO SALADO X 250 GRAMOS	UNIDAD	$ 23.122,00	$ 23.584,00	$ 23.816,00	$ 23.507,00
98	E	50151605	GRASA SATURADA ANIMAL COMESTIBLES	MANTEQUILLA DE LECHE DE VACA X 500 GRAMOS	UNIDAD	$ 38.940,00	$ 39.719,00	$ 40.108,00	$ 39.589,00
99	E	50151605	GRASA SATURADA ANIMAL COMESTIBLES	MARGARINA INDUSTRIAL X 1.000 GRAMOS (CON ACEITES Y GRASA VEGETALES) PALMA DE SOYA ACEITE GIRASOL.	UNIDAD	$ 31.521,60	$ 32.152,00	$ 32.467,00	$ 32.046,00
100	E	50151605	GRASA SATURADA ANIMAL COMESTIBLES	MARGARINA INDUSTRIAL CAJA* 30 LIBRAS (CON ACEITES Y GRASA VEGETALES) PALMA DE SOYA ACEITE GIRASOL.	UNIDAD	$ 173.415,00	$ 176.883,00	$ 178.617,00	$ 176.305,00

101	E	50171832	SALSAS PARA ENSALADAS O DIPS	MAYONESA CON OMEGA 3,6,9, LIBRE DE CONSERVANTES EMPAQUE DOYPACK	KILO	$ 31.214,70	$ 31.839,00	$ 32.151,00	$ 31.734,00
102	E	50181708	MEZCLAS PARA HORNEAR	MIGA DE PAN X 250 GRAMOS	UNIDAD	$ 23.122,00	$ 23.584,00	$ 23.816,00	$ 23.507,00
103	E	50171832	SALSAS PARA ENSALADAS O DIPS	MOSTAZA LIBRE DE CONSERVANTES EMPAQUE DOYPACK X 500 GRAMOS	UNIDAD	$ 18.381,99	$ 18.750,00	$ 18.933,00	$ 18.688,00
104	E	50161509	AZUCARES NATURALES O PRODUCTOS ENDULZANTES	PANELA CAMPESINA X 500 GR	UNIDAD	$ 13.873,20	$ 14.151,00	$ 14.289,00	$ 14.104,00
105	E	48102108	PAPEL ALUMINIO PARA ENVOLVER ALIMENTOS	PAPEL ALUMINIO X 100 MT	UNIDAD	$ 40.463,50	$ 41.273,00	$ 41.677,00	$ 41.137,00
106	E	48102109	PAPEL PLÁSTICO PARA ENVOLVER ALIMENTOS	PAPEL CRISTAFLEX POR 300 MTS	UNIDAD	$ 34.683,00	$ 35.377,00	$ 35.723,00	$ 35.261,00
107	E	50171550	ESPECIES O EXTRACTOS	PAPRIKA CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005 X 250 GR	UNIDAD	$ 15.180,00	$ 15.484,00	$ 15.635,00	$ 15.433,00
108	E	50171832	SALSAS PARA ENSALADAS O DIPS	PASTA DE TOMATE EMPAQUE DOYPACK	KILO	$ 26.590,30	$ 27.122,00	$ 27.388,00	$ 27.033,00
109	E	50192901	PASTA SENCILLA O FIDEOS	PASTA PARA LASAÑA PAQUETE * 500 GR	UNIDAD	$ 20.809,80	$ 21.226,00	$ 21.434,00	$ 21.156,00
110	E	50171902	CONDIMENTO	PIMIENTA NEGRA EN POLVO CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005 X 250 GRAMOS	UNIDAD	$ 74.448,00	$ 75.937,00	$ 76.681,00	$ 75.688,00
111	E	50365602	PIÑA DORADA EN LATA O EN FRASCO	PIÑA EN ALMIBAR EN RODAJAS, FRASCO *567 GRAMOS	UNIDAD	$ 28.902,50	$ 29.481,00	$ 29.770,00	$ 29.384,00
112	E	50181708	MEZCLAS PARA HORNEAR	POLVO DE HORNEAR X 500 GRAMOS	UNIDAD	$ 17.341,50	$ 17.688,00	$ 17.862,00	$ 17.630,00
113	E	50193102	MEZCLA DE POSTRES	PUDIN DE CARAMELO CAJA * 85 GR	UNIDAD	$ 6.936,60	$ 7.075,00	$ 7.145,00	$ 7.052,00
114	E	50193102	MEZCLA DE POSTRES	PUDIN DE VAINILLA CAJA * 85 GR	UNIDAD	$ 6.936,60	$ 7.075,00	$ 7.145,00	$ 7.052,00
115	E	50131802	QUESO PROCESADO	QUESILLO BLOQUE * 5 LIBRAS (GRASA ENTRE 24-26, PROTEINA 19-21,)	UNIDAD	$ 63.585,50	$ 64.857,00	$ 65.493,00	$ 64.645,00
116	E	50131802	QUESO PROCESADO	QUESO CREMA * 400 GR (PROTEINA 1,4G, GRASA SAURADA 5,7G, AZUCARES 1,2G)	UNIDAD	$ 23.122,00	$ 23.584,00	$ 23.816,00	$ 23.507,00
117	E	50131802	QUESO PROCESADO	QUESO PARMESANO * 500 GR (96% LIBRE DE GRASA, COLESTEROL 15MG, PROTEINA 5G, HIERRO 2%)	UNIDAD	$ 69.366,00	$ 70.753,00	$ 71.447,00	$ 70.522,00

118	E	47131611	RECOGEDOR DE BASURA	RECOGEDOR PLASTICO	UNIDAD	$ 11.561,00	$ 11.792,00	$ 11.908,00	$ 11.753,00
119	E	47131603	ESPONJAS	SABRAS PAQUETE X 12 UNIDADES	UNIDAD	$ 11.561,00	$ 11.792,00	$ 11.908,00	$ 11.753,00
120	E	50171551	SAL DE MESA	SAL COMUN	KILO	$ 4.624,40	$ 4.717,00	$ 4.763,00	$ 4.701,00
121	E	50171552	MEZCLA PARA ADOBAR	SAL NITRO CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO	$ 17.341,50	$ 17.688,00	$ 17.862,00	$ 17.630,00
122	E	50171552	MEZCLA PARA ADOBAR	SAL PARRILLERA DE 454 GRAMOS	UNIDAD	$ 21.965,90	$ 22.405,00	$ 22.625,00	$ 22.331,00
123	E	50112007	TERNERA, PROCESADA CON ADITIVOS	SALCHICHAS RANCHERAS X 480 GRAMOS	UNIDAD	$ 40.463,50	$ 41.273,00	$ 41.677,00	$ 41.137,00
124	E	50171831	SALSAS PARA COCINAR	SALSA CURRY EN POLVO X 20 GRAMOS	UNIDAD	$ 8.092,70	$ 8.255,00	$ 8.335,00	$ 8.227,00
125	E	50171831	SALSAS PARA COCINAR	SALSA DE SOYA DE 500 CC	UNIDAD	$ 15.029,30	$ 15.330,00	$ 15.480,00	$ 15.279,00
126	E	50171832	SALSAS PARA ENSALADAS O DIPS	SALSA DE TOMATE EMPAQUE DOYPACK X190	UNIDAD	$ 8.184,00	$ 8.348,00	$ 8.430,00	$ 8.320,00
127	E	50171831	SALSAS PARA COCINAR	SALSA NEGRA DE 500 CC	UNIDAD	$ 11.561,00	$ 11.792,00	$ 11.908,00	$ 11.753,00
128	E	47131502	PAÑITOS O TOALLAS PARA LIMPIAR	SERVILLETAS DE PAPEL * 200 UNIDADES	UNIDAD	$ 10.404,90	$ 10.613,00	$ 10.717,00	$ 10.578,00
129	E	50192901	PASTA SENCILLA O FIDEOS	TALLARINES X 250 GRAMOS	UNIDAD	$ 17.341,50	$ 17.688,00	$ 17.862,00	$ 17.630,00
130	E	50161512	ALMÍBAR	TINTURA COLOR CARAMELO * 500 CC	UNIDAD	$ 15.029,30	$ 15.330,00	$ 15.480,00	$ 15.279,00
131	E	47131502	PAÑITOS O TOALLAS PARA LIMPIAR	TOALLA DE PAPEL 100 UNIDADES	UNIDAD	$ 13.873,20	$ 14.151,00	$ 14.289,00	$ 14.104,00
132	E	50112009	CERDO, PROCESADO CON ADITIVOS	TOCINETA CERDO AHUMADA 20 TAJADAS X400 G EMPAQUE AL VACIO- ROTULADA	UNIDAD	$ 33.526,90	$ 34.197,00	$ 34.533,00	$ 34.085,00
133	E	47131617	TRAPEROS PARA POLVO	TRAPEADOR CON CABO	UNIDAD	$ 17.341,50	$ 17.688,00	$ 17.862,00	$ 17.630,00
134	E	50323501	UVA CORINTH NEGRA SECA	UVAS PASAS DESHIDRATADAS FRESCAS X125GR	UNIDAD	$ 6.072,00	$ 6.193,00	$ 6.254,00	$ 6.173,00
135	E	50202203	VINO	VINO DE COCINA BLANCO TIPO GOURMET SECO *750 ML	UNIDAD	$ 32.370,80	$ 33.018,00	$ 33.342,00	$ 32.910,00
136	E	50202203	VINO	VINO DE COCINA TINTO TIPO GOURMET SECO *750 ML	UNIDAD	$ 32.370,80	$ 33.018,00	$ 33.342,00	$ 32.910,00
137	E	50181708	MEZCLAS PARA HORNEAR	VITINA HOJALDRE BLOQUE X 5 LIBRAS	UNIDAD	$ 46.244,00	$ 47.169,00	$ 47.631,00	$ 47.014,00
138	E	50121537	PESCADO CONGELADO	CACHAMA X 500 GRAMOS	UNIDAD	$ 20.694,19	$ 21.108,00	$ 21.315,00	$ 21.039,00
139	E	50111513	CARNE, MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS	CALLO	KILO	$ 29.711,77	$ 30.306,00	$ 30.603,00	$ 30.206,00
140	E	50111513	CARNE, MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS	CARNE CENTRO DE PIERNA EMPACADA AL VACÍO	KILO	$ 43.931,80	$ 44.810,00	$ 45.250,00	$ 44.663,00

141	E	50111513	CARNE, MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS	CARNE COSTILLA DE RES	KILO	$ 25.434,20	$ 25.943,00	$ 26.197,00	$ 25.858,00
142	E	50111513	CARNE, MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS	CARNE LOMO ANCHO DE RES CON PROCESO DE MADURACIÓN Y EMPACADA AL VACÍO.	KILO	$ 50.868,40	$ 51.886,00	$ 52.394,00	$ 51.716,00
143	E	50111514	CERDO, MÍNIMAMENTE PROCESADO SIN ADITIVOS	CARNE LOMO DE CERDO CON PROCESO DE MADURACIÓN Y EMPACADA AL VACÍO.	KILO	$ 48.556,20	$ 49.527,00	$ 50.013,00	$ 49.365,00
144	E	50111513	CARNE, MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS	CARNE LOMO FINO CON PROCESO DE MADURACIÓN Y EMPACADA AL VACÍO.	KILO	$ 57.805,00	$ 58.961,00	$ 59.539,00	$ 58.768,00
145	E	50111514	CERDO, MÍNIMAMENTE PROCESADO SIN ADITIVOS	CARNE MAGRA DE CERDO (POCA GRASA CONSTITUIDA CASI TOTALMENTE POR FIBRAS MUSCULARES) CON PROCESO DE MADURACIÓN Y EMPACADA AL VACÍO.	KILO	$ 43.931,80	$ 44.810,00	$ 45.250,00	$ 44.663,00
146	E	50111513	CARNE, MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS	CARNE MAGRA DE RES (POCA GRASA CONSTITUIDA CASI TOTALMENTE POR FIBRAS MUSCULARES) CON PROCESO DE MADURACIÓN Y EMPACADA AL VACÍO.	KILO	$ 40.463,50	$ 41.273,00	$ 41.677,00	$ 41.137,00
147	E	50111513	CARNE, MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS	CARNE MUCHACHO DE RES (ENTERO) CON PROCESO DE MADURACIÓN Y EMPACADA AL VACÍO.	KILO	$ 48.556,20	$ 49.527,00	$ 50.013,00	$ 49.365,00
148	E	50111513	CARNE, MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS	CARNE PUNTA DE ANCA CON PROCESO DE MADURACIÓN Y EMPACADA AL VACÍO.	KILO	$ 56.648,90	$ 57.782,00	$ 58.348,00	$ 57.592,00
149	E	50111514	CERDO, MÍNIMAMENTE PROCESADO SIN ADITIVOS	CERDO CORTE TOCINO DORSAL SIN PIEL	KILO	$ 27.746,40	$ 28.301,00	$ 28.579,00	$ 28.208,00
150	E	50111514	CERDO, MÍNIMAMENTE PROCESADO SIN ADITIVOS	CHULETA DE CERDO CON PROCESO DE MADURACIÓN Y EMPACADA AL VACÍO.	KILO	$ 43.931,80	$ 44.810,00	$ 45.250,00	$ 44.663,00
151	E	50111514	CERDO, MÍNIMAMENTE PROCESADO SIN ADITIVOS	COSTILLA DE CERDO FRESCA	KILO	$ 35.261,05	$ 35.966,00	$ 36.319,00	$ 35.848,00
152	E	50121537	PESCADO CONGELADO	FILETE DE SALMON EMPACADA AL VACÍO.	KILO	$ 90.175,80	$ 91.979,00	$ 92.881,00	$ 91.678,00

153	E	50111513	CARNE, MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS	LENGUA DE RES LIMPIA	KILO	$ 23.122,00	$ 23.584,00	$ 23.816,00	$ 23.507,00
154	E	50121537	PESCADO CONGELADO	MARISCO CALAMAR BLANCO LIMPIO	KILO	$ 48.556,20	$ 49.527,00	$ 50.013,00	$ 49.365,00
155	E	50121537	PESCADO CONGELADO	MARISCO CAMARON TIGRE LIMPIO EMPACADA AL VACÍO.	KILO	$ 53.180,60	$ 54.244,00	$ 54.776,00	$ 54.066,00
156	E	50121537	PESCADO CONGELADO	MARISCO PULPO EMPACADA AL VACÍO.	KILO	$ 90.175,80	$ 91.979,00	$ 92.881,00	$ 91.678,00
157	E	50111515	POLLO, MÍNIMAMENTE PROCESADO SIN ADITIVOS	PECHUGA DE POLLO FRESCA	KILO	$ 26.474,69	$ 27.004,00	$ 27.269,00	$ 26.915,00
158	E	50111514	CERDO, MÍNIMAMENTE PROCESADO SIN ADITIVOS	PERNIL DE CERDO FRESCO ENTERO	KILO	$ 40.232,28	$ 41.037,00	$ 41.439,00	$ 40.902,00
159	E	50111515	POLLO, MÍNIMAMENTE PROCESADO SIN ADITIVOS	PERNIL DE POLLO FRESCO	KILO	$ 22.890,78	$ 23.349,00	$ 23.578,00	$ 23.272,00
160	E	50121537	PESCADO CONGELADO	PESCADO BAGRE EN CANAL FRESCO	KILO	$ 38.151,30	$ 38.914,00	$ 39.296,00	$ 38.787,00
161	E	50121537	PESCADO CONGELADO	PESCADO PARGO EN FILETE FRESCO	KILO	$ 86.707,50	$ 88.442,00	$ 89.309,00	$ 88.152,00
162	E	50121537	PESCADO CONGELADO	PESCADO ROBALO EN FILETE FRESCO	KILO	$ 92.488,00	$ 94.338,00	$ 95.263,00	$ 94.029,00
163	E	50111513	CARNE, MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS	SOBREBARRIGA DE RES FRESCA	KILO	$ 48.440,59	$ 49.409,00	$ 49.894,00	$ 49.247,00
164	E	50111513	CARNE, MÍNIMAMENTE PROCESADA SIN ADITIVOS	CARNE DE COGOTE Y MURILLO (NUCA Y LAGARTO) FRESCA DE RES Y CERDO	KILO	$ 31.677,14	$ 32.311,00	$ 32.627,00	$ 32.205,00
165	E	50121537	PESCADO CONGELADO	TRUCHA EN CANAL FRESCA	KILO	$ 32.370,80	$ 33.018,00	$ 33.342,00	$ 32.910,00
166	E	50402801	ACELGA LUZ BRILLANTE	ACELGAS FRESCAS X 250 GRAMOS	UNIDAD	$ 6.930,00	$ 7.069,00	$ 7.138,00	$ 7.045,00
167	E	50401701	AGUACATE AJAX B – 7	AGUACATE (A MEDIO MADURAR)	KILO	$ 9.248,80	$ 9.434,00	$ 9.526,00	$ 9.402,00
168	E	50406701	CALABZIN	AHUYAMA FRESCAS X 500 GR	UNIDAD	$ 3.815,13	$ 3.891,00	$ 3.930,00	$ 3.878,00
169	E	50402702	APIO	APIO FRESCO X 500 GR	UNIDAD	$ 5.202,45	$ 5.306,00	$ 5.359,00	$ 5.289,00
170	E	50305201	FRUTA MARACUYÁ BANANA	MARACUYA FRESCA	KILO	$ 13.179,54	$ 13.443,00	$ 13.575,00	$ 13.399,00
171	E	50407201	ARRACACHA	ARRACACHA FRESCA X 500 GR	UNIDAD	$ 8.555,14	$ 8.726,00	$ 8.812,00	$ 8.697,00
172	E	50405404	ALVERJA ACRE BLANCO	ARVEJA VERDE FRESCA SIN CASCARA	KILO	$ 11.561,00	$ 11.792,00	$ 11.908,00	$ 11.753,00
173	E	50403502	BERENJENA BELLEZA NEGRA	BERENJENA FRESCA	KILO	$ 9.248,80	$ 9.434,00	$ 9.526,00	$ 9.402,00
174	E	50402003	BRÓCOLI RAAB	BROCOLI FRESCO X 500 GR	UNIDAD	$ 6.936,60	$ 7.075,00	$ 7.145,00	$ 7.052,00

175	E	50403810	AJO MORADO ESPAÑOL	CABEZA DE AJO MORADO FRESCO X 500 GR	UNIDAD	$ 4.624,40	$ 4.717,00	$ 4.763,00	$ 4.701,00
176	E	50405310	CEBOLLA PERLA	CEBOLLA CABEZONA BLANCA FRESCA	KILO	$ 18.497,60	$ 18.868,00	$ 19.053,00	$ 18.806,00
177	E	50402208	CEBOLLA TOKYO ENSALADA	CEBOLLA LARGA FRESCO	KILO	$ 25.434,20	$ 25.943,00	$ 26.197,00	$ 25.858,00
178	E	50404803	CHAMPIÑÓN	CHAMPIÑON FRESCO X 250 GR	UNIDAD	$ 20.809,80	$ 21.226,00	$ 21.434,00	$ 21.156,00
179	E	50402609	COLIFLOR CAPA MORADA	COLIFLOR FRESCO X 500 GR	UNIDAD	$ 5.780,50	$ 5.896,00	$ 5.954,00	$ 5.876,00
180	E	50406203	ESPINACA INVIERNO GIGANTE	ESPINACAS FRESCAS X 500 GR	UNIDAD	$ 8.555,14	$ 8.726,00	$ 8.812,00	$ 8.697,00
181	E	50306701	FRESAS	FRESAS FRESCAS JUMBO	KILO	$ 17.341,50	$ 17.688,00	$ 17.862,00	$ 17.630,00
182	E	50307035	GUANABANA	GUANABANA FRUTA ENTERA FRESCA	KILO	$ 10.404,90	$ 10.613,00	$ 10.717,00	$ 10.578,00
183	E	50405904	HABICHUELAS VERT DE MER	HABICHUELA FRESCA X 250 GRAMOS	UNIDAD	$ 4.490,64	$ 4.580,00	$ 4.625,00	$ 4.565,00
184	E	50131612	HUEVOS EN LA CASCARA DE GALLINA	HUEVO DE GALLINA AA * 30 UNIDADES	UNIDAD	$ 28.902,50	$ 29.481,00	$ 29.770,00	$ 29.384,00
185	E	50303901	FRUTA DE KIWI ANANASNAJA	KIWI FRESCO X 250 GR	UNIDAD	$ 11.561,00	$ 11.792,00	$ 11.908,00	$ 11.753,00
186	E	50404621	LECHUGA ROMANA	LECHUGA BATAVIA FRESCA X 500 GR	UNIDAD	$ 3.468,30	$ 3.538,00	$ 3.572,00	$ 3.526,00
187	E	50404621	LECHUGA ROMANA	LECHUGA CRESPA FRESCA 500 GR	UNIDAD	$ 4.624,40	$ 4.717,00	$ 4.763,00	$ 4.701,00
188	E	50304205	LIMA LIMÓN TAHITIAN	LIMON TAHITI FRESCO	KILO	$ 9.248,80	$ 9.434,00	$ 9.526,00	$ 9.402,00
189	E	51405103	FRUTA FRESCA	LULO FRESCO	KILO	$ 6.936,60	$ 7.075,00	$ 7.145,00	$ 7.052,00
190	E	50304524	MANGO TOMY ATKIN	MANGO MANZANO MADIURO, FIRME Y FRESCO	KILO	$ 9.248,80	$ 9.434,00	$ 9.526,00	$ 9.402,00
191	E	50304524	MANGO TOMY ATKIN	MANGO TOMY MADURO, FIRME Y FRESCO	KILO	$ 10.404,90	$ 10.613,00	$ 10.717,00	$ 10.578,00
192	E	50306801	MANZANA KAMPONG MALVE DULCE	MANZANAS FRESCAS	KILO	$ 25.434,20	$ 25.943,00	$ 26.197,00	$ 25.858,00
193	E	50403201	MAÍZ ALOHA	MAZORCAS TIERNAS Y FRESCAS X 3 UNID. EMPAQUE AL VACIO	UNIDAD	$ 11.561,00	$ 11.792,00	$ 11.908,00	$ 11.753,00
194	E	50304604	MELÓN CAL DULCE	MELON FRESCO	KILO	$ 6.936,60	$ 7.075,00	$ 7.145,00	$ 7.052,00
195	E	50302003	MORA	MORA FRESCA X 500 GR	UNIDAD	$ 64.741,60	$ 66.036,00	$ 66.684,00	$ 65.820,00
196	E	50405701	PAPA AMARILLA	PAPA CRIOLLA FRESCA	KILO	$ 13.641,98	$ 13.915,00	$ 14.051,00	$ 13.869,00
197	E	50405701	PAPA REDONDA BLANCA	PAPA PASTUSA FRESCA	KILO	$ 5.664,89	$ 5.778,00	$ 5.835,00	$ 5.759,00
198	E	50305102	PAPAYA MARADOL	PAPAYA FRESCA, TERMINO MEDIO DE MADURACION	KILO	$ 8.901,97	$ 9.080,00	$ 9.169,00	$ 9.050,00
199	E	50307024	PEPINOS	PEPINO COHOMBRO FRESCO X 500 GR	UNIDAD	$ 6.936,60	$ 7.075,00	$ 7.145,00	$ 7.052,00
200	E	50121537	PESCADO CONGELADO	LANGOSTA	KILO	$ 264.000,00	$ 269.280,00	$ 271.920,00	$ 268.400,00
201	E	50121537	PESCADO CONGELADO	LANGOSTINOS	KILO	$ 164.998,68	$ 168.299,00	$ 169.949,00	$ 167.748,00

202	E	50403700	HINOJO	AJONJOLI NEGRO X 250 GR	UNIDAD	$ 18.849,60	$ 19.227,00	$ 19.415,00	$ 19.163,00
203	E	50202206	LICOR DESTILADO	WHISKEY X 750	UNIDAD	$ 95.040,00	$ 96.941,00	$ 97.891,00	$ 96.624,00
204	E	50202206	LICOR DESTILADO	CREMA DE WHISKEY X 750 ML	UNIDAD	$ 61.987,20	$ 63.227,00	$ 63.847,00	$ 63.020,00
205	E	50202206	LICOR DESTILADO	BRANDY X 750 ML	UNIDAD	$ 72.600,00	$ 74.052,00	$ 74.778,00	$ 73.810,00
206	E	50202206	LICOR DESTILADO	AMARETTO X 750 ML	UNIDAD	$ 75.768,00	$ 77.283,00	$ 78.041,00	$ 77.030,00
207	E	50407200	TUBERCULO	CARRAGENINA	KILO	$ 158.400,00	$ 161.568,00	$ 163.152,00	$ 161.040,00
208	E	50563223	NARAJAS AGRIAS AFICANAS	NARANJAS TANGELO	KILO	$ 16.896,00	$ 17.234,00	$ 17.403,00	$ 17.177,00
209	E	50401600	ESPARRAGO	ESPARRAGOS X 500 GR	UNIDAD	$ 30.518,40	$ 31.129,00	$ 31.434,00	$ 31.027,00
210	E	50121537	PESCADO CONGELADO	PALMITOS X 500 GR	UNIDAD	$ 24.156,00	$ 24.639,00	$ 24.881,00	$ 24.558,00
211	E	51191705	COMBINACIÓN DE ÁCIDO CÍTRICO Y CITRATO DE POTASIO	POLISFOSFATOS	KILO	$ 39.468,00	$ 40.257,00	$ 40.652,00	$ 40.125,00
212	E	51191705	COMBINACIÓN DE ÁCIDO CÍTRICO Y CITRATO DE POTASIO	ACIDO ASCORBICO	KILO	$ 54.648,00	$ 55.741,00	$ 56.287,00	$ 55.558,00
213	E	50303600	UVAS	UCHUVAS X 500 GR	UNIDAD	$ 7.524,00	$ 7.674,00	$ 7.750,00	$ 7.649,00
214	E	50303800	ARANDANOS	ARANDANOS FRESCOS X 500 GR	UNIDAD	$ 27.449,40	$ 27.998,00	$ 28.273,00	$ 27.906,00
215	E	50151513	ACEITES VEGETALES O DE PLANTA COMESTIBLES	ACEITE DE AJONJOLI X 500 ML	UNIDAD	$ 39.600,00	$ 40.392,00	$ 40.788,00	$ 40.260,00
216	E	50141701	VINAGRE	VINAGRE BALSAMICO X 750 ML	UNIDAD	$ 61.894,80	$ 63.133,00	$ 63.752,00	$ 62.926,00
217	E	50141701	VINAGRE	VINAGRE DE VINO BLANCO X 750 ML	UNIDAD	$ 7.147,80	$ 7.291,00	$ 7.362,00	$ 7.266,00
218	E	50141701	VINAGRE	VINAGRE DE VINO TINTO X 750 ML	UNIDAD	$ 75.900,00	$ 77.418,00	$ 78.177,00	$ 77.165,00
219	E	50141701	VINAGRE	VINAGRE DE FRUSTAS X 500 ML	UNIDAD	$ 4.870,80	$ 4.968,00	$ 5.017,00	$ 4.951,00
220	E	50405612	PIMENTÓN AJI DULCE	PIMENTON ROJO FRESCO X 250 GR	UNIDAD	$ 6.936,60	$ 7.075,00	$ 7.145,00	$ 7.052,00
221	E	50305605	PIÑA REINA NATAL	PIÑA FRESCA	KILO	$ 7.656,00	$ 7.809,00	$ 7.886,00	$ 7.783,00
222	E	50417011	BROTES DE FRIJOL ORGÁNICO	RAICES CHINAS FRESCA 200 GR	UNIDAD	$ 7.977,09	$ 8.137,00	$ 8.216,00	$ 8.110,00
223	E	50401905	REMOLACHA BONEL	REMOLACHA FRESCA X 500 GR	UNIDAD	$ 6.589,77	$ 6.722,00	$ 6.787,00	$ 6.699,00
224	E	50402301	REPOLLO MORADO	REPOLLO MORADO FRESCO X 500 GR	UNIDAD	$ 4.624,40	$ 4.717,00	$ 4.763,00	$ 4.701,00
225	E	50402301	REPOLLO SAVOY	REPOLLO VERDE FRESCO X 500 GR	UNIDAD	$ 3.468,30	$ 3.538,00	$ 3.572,00	$ 3.526,00
226	E	50406501	TOMATES CEREZA	TOMATE CHERRY FRESCO Y MADURO FIRME 230G	UNIDAD	$ 12.139,05	$ 12.382,00	$ 12.503,00	$ 12.341,00
227	E	50406501	TOMATES ALICANTE	TOMATE CHONTO FRESCO Y MADURO FIRME	KILO	$ 9.248,80	$ 9.434,00	$ 9.526,00	$ 9.402,00
228	E	50406500	TOMATES AILSA CRAIG	TOMATE DE ARBOL FRESCO	KILO	$ 9.826,85	$ 10.023,00	$ 10.122,00	$ 9.990,00
229	E	50407070	YUCA	YUCA FRESCA	KILO	$ 5.780,50	$ 5.896,00	$ 5.954,00	$ 5.876,00
230	E	50402503	ZANAHORIA BERLICUM	ZANAHORIA FRESCA	KILO	$ 6.705,38	$ 6.839,00	$ 6.907,00	$ 6.817,00

231	E	50141701	VINAGRE	VINAGRE BLANCO	LITRO	$ 9.226,80	$ 9.411,00	$ 9.504,00	$ 9.380,00
232	E	50201503	ATÚN	LOMOS DE ATUN EN ACEITE DE GIRASOL 160G	UNIDAD	$ 10.230,00	$ 10.435,00	$ 10.537,00	$ 10.400,00
233	E	50305900	GRANADAS	PULPA DE ARAZÁ	KILO	$ 23.760,00	$ 24.235,00	$ 24.473,00	$ 24.156,00
234	E	50305900	GRANADAS	PULPA ACAI	KILO	$ 72.270,00	$ 73.715,00	$ 74.438,00	$ 73.474,00
235	E	50305900	GRANADAS	SACHA INCHI	KILO	$ 165.000,00	$ 168.300,00	$ 169.950,00	$ 167.750,00
236	E	50305900	GRANADAS	PULPA DE COPOAZU	KILO	$ 15.840,00	$ 16.157,00	$ 16.315,00	$ 16.104,00
237	E	50305900	GRANADAS	PULPA DE CAMU CAMU	KILO	$ 13.200,00	$ 13.464,00	$ 13.596,00	$ 13.420,00
238	E	50305900	GRANADAS	HARINA DE CANANGUCHA	KILO	$ 25.289,88	$ 25.796,00	$ 26.049,00	$ 25.711,00
239	E	50303600	GUAYABA	GUAYABA COMUN CORRIENTE A GRANEL	KILO	$ 8.131,20	$ 8.294,00	$ 8.375,00	$ 8.266,00

De conformidad con el valor del presupuesto oficial, el presente proceso de selección es susceptible de ser limitado a la participación de Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (Mipymes) colombianas, conforme al umbral establecido en el Artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1082 de 2015. En este marco, y en virtud del Análisis del Sector y del Estudio de Mercado anexo, la Entidad ha determinado la necesidad de aplicar una limitación territorial que asegure la eficiente ejecución del objeto contractual. Esta necesidad se justifica en la naturaleza del suministro (alimentos perecederos), la obligatoriedad de garantizar la eficiencia logística para las entregas frecuentes, el mantenimiento de la cadena de frío, los estrictos criterios de salubridad e inocuidad, y la capacidad de respuesta inmediata para atender las formaciones prácticas Regional Caquetá. Por lo tanto, si se cumplen los requisitos procesales de solicitudes mínimas de limitación a Mipymes, la Entidad aplicará el Artículo 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto 1082 de 2015 para restringir la convocatoria exclusivamente a aquellas **Mipymes con domicilio en el Departamento del Caquetá**. Esta restricción tiene como fin incentivar y promover el comercio regional, fortalecer la economía local y garantizar la idoneidad técnica en el suministro de los insumos.

13. ASPECTOS PRESUPUESTALES

CDP 3526 DEL 29/01/ 2026 ANEXO AL EXPEDIENTE.

Presupuesto	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto - Rubro	Valor
Inversión X	951610 CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA-CAQUETÁ	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02 ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL - MEJORAMIENTO DE LAS COMPETENCIAS PARA LA EMPLEABILIDAD DE LA POBLACIÓN VÍCTIMA DEL DESPLAZAMIENTO FORZADO POR EL CONFLICTO ARMADO A NIVEL NACIONAL.	$ 75.000.000
	951611 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA INTEGRACION CON LA MEDIA-CAQUETA	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	$ 1.093.931
	951645 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	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	$ 30.943.155
	951638 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA - FORMACIÓN PROFESIONAL ECONOMÍA CAMPESINA Y SER	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	$ 10.000.000
	951685 CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA-ECONOMINA POPULAR.	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	$ 15.000.000
Total			$132.037.086

PROGRAMA	VALOR
PV	$ 75.000.000
ARTICULACIÓN	$ 1.093.931
REGULAR	$ 30.943.155
CAMPESENA	$ 10.000.000
FULL POPULAR	$ 15.000.000
TOTAL	**$ 132.037.086**

14. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

14.1FORMA DE ADJUDICACIÓN

El proponente para participar efectivamente dentro del presente proceso de selección deberá presentar su oferta atendiendo la totalidad de los requisitos mínimos habilitantes, las especificaciones técnicas, económicas, cantidades, presupuesto, garantía y demás requerimientos establecidos en los documentos publicados por la entidad en la plataforma del Sistema Electrónico de Contratación Pública - SECOP II de Agencia Nacional para las Compras Públicas- Colombia Compra Eficiente, los cuales harán parte integral del contrato resultante.

El proponente es quien debe presentar los documentos para acreditar los requisitos habilitantes en un Proceso de Contratación. Los requisitos habilitantes siempre se refieren a las condiciones de un oferente y nunca de la oferta. El resumen de la valoración de estos requisitos se establece en el siguiente cuadro:

	FACTORES DE EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
PRIMERA FASE	Propuesta Económica de menor precio en relación con el promedio unitario establecido en el estudio de mercado.	Cumple/No cumple

	FACTORES DE EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
SEGUNDA FASE	Capacidad jurídica	Habilitado/No habilitado
	Condiciones de experiencias (certificaciones)	Habilitado/No habilitado
	Verificación de Requisitos Técnicos Exigidos	Habilitado/No habilitado

La adjudicación se realiza mediante la aceptación del contrato, efectuado por el Ordenador del Gasto, publicado en la plataforma SECOP II.

La propuesta más favorable será la que presente el menor valor ofertado. Teniendo como base de partida el valor estimado descrito en este estudio previo en aras de garantizar el principio de pluralidad de oferentes y selección objetiva, siempre que hubiere ofertado todos los ítems y cumpla con los requisitos habilitantes jurídicos, experiencia, seguridad y salud en el trabajo y ambientales.

14.2FACTORES DE EVALUACIÓN:

Se comunica a los proponentes que el contrato se adjudicará por el valor de la oferta más favorable, siendo el menor valor total, la oferta que cumpla con todos los requisitos exigidos en los estudios previos y el pliego de condiciones del SECOP II, será la adjudicada al proceso.
La selección de las ofertas se efectuará con base en el siguiente procedimiento:

- El SENA seleccionara las propuestas según el orden del valor ofertado, siendo la primera la del precio más bajo.
- Establecido este orden, al oferente que presente el precio más bajo, se le verificará el cumplimiento de los requisitos mínimos habilitantes para los ítems requeridos en la ficha técnica por unidad.
- En caso de que primer proponente no cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, se evaluara la oferta del segundo proponente con el precio más bajo, los ítems requeridos en la ficha técnica por unidad, previa verificación de sus calidades habilitantes, y así sucesivamente hasta obtener un oferente habilitado.
- En caso de empate en los precios ofertados por los proponentes se aplicarán los criterios de desempate establecidos en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020.
- Si sólo se presenta una oferta, esta se aceptará siempre que satisfaga los requerimientos mínimos habilitantes.

14.3CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de empate en el puntaje total de dos o más ofertas evaluadas, la entidad aplicará las reglas establecidas en el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, en concordancia con el artículo 2.2.1.2.4.2.17 del Decreto 1082 de 2015, de forma sucesiva y excluyente para seleccionar al oferente favorecido, respetando, en todo caso, las obligaciones contenidas en los Acuerdos Comerciales vigentes.

En ese sentido, corresponde al proponente acreditar la documentación, junto con la oferta, tendiente a demostrar cada uno de los criterios para así dirimir el desempate, para lo cual se adjunta el formato denominado ACREDITACIÓN DE CRITERIOS DE DESEMPATE (GCCON-F-078 V01).

14.4Lotes

No Aplica.

14.5REQUISITOS HABILITANTES

14.5.1 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.

14.5.1.1 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.

14.5.1.2 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.

14.5.1.3 Documento que acredite la situación militar definida

N/A

14.5.1.4 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.

NOTA 3. La matricula mercantil debe estar renovada para la vigencia 2026.

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.

14.5.1.5 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.

14.5.1.6 Registro Único de Proponentes (RUP)

No Aplica.

14.5.1.7 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.

14.5.1.8 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 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.

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.

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.

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.

14.5.1.9 Garantía de seriedad de la oferta

No Aplica.

14.5.1.10 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.

14.5.1.11 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.

14.5.1.12 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.

14.5.1.13 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.

14.5.1.14 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.

14.5.1.15 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.

NOTA: Si tiene alguna novedad en el momento de la expedición del certificado por fallas en el aplicativo, deberá por medio de mensaje en la plataforma de SECOP II exponer el caso antes de que se cierre el proceso de publicación de ofertas, para con esto indicar a los interesados el procedimiento a seguir, a fin de soportar el cumplimiento de este requisito en su oferta.

14.5.1.16 Certificación Bancaria (Requisito NO HABILITANTE)

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

14.5.1.17 Requisitos Acreditación MIPYMES

Estos requisitos aplican únicamente cuando el proceso fue limitado a MIPYMES y por tal razón se deberá evidenciar que al futuro oferente está dentro de la calificación de empresas MIPYMES de acuerdo con el Articulo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1860 del 2021:

El tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.
2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

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.

Parágrafo 1: En todo caso, las Mipymes 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.

NOTA: Recomendación: A los oferentes se les recomienda nombrar cada uno de los archivos según corresponda al criterio, esto en aras de que la entidad pueda efectuar la verificación de cada soporte presentado de una manera más ágil.

Así mismo, se indica que los anexos relacionados deberán ser presentados en membrete oficial de la empresa (si a ello hubiere lugar) y debidamente firmado por el representante legal o quien haga sus veces.

5.1.1.18 *Autorización para el tratamiento, la identificación y clasificación de los datos personales*

El contratista deberá suscribir la correspondiente autorización para el tratamiento, la identificación y clasificación de los datos personales (GOR-F-083 Autorización para el tratamiento de datos personales V01)

14.5.2 De carácter técnico

14.5.2.1 Experiencia

La limitación de la experiencia se establece con el fin de garantizar la idoneidad y capacidad real del oferente para ejecutar un contrato de esta magnitud, importancia y complejidad. Esta medida busca enfocar la evaluación en la experiencia más relevante y consolidada, priorizando proyectos de escala similar al que se va a contratar. Al requerir

que los contratos aportados alcancen un valor relacionado con el presupuesto oficial, se asegura que el contratista posea una trayectoria probada en la gestión y ejecución de este tipo de contratos, lo que minimiza los riesgos asociados a una experiencia fragmentada en múltiples contratos de menor cuantía. Esta aproximación no sólo simplifica el proceso de evaluación, sino que también promueve la participación de empresas con una capacidad técnica y operativa demostrada para asumir los desafíos inherentes al objeto contractual.

La experiencia mínima habilitante para participar en el presente proceso de selección deberá estar relacionada directamente con el objeto a contratar: **Suministro de Alimentos los cuales puede ser cualquiera de estos : (víveres, abarrotes, carnes, mariscos, frutas y verduras)**.

Esta experiencia se podrá acreditar con la presentación de **máximo tres (3) contratos** que demuestren que el proponente ha ejecutado el suministro de bienes de naturaleza idéntica o similar. La sumatoria del valor de los contratos aportados debe ser igual o superior al cien por ciento (**100%**) del presupuesto oficial estimado para el presente proceso.

Para su validación, el proponente deberá demostrar y acreditar que los contratos presentados se encuentran **debidamente ejecutados y terminados a satisfacción y los certificados deben cumplir con los siguientes requisitos:**

a. Objeto
b. Plazo.
c. Número del Contrato (si fue suscrito con entidad estatal)
d. Nombre y NIT de la empresa Contratante, teléfono y dirección
e. Nombre y NIT del contratista. (si se ejecutó en unión temporal o consorcio identificar los integrantes y su porcentaje de participación
f. Fecha de iniciación
g. Fecha de terminación.
h. Valor final del contrato
i. Actividades desarrolladas en el contrato que correspondan a las solicitadas.
j. Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año).
k. Nombre y firma de quien expide la certificación. (La certificación deberá estar firmada por la persona competente para suscribirla).

- Para contratos públicos, por el ordenador del gasto de la entidad contratante o el funcionario competente. Para contratos privados suscritos con personas jurídicas, por el representante legal de la empresa contratante, o la persona delegada para suscribirlo.
- Para contratos privados suscritos con personas naturales, por la misma persona natural con quien se suscribió el contrato.
- En el caso de no disponer de certificaciones el proponente podrá llegar copia del contrato siempre que esté acompañada del Acta de liquidación respectiva, en la que se evidencie la información solicitada.

Las certificaciones deben ser expedidas por las empresas contratantes con la firma del representante legal o la persona autorizada para emitir dichas certificaciones. No se aceptarán auto certificaciones, ni contratos verbales.

La certificación o documentos otorgados en el exterior deberán presentarse legalizados o apostillados en la forma prevista en las normas vigentes sobre la materia. Cuando dentro del objeto del contrato del que se presente certificación existen varias actividades, ésta deberá especificar el valor ejecutado por la actividad que se pretende contratar con el presente proceso.

Cuando exista diferencia entre la información relacionada en la certificación y la consagrada en los soportes presentados, prevalecerá la información de los soportes.

Para el caso de Consorcios o Uniones Temporales, se tendrá en cuenta la experiencia sumada de sus integrantes. Si se trata de contrato de tracto sucesivo y aún no ha terminado, se puede anexar constancia con los datos arriba relacionados, e indicando además el punto de ejecución en que se encuentra el contrato y el porcentaje de cumplimiento a la fecha por parte del contratista.

Nota 1: Cuando se pretenda acreditar experiencia con entidades privadas, el proponente deberá anexar además de la certificación los siguientes documentos: copia de la minuta respectiva, factura de venta , orden o solicitud de pedido u otro documento relacionado que soporte la certificación, so pena de no ser tenida en cuenta para el cálculo de la experiencia.

Nota 2: En el evento que los contratos presentados por los proponentes involucren servicios adicionales a los solicitados por la entidad, la certificación deberá reflejar el valor total correspondiente a dichos servicios.

Nota 3: En caso de que la certificación no contenga toda la información requerida, dicha información podrá verificarse en los soportes adjuntos.

La certificación del contrato se analizará por separado; en caso de presentar certificaciones que incluyan contratos adicionales al principal, el tiempo adicional se sumará al contrato principal, quedando ésta como una sola certificación.

En todo caso el incumplimiento de la experiencia mínima exigida en el presente numeral será causal de rechazo de la propuesta.

14.5.2.2 Criterios diferenciales para MIPYMES:

La experiencia que se debe acreditar para participar en el presente proceso de selección será mediante contrato o contratos ejecutados y terminados que cumpla con los siguientes requisitos:

La experiencia mínima habilitante para participar en el presente proceso de selección deberá estar relacionada directamente con el objeto a contratar: **Suministro de Alimentos los cuales puede ser cualquiera de estos : (víveres, abarrotes, carnes, mariscos, frutas y verduras)**.

Esta experiencia se podrá acreditar con la presentación de **máximo cuatro (4) contratos** que demuestren que el proponente ha ejecutado el suministro de bienes de naturaleza idéntica o similar al objeto a contratar en el presente proceso. La sumatoria del valor de los contratos aportados debe ser igual o superior al (**80%**) del presupuesto oficial estimado para el presente proceso.

Para su validación, el proponente deberá demostrar y acreditar que los contratos presentados se encuentran **debidamente ejecutados y terminados a satisfacción y los certificados deben cumplir con los siguientes requisitos:**

l. Objeto
m. Plazo.
n. Número del Contrato (si fue suscrito con entidad estatal)
o. Nombre y NIT de la empresa Contratante, teléfono y dirección
p. Nombre y NIT del contratista. (si se ejecutó en unión temporal o consorcio identificar los integrantes y su porcentaje de participación

q. Fecha de iniciación
r. Fecha de terminación.
s. Valor final del contrato
t. Actividades desarrolladas en el contrato que correspondan a las solicitadas.
u. Fecha de expedición de la certificación (día, mes y año).
v. Nombre y firma de quien expide la certificación. (La certificación deberá estar firmada por la persona competente para suscribirla).

- Para contratos públicos, por el ordenador del gasto de la entidad contratante o el funcionario competente. Para contratos privados suscritos con personas jurídicas, por el representante legal de la empresa contratante, o la persona delegada para suscribirlo.
- Para contratos privados suscritos con personas naturales, por la misma persona natural con quien se suscribió el contrato.
- En el caso de no disponer de certificaciones el proponente podrá llegar copia del contrato siempre que esté acompañada del Acta de liquidación respectiva, en la que se evidencie la información solicitada.

Las certificaciones deben ser expedidas por las empresas contratantes con la firma del representante legal o la persona autorizada para emitir dichas certificaciones. No se aceptarán auto certificaciones, ni contratos verbales.

La certificación o documentos otorgados en el exterior deberán presentarse legalizados o apostillados en la forma prevista en las normas vigentes sobre la materia. Cuando dentro del objeto del contrato del que se presente certificación existen varias actividades, ésta deberá especificar el valor ejecutado por la actividad que se pretende contratar con el presente proceso.

Cuando exista diferencia entre la información relacionada en la certificación y la consagrada en los soportes presentados, prevalecerá la información de los soportes.

Para el caso de Consorcios o Uniones Temporales, se tendrá en cuenta la experiencia sumada de sus integrantes. Si se trata de contrato de tracto sucesivo y aún no ha terminado, se puede anexar constancia con los datos arriba relacionados, e indicando además el punto de ejecución en que se encuentra el contrato y el porcentaje de cumplimiento a la fecha por parte del contratista.

Nota 1: Cuando se pretenda acreditar experiencia con entidades privadas, el proponente deberá anexar además de la certificación los siguientes documentos: copia de la minuta respectiva, factura de venta , orden o solicitud de pedido u otro documento relacionado que soporte la certificación, so pena de no ser tenida en cuenta para el cálculo de la experiencia.

Nota 2: En el evento que los contratos presentados por los proponentes involucren servicios adicionales a los solicitados por la entidad, la certificación deberá reflejar el valor total correspondiente a dichos servicios.

Nota 3: En caso de que la certificación no contenga toda la información requerida, dicha información podrá verificarse en los soportes adjuntos.

La certificación del contrato se analizará por separado; en caso de presentar certificaciones que incluyan contratos adicionales al principal, el tiempo adicional se sumará al contrato principal, quedando ésta como una sola certificación.

En todo caso el incumplimiento de la experiencia mínima exigida en el presente numeral será causal de rechazo de la propuesta.

EL SENA REGIONAL CAQUETÁ, SE RESERVA EL DERECHO DE VERIFICAR DURANTE LA EVALUACIÓN LA INFORMACIÓN APORTADA POR EL PROPONENTE A FIN DE CORROBORAR LA MISMA Y SOLICITAR LOS SOPORTES QUE CONSIDERE CONVENIENTES

14.5.2.3 De seguridad y salud en el trabajo

1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST
2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas (De acuerdo con la resolución 4927 de 2016 y Circular 0047 del 2025 con fecha de certificación no superior a 3 años) 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 el Ministerio de Trabajo del año 2025 Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. En cumplimiento de la circular 0027 del 2026 y certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL vigente, e incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo con la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85%.

Nota 1: Personas Independientes: Certificación Firmada donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no está obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.

Nota 2: 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.

4. 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.

EL SENA REGIONAL CAQUETÁ, SE RESERVA EL DERECHO DE VERIFICAR DURANTE LA EVALUACIÓN LA INFORMACIÓN APORTADA POR EL PROPONENTE A FIN DE CORROBORAR LA MISMA Y SOLICITAR LOS SOPORTES QUE CONSIDERE CONVENIENTES

14.5.2.4 De gestión ambiental

N/A

14.5.2.5 De carácter financiero

No Aplica.

14.5.2.6 Requisitos Ponderables

No Aplica.

14.5.2.7 Oferta económica

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

Para la presentación de la oferta económica a través de la plataforma SECOP II deberá tener en cuenta lo siguiente:

- En la propuesta económica el proponente deberá discriminar de manera detallada el valor ofertado para cada uno de los ítems dispuestos en el cuestionario de la plataforma SECOP II según el Artículo 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, sin sobrepasar el valor unitario promedio del estudio de mercado, por lo tanto, la suma total de todos los ítems será el valor de su oferta económica.
- El proponente deberá ofertar la totalidad de los ítems requeridos y en las unidades, medidas y cantidades requeridas por la Entidad.
- El proponente deberá presentar su oferta discriminando precios unitarios, debe tener presente que la plataforma del SECOP II no contiene una casilla para discriminar el IVA, por lo tanto, los valores unitarios a ofertar deberán incluir el IVA si a ello hay lugar.
- Al presentar su oferta tenga en cuenta que la misma se entenderá presentada en moneda legal colombiana, con los impuestos, tarifas y descuentos correspondientes a que hubiere lugar.
- 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 deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones (estampillas) que se deriven de la presente contratación. (Retención en la fuente, retención de Industria y Comercio, Retención de IVA).
- 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 en caso de que se le requiera, son de cargo exclusivo del CONTRATISTA. Por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos.
- Valor Artificialmente Bajo: El oferente que presente una propuesta económica con valor artificialmente bajo, del presupuesto para contratar, debe exponer con claridad los fundamentos de hechos mediante los cuales puede hacer un ofrecimiento inferior al porcentaje establecido, las razones expuestas serán estudiadas por el Comité Técnico Evaluador, quienes establecerán si es válida la justificación.

15. OTROS ASPECTOS

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

15.1.1 PROTOCOLO DE DISPONIBILIDAD

Cierre del proceso:

Se entenderán recibidas por la Entidad las ofertas que a la fecha y hora indicada en el cronograma del Proceso de Contratación se encuentren en el lugar destinado para la recepción de estas. Se darán por no presentadas todas las propuestas que no hayan sido entregadas en el espacio dispuesto para ello en la plataforma y en el plazo previsto para ello en el presente pliego de condiciones.

No serán tenidas como recibidas las ofertas que hayan sido presentadas por medios distintos al SECOP II o que no hayan sido presentadas de conformidad con los Términos de Condiciones y Uso del SECOP.

Indisponibilidad del SECOP II:

En caso de que la plataforma SECOP II, presente fallas que afecten la disponibilidad, el proponente deberá llamar a la Mesa de Servicio de Colombia Compra Eficiente e informar una posible falla atribuible a SECOP II.

En el evento en que se presenten indisponibilidades en la plataforma consulte la "Guía para actuar ante una indisponibilidad del SECOP II" disponible en el siguiente enlace:

https://www.colombiacompra.gov.co/archivos/manual/protocolo-de-indisponibilidad-del-secop-ii

Los teléfonos de la mesa de servicio son: 7456788 en Bogotá y 01800 52 08 08 para el resto del país.

Una vez informada la indisponibilidad del SECOP II para ofertas, el oferente deberá enviar un correo electrónico a la Entidad Estatal previo a la fecha y hora establecida en el cronograma para la presentación de ofertas informando sobre la imposibilidad de presentar la oferta por esta situación, manifestando su interés de presentar oferta al proceso e indicando además el nombre de su usuario en la plataforma y la cuenta del proponente que quiere presentar la oferta.

No será aceptada la oferta del oferente que haya enviado correo electrónico a la Entidad Estatal después de la fecha y hora de cierre.

La comunicación con la Entidad Estatal para el presente protocolo debe realizarse al siguiente correo institucional: yfjimenezs@sena.edu.co

El proponente deberá verificar que Colombia compra eficiente haya publicado dentro de las 16 horas siguientes al cierre del proceso de contratación un certificado de indisponibilidad del SECOP II.

Si confirma la indisponibilidad, puede presentar su oferta al correo electrónico anteriormente enunciado dentro de las 24 horas siguientes al momento previsto para el cierre.

Presentación de la oferta:

Este protocolo solo aplica para las fallas que se presenten dentro de las 4 horas calendario previas al evento, que para el presente proceso se entenderá el plazo máximo para presentar oferta.

La comunicación con la Entidad Compradora debe realizarse antes de finalizar los tiempos definidos en el cronograma contenido en el pliego de condiciones o invitación pública del Proceso de Contratación, para
En este caso se habilita el envío de mensajes al correo electrónico mencionado anteriormente.

El correo que el Proveedor envía a la Entidad Estatal deberá contener:

a. El número de Proceso;
b. El nombre del usuario en la plataforma
c. Nombre de la cuenta del proponente que quiere presentar la oferta;
d. El NIT o cédula del Proveedor.

Una vez superada la falla en plataforma, se verificará:

I. La existencia del Certificado de Indisponibilidad expedido por Colombia Compra Eficiente, donde se certifique la indisponibilidad dentro de las 4 horas calendario previas al cierre,

II. Que los Proveedores hayan enviado a la Entidad Compradora un correo electrónico previo a la fecha y hora de cierre manifestando su imposibilidad de presentar oferta.

La aceptación de las ofertas de manera extemporánea, incluyendo la fecha límite para presentar ofertas, solo se tendrá en cuenta siempre y cuando el mensaje de correo electrónico se allegue antes de finalizar los tiempos definidos en el cronograma, es decir, antes de finalizar la presentación de ofertas.

Se aclara que no serán aceptadas ofertas con correos electrónicos que manifiestan la imposibilidad de presentar oferta enviados después de la fecha y hora de cierre y se tendrán como no recibidas, razón por la cual no será modificado el cronograma para recepción de ofertas, continuando con el desarrollo del proceso.

Una vez verificado lo anterior, la entidad publicará su decisión únicamente a través de mensaje en la plataforma SECOP II, y en caso de permitir la presentación extemporánea de las ofertas por fallas en la plataforma.

Modificación del cronograma y cargue de oferta por parte del proveedor:

Si el correo electrónico llega dentro de los tiempos estipulados, y tan pronto se haya superado la falla en el sistema, se procederá a realizar modificación al cronograma, asignando nueva fecha y hora de cierre, según los procedimientos establecido por Colombia Compra Eficiente, esto con el fin que el oferente realice el cargue de su oferta de manera directa en la plataforma.

Caso excepcional de cargue de ofertas manual:

Sólo en caso excepcional, que a la Entidad no le sea posible realizar una modificación al cronograma, se informará a los oferentes la recepción de las ofertas por medio del correo electrónico fijado dentro del pliego de condiciones del Proceso, durante las 8 horas hábiles siguientes al momento previsto para el cierre o plazo máximo de recepción de ofertas.

La oferta económica que contiene los precios ofertados deberá presentarse protegida bajo contraseña, esta será entregada por el oferente a la Entidad únicamente en el momento de la apertura, y se dará un plazo de 8 horas hábiles posterior a la publicación del acta de cierre, para la entrega de las contraseñas a través de mensaje en SECOP II.

La entidad no se hace responsable de las ofertas económicas que se alleguen sin la seguridad de contraseñas, o de aquellas que presenten errores o daños al momento de su apertura.

La oferta económica que deba abrirse al final de la selección se cargará protegida con contraseña, y se diligenciará el valor de uno (1) en el campo “Precio unitario” que aparece en la lista de precios. Solamente se cargará sin contraseña cuando se genere el informe de adjudicación del Proceso. Posterior del cargue manual de todas las ofertas que cumplieron los requisitos se realizará el cierre, apertura de ofertas y publicación del acta de cierre.

Puede ocurrir que, debido a una falla en la plataforma, el Proveedor que, previo al cierre iba a retirar una oferta y enviar una nueva, no pueda hacerlo.

Si la Entidad decidió no modificar el cronograma y el proveedor se acoge al procedimiento de oferta externa, la Entidad Compradora deberá verificar que dentro del correo/ documentos de la oferta en el cual envíe la oferta externa este especificado que la misma constituye una nueva oferta y por ello sustituye
en su totalidad la que se encuentra presentada en la plataforma.

Nota: Los archivos enviados por correo electrónico no deben superar 10 MB. Si los supera se recomienda dividir el envío en varios correos para evitar retraso en el correo, igualmente se recomienda estar atento y confirmar que la entidad estatal reciba los archivos correctamente.

Presentación de observaciones

En razón a la presentación de observaciones por parte de los oferentes antes de la fecha límite para presentación de estas, el Proveedor debe enviar un correo electrónico manifestando la imposibilidad de presentar observaciones antes de la fecha límite para presentación de estas, junto con sus observaciones, tanto como al pliego de condiciones o invitación pública, como al informe de evaluación del proceso, antes de finalizar los tiempos definidos en plataforma para tal fin.

16. 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.

https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/matriz_riesgos.doc

17. GARANTÍAS

La exigencia de las garantías en el presente proceso de selección se fundamenta en la imperativa protección del patrimonio público y la mitigación de riesgos previsibles derivados de la ejecución contractual, de conformidad con el Artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015 y el principio de indemnidad de la Ley 80 de 1993. Dada la naturaleza del objeto, que consiste en el suministro de víveres y materias primas alimenticias destinados directamente a la Formación Profesional Integral y al consumo de los aprendices, se requiere el amparo de **Cumplimiento** para asegurar la continuidad del servicio educativo y evitar la parálisis de los talleres prácticos por desabastecimiento o no entrega de los pedidos; asimismo, el amparo de **Calidad de los Bienes** es ineludible para garantizar la inocuidad y los estándares fitosanitarios de los productos, cubriendo especialmente el riesgo latente de intoxicación alimentaria derivada de factores químicos, microbiológicos o biológicos no detectables mediante inspección organoléptica o visual en el momento de la entrega. Adicionalmente, se establece la garantía de **Pago de Salarios, Prestaciones Sociales e Indemnizaciones Laborales** con el fin de salvaguardar al SENA de cualquier responsabilidad solidaria frente a las obligaciones que el contratista adquiera con el personal encargado de la manipulación y logística de los alimentos. Finalmente, la **Responsabilidad Civil Extracontractual** se constituye como una medida proporcional para cubrir eventuales daños a terceros o afectaciones a la salud de los alumnos durante la ejecución logística, considerando que el contratista debe garantizar la indemnidad de la Entidad frente a riesgos ocultos que puedan comprometer la integridad de los beneficiarios finales del SENA.

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
X	**Cumplimiento:** Por el (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución 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 de los bienes:** por el (10%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y 6 meses más.
X	**Responsabilidad Civil Extracontractual:** por el (20%) del valor del contrato, vigencia igual al plazo de ejecución del contrato

18. 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	N/A	N/A	N/A
	México	SI	N/A	N/A	N/A
	Perú	SI	N/A	N/A	N/A
Canadá		SI	N/A	N/A	N/A
Chile		SI	N/A	N/A	N/A
Corea		SI	N/A	N/A	N/A
Costa Rica		SI	N/A	N/A	N/A
Estados Unidos		SI	N/A	N/A	N/A
Estados AELC		SI	N/A	N/A	N/A
México		NO	N/A	N/A	N/A
Triángulo Norte	El Salvador	SI	N/A	N/A	N/A
	Guatemala	SI	N/A	N/A	N/A
	Honduras	NO	N/A	N/A	N/A
Unión Europea		SI	N/A	N/A	N/A
Comunidad Andina		N/A	N/A	N/A	N/A

19. ANEXOS

Acta Designación Comité Estructurador

CDP

Imagen del PAA

Ficha técnica

Cotizaciones

Estudio de Mercado

Análisis del Sector

Matriz de Riesgo

Análisis del Riesgo

El presente documento se suscribe el 28 de abril de 2026.

LUIS ANGEL LOZADA OLAYA
Director Regional con funciones de Subdirector de Centro (e)

Elaboró componente Juridico: Lina Marcela Perdomo Castillo– Abogada Contratista

Elaboró componente Técnico Jorge Leonardo Lavao Hernández

Revisó componente ambiental: Yaneth Paola Vargas Núñez – Dinamizadora Ambiental y Energética

Revisó componente SST: Alejandra Sánchez Parra - Líder HYSI

Revisó componente jurídico: Lina Yaneth Pastrana Cabrera – Abogada Contratación

Revisó componente seguridad y privacidad de la información : Silvio trujillo,

Revisó: Yeison Fernando Jiménez Santa – Profesional Grado 01. - Contratación

Vo.Bo.: Mario Daniel Cardoso Córdoba – Coordinador Grupo de Formación Integral, Gestión Educativa y Promoción y Relaciones Corporativas