CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE EVALUACIÓN DEFINITIVO CONSOLIDADO

PROCESO NRO. MC-RC-CDAE-0002-2026

OBJETO: 25-9509-104 Contratar el suministro de alimentos y elementos de aseo para el centro de convivencia para la subsede Pacho del Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta - Cundinamarca

PROPONENTE	EVALUACIÓN JURÍDICA	EVALUACIÓN ECONOMICA	EVALUACIÓN TÉCNICA	EVALUACIÓN SG-SST	EVALUACIÓN AMBIENTAL	OBSERVACIONES
ANELL SAS	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	HABILITADO
GUSTAVO ZAFRA	NO CUMPLE	RECHAZADO	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	De acuerdo con lo establecido en los estudios previos, por lo que la oferta es declarada **INHABILITADO**, ya que se encuentra en una causal de rechazo de acuerdo con lo establecido en Los Estudios Previos del proceso, en el **numeral 2.12** "Forma de pago", establecen expresamente en la **NOTA No. 1** que "los valores unitarios ofertados no podrán superar los valores

						unitarios oficiales sin IVA, descritos en el estudio de mercado”, regla que resulta obligatoria para la presentación y validez de las ofertas económicas. De igual forma, el Anexo a la Invitación Pública, en el **numeral 3.10.1** – Causales de rechazo, prevé de manera expresa en el **numeral 24** que constituye causal de rechazo ofertar un valor unitario superior al precio de referencia definido en el Análisis y Estudio del sector, cuando el proceso se estructure a precios unitarios.
SUMINISTROS NACIONALES LA ROCA SAS	NO CUMPLE	RECHAZADO	NO CUMPLE	NO CUMPLE		De acuerdo con lo establecido en los estudios previos, por lo que la oferta es declarada **INHABILITADO**, ya que se encuentra en una causal de rechazo de acuerdo con lo establecido en Los Estudios Previos del proceso, en el **numeral 2.12** “Forma de pago”, establecen expresamente en la **NOTA No. 1** que “los valores unitarios ofertados no podrán superar los valores

					NO CUMPLE	unitarios oficiales sin IVA, descritos en el estudio de mercado”, regla que resulta obligatoria para la presentación y validez de las ofertas económicas. De igual forma, el Anexo a la Invitación Pública, en el **numeral 3.10.1** – Causales de rechazo, prevé de manera expresa en el **numeral 24** que constituye causal de rechazo ofertar un valor unitario superior al precio de referencia definido en el Análisis y Estudio del sector, cuando el proceso se estructure a precios unitarios.
DIANA GUERRERO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	HABILITADA

RECOMENDACIÓN AL ORDENADOR DEL GASTO

El Comité Evaluador designado mediante Comunicación interna No. **25-2-2026-001801** de 27 de abril de 2026, recomienda al subdirector de Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta - del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, adjudicar el proceso de Mínima cuantía al proponente **ANELL S.A.S.,** identificado con NIT. 900493536-5, Teniendo en cuenta que su oferta por la suma de **3.345.989,39 COP**, es la de menor valor habilitada.

Lo anterior, toda vez que en virtud de los resultados obtenidos en la verificación de los requisitos habilitantes y ponderables el referido oferente dio cumplimiento a los criterios de selección definidos por la Entidad en la invitación pública.

La presente recomendación es brindada a la luz de los principios que rigen los procedimientos de escogencia de los contratistas de las entidades estatales.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 7 DE LA LEY 527 DE 1999, LOS EVALUADORES APROBARON EL PRESENTE CONSOLIDADO Y RECOMENDARON LA ADJUDICACIÓN A TRAVÉS DEL CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL (MENSAJE DE DATOS), EL CUAL SE ENTIENDE COMO MÉTODO QUE (i) PERMITE IDENTIFICAR AL INICIADOR DE UN MENSAJE DE DATOS Y (ii) QUE INDICA QUE EL CONTENIDO REMITIDO CUENTA CON SU APROBACIÓN. LA FECHA DEL DOCUMENTO SERÁ LA QUE CONSTE EN LA PLATAFORMA.

Anexos: Correos electrónicos en donde se evidencia la evaluación emitida por los evaluadores.
Elaboró: Yessica Castañeda- Abogada Gestión Contractual

NRO.	NOMBRE PROPONENTE	CALIFICACIÓN
P-1	ANELL SAS	CUMPLE
P-2	GUSTAVO ZAFRA	RECHAZADO
P-3	SUMINISTROA NACIONALES LA ROCA SAS	RECHAZADO
P-4	DIANA GUERRERO	CUMPLE
P-5	#REF!	#REF!
P-6	#REF!	#REF!
P-7	#REF!	#REF!
P-8	#REF!	#REF!
P-9	#REF!	#REF!
P-10	#REF!	#REF!
P-11	#REF!	#REF!
P-12	#REF!	#REF!
P-13	#REF!	#REF!
P-14	#REF!	#REF!
P-15	#REF!	#REF!
P-16	#REF!	#REF!
P-17	#REF!	#REF!
P-18	#REF!	#REF!
P-19	#REF!	#REF!
P-20	#REF!	#REF!

NOTA 1. Si el resultado de la evaluación es "NO CUMPLE", el oferente deberá subsanar la propuesta durante el término establecido en el cronograma del proceso o la ley, según el caso. Por regla general, la subsanación solo se permite para la evaluación preliminar.

NOTA 2. Si el oferente, durante el término del traslado no subsanó o subsanó incorrectamente su oferta, el resultado de la evaluación es "RECHAZADO". Tal calificación se podrá observar en el Informe consolidado.

OBSERVACIONES

CUMPLE	2
NO CUMPLE	0
RECHAZADO	2
TOTAL	4

YESSICA PAOLA CASTAÑEDA JARAMILLO
ABOGADA GESTION CONTRACTUAL

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA	Código: GCCON-F-038
EVALUACIÓN JURÍDICA - PROCESO NRO. MC-RC-CDAE-0002-2026 DE 2026	V.03

OBJETO	25-9509-104 Contratar el suministro de alimentos y elementos de aseo para el centro de convivencia para la subsede Pacho del Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta - Cundinamarca

Proponente nro. 1 Lotes N.A. Número(s)

Nombre del proponente: ANELL SAS

Integrante 1:		%Participación
Integrante 2:		%Participación
Integrante 3:		%Participación
Integrante 4:		%Participación

	REQUISITO	CUMPLE
1	Documento de proponente plural	N.A.
1.1	Forma de unión	N.A.
1.2	Objeto	N.A.
1.3	Vigencia	N.A.
1.4	Participación	N.A.
1.5	Otros	N.A.
	NOTA	
2	Carta de presentación de la propuesta en el formato de la entidad	SÍ
2.1	Aval de la propuesta y consulta de antecedentes del profesional (COPNIA o similares)	N.A.
	NOTA	
3	Documento de identificación del Representante legal o Persona natural (PN)	SÍ
	NOTA	
4	Documento que acredite la situación militar definida	SÍ
	NOTA	
5	Certificado de existencia y representación legal (CERL) o Registro mercantil (RM)	SÍ
	NOTA	
6	Validación de la información del CERL o del RM	
6.1	Expedición	SÍ
6.2	Objeto social relacionado	SÍ
6.3	Facultades	SÍ
6.4	Constitución y vigencia	SÍ
6.5	Tamaño	SÍ
6.6	Domicilio	SÍ
6.7	Otros	SÍ
	NOTA	
7	Registro Único de Proponentes – RUP	N.A.
	NOTA	
8	Validación de la información del RUP	
8.1	Expedición	N.A.
8.2	Renovación	N.A.
8.3	Firmeza	N.A.
8.4	Multas y declaratorias de incumplimiento	N.A.
	NOTA	
9	Registro Único Tributario - RUT	SÍ
	NOTA	
10	Certificación de aportes al Sistema de seguridad social y parafiscales	SÍ
	NOTA	
11	Validación de aportes al Sistema de seguridad social y parafiscales (Aplica para Persona jurídica)	SÍ
11.1	Revisor fiscal (RF)	N.A.
11.2	Documento de identificación del RF	SÍ
11.3	Tarjeta profesional del RF	SÍ
11.4	Antecedentes Junta Central de Contadores del RF	SÍ
	NOTA	
12	Garantía de seriedad de la oferta	N.A.
12.1	Expedición	N.A.
12.2	Tomador	N.A.
12.3	Asegurado	N.A.
12.4	Objeto del proceso	N.A.
12.5	Valor amparado	N.A.
12.6	Vigencia	N.A.
12.7	Incluidos los integrantes de la forma asociativa	N.A.
12.8	Validación de autenticidad	N.A.
	NOTA	
13	Certificado de antecedentes fiscales - CGR	SÍ
	NOTA	
14	Certificado de antecedentes disciplinarios - PGN	SÍ
	NOTA	
15	Antecedentes Judiciales Policía Nacional	SÍ
	NOTA	
16	Consulta en el RNMC	SÍ
	NOTA	
17	Certificado de Registro de inhabilidades por delitos sexuales	SÍ
	NOTA	
18	Certificado REDAM	SÍ
	NOTA	
19	RIT	N.A.
	NOTA	
20	Certificación cuenta bancaria	SÍ
	NOTA	
21	[Requisito habilitante adicional 3]	N.A.
	NOTA	
22	[Requisito habilitante adicional 4]	N.A.
	NOTA	
23	[Requisito habilitante adicional 5]	N.A.
	NOTA	

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN

CUMPLE

NOTA. Si el resultado de la evaluación es "NO CUMPLE", el oferente deberá subsanar la propuesta durante el término establecido en el cronograma del proceso o en el aviso de la entidad.

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA	Código: GCCON-F-038
	EVALUACIÓN JURÍDICA - PROCESO NRO. MC-RC-CDAE-0002-2026 DE 2026	V.03
OBJETO	25-9509-104 Contratar el suministro de alimentos y elementos de aseo para el centro de convivencia para la subsede Pacho del Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta - Cundinamarca	

Proponente nro.	2	Lotes	N.A.	Número(s)	
Nombre del proponente:	GUSTOVO ZAFRA				
Integrante 1:				%Participación	
Integrante 2:				%Participación	
Integrante 3:				%Participación	
Integrante 4:				%Participación	

	REQUISITO		CUMPLE
1	Documento de proponente plural		N.A.
1.1	Forma de unión		N.A.
1.2	Objeto		N.A.
1.3	Vigencia		N.A.
1.4	Participación		N.A.
1.5	Otros		N.A.
	NOTA		
2	Carta de presentación de la propuesta en el formato de la entidad		SÍ
2.1	Aval de la propuesta y consulta de antecedentes del profesional (COPNIA o similares)		N.A.
	NOTA		
3	Documento de identificación del Representante legal o Persona natural (PN)		SÍ
	NOTA		
4	Documento que acredite la situación militar definida		N.A.
	NOTA		
5	Certificado de existencia y representación legal (CERL) o Registro mercantil (RM)		NO
	NOTA	*El oferente no presenta documento que de cuenta del cumplimiento de esta requisito*	
6	Validación de la información del CERL o del RM		
6.1	Expedición		NO
6.2	Objeto social relacionado		NO
6.3	Facultades		NO
6.4	Constitución y vigencia		NO
6.5	Tamaño		NO
6.6	Domicilio		NO
6.7	Otros		NO
	NOTA	*El oferente no presenta documento que de cuenta del cumplimiento de esta requisito*	
7	Registro Único de Proponentes – RUP		N.A.
	NOTA		
8	Validación de la información del RUP		
8.1	Expedición		N.A.
8.2	Renovación		N.A.
8.3	Firmeza		N.A.
8.4	Multas y declaratorias de incumplimiento		N.A.
	NOTA		
9	Registro Único Tributario - RUT		NO
	NOTA	*El oferente no presenta documento que de cuenta del cumplimiento de esta requisito*	
10	Certificación de aportes al Sistema de seguridad social y parafiscales		NO
	NOTA	*El oferente no presenta documento que de cuenta del cumplimiento de esta requisito*	
11	Validación de aportes al Sistema de seguridad social y parafiscales (Aplica para Persona jurídica)		NO
11.1	Revisor fiscal (RF)		NO
11.2	Documento de identificación del RF		NO
11.3	Tarjeta profesional del RF		NO
11.4	Antecedentes Junta Central de Contadores del RF		NO
	NOTA	*El oferente no presenta documento que de cuenta del cumplimiento de esta requisito*	
12	Garantía de seriedad de la oferta		N.A.
12.1	Expedición		N.A.
12.2	Tomador		N.A.
12.3	Asegurado		N.A.
12.4	Objeto del proceso		N.A.
12.5	Valor amparado		N.A.
12.6	Vigencia		N.A.
12.7	Incluidos los integrantes de la forma asociativa		N.A.
12.8	Validación de autenticidad		N.A.
	NOTA		
13	Certificado de antecedentes fiscales - CGR		SÍ
	NOTA		
14	Certificado de antecedentes disciplinarios - PGN		SÍ
	NOTA		
15	Antecedentes Judiciales Policía Nacional		SÍ
	NOTA		
16	Consulta en el RNMC		SÍ
	NOTA		
17	Certificado de Registro de inhabilidades por delitos sexuales		SÍ
	NOTA		
18	Certificado REDAM		SÍ
	NOTA		
19	RIT		N.A.
	NOTA		
20	Certificado de cuenta Bancaria		NO
	NOTA	*El oferente no presenta documento que de cuenta del cumplimiento de esta requisito*	
21	[Requisito habilitante adicional 3]		N.A.
	NOTA		
22	[Requisito habilitante adicional 4]		N.A.
	NOTA		
23	[Requisito habilitante adicional 5]		N.A.
	NOTA		

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN

NO CUMPLE

NOTA. Si el resultado de la evaluación es "NO CUMPLE", el oferente deberá subsanar la propuesta durante el término establecido en el cronograma del proceso o la ley, según el caso.

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA	Código: GCCON-F-038
	EVALUACIÓN JURÍDICA - PROCESO NRO. MC-RC-CDAE-0002-2026 DE 2026	V.02

OBJETO	25-9509-104 Contratar el suministro de alimentos y elementos de aseo para el centro de convivencia para la subsede Pacho del Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta - Cundinamarca

Proponente nro. | Lotes N.A. | numero(s)

Nombre del proponente: SUMINISTROS NACIONALES LA ROCA SAS

Integrante 1:		%Participación
Integrante 2:		%Participación
Integrante 3:		%Participación
Integrante 4:		%Participación

	REQUISITO	CUMPLE
1	Documento de proponente plural	N.A.
1.1	Forma de unión	N.A.
1.2	Objeto	N.A.
1.3	Vigencia	N.A.
1.4	Participación	N.A.
1.5	Otros	N.A.
	NOTA	
2	Carta de presentación de la propuesta en el formato de la entidad	NO
2.1	Aval de la propuesta y consulta de antecedentes del profesional (COPNIA o similares)	N.A.
	NOTA *Que el documento presentado como oferta economica no corresponde al solicitado por la entidad, el cual se encuentra publicado en la del proceso nombrado: 14. GCCON-F-063Cartadepresentaciondelapropuesta*	*s documentos*
3	Documento de identificación del Representante legal o Persona natural (PN)	SÍ
	NOTA	
4	Documento que acredite la situación militar definida	SÍ
	NOTA	
5	Certificado de existencia y representación legal (CERL) o Registro mercantil (RM)	SÍ
	NOTA	
6	Validación de la información del CERL o del RM	
6.1	Expedición	SÍ
6.2	Objeto social relacionado	SÍ
6.3	Facultades	SÍ
6.4	Constitución y vigencia	SÍ
6.5	Tamaño	SÍ
6.6	Domicilio	SÍ
6.7	Otros	N.A.
	NOTA	
7	Registro Único de Proponentes – RUP	N.A.
	NOTA	
8	Validación de la información del RUP	
8.1	Expedición	N.A.
8.2	Renovación	N.A.
8.3	Firmeza	N.A.
8.4	Multas y declaratorias de incumplimiento	N.A.
	NOTA	
9	Registro Único Tributario - RUT	SÍ
	NOTA	
10	Certificación de aportes al Sistema de seguridad social y parafiscales	NO
	NOTA *El oferente no presenta documento que de cuenta del cumplimiento de esta requisito*	
11	Validación de aportes al Sistema de seguridad social y parafiscales (Aplica para Persona jurídica)	NO
11.1	Revisor fiscal (RF)	NO
11.2	Documento de identificación del RF	NO
11.3	Tarjeta profesional del RF	NO
11.4	Antecedentes Junta Central de Contadores del RF	NO
	NOTA *El oferente no presenta documento que de cuenta del cumplimiento de esta requisito*	
12	Garantía de seriedad de la oferta	N.A.
12.1	Expedición	N.A.
12.2	Tomador	N.A.
12.3	Asegurado	N.A.
12.4	Objeto del proceso	N.A.
12.5	Valor amparado	N.A.
12.6	Vigencia	N.A.
12.7	Incluidos los integrantes de la forma asociativa	N.A.
12.8	Validación de autenticidad	N.A.
	NOTA	
13	Certificado de antecedentes fiscales - CGR	SÍ
	NOTA	
14	Certificado de antecedentes disciplinarios - PGN	SÍ
	NOTA	
15	Antecedentes Judiciales Policía Nacional	SÍ
	NOTA	
16	Consulta en el RNMC	SÍ
	NOTA	
17	Certificado de Registro de inhabilidades por delitos sexuales	SÍ
	NOTA	
18	Certificado REDAM	SÍ
	NOTA	
19	RIT	N.A.
	NOTA	
20	Certificado Bancario	SÍ
	NOTA	
21	[Requisito habilitante adicional 3]	N.A.
	NOTA	
22	[Requisito habilitante adicional 4]	N.A.
	NOTA	
23	[Requisito habilitante adicional 5]	N.A.
	NOTA	

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN

NO CUMPLE

NOTA. Si el resultado de la evaluación es "NO CUMPLE", el oferente deberá subsanar la propuesta durante el término establecido en el cronograma del proceso o la ley, según el caso.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA	Código: GCCON-F-038
EVALUACIÓN JURÍDICA - PROCESO NRO. MC-RC-CDAE-0002-2026 DE 2026	V.03

OBJETO	25-9509-104 Contratar el suministro de alimentos y elementos de aseo para el centro de convivencia para la subsede Pacho del Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta - Cundinamarca

Proponente nro. | Lotes: N.A. | Número(s):

Nombre del proponente: DIANA GUERRERO

Integrante 1:		%Participación
Integrante 2:		%Participación
Integrante 3:		%Participación
Integrante 4:		%Participación

	REQUISITO	CUMPLE
1	Documento de proponente plural	N.A.
1.1	Forma de unión	N.A.
1.2	Objeto	N.A.
1.3	Vigencia	N.A.
1.4	Participación	N.A.
1.5	Otros	N.A.
	NOTA	
2	Carta de presentación de la propuesta en el formato de la entidad	SÍ
2.1	Aval de la propuesta y consulta de antecedentes del profesional (COPNIA o similares)	N.A.
	NOTA	
3	Documento de identificación del Representante legal o Persona natural (PN)	SÍ
	NOTA	
4	Documento que acredite la situación militar definida	N.A.
	NOTA	
5	Certificado de existencia y representación legal (CERL) o Registro mercantil (RM)	SÍ
	NOTA	
6	Validación de la información del CERL o del RM	
6.1	Expedición	SÍ
6.2	Objeto social relacionado	SÍ
6.3	Facultades	SÍ
6.4	Constitución y vigencia	SÍ
6.5	Tamaño	SÍ
6.6	Domicilio	SÍ
6.7	Otros	N.A.
	NOTA	
7	Registro Único de Proponentes – RUP	N.A.
	NOTA	
8	Validación de la información del RUP	
8.1	Expedición	N.A.
8.2	Renovación	N.A.
8.3	Firmeza	N.A.
8.4	Multas y declaratorias de incumplimiento	N.A.
	NOTA	
9	Registro Único Tributario - RUT	SÍ
	NOTA	
10	Certificación de aportes al Sistema de seguridad social y parafiscales	SÍ
	NOTA	
11	Validación de aportes al Sistema de seguridad social y parafiscales (Aplica para Persona jurídica)	N.A.
11.1	Revisor fiscal (RF)	N.A.
11.2	Documento de identificación del RF	N.A.
11.3	Tarjeta profesional del RF	N.A.
11.4	Antecedentes Junta Central de Contadores del RF	N.A.
	NOTA	
12	Garantía de seriedad de la oferta	N.A.
12.1	Expedición	N.A.
12.2	Tomador	N.A.
12.3	Asegurado	N.A.
12.4	Objeto del proceso	N.A.
12.5	Valor amparado	N.A.
12.6	Vigencia	N.A.
12.7	Incluidos los integrantes de la forma asociativa	N.A.
12.8	Validación de autenticidad	N.A.
	NOTA	
13	Certificado de antecedentes fiscales - CGR	SÍ
	NOTA	
14	Certificado de antecedentes disciplinarios - PGN	SÍ
	NOTA	
15	Antecedentes Judiciales Policía Nacional	SÍ
	NOTA	
16	Consulta en el RNMC	SÍ
	NOTA	
17	Certificado de Registro de inhabilidades por delitos sexuales	SÍ
	NOTA	
18	Certificado REDAM	SÍ
	NOTA	
19	RIT	N.A.
	NOTA	
20	Certificado Bancario	SÍ
	NOTA	
21	[Requisito habilitante adicional 3]	N.A.
	NOTA	
22	[Requisito habilitante adicional 4]	N.A.
	NOTA	
23	[Requisito habilitante adicional 5]	N.A.
	NOTA	

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN

CUMPLE

NOTA 1: Todos aquellos proponentes NO CUMPLE o ofertas sobre subsanar o atenderán a cuanto se determine dentro del proceso en el cronograma del proceso o en aquel caso

CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL
REGIONAL CUNDINAMARCA

EVALUACIÓN ECONÓMICA PROCESO MC-RC-CDAE-0002-2026

OBJETO: Contratar el suministro de alimentos y elementos de aseo para el centro de convivencia para la subsede Pacho del Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta - Cundinamarca

PRESUPUESTO OFICIAL:	**$**	**3.936.457,00**
OFERENTE:	**GUSTAVO ZAFRA C.C 13957242**	

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO DETERMINADO POR LA ENTIDAD EN EL ESTUDIO DE MERCADO	VALOR UNITARIO PRESENTADO POR EL OFERENTE	VALOR TOTAL PRESENTADO POR EL OFERENTE	DIFERENCIA
1	Ajo fresco	KG	1	$ 21.140,00	$ 9.525,00	$ 9.525,00	$ 11.615
2	Aceite Cocina Refinado de Girasol	UN	1	$ 26.594,00	$ 23.087,19	$ 23.087,19	$ 3.507
3	Aguacate común verde	KG	1	$ 22.650,00	$ 22.500,00	$ 22.500,00	$ 150
4	Ahuyama fresca	KG	1	$ 9.060,00	$ 5.250,00	$ 5.250,00	$ 3.810
5	Apio fresco	KG	1	$ 6.040,00	$ 6.000,00	$ 6.000,00	$ 40
6	Harina de maíz precocida	UN	1	$ 4.360,00	$ 4.088,00	$ 4.088,00	$ 272
7	Arroz blanco	UN	1	$ 4.228,00	$ 4.050,00	$ 4.050,00	$ 178
8	Arveja fresca	KG	1	$ 21.140,00	$ 12.000,00	$ 12.000,00	$ 9.140
9	Atún enlatado en Agua	PAC	1	$ 14.016,00	$ 12.955,00	$ 12.955,00	$ 1.061
10	Azúcar refinada	UN	1	$ 4.439,50	$ 4.063,00	$ 4.063,00	$ 377
11	Banano	UN	1	$ 6.795,00	$ 6.350,00	$ 6.350,00	$ 445
12	Canela en astilla	UN	1	$ 128.350,00	$ 84.000,00	$ 84.000,00	$ 44.350
13	Carne Molida de res	KG	1	$ 43.790,00	$ 36.000,00	$ 36.000,00	$ 7.790
14	Cebolla cabezona blanca	KG	1	$ 7.550,00	$ 6.450,00	$ 6.450,00	$ 1.100
15	Cebolla junca	KG	1	$ 13.590,00	$ 9.450,00	$ 9.450,00	$ 4.140
16	Cilantro fresco	UN	1	$ 21.140,00	$ 15.750,00	$ 15.750,00	$ 5.390
17	Costilla de res	KG	1	$ 42.280,00	$ 40.750,00	$ 40.750,00	$ 1.530
18	Tocino de cerdo	KG	1	$ 45.300,00	$ 35.250,00	$ 35.250,00	$ 10.050

19	Leche entera UTH	UN	1	$ 8.758,00	$ 8.550,00	$ 8.550,00	$ 208
20	Panela pastilla	KG	1	$ 12.080,00	$ 11.250,00	$ 11.250,00	$ 830
21	Fécula de maíz	UN	1	$ 10.781,50	$ 10.750,00	$ 10.750,00	$ 32
22	Papa pastusa	UN	1	$ 6.040,00	$ 2.500,00	$ 2.500,00	$ 3.540
23	Huevos Tipo AA	UN	1	$ 27.180,00	$ 26.250,00	$ 26.250,00	$ 930
24	Tomate Chonto Larga Vida	KG	1	$ 10.570,00	$ 8.250,00	$ 8.250,00	$ 2.320
25	Carne de res pulpa	KG	1	$ 46.055,00	$ 45.000,00	$ 45.000,00	$ 1.055
26	Pimienta negra en polvo	UN	1	$ 62.891,50	$ 61.933,50	$ 61.933,50	$ 958
27	Achiote color rojo en polvo	UN	1	$ 34.141,00	$ 27.000,00	$ 27.000,00	$ 7.141
28	Pan tajado	UN	1	$ 10.117,00	$ 10.050,00	$ 10.050,00	$ 67
29	Mayonesa	UN	1	$ 165.494,50	$ 160.000,00	$ 160.000,00	$ 5.495
30	Queso doble crema tajado	UN	1	$ 161.570,00	$ 111.000,00	$ 111.000,00	$ 50.570
31	Jamón de cerdo	UN	1	$ 34.881,00	$ 30.000,00	$ 30.000,00	$ 4.881
32	Sal	UN	1	$ 5.738,00	$ 5.100,00	$ 5.100,00	$ 638
33	Salchichas para perro	PAC	1	$ 48.992,00	$ 33.202,50	$ 33.202,50	$ 15.790
34	Queso campesino	UN	1	$ 118.384,00	$ 113.750,00	$ 113.750,00	$ 4.634
35	Pan perro	PAC	1	$ 14.949,00	$ 12.748,50	$ 12.748,50	$ 2.201
36	Pan para Hamburguesa	PAC	1	$ 17.667,00	$ 13.350,00	$ 13.350,00	$ 4.317
37	Carne Bovino vicera callo de Res	KG	1	$ 34.730,00	$ 30.000,00	$ 30.000,00	$ 4.730
38	Salsa de tomate	UN	1	$ 159.924,00	$ 95.154,78	$ 95.154,78	$ 64.769
39	Papa criolla	UN	1	$ 10.570,00	$ 9.000,00	$ 9.000,00	$ 1.570
40	Plátano maduro	KG	1	$ 12.080,00	$ 7.500,00	$ 7.500,00	$ 4.580
41	Harina de trigo	UN	1	$ 88.788,00	$ 75.845,60	$ 75.845,60	$ 12.942
42	Mantequilla de origen animal	UN	1	$ 62.891,50	$ 50.872,50	$ 50.872,50	$ 12.019
43	Polvo de Hornear	UN	1	$ 21.024,00	$ 20.241,90	$ 20.241,90	$ 782
44	Levadura instantánea seca	UN	1	$ 39.532,00	$ 33.915,00	$ 33.915,00	$ 5.617
45	Pan rollo	UN	1	$ 1.359,00	$ 1.290,00	$ 1.290,00	$ 69

46	Pechuga de pollo deshuesada	KG	1	$ 39.260,00	$ 15.750,00	$ 15.750,00	$ 23.510
47	Papaya verde pintona	KG	1	$ 9.060,00	$ 6.600,00	$ 6.600,00	$ 2.460
48	Naranja común	KG	1	$ 9.060,00	$ 5.250,00	$ 5.250,00	$ 3.810
49	Mora	KG	1	$ 12.080,00	$ 10.500,00	$ 10.500,00	$ 1.580
50	Guayaba pera	KG	1	$ 9.060,00	$ 6.000,00	$ 6.000,00	$ 3.060
51	Guanábana	KG	1	$ 15.100,00	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 100
52	Lulo	KG	1	$ 12.080,00	$ 12.000,00	$ 12.000,00	$ 80
53	Mango Tommy	KG	1	$ 12.080,00	$ 9.000,00	$ 9.000,00	$ 3.080
54	Piña Fresca	KG	1	$ 9.060,00	$ 8.500,00	$ 8.500,00	$ 560
55	Manzana Roja	KG	1	$ 27.180,00	$ 18.400,00	$ 18.400,00	$ 8.780
56	Mandarina verde	KG	1	$ 28.690,00	$ 25.700,00	$ 25.700,00	$ 2.990
57	Limón Tahití	KG	1	$ 12.080,00	$ 11.250,00	$ 11.250,00	$ 830
58	Fresa fresca	KG	1	$ 21.140,00	$ 20.500,00	$ 20.500,00	$ 640
59	Garbanzo seco	KG	1	$ 12.080,00	$ 9.642,00	$ 9.642,00	$ 2.438
60	Pasta de tomate	KG	1	$ 44.922,50	$ 16.575,00	$ 16.575,00	$ 28.348
61	Frijol Caraota negro	UN	1	$ 10.570,00	$ 8.250,00	$ 8.250,00	$ 2.320
62	Frijol Zaragoza	UN	1	$ 20.385,00	$ 9.300,00	$ 9.300,00	$ 11.085
63	Salsa de soya	UN	1	$ 77.266,50	$ 65.063,25	$ 65.063,25	$ 12.203
64	Salsa bbq	UN	1	$ 111.408,00	$ 72.292,50	$ 72.292,50	$ 39.116
65	Pierna pernil de pollo blanca	KG	1	$ 27.180,00	$ 26.900,00	$ 26.900,00	$ 280
66	Espagueti	KG	1	$ 11.098,50	$ 9.426,38	$ 9.426,38	$ 1.672
67	Plátano verde	KG	1	$ 12.080,00	$ 7.950,00	$ 7.950,00	$ 4.130
68	Frijol verde	KG	1	$ 21.140,00	$ 12.600,00	$ 12.600,00	$ 8.540
69	Arracacha fresca	KG	1	$ 10.570,00	$ 9.150,00	$ 9.150,00	$ 1.420
70	Mazorca tierna	KG	1	$ 12.080,00	$ 12.000,00	$ 12.000,00	$ 80
71	Lenteja seca	UN	1	$ 12.080,00	$ 6.300,00	$ 6.300,00	$ 5.780
72	Arveja seca	UN	1	$ 9.060,00	$ 4.500,00	$ 4.500,00	$ 4.560
73	Crema de leche	UN	1	$ 50.313,00	$ 29.005,50	$ 29.005,50	$ 21.308

74	Carne Lomo Ancho	KG	1	$ 67.950,00	$ 57.000,00	$ 57.000,00	$ 10.950
75	Cebolla morada fresca	KG	1	$ 9.060,00	$ 10.500,00	$ 10.500,00	-$ 1.440
76	Chorizo de cerdo tipo antioqueño	KG	1	$ 88.947,00	$ 51.269,40	$ 51.269,40	$ 37.678
77	Lomo de cerdo	KG	1	$ 42.280,00	$ 40.000,00	$ 40.000,00	$ 2.280
78	Repollo blanco	KG	1	$ 6.040,00	$ 5.700,00	$ 5.700,00	$ 340
79	Pimentón	KG	1	$ 16.610,00	$ 13.950,00	$ 13.950,00	$ 2.660
80	Paprika	KG	1	$ 48.516,50	$ 44.061,00	$ 44.061,00	$ 4.456
81	Chocolate pastilla	UN	1	$ 26.953,50	$ 20.774,25	$ 20.774,25	$ 6.179
82	Café molido	UN	1	$ 55.492,50	$ 39.488,40	$ 39.488,40	$ 16.004
83	Zanahoria	KG	1	$ 6.040,00	$ 5.700,00	$ 5.700,00	$ 340
84	Pescado Mojarra roja	KG	1	$ 30.200,00	$ 30.000,00	$ 30.000,00	$ 200
85	Papa a la francesa precocida	UN	1	$ 50.313,00	$ 36.000,00	$ 36.000,00	$ 14.313
86	Pasta Macarrón	UN	1	$ 7.927,50	$ 7.249,00	$ 7.249,00	$ 679
87	Pasta tipo fideos	UN	1	$ 7.927,50	$ 7.505,00	$ 7.505,00	$ 423
88	Pasta tipo lasaña	UN	1	$ 31.710,00	$ 18.900,00	$ 18.900,00	$ 12.810
89	Lechuga verde	UN	1	$ 6.040,00	$ 5.000,00	$ 5.000,00	$ 1.040
90	Botellón de agua purificada	UN	1	$ 37.750,00	$ 24.300,00	$ 24.300,00	$ 13.450
91	Moldes para lasaña	PAC	1	$ 719,00	$ 240,00	$ 240,00	$ 479
92	Jabón líquido para loza	UN	1	$ 224.612,50	$ 177.999,00	$ 177.999,00	$ 46.614
93	Jabón líquido desengrasante	UN	1	$ 204.846,50	$ 126.735,00	$ 126.735,00	$ 78.112
94	Hipoclorito de sodio (cloro)	UN	1	$ 152.736,50	$ 76.755,00	$ 76.755,00	$ 75.982
95	Escoba cerda Blanda	UN	1	$ 12.758,00	$ 12.500,00	$ 12.500,00	$ 258
96	Trapero para piso	UN	1	$ 23.180,50	$ 20.775,00	$ 20.775,00	$ 2.406
97	Servilletas de papel	UN	1	$ 6.828,00	$ 6.000,00	$ 6.000,00	$ 828
98	Paño de algodón	UN	1	$ 34.141,00	$ 23.350,00	$ 23.350,00	$ 10.791
99	Papel aluminio	UN	1	$ 68.282,00	$ 67.500,00	$ 67.500,00	$ 782
100	Papel vinipel	UN	1	$ 15.274,00	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 274
101	Esponja Acerada para loza	PAC	1	$ 15.992,50	$ 12.750,26	$ 12.750,26	$ 3.242

102	Esponjilla de alambre	PAC	1	$ 22.012,00	$ 14.999,36	$ 14.999,36	$ 7.013
103	TOALLAS DE PAPEL MULTIUSOS	UN	1	$ 287.504,00	$ 200.000,00	$ 200.000,00	$ 87.504
			103	**$ 3.936.458,00**	**$ 2.987.427,77**	**$ 2.987.427,77**	
PRESUPUESTO TOTAL INCLUIDO IVA PRESENTADO POR EL OFERENTE						**$ 2.987.427,77**	**DIFERENCIA**
PRESUPUESTO OFICIAL DETERMINADO POR LA ENTIDAD						**$ 3.936.458,00**	**$ 949.030,23**

Conclusión: La oferta económica presentada por el proponente no cumple con los requisitos económicos establecidos en el proceso, teniendo en cuenta que, una vez analizada, se constató que para uno de los ítems ofertados —75. Cebolla morada fresca— se indicó un valor unitario que excede el valor unitario oficial definido por la Entidad en el estudio de mercado.

Los Estudios Previos del proceso, en el **numeral 2.12** "Forma de pago", establecen expresamente en la **NOTA No. 1** que "los valores unitarios ofertados no podrán superar los valores unitarios oficiales sin IVA, descritos en el estudio de mercado", regla que resulta obligatoria para la presentación y validez de las ofertas económicas.

De igual forma, el Anexo a la Invitación Pública, en el **numeral 3.10.1** – Causales de rechazo, prevé de manera expresa en el **numeral 24** que constituye causal de rechazo ofertar un valor unitario superior al precio de referencia definido en el Análisis y Estudio del sector, cuando el proceso se estructure a precios unitarios.

En ese sentido, se precisa que el presente proceso fue estructurado bajo la modalidad de monto agotable con precios unitarios fijos por cada ítem, conforme a lo indicado en los Estudios Previos, lo cual implica que el cumplimiento de los valores unitarios máximos constituye un requisito esencial de la oferta. En consecuencia, el hecho de superar el valor unitario máximo fijado por la Entidad constituye un incumplimiento de las condiciones del proceso, razón por la cual la oferta se encuentra incursa en causal de rechazo y no es susceptible de ser evaluada económicamente.

Elaboró: Karen Lorena Figueredo

Karen Lorena Figueredo Rojas
Evaluador Económico
Grupo de Apoyo Administrativo
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial
Regional Cundinamarca

CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL
REGIONAL CUNDINAMARCA

EVALUACIÓN ECONÓMICA PROCESO MC-RC-CDAE-0002-2026

OBJETO: Contratar el suministro de alimentos y elementos de aseo para el centro de convivencia para la subsede Pacho del Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta - Cundinamarca

PRESUPUESTO OFICIAL:	**$ 3.936.457,00**
OFERENTE:	**SUMINISTROS NACIONALES LA ROCA S.A.S NIT: 901919485-2**

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO DETERMINADO POR LA ENTIDAD EN EL ESTUDIO DE MERCADO	VALOR UNITARIO PRESENTADO POR EL OFERENTE	VALOR TOTAL PRESENTADO POR EL OFERENTE	DIFERENCIA
1	Ajo fresco	KG	1	$ 21.140,00	$ 16.000,00	$ 16.000,00	$ 5.140
2	Aceite Cocina Refinado de Girasol	UN	1	$ 26.594,00	$ 19.900,00	$ 19.900,00	$ 6.694
3	Aguacate común verde	KG	1	$ 22.650,00	$ 16.900,00	$ 16.900,00	$ 5.750
4	Ahuyama fresca	KG	1	$ 9.060,00	$ 6.700,00	$ 6.700,00	$ 2.360
5	Apio fresco	KG	1	$ 6.040,00	$ 4.500,00	$ 4.500,00	$ 1.540
6	Harina de maíz precocida	UN	1	$ 4.360,00	$ 3.300,00	$ 3.300,00	$ 1.060
7	Arroz blanco	UN	1	$ 4.228,00	$ 3.200,00	$ 3.200,00	$ 1.028
8	Arveja fresca	KG	1	$ 21.140,00	$ 15.900,00	$ 15.900,00	$ 5.240
9	Atún enlatado en Agua	PAC	1	$ 14.016,00	$ 11.000,00	$ 11.000,00	$ 3.016
10	Azúcar refinada	UN	1	$ 4.439,50	$ 3.300,00	$ 3.300,00	$ 1.140
11	Banano	UN	1	$ 6.795,00	$ 5.000,00	$ 5.000,00	$ 1.795
12	Canela en astilla	UN	1	$ 128.350,00	$ 96.200,00	$ 96.200,00	$ 32.150
13	Carne Molida de res	KG	1	$ 43.790,00	$ 34.000,00	$ 34.000,00	$ 9.790
14	Cebolla cabezona blanca	KG	1	$ 7.550,00	$ 5.600,00	$ 5.600,00	$ 1.950
15	Cebolla junca	KG	1	$ 13.590,00	$ 10.200,00	$ 10.200,00	$ 3.390
16	Cilantro fresco	UN	1	$ 21.140,00	$ 15.900,00	$ 15.900,00	$ 5.240
17	Costilla de res	KG	1	$ 42.280,00	$ 38.000,00	$ 38.000,00	$ 4.280
18	Tocino de cerdo	KG	1	$ 45.300,00	$ 34.000,00	$ 34.000,00	$ 11.300

19	Leche entera UTH	UN	1	$ 8.758,00	$ 6.700,00	$ 6.700,00	$ 2.058
20	Panela pastilla	KG	1	$ 12.080,00	$ 9.000,00	$ 9.000,00	$ 3.080
21	Fécula de maíz	UN	1	$ 10.781,50	$ 8.000,00	$ 8.000,00	$ 2.782
22	Papa pastusa	UN	1	$ 6.040,00	$ 4.600,00	$ 4.600,00	$ 1.440
23	Huevos Tipo AA	UN	1	$ 27.180,00	$ 21.000,00	$ 21.000,00	$ 6.180
24	Tomate Chonto Larga Vida	KG	1	$ 10.570,00	$ 8.000,00	$ 8.000,00	$ 2.570
25	Carne de res pulpa	KG	1	$ 46.055,00	$ 40.000,00	$ 40.000,00	$ 6.055
26	Pimienta negra en polvo	UN	1	$ 62.891,50	$ 50.000,00	$ 50.000,00	$ 12.892
27	Achiote color rojo en polvo	UN	1	$ 34.141,00	$ 30.000,00	$ 30.000,00	$ 4.141
28	Pan tajado	UN	1	$ 10.117,00	$ 10.000,00	$ 10.000,00	$ 117
29	Mayonesa	UN	1	$ 165.494,50	$ 135.000,00	$ 135.000,00	$ 30.495
30	Queso doble crema tajado	UN	1	$ 161.570,00	$ 140.000,00	$ 140.000,00	$ 21.570
31	Jamón de cerdo	UN	1	$ 34.881,00	$ 30.000,00	$ 30.000,00	$ 4.881
32	Sal	UN	1	$ 5.738,00	$ 4.500,00	$ 4.500,00	$ 1.238
33	Salchichas para perro	PAC	1	$ 48.992,00	$ 37.000,00	$ 37.000,00	$ 11.992
34	Queso campesino	UN	1	$ 118.384,00	$ 100.000,00	$ 100.000,00	$ 18.384
35	Pan perro	PAC	1	$ 14.949,00	$ 14.000,00	$ 14.000,00	$ 949
36	Pan para Hamburguesa	PAC	1	$ 17.667,00	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 2.667
37	Carne Bovino vicera callo de Res	KG	1	$ 34.730,00	$ 32.000,00	$ 32.000,00	$ 2.730
38	Salsa de tomate	UN	1	$ 159.924,00	$ 140.000,00	$ 140.000,00	$ 19.924
39	Papa criolla	UN	1	$ 10.570,00	$ 9.000,00	$ 9.000,00	$ 1.570
40	Plátano maduro	KG	1	$ 12.080,00	$ 9.000,00	$ 9.000,00	$ 3.080
41	Harina de trigo	UN	1	$ 88.788,00	$ 68.000,00	$ 68.000,00	$ 20.788
42	Mantequilla de origen animal	UN	1	$ 62.891,50	$ 50.000,00	$ 50.000,00	$ 12.892
43	Polvo de Hornear	UN	1	$ 21.024,00	$ 20.000,00	$ 20.000,00	$ 1.024
44	Levadura instantánea seca	UN	1	$ 39.532,00	$ 35.000,00	$ 35.000,00	$ 4.532
45	Pan rollo	UN	1	$ 1.359,00	$ 1.000,00	$ 1.000,00	$ 359

46	Pechuga de pollo deshuesada	KG	1	$ 39.260,00	$ 35.000,00	$ 35.000,00	$ 4.260
47	Papaya verde pintona	KG	1	$ 9.060,00	$ 7.000,00	$ 7.000,00	$ 2.060
48	Naranja común	KG	1	$ 9.060,00	$ 8.000,00	$ 8.000,00	$ 1.060
49	Mora	KG	1	$ 12.080,00	$ 9.000,00	$ 9.000,00	$ 3.080
50	Guayaba pera	KG	1	$ 9.060,00	$ 8.000,00	$ 8.000,00	$ 1.060
51	Guanábana	KG	1	$ 15.100,00	$ 14.000,00	$ 14.000,00	$ 1.100
52	Lulo	KG	1	$ 12.080,00	$ 10.000,00	$ 10.000,00	$ 2.080
53	Mango Tommy	KG	1	$ 12.080,00	$ 11.000,00	$ 11.000,00	$ 1.080
54	Piña Fresca	KG	1	$ 9.060,00	$ 8.500,00	$ 8.500,00	$ 560
55	Manzana Roja	KG	1	$ 27.180,00	$ 25.000,00	$ 25.000,00	$ 2.180
56	Mandarina verde	KG	1	$ 28.690,00	$ 25.000,00	$ 25.000,00	$ 3.690
57	Limón Tahití	KG	1	$ 12.080,00	$ 11.000,00	$ 11.000,00	$ 1.080
58	Fresa fresca	KG	1	$ 21.140,00	$ 20.000,00	$ 20.000,00	$ 1.140
59	Garbanzo seco	KG	1	$ 12.080,00	$ 10.000,00	$ 10.000,00	$ 2.080
60	Pasta de tomate	KG	1	$ 44.922,50	$ 34.000,00	$ 34.000,00	$ 10.923
61	Frijol Caraota negro	UN	1	$ 10.570,00	$ 8.000,00	$ 8.000,00	$ 2.570
62	Frijol Zaragoza	UN	1	$ 20.385,00	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 5.385
63	Salsa de soya	UN	1	$ 77.266,50	$ 58.000,00	$ 58.000,00	$ 19.267
64	Salsa bbq	UN	1	$ 111.408,00	$ 84.000,00	$ 84.000,00	$ 27.408
65	Pierna pernil de pollo blanca	KG	1	$ 27.180,00	$ 26.000,00	$ 26.000,00	$ 1.180
66	Espagueti	KG	1	$ 11.098,50	$ 8.400,00	$ 8.400,00	$ 2.699
67	Plátano verde	KG	1	$ 12.080,00	$ 9.000,00	$ 9.000,00	$ 3.080
68	Frijol verde	KG	1	$ 21.140,00	$ 16.000,00	$ 16.000,00	$ 5.140
69	Arracacha fresca	KG	1	$ 10.570,00	$ 8.000,00	$ 8.000,00	$ 2.570
70	Mazorca tierna	KG	1	$ 12.080,00	$ 11.000,00	$ 11.000,00	$ 1.080
71	Lenteja seca	UN	1	$ 12.080,00	$ 7.500,00	$ 7.500,00	$ 4.580
72	Arveja seca	UN	1	$ 9.060,00	$ 6.500,00	$ 6.500,00	$ 2.560
73	Crema de leche	UN	1	$ 50.313,00	$ 45.000,00	$ 45.000,00	$ 5.313

74	Carne Lomo Ancho	KG	1	$ 67.950,00	$ 65.000,00	$ 65.000,00	$ 2.950
75	Cebolla morada fresca	KG	1	$ 9.060,00	$ 6.000,00	$ 6.000,00	$ 3.060
76	Chorizo de cerdo tipo antioqueño	KG	1	$ 88.947,00	$ 80.000,00	$ 80.000,00	$ 8.947
77	Lomo de cerdo	KG	1	$ 42.280,00	$ 35.000,00	$ 35.000,00	$ 7.280
78	Repollo blanco	KG	1	$ 6.040,00	$ 5.000,00	$ 5.000,00	$ 1.040
79	Pimentón	KG	1	$ 16.610,00	$ 13.000,00	$ 13.000,00	$ 3.610
80	Paprika	KG	1	$ 48.516,50	$ 42.000,00	$ 42.000,00	$ 6.517
81	Chocolate pastilla	UN	1	$ 26.953,50	$ 18.000,00	$ 18.000,00	$ 8.954
82	Café molido	UN	1	$ 55.492,50	$ 30.000,00	$ 30.000,00	$ 25.493
83	Zanahoria	KG	1	$ 6.040,00	$ 4.500,00	$ 4.500,00	$ 1.540
84	Pescado Mojarra roja	KG	1	$ 30.200,00	$ 25.000,00	$ 25.000,00	$ 5.200
85	Papa a la francesa precocida	UN	1	$ 50.313,00	$ 40.000,00	$ 40.000,00	$ 10.313
86	Pasta Macarrón	UN	1	$ 7.927,50	$ 4.500,00	$ 4.500,00	$ 3.428
87	Pasta tipo fideos	UN	1	$ 7.927,50	$ 4.500,00	$ 4.500,00	$ 3.428
88	Pasta tipo lasaña	UN	1	$ 31.710,00	$ 28.000,00	$ 28.000,00	$ 3.710
89	Lechuga verde	UN	1	$ 6.040,00	$ 4.530,00	$ 4.530,00	$ 1.510
90	Botellón de agua purificada	UN	1	$ 37.750,00	$ 32.000,00	$ 32.000,00	$ 5.750
91	Moldes para lasaña	PAC	1	$ 719,00	$ 65.000,00	$ 65.000,00	-$ 64.281
92	Jabón líquido para loza	UN	1	$ 224.612,50	$ 160.000,00	$ 160.000,00	$ 64.613
93	Jabón líquido desengrasante	UN	1	$ 204.846,50	$ 160.000,00	$ 160.000,00	$ 44.847
94	Hipoclorito de sodio (cloro)	UN	1	$ 152.736,50	$ 120.000,00	$ 120.000,00	$ 32.737
95	Escoba cerda Blanda	UN	1	$ 12.758,00	$ 1.600,00	$ 1.600,00	$ 11.158
96	Trapero para piso	UN	1	$ 23.180,50	$ 16.000,00	$ 16.000,00	$ 7.181
97	Servilletas de papel	UN	1	$ 6.828,00	$ 5.100,00	$ 5.100,00	$ 1.728
98	Paño de algodón	UN	1	$ 34.141,00	$ 25.000,00	$ 25.000,00	$ 9.141
99	Papel aluminio	UN	1	$ 68.282,00	$ 50.000,00	$ 50.000,00	$ 18.282
100	Papel vinipel	UN	1	$ 15.274,00	$ 12.000,00	$ 12.000,00	$ 3.274
101	Esponja Acerada para loza	PAC	1	$ 15.992,50	$ 10.000,00	$ 10.000,00	$ 5.993

102	Esponjilla de alambre	PAC	1	$ 22.012,00	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 7.012
103	TOALLAS DE PAPEL MULTIUSOS	UN	1	$ 287.504,00	$ 210.000,00	$ 210.000,00	$ 77.504
			103	**$ 3.936.458,00**	**$ 3.191.030,00**	**$ 3.191.030,00**	
PRESUPUESTO TOTAL INCLUIDO IVA PRESENTADO POR EL OFERENTE						**$ 3.191.030,00**	DIFERENCIA
PRESUPUESTO OFICIAL DETERMINADO POR LA ENTIDAD						**$ 3.936.458,00**	**$ 745.428,00**

Conclusión: La oferta económica presentada por el proponente no cumple con los requisitos económicos establecidos en el proceso, teniendo en cuenta que, una vez analizada, se constató que para uno de los ítems ofertados —91. Moldes para lasaña— se indicó un valor unitario que excede el valor unitario oficial definido por la Entidad en el estudio de mercado.

Los Estudios Previos del proceso, en el numeral 2.12 “Forma de pago”, establecen expresamente en la NOTA No. 1 que “los valores unitarios ofertados no podrán superar los valores unitarios oficiales sin IVA, descritos en el estudio de mercado”, regla que resulta obligatoria para la presentación y validez de las ofertas económicas.

De igual forma, el Anexo a la Invitación Pública, en el numeral 3.10.1 – Causales de rechazo, prevé de manera expresa en el numeral 24 que constituye causal de rechazo ofertar un valor unitario superior al precio de referencia definido en el Análisis y Estudio del sector, cuando el proceso se estructure a precios unitarios.

En ese sentido, se precisa que el presente proceso fue estructurado bajo la modalidad de monto agotable con precios unitarios fijos por cada ítem, conforme a lo indicado en los Estudios Previos, lo cual implica que el cumplimiento de los valores unitarios máximos constituye un requisito esencial de la oferta. En consecuencia, el hecho de superar el valor unitario máximo fijado por la Entidad constituye un incumplimiento de las condiciones del proceso, razón por la cual la oferta se encuentra incursa en causal de rechazo y no es susceptible de ser evaluada económicamente.

Elaboró: Karen Lorena Figueredo

Karen Lorena Figueredo Rojas
Evaluador Económico
Grupo de Apoyo Administrativo
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial
Regional Cundinamarca

CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL
REGIONAL CUNDINAMARCA

EVALUACIÓN ECONÓMICA PROCESO MC-RC-CDAE-0002-2026

OBJETO: Contratar el suministro de alimentos y elementos de aseo para el centro de convivencia para la subsede Pacho del Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta - Cundinamarca

PRESUPUESTO OFICIAL:	**$**	**3.936.457,00**
OFERENTE:	**ANELL S.A.S NIT: 900493536-5**	

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO DETERMINADO POR LA ENTIDAD EN EL ESTUDIO DE MERCADO	VALOR UNITARIO PRESENTADO POR EL OFERENTE	VALOR TOTAL PRESENTADO POR EL OFERENTE	DIFERENCIA
1	Ajo fresco	KG	1	$ 21.140,00	$ 17.969,00	$ 17.969,00	$ 3.171
2	Aceite Cocina Refinado de Girasol	UN	1	$ 26.594,00	$ 22.604,90	$ 22.604,90	$ 3.989
3	Aguacate común verde	KG	1	$ 22.650,00	$ 19.252,50	$ 19.252,50	$ 3.398
4	Ahuyama fresca	KG	1	$ 9.060,00	$ 7.701,00	$ 7.701,00	$ 1.359
5	Apio fresco	KG	1	$ 6.040,00	$ 5.134,00	$ 5.134,00	$ 906
6	Harina de maíz precocida	UN	1	$ 4.360,00	$ 3.706,00	$ 3.706,00	$ 654
7	Arroz blanco	UN	1	$ 4.228,00	$ 3.593,80	$ 3.593,80	$ 634
8	Arveja fresca	KG	1	$ 21.140,00	$ 17.969,00	$ 17.969,00	$ 3.171
9	Atún enlatado en Agua	PAC	1	$ 14.016,00	$ 11.913,60	$ 11.913,60	$ 2.102
10	Azúcar refinada	UN	1	$ 4.439,50	$ 3.773,58	$ 3.773,58	$ 666
11	Banano	UN	1	$ 6.795,00	$ 5.775,75	$ 5.775,75	$ 1.019
12	Canela en astilla	UN	1	$ 128.350,00	$ 109.097,50	$ 109.097,50	$ 19.253
13	Carne Molida de res	KG	1	$ 43.790,00	$ 37.221,50	$ 37.221,50	$ 6.569
14	Cebolla cabezona blanca	KG	1	$ 7.550,00	$ 6.417,50	$ 6.417,50	$ 1.133
15	Cebolla junca	KG	1	$ 13.590,00	$ 11.551,50	$ 11.551,50	$ 2.039
16	Cilantro fresco	UN	1	$ 21.140,00	$ 17.969,00	$ 17.969,00	$ 3.171
17	Costilla de res	KG	1	$ 42.280,00	$ 35.938,00	$ 35.938,00	$ 6.342
18	Tocino de cerdo	KG	1	$ 45.300,00	$ 38.505,00	$ 38.505,00	$ 6.795

19	Leche entera UTH	UN	1	$ 8.758,00	$ 7.444,30	$ 7.444,30	$ 1.314
20	Panela pastilla	KG	1	$ 12.080,00	$ 10.268,00	$ 10.268,00	$ 1.812
21	Fécula de maíz	UN	1	$ 10.781,50	$ 9.164,28	$ 9.164,28	$ 1.617
22	Papa pastusa	UN	1	$ 6.040,00	$ 5.134,00	$ 5.134,00	$ 906
23	Huevos Tipo AA	UN	1	$ 27.180,00	$ 23.103,00	$ 23.103,00	$ 4.077
24	Tomate Chonto Larga Vida	KG	1	$ 10.570,00	$ 8.984,50	$ 8.984,50	$ 1.586
25	Carne de res pulpa	KG	1	$ 46.055,00	$ 39.146,75	$ 39.146,75	$ 6.908
26	Pimienta negra en polvo	UN	1	$ 62.891,50	$ 53.457,78	$ 53.457,78	$ 9.434
27	Achiote color rojo en polvo	UN	1	$ 34.141,00	$ 29.019,85	$ 29.019,85	$ 5.121
28	Pan tajado	UN	1	$ 10.117,00	$ 8.599,45	$ 8.599,45	$ 1.518
29	Mayonesa	UN	1	$ 165.494,50	$ 140.670,33	$ 140.670,33	$ 24.824
30	Queso doble crema tajado	UN	1	$ 161.570,00	$ 137.334,50	$ 137.334,50	$ 24.236
31	Jamón de cerdo	UN	1	$ 34.881,00	$ 29.648,85	$ 29.648,85	$ 5.232
32	Sal	UN	1	$ 5.738,00	$ 4.877,30	$ 4.877,30	$ 861
33	Salchichas para perro	PAC	1	$ 48.992,00	$ 41.643,20	$ 41.643,20	$ 7.349
34	Queso campesino	UN	1	$ 118.384,00	$ 100.626,40	$ 100.626,40	$ 17.758
35	Pan perro	PAC	1	$ 14.949,00	$ 12.706,65	$ 12.706,65	$ 2.242
36	Pan para Hamburguesa	PAC	1	$ 17.667,00	$ 15.016,95	$ 15.016,95	$ 2.650
37	Carne Bovino vicera callo de Res	KG	1	$ 34.730,00	$ 29.520,50	$ 29.520,50	$ 5.210
38	Salsa de tomate	UN	1	$ 159.924,00	$ 135.935,40	$ 135.935,40	$ 23.989
39	Papa criolla	UN	1	$ 10.570,00	$ 8.984,50	$ 8.984,50	$ 1.586
40	Plátano maduro	KG	1	$ 12.080,00	$ 10.268,00	$ 10.268,00	$ 1.812
41	Harina de trigo	UN	1	$ 88.788,00	$ 75.469,80	$ 75.469,80	$ 13.318
42	Mantequilla de origen animal	UN	1	$ 62.891,50	$ 53.457,78	$ 53.457,78	$ 9.434
43	Polvo de Hornear	UN	1	$ 21.024,00	$ 17.870,40	$ 17.870,40	$ 3.154
44	Levadura instantánea seca	UN	1	$ 39.532,00	$ 33.602,20	$ 33.602,20	$ 5.930
45	Pan rollo	UN	1	$ 1.359,00	$ 1.155,15	$ 1.155,15	$ 204

46	Pechuga de pollo deshuesada	KG	1	$ 39.260,00	$ 33.371,00	$ 33.371,00	$ 5.889
47	Papaya verde pintona	KG	1	$ 9.060,00	$ 7.701,00	$ 7.701,00	$ 1.359
48	Naranja común	KG	1	$ 9.060,00	$ 7.701,00	$ 7.701,00	$ 1.359
49	Mora	KG	1	$ 12.080,00	$ 10.268,00	$ 10.268,00	$ 1.812
50	Guayaba pera	KG	1	$ 9.060,00	$ 7.701,00	$ 7.701,00	$ 1.359
51	Guanábana	KG	1	$ 15.100,00	$ 12.835,00	$ 12.835,00	$ 2.265
52	Lulo	KG	1	$ 12.080,00	$ 10.268,00	$ 10.268,00	$ 1.812
53	Mango Tommy	KG	1	$ 12.080,00	$ 10.268,00	$ 10.268,00	$ 1.812
54	Piña Fresca	KG	1	$ 9.060,00	$ 7.701,00	$ 7.701,00	$ 1.359
55	Manzana Roja	KG	1	$ 27.180,00	$ 23.103,00	$ 23.103,00	$ 4.077
56	Mandarina verde	KG	1	$ 28.690,00	$ 24.386,50	$ 24.386,50	$ 4.304
57	Limón Tahití	KG	1	$ 12.080,00	$ 10.268,00	$ 10.268,00	$ 1.812
58	Fresa fresca	KG	1	$ 21.140,00	$ 17.969,00	$ 17.969,00	$ 3.171
59	Garbanzo seco	KG	1	$ 12.080,00	$ 10.268,00	$ 10.268,00	$ 1.812
60	Pasta de tomate	KG	1	$ 44.922,50	$ 38.184,13	$ 38.184,13	$ 6.738
61	Frijol Caraota negro	UN	1	$ 10.570,00	$ 8.984,50	$ 8.984,50	$ 1.586
62	Frijol Zaragoza	UN	1	$ 20.385,00	$ 17.327,25	$ 17.327,25	$ 3.058
63	Salsa de soya	UN	1	$ 77.266,50	$ 65.676,53	$ 65.676,53	$ 11.590
64	Salsa bbq	UN	1	$ 111.408,00	$ 94.696,80	$ 94.696,80	$ 16.711
65	Pierna pernil de pollo blanca	KG	1	$ 27.180,00	$ 23.103,00	$ 23.103,00	$ 4.077
66	Espagueti	KG	1	$ 11.098,50	$ 9.433,73	$ 9.433,73	$ 1.665
67	Plátano verde	KG	1	$ 12.080,00	$ 10.268,00	$ 10.268,00	$ 1.812
68	Frijol verde	KG	1	$ 21.140,00	$ 17.969,00	$ 17.969,00	$ 3.171
69	Arracacha fresca	KG	1	$ 10.570,00	$ 8.984,50	$ 8.984,50	$ 1.586
70	Mazorca tierna	KG	1	$ 12.080,00	$ 10.268,00	$ 10.268,00	$ 1.812
71	Lenteja seca	UN	1	$ 12.080,00	$ 10.268,00	$ 10.268,00	$ 1.812
72	Arveja seca	UN	1	$ 9.060,00	$ 7.701,00	$ 7.701,00	$ 1.359
73	Crema de leche	UN	1	$ 50.313,00	$ 42.766,05	$ 42.766,05	$ 7.547

74	Carne Lomo Ancho	KG	1	$ 67.950,00	$ 57.757,50	$ 57.757,50	$ 10.193
75	Cebolla morada fresca	KG	1	$ 9.060,00	$ 7.701,00	$ 7.701,00	$ 1.359
76	Chorizo de cerdo tipo antioqueño	KG	1	$ 88.947,00	$ 75.604,95	$ 75.604,95	$ 13.342
77	Lomo de cerdo	KG	1	$ 42.280,00	$ 35.938,00	$ 35.938,00	$ 6.342
78	Repollo blanco	KG	1	$ 6.040,00	$ 5.134,00	$ 5.134,00	$ 906
79	Pimentón	KG	1	$ 16.610,00	$ 14.118,50	$ 14.118,50	$ 2.492
80	Paprika	KG	1	$ 48.516,50	$ 41.239,03	$ 41.239,03	$ 7.277
81	Chocolate pastilla	UN	1	$ 26.953,50	$ 22.910,48	$ 22.910,48	$ 4.043
82	Café molido	UN	1	$ 55.492,50	$ 47.168,63	$ 47.168,63	$ 8.324
83	Zanahoria	KG	1	$ 6.040,00	$ 5.134,00	$ 5.134,00	$ 906
84	Pescado Mojarra roja	KG	1	$ 30.200,00	$ 25.670,00	$ 25.670,00	$ 4.530
85	Papa a la francesa precocida	UN	1	$ 50.313,00	$ 42.766,05	$ 42.766,05	$ 7.547
86	Pasta Macarrón	UN	1	$ 7.927,50	$ 6.738,38	$ 6.738,38	$ 1.189
87	Pasta tipo fideos	UN	1	$ 7.927,50	$ 6.738,38	$ 6.738,38	$ 1.189
88	Pasta tipo lasaña	UN	1	$ 31.710,00	$ 26.953,50	$ 26.953,50	$ 4.757
89	Lechuga verde	UN	1	$ 6.040,00	$ 5.134,00	$ 5.134,00	$ 906
90	Botellón de agua purificada	UN	1	$ 37.750,00	$ 32.087,50	$ 32.087,50	$ 5.663
91	Moldes para lasaña	PAC	1	$ 719,00	$ 611,15	$ 611,15	$ 108
92	Jabón líquido para loza	UN	1	$ 224.612,50	$ 190.920,63	$ 190.920,63	$ 33.692
93	Jabón líquido desengrasante	UN	1	$ 204.846,50	$ 174.119,53	$ 174.119,53	$ 30.727
94	Hipoclorito de sodio (cloro)	UN	1	$ 152.736,50	$ 129.826,03	$ 129.826,03	$ 22.910
95	Escoba cerda Blanda	UN	1	$ 12.758,00	$ 10.844,30	$ 10.844,30	$ 1.914
96	Trapero para piso	UN	1	$ 23.180,50	$ 19.703,43	$ 19.703,43	$ 3.477
97	Servilletas de papel	UN	1	$ 6.828,00	$ 5.803,80	$ 5.803,80	$ 1.024
98	Paño de algodón	UN	1	$ 34.141,00	$ 29.019,85	$ 29.019,85	$ 5.121
99	Papel aluminio	UN	1	$ 68.282,00	$ 58.039,70	$ 58.039,70	$ 10.242
100	Papel vinipel	UN	1	$ 15.274,00	$ 12.982,90	$ 12.982,90	$ 2.291
101	Esponja Acerada para loza	PAC	1	$ 15.992,50	$ 13.593,63	$ 13.593,63	$ 2.399

102	Esponjilla de alambre	PAC	1	$ 22.012,00	$ 18.710,20	$ 18.710,20	$ 3.302
103	TOALLAS DE PAPEL MULTIUSOS	UN	1	$ 287.504,00	$ 244.378,40	$ 244.378,40	$ 43.126
			103	**$ 3.936.458,00**	**$ 3.345.989,39**	**$ 3.345.989,39**	
PRESUPUESTO TOTAL INCLUIDO IVA PRESENTADO POR EL OFERENTE						**$ 3.345.989,39**	DIFERENCIA
PRESUPUESTO OFICIAL DETERMINADO POR LA ENTIDAD						**$ 3.936.458,00**	**$ 590.468,61**

Conclusión: La oferta económica presentada **cumple** con los requisitos de tipo económico

Elaboró:

Karen Lorena Figueredo

Karen Lorena Figueredo Rojas
Evaluador Económico
Grupo de Apoyo Administrativo
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial
Regional Cundinamarca

CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL
REGIONAL CUNDINAMARCA

EVALUACIÓN ECONÓMICA PROCESO MC-RC-CDAE-0002-2026

OBJETO: Contratar el suministro de alimentos y elementos de aseo para el centro de convivencia para la subsede Pacho del Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta - Cundinamarca

PRESUPUESTO OFICIAL:	**$**	**3.936.457,00**
OFERENTE:	**DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS C.C**	

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO DETERMINADO POR LA ENTIDAD EN EL ESTUDIO DE MERCADO	VALOR UNITARIO PRESENTADO POR EL OFERENTE	VALOR TOTAL PRESENTADO POR EL OFERENTE	DIFERENCIA
1	Ajo fresco	KG	1	$ 21.140,00	$ 18.138,00	$ 18.138,00	$ 3.002
2	Aceite Cocina Refinado de Girasol	UN	1	$ 26.594,00	$ 22.818,00	$ 22.818,00	$ 3.776
3	Aguacate común verde	KG	1	$ 22.650,00	$ 19.434,00	$ 19.434,00	$ 3.216
4	Ahuyama fresca	KG	1	$ 9.060,00	$ 7.773,00	$ 7.773,00	$ 1.287
5	Apio fresco	KG	1	$ 6.040,00	$ 5.182,00	$ 5.182,00	$ 858
6	Harina de maíz precocida	UN	1	$ 4.360,00	$ 3.741,00	$ 3.741,00	$ 619
7	Arroz blanco	UN	1	$ 4.228,00	$ 3.628,00	$ 3.628,00	$ 600
8	Arveja fresca	KG	1	$ 21.140,00	$ 18.138,00	$ 18.138,00	$ 3.002
9	Atún enlatado en Agua	PAC	1	$ 14.016,00	$ 12.026,00	$ 12.026,00	$ 1.990
10	Azúcar refinada	UN	1	$ 4.439,50	$ 3.809,00	$ 3.809,00	$ 631
11	Banano	UN	1	$ 6.795,00	$ 5.830,00	$ 5.830,00	$ 965
12	Canela en astilla	UN	1	$ 128.350,00	$ 128.124,00	$ 128.124,00	$ 226
13	Carne Molida de res	KG	1	$ 43.790,00	$ 37.572,00	$ 37.572,00	$ 6.218
14	Cebolla cabezona blanca	KG	1	$ 7.550,00	$ 6.478,00	$ 6.478,00	$ 1.072
15	Cebolla junca	KG	1	$ 13.590,00	$ 11.660,00	$ 11.660,00	$ 1.930
16	Cilantro fresco	UN	1	$ 21.140,00	$ 18.138,00	$ 18.138,00	$ 3.002
17	Costilla de res	KG	1	$ 42.280,00	$ 36.276,00	$ 36.276,00	$ 6.004
18	Tocino de cerdo	KG	1	$ 45.300,00	$ 38.867,00	$ 38.867,00	$ 6.433

19	Leche entera UTH	UN	1	$ 8.758,00	$ 7.514,00	$ 7.514,00	$ 1.244
20	Panela pastilla	KG	1	$ 12.080,00	$ 10.365,00	$ 10.365,00	$ 1.715
21	Fécula de maíz	UN	1	$ 10.781,50	$ 9.251,00	$ 9.251,00	$ 1.531
22	Papa pastusa	UN	1	$ 6.040,00	$ 5.182,00	$ 5.182,00	$ 858
23	Huevos Tipo AA	UN	1	$ 27.180,00	$ 23.320,00	$ 23.320,00	$ 3.860
24	Tomate Chonto Larga Vida	KG	1	$ 10.570,00	$ 9.069,00	$ 9.069,00	$ 1.501
25	Carne de res pulpa	KG	1	$ 46.055,00	$ 39.515,00	$ 39.515,00	$ 6.540
26	Pimienta negra en polvo	UN	1	$ 62.891,50	$ 53.961,00	$ 53.961,00	$ 8.931
27	Achiote color rojo en polvo	UN	1	$ 34.141,00	$ 29.293,00	$ 29.293,00	$ 4.848
28	Pan tajado	UN	1	$ 10.117,00	$ 8.680,00	$ 8.680,00	$ 1.437
29	Mayonesa	UN	1	$ 165.494,50	$ 141.994,00	$ 141.994,00	$ 23.501
30	Queso doble crema tajado	UN	1	$ 161.570,00	$ 138.627,00	$ 138.627,00	$ 22.943
31	Jamón de cerdo	UN	1	$ 34.881,00	$ 29.928,00	$ 29.928,00	$ 4.953
32	Sal	UN	1	$ 5.738,00	$ 4.923,00	$ 4.923,00	$ 815
33	Salchichas para perro	PAC	1	$ 48.992,00	$ 42.035,00	$ 42.035,00	$ 6.957
34	Queso campesino	UN	1	$ 118.384,00	$ 101.573,00	$ 101.573,00	$ 16.811
35	Pan perro	PAC	1	$ 14.949,00	$ 12.826,00	$ 12.826,00	$ 2.123
36	Pan para Hamburguesa	PAC	1	$ 17.667,00	$ 15.158,00	$ 15.158,00	$ 2.509
37	Carne Bovino vicera callo de Res	KG	1	$ 34.730,00	$ 29.798,00	$ 29.798,00	$ 4.932
38	Salsa de tomate	UN	1	$ 159.924,00	$ 137.215,00	$ 137.215,00	$ 22.709
39	Papa criolla	UN	1	$ 10.570,00	$ 9.069,00	$ 9.069,00	$ 1.501
40	Plátano maduro	KG	1	$ 12.080,00	$ 10.365,00	$ 10.365,00	$ 1.715
41	Harina de trigo	UN	1	$ 88.788,00	$ 76.180,00	$ 76.180,00	$ 12.608
42	Mantequilla de origen animal	UN	1	$ 62.891,50	$ 53.961,00	$ 53.961,00	$ 8.931
43	Polvo de Hornear	UN	1	$ 21.024,00	$ 18.039,00	$ 18.039,00	$ 2.985
44	Levadura instantánea seca	UN	1	$ 39.532,00	$ 33.918,00	$ 33.918,00	$ 5.614
45	Pan rollo	UN	1	$ 1.359,00	$ 1.166,00	$ 1.166,00	$ 193

46	Pechuga de pollo deshuesada	KG	1	$ 39.260,00	$ 33.685,00	$ 33.685,00	$ 5.575
47	Papaya verde pintona	KG	1	$ 9.060,00	$ 7.773,00	$ 7.773,00	$ 1.287
48	Naranja común	KG	1	$ 9.060,00	$ 7.773,00	$ 7.773,00	$ 1.287
49	Mora	KG	1	$ 12.080,00	$ 10.365,00	$ 10.365,00	$ 1.715
50	Guayaba pera	KG	1	$ 9.060,00	$ 7.773,00	$ 7.773,00	$ 1.287
51	Guanábana	KG	1	$ 15.100,00	$ 12.956,00	$ 12.956,00	$ 2.144
52	Lulo	KG	1	$ 12.080,00	$ 10.365,00	$ 10.365,00	$ 1.715
53	Mango Tommy	KG	1	$ 12.080,00	$ 10.365,00	$ 10.365,00	$ 1.715
54	Piña Fresca	KG	1	$ 9.060,00	$ 7.773,00	$ 7.773,00	$ 1.287
55	Manzana Roja	KG	1	$ 27.180,00	$ 23.320,00	$ 23.320,00	$ 3.860
56	Mandarina verde	KG	1	$ 28.690,00	$ 24.616,00	$ 24.616,00	$ 4.074
57	Limón Tahití	KG	1	$ 12.080,00	$ 10.365,00	$ 10.365,00	$ 1.715
58	Fresa fresca	KG	1	$ 21.140,00	$ 18.138,00	$ 18.138,00	$ 3.002
59	Garbanzo seco	KG	1	$ 12.080,00	$ 10.365,00	$ 10.365,00	$ 1.715
60	Pasta de tomate	KG	1	$ 44.922,50	$ 38.544,00	$ 38.544,00	$ 6.379
61	Frijol Caraota negro	UN	1	$ 10.570,00	$ 9.069,00	$ 9.069,00	$ 1.501
62	Frijol Zaragoza	UN	1	$ 20.385,00	$ 17.490,00	$ 17.490,00	$ 2.895
63	Salsa de soya	UN	1	$ 77.266,50	$ 66.295,00	$ 66.295,00	$ 10.972
64	Salsa bbq	UN	1	$ 111.408,00	$ 95.588,00	$ 95.588,00	$ 15.820
65	Pierna pernil de pollo blanca	KG	1	$ 27.180,00	$ 23.320,00	$ 23.320,00	$ 3.860
66	Espagueti	KG	1	$ 11.098,50	$ 9.523,00	$ 9.523,00	$ 1.576
67	Plátano verde	KG	1	$ 12.080,00	$ 10.365,00	$ 10.365,00	$ 1.715
68	Frijol verde	KG	1	$ 21.140,00	$ 18.138,00	$ 18.138,00	$ 3.002
69	Arracacha fresca	KG	1	$ 10.570,00	$ 9.069,00	$ 9.069,00	$ 1.501
70	Mazorca tierna	KG	1	$ 12.080,00	$ 10.365,00	$ 10.365,00	$ 1.715
71	Lenteja seca	UN	1	$ 12.080,00	$ 10.365,00	$ 10.365,00	$ 1.715
72	Arveja seca	UN	1	$ 9.060,00	$ 7.773,00	$ 7.773,00	$ 1.287
73	Crema de leche	UN	1	$ 50.313,00	$ 43.169,00	$ 43.169,00	$ 7.144

74	Carne Lomo Ancho	KG	1	$ 67.950,00	$ 58.301,00	$ 58.301,00	$ 9.649
75	Cebolla morada fresca	KG	1	$ 9.060,00	$ 7.773,00	$ 7.773,00	$ 1.287
76	Chorizo de cerdo tipo antioqueño	KG	1	$ 88.947,00	$ 76.317,00	$ 76.317,00	$ 12.630
77	Lomo de cerdo	KG	1	$ 42.280,00	$ 36.276,00	$ 36.276,00	$ 6.004
78	Repollo blanco	KG	1	$ 6.040,00	$ 5.182,00	$ 5.182,00	$ 858
79	Pimentón	KG	1	$ 16.610,00	$ 14.251,00	$ 14.251,00	$ 2.359
80	Paprika	KG	1	$ 48.516,50	$ 41.627,00	$ 41.627,00	$ 6.890
81	Chocolate pastilla	UN	1	$ 26.953,50	$ 23.126,00	$ 23.126,00	$ 3.828
82	Café molido	UN	1	$ 55.492,50	$ 47.613,00	$ 47.613,00	$ 7.880
83	Zanahoria	KG	1	$ 6.040,00	$ 5.182,00	$ 5.182,00	$ 858
84	Pescado Mojarra roja	KG	1	$ 30.200,00	$ 25.912,00	$ 25.912,00	$ 4.288
85	Papa a la francesa precocida	UN	1	$ 50.313,00	$ 43.169,00	$ 43.169,00	$ 7.144
86	Pasta Macarrón	UN	1	$ 7.927,50	$ 6.802,00	$ 6.802,00	$ 1.126
87	Pasta tipo fideos	UN	1	$ 7.927,50	$ 6.802,00	$ 6.802,00	$ 1.126
88	Pasta tipo lasaña	UN	1	$ 31.710,00	$ 27.207,00	$ 27.207,00	$ 4.503
89	Lechuga verde	UN	1	$ 6.040,00	$ 5.182,00	$ 5.182,00	$ 858
90	Botellón de agua purificada	UN	1	$ 37.750,00	$ 32.390,00	$ 32.390,00	$ 5.360
91	Moldes para lasaña	PAC	1	$ 719,00	$ 617,00	$ 617,00	$ 102
92	Jabón líquido para loza	UN	1	$ 224.612,50	$ 192.718,00	$ 192.718,00	$ 31.895
93	Jabón líquido desengrasante	UN	1	$ 204.846,50	$ 175.758,00	$ 175.758,00	$ 29.089
94	Hipoclorito de sodio (cloro)	UN	1	$ 152.736,50	$ 131.048,00	$ 131.048,00	$ 21.689
95	Escoba cerda Blanda	UN	1	$ 12.758,00	$ 10.946,00	$ 10.946,00	$ 1.812
96	Trapero para piso	UN	1	$ 23.180,50	$ 19.889,00	$ 19.889,00	$ 3.292
97	Servilletas de papel	UN	1	$ 6.828,00	$ 5.858,00	$ 5.858,00	$ 970
98	Paño de algodón	UN	1	$ 34.141,00	$ 29.293,00	$ 29.293,00	$ 4.848
99	Papel aluminio	UN	1	$ 68.282,00	$ 58.586,00	$ 58.586,00	$ 9.696
100	Papel vinipel	UN	1	$ 15.274,00	$ 13.105,00	$ 13.105,00	$ 2.169
101	Esponja Acerada para loza	PAC	1	$ 15.992,50	$ 13.722,00	$ 13.722,00	$ 2.271

102	Esponjilla de alambre	PAC	1	$ 22.012,00	$ 18.886,00	$ 18.886,00	$ 3.126
103	TOALLAS DE PAPEL MULTIUSOS	UN	1	$ 287.504,00	$ 246.678,00	$ 246.678,00	$ 40.826
			103	**$ 3.936.458,00**	**$ 3.395.478,00**	**$ 3.395.478,00**	
PRESUPUESTO TOTAL INCLUIDO IVA PRESENTADO POR EL OFERENTE						**$ 3.395.478,00**	DIFERENCIA
PRESUPUESTO OFICIAL DETERMINADO POR LA ENTIDAD						**$ 3.936.458,00**	**$ 540.980,00**

Conclusión: La oferta económica presentada **cumple** con los requisitos de tipo económico

Elaboró: Karen Lorena Figueredo

Karen Lorena Figueredo Rojas
Evaluador Económico
Grupo de Apoyo Administrativo
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial
Regional Cundinamarca

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

VERIFICACIÓN DEFINITIVA CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS TECNICOS HABILITANTES DEL PROCESO MC-RC-CDAE-0002-2026

Villeta,

05 Mayo de 2026

Señor
Harby Enrique Quintero
Subdirector (e) Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial
Ordenador del gasto

Asunto: Verificación Definitiva de requisitos habilitantes de técnico y económico, en el marco del proceso de selección de mínima cuantía No. MC-RC-CDAE-0002-2026.

Objeto: "25-9509-104 Contratar el suministro de alimentos y elementos de aseo para el centro de convivencia para la subsede Pacho del Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta - Cundinamarca".

Con toda atención nos dirigimos al Sr. Harby Enrique Quintero, en su calidad de delegatario del gasto, con el propósito de presentar la evaluación definitiva de carácter técnico y económico en el marco del proceso del asunto, guardando los lineamientos de lo reglado en el numeral quinto del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1860 del 2021 procedimiento para la contratación de mínima cuantía, en el marco del proceso de selección de mínima cuantía No. MC-RC-CDAE-0002-2026, así:

FECHA Y HORA DE CIERRE: 27/04/2026 30:00 PM

Sea lo primero aclarar que en virtud de la evaluación de los requisitos habilitantes de los oferentes que se presentaron al proceso de contratación, se inició en orden de presentación de las ofertas en Secop II.

1. **Oferente 1. ANELL SAS**
   Hora y fecha de recibido: 27/04/2026 2:52 PM

1. **VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS TECNICOS HABILITANTES**

1.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE DE PRODUCTO O SERVICIO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	50403810	Ajo fresco	Ajo (Allium sativum L.) es una hortaliza cuyo bulbo, o denominada comúnmente como cabeza de ajos, conformada por un bulbillo (diente), se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada, semejante a las que cubren todo el bulbo. Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla.	1	KG	X		
2	50151513	Aceite Cocina Refinado de Girasol	Aceite extraído de las semillas de girasol (Helianthus annaus L.), el cual es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste en refinado, lavado, blanqueo, desodorización, filtración y envase. Presentación en Botella de litro	1	UN	X		
3	50401700	Aguacate común verde	Fruto (Persea americana) perteneciente a la familia de las lauráceas. Su fruto es una baya con una sola semilla, muy variable en tamaño, forma y características de su piel, pulpa y semilla. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1248.	1	KG	X		
4	50406700	Ahuyama fresca	Ahuyama (Cucurbita maxima L), se consumen como verdura, los frutos son por lo general, esferoidales, nunca claviformes, curvos o estrangulados y carecen de excrecencias cerosas; la superficie del fruto (cáscara) puede ser lisa o rugosa, de color externo generalmente verde o verde grisáceo y la pulpa es anaranjada. Fruto de tamaño variable, existen muchas variedades de ahuyama. El período vegetativo depende de la	1	KG	X		

			variedad y va de 5 a 6 meses. Es rico en betacaroteno y glucosa.					

5	50402702	Apio fresco	El apio (Apium graveolens) es una planta de la familia de la familia de las umbelíferas. Posee tallos estriados que forman una gruesa penca con hojas acuñadas. Toda la planta tiene un fuerte sabor acre, aunque el blanqueo de los tallos en el cultivo hace que pierdan estas cualidades, adquiriendo un sabor más dulce y el característico aroma que lo convierte en un buen ingrediente de ensaladas y sopas. contenido en agua 92%, sólo 17 calorías, fibra, proteínas.	1	KG	X		
6	50221303	Harina de maíz precocida	La harina de maíz precocida blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda. En presentacion de Bolsa por libra	1	UN	X		
7	50221101	Arroz blanco	Arroz elaborado, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona Denominado como arroz pulido. El arroz blanco se clasifica por tipos y por grados, de acuerdo con el porcentaje de defectos presentes. En presentación de Bolsa por libra	1	UN	X		
8	50405400	Arveja fresca	Comprende a las vainas con sus granos en estado verde procedentes de la especie Pisum sativum L. Pertenece a la familia de los guisantes. Existen varias variedades de arvejas: Corne de belier, Perfect frezeer, Utrillo ente otras. La arveja se clasifica en dos calidades de primera y segunda. En presentación de bolsa por Kilogramo	1	KG	X		
9	50121538	Atún enlatado en Agua	El atún en agua se describe un producto alimenticio precocido, empacado en conserva, consistente típicamente en lomos o hojuelas de atún (Thunnus albacares o similares), agua y sal. Es una fuente alta de proteínas. Características Principales: Ingredientes: Atún (lomo o hojuelas), agua de cobertura y sal. Composición Típica: 65% - 70% sólido de atún, 30% - 35% agua de cobertura y sal. Presentación: Lata de hojalata o aluminio, con abre fácil o tapa convencional, con pesos netos comunes de 160g. Características Sensoriales: Color característico (beige/rosado claro), textura firme, sabor natural y olor propio del pescado cocido. Presentación en Paquete Six Pack (6 unidades, cada unidad por 160 gramos).	1	PAC	X		

10	50161509	Azúcar refinada	El azúcar refinado es el producto cristalizado constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos a partir de la fundición de azúcares crudo o blanco, mediante los procedimientos industriales de purificación, decoloración y recristalización apropiados. Con presentación en Bolsa por libra	1	UN	X		
11	50301705	Banano	El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum, destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.Con presentación en Bolsa por libra	1	UN	X		
12	50171902	Canela en astilla	La canela en astilla es la corteza seca de árboles del género Cinnamomum (comúnmente C. zeylanicum o verum), caracterizada por su aroma cálido, sabor dulce y forma de tubo leñoso. Es un producto 100% natural, sin aditivos, ideal para infusiones, repostería y platos salados, rico en antioxidantes. Descripción Física: Corteza de árbol enrrollada y desecada (astilla/rama), de color café claro a marrón rojizo. Ingredientes: 100% Corteza de canela (canela pura). Características Organolépticas: Olor: Aromático, dulce, característico e intenso. Sabor: Dulce, leñoso, ligeramente picante. Conservación: Almacenar en lugar fresco, seco (temperatura 25-30°C) y ventilado, protegido de la luz directa. Vida Útil: Aproximadamente 12 a 24 meses en envase cerrado. En presentación de Bolsa por libra	1	UN	X		
13	50111513	Carne Molida de res	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Empacada al vacio por kilo.	1	KG	X		

14	50402209	Cebolla cabezona blanca	La cebolla cabezona blanca pertenece a la familia Liliaceae o Amarillydaceae variedad Yellow Granex y su nombre científico es Allium cepa. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado. La cebolla cabezona blanca se clasifica de acuerdo con sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Con presentación en Bolsa por Kilogramo	1	KG	X		
15	50402208	Cebolla junca	Cebolla larga nombre científico Allium fistulosum Linnaeus, morfológicamente está conformada por las raíces que se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 30 cm. Nombre común cebolla larga, cebolla junca, cebolla llorona o cebolla en rama. La cebolla larga se clasifica de acuerdo con sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Con presentación en Bolsa por Kilogramo	1	KG	X		
16	50404106	Cilantro fresco	El cilantro, culantro o xilantro coriandro (Coriandrum sativum) es una planta de la familia de las apiáceas. Es considerada como especia o hierva aromática, se puede emplear fresca o desecada. Con presentacion en Bolsa por libra	1	UN	X		
17	50111513	Costilla de res	La costilla de res es un corte versátil y sabroso, ideal para cocciones lentas, asados o caldos, caracterizado por un alto marmoleo, carne entre los huesos (costillas 6-13) y una capa de grasa que aporta jugosidad. Generalmente empacada al vacío para preservar frescura, ofrece proteínas de alta calidad, hierro y zinc. Pieza proveniente de la caja torácica (costillas 6ta a 13va) que incluye hueso, carne intercostal y una capa de grasa superficial. Características Organolépticas: Color: Rojo intenso a cereza, grasa blanca o crema. Textura: Firme pero tierna tras cocción prolongada. Sabor: Intenso, resultado de la grasa y el hueso. Empaque: Comúnmente empacado al vacío para prolongar vida útil. Empacada al vacio por kilo.	1	KG	X		

18	50111514	Tocino de cerdo	El tocino de cerdo es un producto cárnico obtenido del tejido adiposo subcutáneo del cerdo, comúnmente del costillar (panceta), que puede presentarse fresco, salado o ahumado. Se caracteriza por un color blanco/rosáceo, olor característico, textura firme y alto contenido energético (aprox. 517 kcal/100g, 44g+ grasas). Requiere refrigeración entre 0-4°C. Empacada al vacio por kilo.	1	KG	X		
19	50131701	Leche entera UTH	Leche pasteurizada mediante tratamiento con ultra alta temperatura. Empacada en Bolsa por litro	1	UN	X		
20	50161511	Panela pastilla	Principalmente contiene sacarosa, glucosa y fructosa. Además, presenta minerales como calcio, fósforo, hierro y potasio. Su color puede variar de amarillo a marrón oscuro, y su textura es sólida, con una dureza que depende de la relación entre azúcares reductores y no reductores. Empacada en bolsa por Kilo	1	KG	X		
21	50221301	Fécula de maíz	Fécula de maíz es el almidón de maíz sin modificar. Es un polvo fino, blanco, de sabor y olor característico, recomendado como agente espesante y de retención de humedad en diferentes productos industriales y alimenticios. Empacada en bolsa por libra	1	UN	X		
22	50405702	Papa pastusa	La papa (Solanum Tuberosum), Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), El tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado. El tamaño de la papa debe ser en un rango de 65-90 mm de diámetro en la sección ecuatorial de la papa. Las papas deberán tener características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia (sin tierra y material biológico), seca, sin humedad exterior y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos, insectos, moluscos y bacterias, exentos de daños mecánicos y daños fisiológicos. El producto se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días contados a partir de la fecha de entrega. Presentación bulto por 50 Kilos. El producto puede ser empacado costales de fibras naturales o fibra de poliolefina que permita realizar muestreo, y debe ser resistente al peso de 50 Kilos.	1	UN	X		

23	50131612	Huevos Tipo AA	Los huevos tipo AA son de alta calidad, caracterizados por un peso individual entre 60 y 69.9 gramos, cáscara limpia, sana e inalterada, clara firme y yema esférica de color intenso. Con presentacion en cubetas de 30 unidades y cumplen con normativas de frescura. Dentro de los parámetros de calidad se referencia tener en cuenta los más relevantes: Clasificación por Peso: 60 - 69.9 gramos por unidad. Calidad de Cáscara: Limpia, sin grietas, resistente y de color uniforme. Deben cumplir con los estándares de calidad para huevo comercial de mesa y normativas técnicas locales (como la NTC 1240).	1	UN	X		
24	50406507	Tomate Chonto Larga Vida	Tomate Solanum lycopersicum. Las variedades de "larga vida" (o larga vida útil), Su color rojo intenso y su forma regular, junto a una piel suave lo hacen fácilmente reconocible. En boca llama la atención su textura carnosa y un sabor que recuerda al tomate de toda la vida, el más tradicional. Los híbridos más comunes tipo Chonto, y Libertador. Presentan genes que retrasan la maduración, manteniendo la firmeza del fruto por más tiempo tras la cosecha. Empacado en bolsa por kilo	1	KG	X		
25	50111513	Carne de res pulpa	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea. Empacada al vacio por kilo	1	KG	X		
26	50171902	Pimienta negra en polvo	La pimienta negra (Piper nigrum) es una especia fundamental, fruto seco de una enredadera originaria de la India, considerada la "reina de las especias" y la más comercializada a nivel mundial. Contiene piperina, que le da su sabor picante, aroma intenso y propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y digestivas. Se usa en granos o molida para sazonar carnes, caldos, salsas y diversos platos, siendo un condimento básico en la cocina. Empacada en Bolsa por libra	1	UN	X		

27	50171902	Achiote color rojo en polvo	El achiote rojo es la especia natural extraída de las semillas maduras de la planta Bixa orellana, conocida por su vibrante color rojo-anaranjado y usada principalmente como colorante y condimento. Se utiliza como condimento o adobo para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Empacada en Bolsa por libra	1	UN	X		
28	50181906	Pan tajado	El pan tajado es un producto de panadería horneado, de textura blanda, suave y forma rectangular (tipo molde), elaborado principalmente con harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal y levadura. Se caracteriza por un color dorado uniforme, miga suave, aroma característico y empaque en bolsa de polietileno. Características Organolépticas: Color: Dorado/marrón claro en la corteza, blanco/crema en la miga. Olor/Sabor: Característico a pan horneado, sin sabores u olores extraños. Textura: Miga suave, elástica y corteza fina. Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz directa. Vida Útil: Generalmente entre 15 y 25 días en condiciones normales. debidamente empacado y rotulado, el empaque debe ser adecuado para proteger el producto y mantener su frescura, rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante, su Presentación Neta de 450 gramos. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega.PAQUETE BOLSA X 450 GRAMOS	1	UN	X		
29	50171831	Mayonesa	La mayonesa es una emulsión fría y espesa elaborada principalmente a base de yema de huevo, aceite vegetal y un ácido (como vinagre o jugo de limón). La mayonesa deberá presentar las siguientes características organolépticas: - Aspecto: Consistencia blanda y uniforme. - Olor: libre de olores extraños. - Sabor: agridulce y libre de sabores extraños. - Color: blanco uniforme, no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. No se permite la adición de almidones naturales o modificados. GALON X 3800 GRAMOS	1	UN	X		

30	50131801	Queso doble crema tajado	Es un queso fresco blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo, (queso de pasta hilada) no presenta gránulos de cuajada, no contiene corteza. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro.UNIDAD X BLOQUE DE 2500 GRAMOS	1	UN	X		
31	50112009	Jamón de cerdo	El jamón de cerdo (cocido o curado), un derivado cárnico rico en proteínas con grasas moderadas y sal. Su textura es firme/tierna, color rosado/rojo brillante y sabor suave (cocido) o intenso (curado), destinado al consumo directo, conservado en refrigeración. Descripción del Producto: Producto obtenido a partir de la pierna trasera del cerdo (pernil), sometido a un proceso de salazón, inyección de salmuera y cocción (cocido). Ingredientes Típicos: Pierna de cerdo, sal, azúcar (dextrosa), conservantes (E-250, E-252), antioxidantes (E-301, E-316) y estabilizantes (en cocidos). Características Organolépticas: Color: Rosado suave (cocido) o rojo púrpura (curado). Sabor: Suave y salado, con aroma característico. Textura: Homogénea, poco fibrosa y tierna. Vida útil: 75 días (cocido empacado) al vacio y en condiciones de refrigeración. Empaque: Vacío (bolsas PA/PE) o atmósfera modificada, apto para uso alimentario. Empaque al vacio por libra	1	UN	X		
32	50171551	Sal	Se caracteriza por ser un sólido cristalino, blanco o ligeramente amarillento, inodoro y soluble en agua. Su tamaño de grano es mayor que el de la sal fina, y puede ser utilizada en diversas aplicaciones, desde la cocina hasta la industria. Principalmente cloruro de sodio (NaCl), pero puede contener pequeñas cantidades de otros minerales como magnesio, calcio, yodo y sulfatos. En presentacion de Bolsa por kilogramo	1	UN	X		

33	50112009	Salchichas para perro	La salchicha tipo perro (hot dog) es un embutido precocido de pasta fina y emulsificada, elaborada con mezcla de carne de cerdo, res y/o pollo. Se caracteriza por su textura suave, sabor ahumado, color rosado intenso y forma cilíndrica. Generalmente, requiere refrigeración (0°C - 4°C) y tiene una vida útil de aprox. 30 días. Descripción del Producto: Embutido escaldado y ahumado de pasta fina, diseñado para perros calientes. Ingredientes Comunes: Carne de cerdo, carne de pollo separada mecánicamente, agua, almidón de yuca/papa, proteína de soya, sal, tocino, especias, nitrito de sodio (fijador de color), antioxidantes y ahumado natural. Características Organolépticas: Textura: Fina, firme y homogénea. Color: Rosado o marrón claro uniforme. Sabor: Característico, con notas de humo y especias. Alérgenos: Puede contener soya y derivados de cereales con gluten. Conservación y Vida Útil: Mantener refrigerado entre 0°C y 4°C. El producto sellado al vacío suele durar 30 días, aunque puede variar según el fabricante. Requisitos Sanitarios y Calidad Debe cumplir con la normatividad de inocuidad (ausencia de Salmonella y Listeria). Empaque no adhesivo con información nutricional clara. Registro sanitario vigente.EN PRESENTACION DE PAQUETE 10 UNIDADES X540 GRAMOS	1	PAC	X		
34	50131801	Queso campesino	Es un queso fresco Es un producto fresco, no ácido, sin maduración, obtenido por la coagulación de la leche y debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Sabor, color, olor, característicos del producto, con textura propia del tipo. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro. UNIDAD BLOQUE X 2000 GRAMOS	1	UN	X		

35	50181901	Pan perro	Pan de tamaño individual, tradicionalmente de 8–12 cm de diámetro. Puede estar cubierto con ajonjolí (sésamo) o ser liso.Se elabora con harina de trigo, levadura, agua, sal, azúcar y grasa vegetal o mantequilla. Ideal para armar perros calientes. Producto fermentado, horneado y empacado.Puede incluir aditivos como mejoradores, conservadores y emulsionantes para mayor durabilidad. Propiedades como la textura, el color, la dureza y la elasticidad, así como a características químicas como la composición de carbohidratos, proteínas, grasas y humedad. El rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega.PAQUETE 12 UNIDADES X 800 GRAMOS.	1	PAC	X		
36	50181901	Pan para Hamburguesa	Pan redondo de tamaño individual, tradicionalmente de 8–12 cm de diámetro. Puede estar cubierto con ajonjolí (sésamo) o ser liso. Se elabora con harina de trigo, levadura, agua, sal, azúcar y grasa vegetal o mantequilla. Ideal para armar hamburguesas de carne, pollo, pescado o vegetales. Producto fermentado, horneado y empacado.Puede incluir aditivos como mejoradores, conservadores y emulsionantes para mayor durabilidad. Propiedades como la textura, el color, la dureza y la elasticidad, así como a características químicas como la composición de carbohidratos, proteínas, grasas y humedad. El rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega. PAQUETE 12 UNIDADES X 800 GRAMOS.	1	PAC	X		
37	50111513	Carne Bovino vicera callo de Res	El callo de víscera bovino, conocido comúnmente como mondongo, panza o menudo, es el revestimiento comestible del estómago de la vaca. Se considera una víscera blanca, rica en proteínas de alto valor, colágeno, hierro, zinc y vitamina B12. Requiere una cocción prolongada para ablandarse y es clave en platos tradicionales como sopas y guisos. Empacado al vacio por Kilo	1	KG	X		

38	50171831	Salsa de tomate	La salsa de tomate deberá presentar las siguientes características organolépticas: - Aspecto: Consistencia blanda y uniforme. - Olor: propio del tomate y libre de olores extraños. - Sabor: agridulce y libre de sabores extraños. - Color: rojo uniforme, no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. GALON X 3800 GRAMOS	1	UN	X		
39	50405706	Papa criolla	La papa criolla (Solanum phureja) es un tubérculo andino de piel y pulpa amarilla, caracterizado por su textura harinosa, sabor intenso y rápida cocción. con alto contenido de carbohidratos, potasio y vitaminas A y C. Es un producto perecedero con vida útil corta a temperatura ambiente. Características Físicas: Forma redonda u oblonga, tamaño pequeño a mediano, piel delgada y lisa, pulpa amarilla intensa. Peso Promedio: 20 - 25 gramos por unidad. Diámetro Promedio: 25 mm – 35 mm. Sabor y Textura: Harinosa, suave y de cocción rápida. Empacada en bolsa por Kilo	1	UN	X		
40	50307025	Plátano maduro	El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum, destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.	1	KG	X		
41	50221301	Harina de trigo	Harina de trigo producto elaborado con granos de trigo común Triticum aestivum L, o trigo ramificado Triticum compactum host,o combinaciones de ellos por medio de procedimientos de trituración o molienda en los que se separa parte del salvado o germen y el resto se muele hasta darle un grado determinado de finura. Empacada en arroba por 25 libras	1	UN	X		
42	50131701	Mantequilla de origen animal	Mantequilla es el producto graso higienizado, obtenido a partir de la crema de leche fresca, adicionado o no de cultivos lácticos específicos y sometidos a proceso de batido. Unidad por Libra	1	UN	X		

43	50181709	Polvo de Hornear	El polvo de hornear (baking powder) es un agente leudante químico compuesto por bicarbonato de sodio, un ácido (como crémor tártaro) y almidón, diseñado para esponjar y dar volumen a masas de repostería. Se activa con humedad y calor, ideal para bizcochos, muffins y galletas, sin necesidad de tiempos de fermentación. UNIDAD X LIBRA	1	UN	X		
44	50181709	Levadura instantánea seca	La levadura seca instantánea es un agente leudante de acción rápida y alta concentración, diseñado para añadirse directamente a la harina sin necesidad de hidratación previa. Es ideal para panadería y repostería por su consistencia, rapidez y facilidad de uso, requiriendo un 25% menos de cantidad que la levadura fresca. Es resistente y no requiere refrigeración hasta abrir el empaque. Ofrece un levado rápido, buen aroma y es ideal para masas de pizza y panes.UNIDAD X LIBRA	1	UN	X		
45	50181901	Pan rollo	El pan rollo (o cascarita) es un producto de panadería tradicional, caracterizado por ser un pan semiojaldrado, de masa laminada con grasa, forma oblonga y enrollada. Posee una textura crujiente por fuera y suave por dentro, elaborado con harina de trigo fortificada con miga uniforme color crema, aroma característico y un sabor ligeramente dulce. De Vida útil Aproximadamente entre 6-7 días en condiciones frescas y secas, o hasta 20 días según fichas técnicas de almacenamiento debidamente empacado y rotulado, el empaque debe ser adecuado para proteger el producto y mantener su frescura, rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante, verificando el origen del producto, su fecha de caducidad, las condiciones de almacenamiento y transporte, así como la correcta información nutricional y de etiquetado. Cada unidad de producto, con peso promedio de 60 gramos por unidad. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega. El producto debe de tener larga fecha de vencimiento.	1	UN	X		

46	50111515	Pechuga de pollo deshuesada	La pechuga de pollo cruda es un corte magro del músculo pectoral, caracterizado por un color rosado pálido, textura firme y flexible, y aroma neutro. Es un alimento de alto valor proteico, bajo en grasas, que requiere refrigeración y manejo higiénico para evitar patógenos como Salmonella. De Color y Olor: Tono rosado claro uniforme. La grasa blanca o amarillenta indica frescura. El olor debe ser neutro, no ácido ni desagradable. De Textura: Firme al tacto y elástica. Una superficie viscosa, pegajosa o demasiado blanda indica deterioro. Producto altamente perecedero. Se debe almacenar refrigerado y consumir en pocos días, o congelado para un almacenamiento a largo plazo. comúnmente comercializado deshuesado y sin piel (suprema), libre de hueso (esternón y costillas), limpio y libre de coágulos o plumas. Empacada al vacio por kilogramos	1	KG	X		
47	50305105	Papaya verde pintona	Papaya fruto proveniente de cualquier variedad de la especie Cariaca papaya S. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
48	50305002	Naranja común	La naranja común (Citrus sinensis) es una fruta cítrica de forma redonda u ovalada, de tamaño mediano, con una piel gruesa de color naranja brillante. Su pulpa jugosa se divide en gajos y presenta un sabor dulce con notas ligeramente ácidas, característico de los cítricos. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
49	50302004	Mora	La mora es un fruto de arbusto perteneciente al género Rubus. Se consume directamente o como insumo en jugos, postres, mermeladas, salsas y repostería. Alta en vitamina C, antioxidantes, fibra y compuestos fenólicos. Producto altamente perecedero, requiere manejo cuidadoso y refrigeración. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
50	50307045	Guayaba pera	Fruta tropical originaria de América, ampliamente cultivada en climas cálidos. Rica en vitamina C, fibra, antioxidantes y minerales como potasio. Usada para consumo directo o en elaboración de jugos, jaleas, mermeladas, dulces, salsas y postres. Variedades comunes: guayaba blanca, guayaba rosada, guayaba pera. Producto altamente perecedero, requiere refrigeración tras cosecha. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		

51	50317035	Guanábana	La guanábana (Annona muricata) es una fruta tropical grande (hasta 3-4 kg y 40 cm), de forma ovoidal con cáscara verde espinosa y pulpa blanca, jugosa, ácida-dulce, con semillas negras. Es rica en agua (82.8%), vitamina C, potasio y fibra. De forma ovoide, cáscara delgada verde oscura brillante con espinas suaves, pulpa blanca, fibrosa y muy aromática.Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
52	50101513	Lulo	Fruta tropical andina, muy popular por su sabor exótico y refrescante.Usada principalmente en jugos, sorbetes, mermeladas y postres. Rica en vitamina C, hierro, fósforo y compuestos antioxidantes.Producto muy perecedero, requiere manejo postcosecha cuidadoso.Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
53	50304524	Mango Tommy	Mangifera indica, comúnmente mango o melocotón de los trópicos, es una especie arbórea perteneciente a la familia de las anacardiáceas. El mango es una fruta de la Zona Intertropical de pulpa carnosa y dulce. Destaca entre sus principales características su buen sabor.Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
54	50101513	Piña Fresca	Piña fruto proveniente de cualquier variedad cayena lisa, (Ananas comosus L. Meer), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para el procesamiento. La piña contiene un 85% de agua, Hidratos de Carbono y Fibra. Puede servirse como fruta al natural o en variedad de jugos y conservas. Es rico en sacarosa, fructosa, glucosa, vitaminas y mineral. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
55	50301526	Manzana Roja	La manzana es de la familia de las Rosáceas, de las que hay cerca de 2.500 variedades conocidas y del género (Malus Pumila Mill) La manzana se clasifica en categoría Extra, I y II.Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
56	50304402	Mandarina verde	La mandarina (Citrus nobilis Loureiro) tiene maduración poscosecha, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad. La mandarina se clasifica en categoría Extra, I y II.Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
57	50304205	Limón Tahití	Fruto proveniente de la especie (Citrus × limón), cuyos frutos son pequeños, verdes o amarillos, de pulpa ácida y fuertemente aromática, destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos establecerán su	1	KG	X		

			clasificación como categoría extra, I y II.Al granel por Kilogramo					
58	50306701	Fresa fresca	Fresa de la variedad Chandler Fragaria vasca, freseras, es un género con varias especies de plantas rastreras. Su nombre deriva de la fragancia que posee (fraga, en latín). Son cultivadas por su fruto comestible llamado fresa o frutilla. Es considerado fruta no climatérica, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
59	50407018	Garbanzo seco	El garbanzo son leguminosas, sus granos provenientes de la especie Cicer arietinum L., comprende los granos de garbanzo enteros y sanos de tamaño y forma rugosidad y color que difiere notoriamente de la variedad que se considere. El garbanzo se clasifica por su tamaño en dos tipos: garbanzo grande y garbanzo pequeño.Bolsa por kilogramo	1	KG	X		
60	50171831	Pasta de tomate	Producto higienizado elaborado a partir de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros enteros troceados o triturados o de pulpa, pasta o concentrado de tomate adicionado de sal edulcorantes vinagre condimentos especies, con o sin la adición de aditivos permitidos.Bolsa por kilogramo	1	KG	X		
61	50421806	Frijol Caraota negro	El frijol negro seco (Phaseolus vulgaris) es una legumbre versátil y nutritiva, base en la cocina latinoamericana, rica en proteínas, fibra, hierro y potasio. Bolsa por libra	1	UN	X		
62	50421812	Frijol Zaragoza	El frijol Zaragoza en Colombia (*Phaseolus spp.*) es una variedad tradicional de alto consumo, reconocido por su grano de color rojo púrpura, forma aplanada y tamaño mediano-grande. Se comercializa seco, seleccionado y libre de olores extraños, cumpliendo con la NTC 871. Es ideal para sopas, caldos y guisos, con granos que conservan su integridad tras la cocción. Bolsa por libra	1	UN	X		
63	50171800	Salsa de soya	Salsa tradicional asiática elaborada a partir de soya (soja), trigo, agua y sal. Se obtiene por fermentación natural (más tradicional) o por hidrólisis química (proceso industrial rápido). Se usa para marinar, sazonar, cocinar, o como aderezo.Muy popular en la cocina china, japonesa, coreana, tailandesa y global. Fuente de umami, con alto contenido en sodio.Galón X 4000 gramos	1	UN	X		

64	50171800	Salsa bbq	La salsa BBQ (barbecue) es una salsa espesa y de sabor dulce, ahumado y ligeramente ácido, elaborada a base de puré de tomate, azúcar, vinagre, especias y saborizantes naturales. Se utiliza como acompañamiento o marinado para carnes, pollo, costillas y otras preparaciones a la parrilla o al horno. La presentación por 3000 gramos está orientada al consumo institucional, gastronómico o para servicio de alimentos.Galón X 3000 gramos	1	UN	X		
65	50111515	Pierna pernil de pollo blanca	Carne de pollo, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente pollo. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. En su entrega, debe presentar como parámetros técnicos. Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de refrigeración que permitan la conservación de esta. Deberá ser empacada en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Empacado al vacio por Kilogramo	1	KG	X		
66	50192902	Espagueti	Pasta seca, larga y cilíndrica, elaborada principalmente con sémola de trigo duro fortificada (hierro, niacina, tiamina, riboflavina, ácido fólico) y agua. Cumple con la NTC 1055 (Norma Técnica Colombiana), presenta un color amarillo característico, sabor neutro y textura firme tras la cocción. Ingredientes: Sémola de trigo seleccionado fortificada y agua (puede contener huevo). Características físicas: Longitud de 25-30 cm, sección circular, humedad inferior al 14%. Presentacion de Bolsa por Kilogramo	1	KG	X		
67	50307025	Plátano verde	El plátano verde es la fruta inmadura del plátano macho (Musa paradisiaca), reconocida por su textura firme, sabor neutro a ligeramente amargo, y su alto contenido en almidón. A diferencia del plátano maduro, no se consume crudo, sino que se cocina, fríe, hornea o hierve, siendo un alimento básico en muchas cocinas de América Latina, el Caribe, África y Asia. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		

68	50401801	Frijol verde	El frijol verde es la vaina inmadura de la planta del frijol (Phaseolus vulgaris). es muy apreciado por su sabor suave, en Colombia es un cultivo de ciclo corto (75-80 días) de alto consumo, con variedades como Cargamanto (rojo/blanco), Calima y Radical. textura tierna y su valor nutritivo. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
69	50407201	Arracacha fresca	Arracacha o apio criollo es una raíz tuberosa procedente de la especia Arracacia xanthorrhiza Bancroft, hortaliza de la familia de la apiceae. La arracacha se cultiva principalmente por su raíz reservante que es de sabor agradable y de fácil digestibilidad, su parte comestible es la raíz que asemeja a una zanahoria engrosada, ésta puede ser de color blanco, amarillo o morado según la variedad, posee un almidón muy fino, con alto contenido de calcio y vitamina A (variedad amarilla), y niveles adecuados de niacina, ácido ascórbico y fósforo. Su principal inconveniente es su corta vida de almacenamiento y su vulnerabilidad para sufrir daños durante el transporte. La arracacha se clasificará como calidad primera y segunda. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
70	50403242	Mazorca tierna	La mazorca tierna (chócolo) en Colombia, especialmente variedades como Corpoica V-115, se caracteriza por su grano amarillo crema, sabor dulce, alto contenido de fibra y vitamina C. Se cosecha en estado lechoso, con mazorcas de 16-18 cm. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
71	50424503	Lenteja seca	La lenteja (Lens culinaris) es una leguminosa comestible de pequeño tamaño, forma lenticular y superficie lisa. Es una de las legumbres más antiguas cultivadas por el ser humano, ampliamente valorada por su alto contenido proteico, fibra, hierro y facilidad de cocción. Se presenta generalmente seca, aunque también se puede encontrar en forma cocida o precocida. En presentacion por Bolsa de libra	1	UN	X		
72	50425400	Arveja seca	La arveja seca (*Pisum sativum*) es una leguminosa que se consume principalmente en su forma seca. Tiene un tamaño pequeño y forma redonda o ligeramente ovalada. Es apreciada por su alto contenido en proteínas, fibra, vitaminas y minerales, además de ser una excelente fuente de energía y un alimento básico en muchas culturas. En presentacion por Bolsa de libra	1	UN	X		

73	50131701	Crema de leche	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo. Según su contenido en grasa láctea la crema de leche se clasificará en: rica en grasa, entera y semientera. La crema de leche proviene de la leche de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. La crema de leche fresca podrá estar elaborado a partir de leche cruda y ser sometida a proceso de ultrapasteuruzación (UHT) o esterilización. En presentacion de Bolsa por litro	1	UN	X		
74	50111513	Carne Lomo Ancho	La carne de chatas se refiere a los cortes provenientes de la parte delantera del animal, específicamente de la región delantera del lomo y pecho de la res. Esta carne es conocida por su sabor intenso y su textura firme, aunque suele tener mayor contenido de tejido conectivo y grasa que otras partes más nobles, lo que la hace ideal para preparaciones que requieren cocciones largas como guisos, estofados y caldos. Estos cortes incluyen piezas como el brazuelo, chambarete, espaldilla y pecho. Debido a su estructura muscular, la carne de chatas suele ser más dura que la de cortes de lomo o solomillo, pero su sabor es muy apreciado en la cocina tradicional. Empacada al vacio por Kilo	1	KG	X		
75	50402205	Cebolla morada fresca	Pertenece a la familia Liliaceae variedad y su nombre científico es Allium cepa. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado. La cebolla cabezona roja se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		

76	50111519	Chorizo de cerdo tipo antioqueño	Incluyen un rango de pH entre 4.2 y 5.1, una actividad de agua (aw) entre 0.94 y 0.98, humedad del 45.1% al 56.4%, y porcentajes de proteína, grasa y cenizas en el extracto seco que varían del 31.6% al 40.3%, 48.2% al 56.9% y 3.85% al 5.1%, respectivamente. El chorizo contiene un porcentaje significativo de proteína, lo que le da valor nutricional. Embutido cárnico surtido en diferentes sabores y presentaciones conforme a necesidad de preparación de recetas. Empacado al vacío x 450 gramos. Con máximo 20% de grasa. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
77	50111514	Lomo de cerdo	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Empacada al vacio por Kilo	1	KG	X		
78	50402304	Repollo blanco	Repollo blanco: Rico en agua, carbohidratos, proteínas y fibra. También es una buena fuente de vitaminas como la C y A, y minerales como el potasio, calcio y selenio. Su contenido de agua es alto, alrededor del 80%, lo que lo hace refrescante y fácil de digerir. El repollo tiene un sabor fuerte y ligeramente dulce. Su color es verde pálido a blanco.Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
79	50405631	Pimentón	Pimentón (Capsicum annuum) de variedades cultivares fruto del pimiento para ser consumido fresco, su color puede variar dependiendo de la variedad desde verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Sus variedades pueden ser dulces, agridulces y picantes).Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
80	50171553	Paprika	Paprika o pimentón (Capsicum annuum) fruto del pimiento rojo desecado y reducido a polvo. Su color puede variar del rojo naranja al rojo sangre. Se utiliza como condimento o adobo para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Ampliamente empleado en la elaboración de derivados cárnicos. Empacado en Bolsa por Kilogramo	1	KG	X		

81	50161511	Chocolate pastilla	El chocolate en pastilla es un producto sólido elaborado a base de pasta de cacao, azúcar y, en algunos casos, leche en polvo, manteca de cacao y otros ingredientes aromáticos. Se presenta en forma de tabletas gruesas o discos compactos, diseñados principalmente para su disolución en líquidos calientes como agua o leche, siendo tradicionalmente utilizado en bebidas calientes, repostería y cocina. Empacado en Bolsa por Libra	1	UN	X		
82	50201706	Café molido	El café molido es el producto obtenido a partir de granos de café tostados y posteriormente triturados hasta alcanzar un tamaño de partícula adecuado para su método de preparación (filtro, prensa francesa, espresso, etc.). Es uno de los formatos más consumidos a nivel mundial, ya que permite una preparación rápida y conserva buena parte de los aromas y sabores del grano. Empacado en Bolsa por Libra	1	UN	X		
83	50412503	Zanahoria	La zanahoria es una hortaliza de raíz comestible, de color anaranjado intenso (aunque puede haber variedades moradas, rojas o amarillas), textura crujiente, sabor dulce y aroma suave. Se consume cruda o cocida y es rica en vitamina A, fibras y antioxidantes. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
84	50121537	Pescado Mojarra roja	La mojarra roja (Oreochromis spp.) en Colombia es un pez de cultivo de carne blanca y firme, con alto valor proteico y bajo en grasas, ideal para comercialización fresca o eviscerada. Nombre Técnico: Oreochromis sp. (Tilapia roja). Descripción Física: Pez de forma ovalada, plana, color rojo característico, ojos brillantes y agallas rojo claro. Calidad de Carne: Carne blanca, firme, textura suave y sabor tenue. Peso Comercial: Generalmente comercializada en peso entre los 250 a 350 gramos, eviscerada y sin presencia de escamas, bajo condiciones de congelación y empacada al vacío en cantidad por kilo de producto.	1	KG	X		
85	50192602	Papa a la francesa precocida	La papa a la francesa precocida es un producto elaborado a partir de papa fresca seleccionada, pelada, cortada en bastones, blanqueada y parcialmente frita, luego congelada para su conservación. Está lista para freír o llevar al horno, manteniendo una textura crujiente por fuera y suave por dentro. Su presentación Por 2 kilos está orientada al consumo institucional, doméstico o gastronómico.	1	UN	X		

86	50192902	Pasta Macarrón	La pasta tipo macarrón es un alimento seco, cilíndrico y hueco, elaborado principalmente con sémola de trigo duro y agua, caracterizado por su alto contenido en carbohidratos complejos y proteínas. En presentacion de Bolsa por Libra	1	UN	X		
87	50192902	Pasta tipo fideos	La Pasta tipo fideos (pastas alimenticias secas) elaborados con sémola/harina de trigo duro, agua y fortificantes. Son una fuente rica en carbohidratos, baja en grasa, que aporta energía y micronutrientes (hierro, vitaminas del grupo B), con un tiempo de cocción variable según el grosor.En presentacion de Bolsa por Libra	1	UN	X		
88	50192902	Pasta tipo lasaña	La pasta para lasaña es un producto alimenticio seco en forma de láminas rectangulares, elaborado principalmente con sémola de trigo duro y agua, diseñado para prepararse al horno. Suele ser precocida (lista para horno) o tradicional, con textura firme, color crema y características orgánicas de trigo. En presentacion de Paquete por Libra	1	UN	X		
89	50404614	Lechuga verde	La lechuga (Lactuca sativa) es una planta anual, propia de las regiones semi- templadas, que se cultiva con fines alimentarios. Entre las variedades de lechuga se destacan: Romana, francesa, Batavia, Lechuga de hoja de roble. La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como las vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos. Al granel por Libra	1	UN	X		
90	50202310	Botellón de agua purificada	El botellón de agua potable con capacidad volumétrica de 20 litros (equivalente a 5 galones). La capacidad puede variar según la marca y el tipo de botellón, pero 20 litros es la medida más estándar en envase reutilizable o descartable que contiene agua tratada, purificada o mineral, destinada para consumo humano. Botellón de policarbonato, PET o polietileno HDPE (grado alimenticio).Capacidad: 18.5 a 20 litros (estándar).Tipo: Retornable (reutilizable) o descartable. Cierre: Sello hermético de seguridad, tapa inviolable.Condiciones de almacenamiento: Lugar fresco, seco, protegido del sol y de productos químicos.Manipulación: No debe rodarse ni exponerse a contaminantes.	1	UN	X		

91	52151907	Moldes para lasaña	Los moldes de aluminio desechables con capacidad de 8 oz (aprox. 230-250 ml/gr), como las cacerolas REF: 021, son ideales para porciones individuales de lasaña. Estos recipientes pequeños son perfectos para porciones personales o "junior", ofreciendo una opción práctica para hornear, servir y transportar. Tienen medidas aproximadas de 14 x 11.5 cm con tapas transparentes. PAQUETE 8 ONZAS CON TAPA X 20 UNIDADES	1	PAC	X		
92	53131608	Jabón líquido para loza	Jabón líquido para loza, producto de higiene diseñado para limpiar utensilios o superficies. Su fórmula contiene agentes limpiadores (surfactantes), humectantes y fragancias. Antibacterial, neutro, multiusos. Presentación del producto: Bidones de 20 Litros o más (para uso institucional). Apariencia: Líquido transparente o opaco, viscoso.Color: Variable (incoloro, azul, verde, etc.), uniforme.Aroma: Agradable y característico (cítrico, floral, neutro, etc.). pH (a 25°C):/ 7.0 – 9.0 (multiusos). Viscosidad: 1,000 a 5,000 cP (según uso y tipo de dispensador). Tensoactivos aniónicos o no iónicos: ≥ 10% (según fórmula). Preservantes: Autorizados para garantizar estabilidad microbiana. En presentacion de Galón por 20 LITROS	1	UN	X		
93	47131821	Jabón líquido desengrasante	El jabón desengrasante es un limpiador líquido de uso industrial o doméstico formulado especialmente para remover grasa, aceite, carbón, residuos orgánicos y suciedad adherida en utensilios, maquinaria, cocinas, pisos o superficies metálicas. Puede ser alcalino o neutro, dependiendo de su uso. Aspecto: Líquido viscoso, transparente u opaco. Color: Verde, azul, ámbar u otro, según formulación.Aroma: Cítrico, pino, neutro o característico.pH: 9.0 – 12.5 (dependiendo de concentración). Tensoactivos aniónicos o no iónicos: ≥ 10%. Solubilidad: 100% en agua. Acción desengrasante: Alta eficacia sobre grasa animal y mineral. Biodegradabilidad: ≥ 90%. Poder espumante: Bajo a medio (según formulación). No inflamable, no tóxico en condiciones normales de uso. Presentación del producto: En presentacion de Galon de 20 Litros (uso industrial).	1	UN	X		

94	47131803	Hipoclorito de sodio (cloro)	El hipoclorito de sodio (NaOCl) es un compuesto químico en solución acuosa, utilizado como desinfectante, blanqueador y sanitizante. Es eficaz contra bacterias, virus, hongos y otros microorganismos, y se emplea en limpieza de superficies, desinfección de agua, alimentos y lavandería. Concentración de NaOCl: Uso doméstico: 3% – 6%. Color: Amarillo pálido a verdoso. Olor: Cloro característico. Densidad: 1.08 – 1.2 g/mL (según concentración). Solubilidad en agua: Total. Acción antimicrobiana: Bactericida, virucida, fungicida. Biodegradabilidad: No aplicable (compuesto inorgánico), pero se descompone rápidamente en condiciones normales- Presentación del producto: Galón de 20 Litros.	1	UN	X		
95	47131604	Escoba cerda Blanda	La escoba es una herramienta manual de limpieza compuesta por un cabezal con cerdas y un mango largo. Se utiliza para barrer y recoger suciedad, polvo o residuos en pisos de interiores o exteriores. Puede fabricarse con distintos tipos de fibras y materiales según el uso previsto.	1	UN	X		
96	47131618	Trapero para piso	El trapero, también conocido como mopa o trapeador, es una herramienta manual de limpieza compuesta por un cabezal con tiras absorbentes (de hilo, tela o microfibra) y un mango largo. Se utiliza para limpiar y secar superficies de piso, especialmente en ambientes domésticos, comerciales e industriales.	1	UN	X		
97	14111705	Servilletas de papel	Las servilletas de papel son productos desechables elaborados con papel tissue (celulosa), diseñadas para la higiene personal o la limpieza ligera durante el consumo de alimentos. Pueden ser blancas o impresas, en una o más capas (hojas), y con distintos tamaños y presentaciones.PAQUETE X 300 UNIDADES PARTIDOS COLOR BLANCO	1	UN	X		
98	47131501	Paño de algodón	El paño de cocina en algodón es un accesorio textil utilizado en entornos domésticos, institucionales o industriales para secar utensilios, limpiar superficies, manipular recipientes calientes o cubrir alimentos. Está fabricado con tela de algodón 100%, lo que le confiere alta absorción, resistencia y facilidad de lavado. Es reutilizable, higiénico y apto para el uso en cocinas y áreas de preparación de alimentos.UNIDAD 30 CM X 30 CM	1	UN	X		

99	14111705	Papel aluminio	El papel aluminio es una lámina delgada de aluminio puro, utilizada comúnmente para envolver, proteger y conservar alimentos. Es resistente al calor, al vapor, a la humedad y a la luz, lo que lo convierte en un material ideal para cocinar, hornear y almacenar productos alimenticios. La presentación de 100 metros es adecuada para uso institucional, comercial o doméstico intensivo.ROLLO X 100 METROS	1	UN	X		
100	48102100	Papel vinipel	El papel vinipel es una película plástica transparente y adherente, fabricada a base de PVC (cloruro de polivinilo) o materiales similares aptos para contacto con alimentos. Se utiliza para envolver, proteger y conservar productos alimenticios, manteniéndolos frescos y evitando su contaminación. La presentación de 300 metros es ideal para uso institucional, comercial o industrial.ROLLO X 100 METROS	1	UN	X		
101	47131603	Esponja Acerada para loza	Las esponjas de limpieza son artículos fabricados con materiales sintéticos o naturales, diseñadas para remover suciedad, grasa o residuos en diversas superficies. Pueden estar destinadas para uso doméstico, o institucional.PAQUETE X 2 UNIDADES	1	PAC	X		
102	47131603	Esponjilla de alambre	La esponja de alambre es un estropajo metálico elaborado con hilos de acero inoxidable o acero galvanizado, diseñado para remover residuos incrustados, grasa difícil y carbonilla en utensilios metálicos, parrillas, hornos y estufas. Es un producto de alta abrasividad, de uso común en cocinas industriales, restaurantes y hogares. La presentación por 12 unidades facilita su uso en ambientes de alto consumo.PAQUETE X 12 UNIDADES	1	PAC	X		
103	47131502	TOALLAS DE PAPEL MULTIUSOS	Esta toalla tipo Multiusos para mano es una solución de alto rendimiento, diseñada con gran capacidad de absorción y resistencia, ideal para limpiar grasas, aceites y líquidos en talleres, cocinas industriales y áreas de trabajo, siendo más higiénico que los trapos convencionales. Controla el desperdicio gracias a su precorte, pues se utiliza solo lo necesario.Con tubo removible para que dispense hasta la última hoja. Características: Rollo de 100 m, 1 Hoja, Natural KIMBERLY, Precortado.PACA X 6 UNIDADES X ROLLO DE 100 METROS	1	UN	X		

DOCUMENTOS TECNICOS A VERIFICAR			
	CUMPLE	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
Se verificará que la oferta técnica presentada se encuentre debidamente firmada por el representante legal y que cumpla con todas las **especificaciones técnicas mínimas y adicionales** de los bienes y/o servicios establecidos en los documentos del proceso, señalados en los numerales **2.6** y **2.7**, en cuanto a ítems, calidades y cantidades, ajustándose a las necesidades de la Entidad. La propuesta deberá asegurar la idoneidad técnica y la calidad del servicio, en concordancia con las normas vigentes y las condiciones establecidas en los pliegos de condiciones o sus equivalentes.	X		

2. REQUISISTOS DE EXPERIENCIA

REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
El proponente deberá anexar certificaciones de experiencia en la ejecución de contratos relacionados con el objeto del contrato, contados retroactivamente a partir de la fecha de presentación de la oferta y cuya sumatoria sea igual o superior al presupuesto oficial del presente proceso de selección, así: **MIPYMES**: Máximo 5 Certificaciones **NO MIPYMES**: Máximo 2 Certificaciones El proponente deberá soportar la información concerniente a la experiencia mediante certificaciones de contratos expedidas por funcionario competente que acrediten ***experiencia en la fabricación, distribución o comercialización de bienes y/o servicios iguales o similares al objeto del presente proceso***, celebrados con entidades públicas o privadas, suscritos y ejecutados. Las certificaciones deberán contener como mínimo, la siguiente información: **1)** Nombre de la Entidad Contratante. **2)** Nombre del Contratista. **3)** Número de contrato. **4)** Objeto del contrato. **5)** Plazo de ejecución Fecha de inicio (día, mes y año). **6)** Fecha de terminación (día, mes y año). **7)** Valor del contrato. **8)** Cargo y firma de quien expide la certificación. **9)** Estado del contrato (ejecutado/liquidado/terminado anticipadamente). **10)** Indicar si tuvo adiciones o prórrogas.	X		El oferente cumple con la experiencia con uno solo de los contratos presentados
No. De contrato	X		CO1.PCCNTR.8096380 DE 2025
Objeto	X		CONTRATAR EL SERVICIO DE LOGÍSTICA Y TRANSPORTE PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES EN EL MARCO DEL PLAN DE ACCIÓN DE BIENESTAR AL APRENDIZ DEL CTAPT SENA
Contratante	X		SENA
Contratista	X		ANELL SAS
Valor final del contrato	X		128.721.965,88
Fecha de inicio	X		21/07/2025
Fecha de terminación	x		24/12/2025

3. REQUISITOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

DOCUMENTOS TECNICOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST.	Cumple		Subsana, presenta certificado de implementación del SGSST
Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del responsable del SG-SST.	Cumple		Subsana, presenta documentos y certificados del responsable del SGSST
Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL. **NOTA 1:** Para las opciones 1 incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo a la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85%. Personas Independientes: Certificación Firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no está obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. **NOTA 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.	Cumple		Subsana, presenta certificación de autoevaluación de estándares mínimos porb la ARL
Para el Transporte de los Alimentos: Certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.	Cumple		Subsana, Presenta certificado de implementación del PESV

4. REQUISITOS DE CARÁCTER AMBIENTAL

DOCUMENTOS TECNICOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
El oferente debe presentar junto con su propuesta documento firmado por parte del Representante Legal de la Persona Jurídica o bien sea a nombre propio en caso de Persona Natural donde indique bajo la gravedad de juramento que no reporta sanciones ante autoridades ambientales. De igual manera deberá adjuntar el reporte de consulta ante el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES –RUIA, visible en el banner electrónico: https://vital.minambiente.gov.co/SILPA_UT_PRE/RUIA/ConsultarSancion.aspx?Ubic=ext	Cumple		Presenta junto con su propuesta un documento firmado por parte del Representante Legal de la Persona Jurídica donde indica bajo la gravedad de juramento que no reporta sanciones ante autoridades ambientales. Así mismo adjunta el reporte del RUIIA.

5. CONCLUSIÓN VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS DE CARÁCTER TÉCNICOS

Luego de realizar el ejercicio anterior, llegamos a la siguiente conclusión:

El oferente **ANELL SAS, CUMPLE** con toda la documentación técnica requerida en el pliego de condiciones y en los estudios previos, por lo que la oferta es declarada **HÁBIL** técnicamente.

2. Oferente 2. GUSTAVO ZAFRA

Fecha y hora de presentación: 27/04/2026 2:52 PM

4. VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS TECNICOS HABILITANTES

1.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE DE PRODUCTO O SERVICIO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	50403810	Ajo fresco	Ajo (Allium sativum L.) es una hortaliza cuyo bulbo, o denominada comúnmente como cabeza de ajos, conformada por un bulbillo (diente), se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada, semejante a las que cubren todo el bulbo. Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla.	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
2	50151513	Aceite Cocina Refinado de Girasol	Aceite extraído de las semillas de girasol (Helianthus annaus L.), el cual es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste en refinado, lavado, blanqueo, desodorización, filtración y envase. Presentación en Botella de litro	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
3	50401700	Aguacate común verde	Fruto (Persea americana) perteneciente a la familia de las lauráceas. Su fruto es una baya con una sola semilla, muy variable en tamaño, forma y características de su piel, pulpa y semilla. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1248.	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica

4	50406700	Ahuyama fresca	Ahuyama (Cucurbita maxima L), se consumen como verdura, los frutos son por lo general, esferoidales, nunca claviformes, curvos o estrangulados y carecen de excrecencias cerosas; la superficie del fruto (cáscara) puede ser lisa o rugosa, de color externo generalmente verde o verde grisáceo y la pulpa es anaranjada. Fruto de tamaño variable, existen muchas variedades de ahuyama. El período vegetativo depende de la variedad y va de 5 a 6 meses. Es rico en betacaroteno y glucosa.	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
5	50402702	Apio fresco	El apio (Apium graveolens) es una planta de la familia de la familia de las umbelíferas. Posee tallos estriados que forman una gruesa penca con hojas acuñadas. Toda la planta tiene un fuerte sabor acre, aunque el blanqueo de los tallos en el cultivo hace que pierdan estas cualidades, adquiriendo un sabor más dulce y el característico aroma que lo convierte en un buen ingrediente de ensaladas y sopas. contenido en agua 92%, sólo 17 calorías, fibra, proteínas.	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
6	50221303	Harina de maíz precocida	La harina de maíz precocida blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda. En presentacion de Bolsa por libra	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
7	50221101	Arroz blanco	Arroz elaborado, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona Denominado como arroz pulido. El arroz blanco se clasifica por tipos y por grados, de acuerdo con el porcentaje de defectos presentes. En presentación de Bolsa por libra	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
8	50405400	Arveja fresca	Comprende a las vainas con sus granos en estado verde procedentes de la especie Pisum sativum L. Pertenece a la familia de los guisantes. Existen varias variedades de arvejas: Corne de belier, Perfect frezeer, Utrillo ente otras. La arveja se clasifica en dos calidades de primera y segunda. En presentación de bolsa por Kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica

9	50121538	Atún enlatado en Agua	El atún en agua se describe un producto alimenticio precocido, empacado en conserva, consistente típicamente en lomos o hojuelas de atún (Thunnus albacares o similares), agua y sal. Es una fuente alta de proteínas. Características Principales: Ingredientes: Atún (lomo o hojuelas), agua de cobertura y sal. Composición Típica: 65% - 70% sólido de atún, 30% - 35% agua de cobertura y sal. Presentación: Lata de hojalata o aluminio, con abre fácil o tapa convencional, con pesos netos comunes de 160g. Características Sensoriales: Color característico (beige/rosado claro), textura firme, sabor natural y olor propio del pescado cocido. Presentación en Paquete Six Pack (6 unidades, cada unidad por 160 gramos).	1	PAC		X	El oferente no presenta oferta técnica
10	50161509	Azúcar refinada	El azúcar refinado es el producto cristalizado constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos a partir de la fundición de azúcares crudo o blanco, mediante los procedimientos industriales de purificación, decoloración y recristalización apropiados. Con presentación en Bolsa por libra	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
11	50301705	Banano	El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum, destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.Con presentación en Bolsa por libra	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
12	50171902	Canela en astilla	La canela en astilla es la corteza seca de árboles del género Cinnamomum (comúnmente C. zeylanicum o verum), caracterizada por su aroma cálido, sabor dulce y forma de tubo leñoso. Es un producto 100% natural, sin aditivos, ideal para infusiones, repostería y platos salados, rico en antioxidantes. Descripción Física: Corteza de árbol enrrollada y desecada (astilla/rama), de color café claro a marrón rojizo. Ingredientes: 100% Corteza de canela (canela pura). Características Organolépticas: Olor: Aromático, dulce, característico e intenso. Sabor: Dulce, leñoso, ligeramente picante. Conservación: Almacenar en lugar fresco, seco (temperatura 25-30°C) y ventilado, protegido de la luz directa. Vida Útil: Aproximadamente 12 a 24 meses en envase cerrado. En presentación de Bolsa por libra	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica

13	50111513	Carne Molida de res	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Empacada al vacio por kilo.	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
14	50402209	Cebolla cabezona blanca	La cebolla cabezona blanca pertenece a la familia Liliaceae o Amarillydaceae variedad Yellow Granex y su nombre científico es Allium cepa. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado. La cebolla cabezona blanca se clasifica de acuerdo con sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Con presentación en Bolsa por Kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
15	50402208	Cebolla junca	Cebolla larga nombre científico Allium fistulosum Linnaeus, morfológicamente está conformada por las raíces que se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 30 cm. Nombre común cebolla larga, cebolla junca, cebolla llorona o cebolla en rama. La cebolla larga se clasifica de acuerdo con sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Con presentación en Bolsa por Kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
16	50404106	Cilantro fresco	El cilantro, culantro o xilantro coriandro (Coriandrum sativum) es una planta de la familia de las apiáceas. Es considerada como especia o hierva aromática, se puede emplear fresca o desecada. Con presentacion en Bolsa por libra	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica

17	50111513	Costilla de res	La costilla de res es un corte versátil y sabroso, ideal para cocciones lentas, asados o caldos, caracterizado por un alto marmoleo, carne entre los huesos (costillas 6-13) y una capa de grasa que aporta jugosidad. Generalmente empacada al vacío para preservar frescura, ofrece proteínas de alta calidad, hierro y zinc. Pieza proveniente de la caja torácica (costillas 6ta a 13va) que incluye hueso, carne intercostal y una capa de grasa superficial. Características Organolépticas: Color: Rojo intenso a cereza, grasa blanca o crema. Textura: Firme pero tierna tras cocción prolongada. Sabor: Intenso, resultado de la grasa y el hueso. Empaque: Comúnmente empacado al vacío para prolongar vida útil. Empacada al vacio por kilo.	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
18	50111514	Tocino de cerdo	El tocino de cerdo es un producto cárnico obtenido del tejido adiposo subcutáneo del cerdo, comúnmente del costillar (panceta), que puede presentarse fresco, salado o ahumado. Se caracteriza por un color blanco/rosáceo, olor característico, textura firme y alto contenido energético (aprox. 517 kcal/100g, 44g+ grasas). Requiere refrigeración entre 0-4°C. Empacada al vacio por kilo.	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
19	50131701	Leche entera UTH	Leche pasteurizada mediante tratamiento con ultra alta temperatura. Empacada en Bolsa por litro	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
20	50161511	Panela pastilla	Principalmente contiene sacarosa, glucosa y fructosa. Además, presenta minerales como calcio, fósforo, hierro y potasio. Su color puede variar de amarillo a marrón oscuro, y su textura es sólida, con una dureza que depende de la relación entre azúcares reductores y no reductores. Empacada en bolsa por Kilo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
21	50221301	Fécula de maíz	Fécula de maíz es el almidón de maíz sin modificar. Es un polvo fino, blanco, de sabor y olor característico, recomendado como agente espesante y de retención de humedad en diferentes productos industriales y alimenticios. Empacada en bolsa por libra	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica

22	50405702	Papa pastusa	La papa (Solanum Tuberosum), Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), El tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado. El tamaño de la papa debe ser en un rango de 65-90 mm de diámetro en la sección ecuatorial de la papa. Las papas deberán tener características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia (sin tierra y material biológico), seca, sin humedad exterior y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos, insectos, moluscos y bacterias, exentos de daños mecánicos y daños fisiológicos. El producto se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días contados a partir de la fecha de entrega. Presentación bulto por 50 Kilos. El producto puede ser empacado costales de fibras naturales o fibra de poliolefina que permita realizar muestreo, y debe ser resistente al peso de 50 Kilos.	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
23	50131612	Huevos Tipo AA	Los huevos tipo AA son de alta calidad, caracterizados por un peso individual entre 60 y 69.9 gramos, cáscara limpia, sana e inalterada, clara firme y yema esférica de color intenso. Con presentacion en cubetas de 30 unidades y cumplen con normativas de frescura. Dentro de los parámetros de calidad se referencia tener en cuenta los más relevantes: Clasificación por Peso: 60 - 69.9 gramos por unidad. Calidad de Cáscara: Limpia, sin grietas, resistente y de color uniforme. Deben cumplir con los estándares de calidad para huevo comercial de mesa y normativas técnicas locales (como la NTC 1240).	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
24	50406507	Tomate Chonto Larga Vida	Tomate Solanum lycopersicum. Las variedades de "larga vida" (o larga vida útil), Su color rojo intenso y su forma regular, junto a una piel suave lo hacen fácilmente reconocible. En boca llama la atención su textura carnosa y un sabor que recuerda al tomate de toda la vida, el más tradicional. Los híbridos más comunes tipo Chonto, y Libertador. Presentan genes que retrasan la maduración, manteniendo la firmeza del fruto por más tiempo tras la cosecha. Empacado en bolsa por kilo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica

25	50111513	Carne de res pulpa	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea. Empacada al vacio por kilo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
26	50171902	Pimienta negra en polvo	La pimienta negra (Piper nigrum) es una especia fundamental, fruto seco de una enredadera originaria de la India, considerada la "reina de las especias" y la más comercializada a nivel mundial. Contiene piperina, que le da su sabor picante, aroma intenso y propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y digestivas. Se usa en granos o molida para sazonar carnes, caldos, salsas y diversos platos, siendo un condimento básico en la cocina. Empacada en Bolsa por libra	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
27	50171902	Achiote color rojo en polvo	El achiote rojo es la especia natural extraída de las semillas maduras de la planta Bixa orellana, conocida por su vibrante color rojo-anaranjado y usada principalmente como colorante y condimento. Se utiliza como condimento o adobo para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Empacada en Bolsa por libra	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
28	50181906	Pan tajado	El pan tajado es un producto de panadería horneado, de textura blanda, suave y forma rectangular (tipo molde), elaborado principalmente con harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal y levadura. Se caracteriza por un color dorado uniforme, miga suave, aroma característico y empaque en bolsa de polietileno. Características Organolépticas: Color: Dorado/marrón claro en la corteza, blanco/crema en la miga. Olor/Sabor: Característico a pan horneado, sin sabores u olores extraños. Textura: Miga suave, elástica y corteza fina. Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz directa. Vida Útil: Generalmente entre 15 y 25 días en condiciones normales. debidamente empacado y rotulado, el empaque debe ser adecuado para proteger el producto y mantener su frescura, rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante, su Presentación Neta de 450 gramos. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica

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

32	50171551	Sal	Se caracteriza por ser un sólido cristalino, blanco o ligeramente amarillento, inodoro y soluble en agua. Su tamaño de grano es mayor que el de la sal fina, y puede ser utilizada en diversas aplicaciones, desde la cocina hasta la industria. Principalmente cloruro de sodio (NaCl), pero puede contener pequeñas cantidades de otros minerales como magnesio, calcio, yodo y sulfatos. En presentacion de Bolsa por kilogramo	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
33	50112009	Salchichas para perro	La salchicha tipo perro (hot dog) es un embutido precocido de pasta fina y emulsificada, elaborada con mezcla de carne de cerdo, res y/o pollo. Se caracteriza por su textura suave, sabor ahumado, color rosado intenso y forma cilíndrica. Generalmente, requiere refrigeración (0°C - 4°C) y tiene una vida útil de aprox. 30 días. Descripción del Producto: Embutido escaldado y ahumado de pasta fina, diseñado para perros calientes. Ingredientes Comunes: Carne de cerdo, carne de pollo separada mecánicamente, agua, almidón de yuca/papa, proteína de soya, sal, tocino, especias, nitrito de sodio (fijador de color), antioxidantes y ahumado natural. Características Organolépticas: Textura: Fina, firme y homogénea. Color: Rosado o marrón claro uniforme. Sabor: Característico, con notas de humo y especias. Alérgenos: Puede contener soya y derivados de cereales con gluten. Conservación y Vida Útil: Mantener refrigerado entre 0°C y 4°C. El producto sellado al vacío suele durar 30 días, aunque puede variar según el fabricante. Requisitos Sanitarios y Calidad Debe cumplir con la normatividad de inocuidad (ausencia de Salmonella y Listeria). Empaque no adhesivo con información nutricional clara. Registro sanitario vigente.EN PRESENTACION DE PAQUETE 10 UNIDADES X540 GRAMOS	1	PAC		X	El oferente no presenta oferta técnica
34	50131801	Queso campesino	Es un queso fresco Es un producto fresco, no ácido, sin maduración, obtenido por la coagulación de la leche y debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Sabor, color, olor, característicos del producto, con textura propia del tipo. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro. UNIDAD BLOQUE X 2000 GRAMOS	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica

35	50181901	Pan perro	Pan de tamaño individual, tradicionalmente de 8–12 cm de diámetro. Puede estar cubierto con ajonjolí (sésamo) o ser liso.Se elabora con harina de trigo, levadura, agua, sal, azúcar y grasa vegetal o mantequilla. Ideal para armar perros calientes. Producto fermentado, horneado y empacado.Puede incluir aditivos como mejoradores, conservadores y emulsionantes para mayor durabilidad. Propiedades como la textura, el color, la dureza y la elasticidad, así como a características químicas como la composición de carbohidratos, proteínas, grasas y humedad. El rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega.PAQUETE 12 UNIDADES X 800 GRAMOS.	1	PAC		X	El oferente no presenta oferta técnica
36	50181901	Pan para Hamburguesa	Pan redondo de tamaño individual, tradicionalmente de 8–12 cm de diámetro. Puede estar cubierto con ajonjolí (sésamo) o ser liso. Se elabora con harina de trigo, levadura, agua, sal, azúcar y grasa vegetal o mantequilla. Ideal para armar hamburguesas de carne, pollo, pescado o vegetales. Producto fermentado, horneado y empacado.Puede incluir aditivos como mejoradores, conservadores y emulsionantes para mayor durabilidad. Propiedades como la textura, el color, la dureza y la elasticidad, así como a características químicas como la composición de carbohidratos, proteínas, grasas y humedad. El rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega. PAQUETE 12 UNIDADES X 800 GRAMOS.	1	PAC		X	El oferente no presenta oferta técnica
37	50111513	Carne Bovino vicera callo de Res	El callo de víscera bovino, conocido comúnmente como mondongo, panza o menudo, es el revestimiento comestible del estómago de la vaca. Se considera una víscera blanca, rica en proteínas de alto valor, colágeno, hierro, zinc y vitamina B12. Requiere una cocción prolongada para ablandarse y es clave en platos tradicionales como sopas y guisos. Empacado al vacio por Kilo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica

38	50171831	Salsa de tomate	La salsa de tomate deberá presentar las siguientes características organolépticas: - Aspecto: Consistencia blanda y uniforme. - Olor: propio del tomate y libre de olores extraños. - Sabor: agridulce y libre de sabores extraños. - Color: rojo uniforme, no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. GALON X 3800 GRAMOS	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
39	50405706	Papa criolla	La papa criolla (Solanum phureja) es un tubérculo andino de piel y pulpa amarilla, caracterizado por su textura harinosa, sabor intenso y rápida cocción. con alto contenido de carbohidratos, potasio y vitaminas A y C. Es un producto perecedero con vida útil corta a temperatura ambiente. Características Físicas: Forma redonda u oblonga, tamaño pequeño a mediano, piel delgada y lisa, pulpa amarilla intensa. Peso Promedio: 20 - 25 gramos por unidad. Diámetro Promedio: 25 mm – 35 mm. Sabor y Textura: Harinosa, suave y de cocción rápida. Empacada en bolsa por Kilo	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
40	50307025	Plátano maduro	El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum, destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
41	50221301	Harina de trigo	Harina de trigo producto elaborado con granos de trigo común Triticum aestivum L, o trigo ramificado Triticum compactum host,o combinaciones de ellos por medio de procedimientos de trituración o molienda en los que se separa parte del salvado o germen y el resto se muele hasta darle un grado determinado de finura. Empacada en arroba por 25 libras	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
42	50131701	Mantequilla de origen animal	Mantequilla es el producto graso higienizado, obtenido a partir de la crema de leche fresca, adicionado o no de cultivos lácticos específicos y sometidos a proceso de batido. Unidad por Libra	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica

43	50181709	Polvo de Hornear	El polvo de hornear (baking powder) es un agente leudante químico compuesto por bicarbonato de sodio, un ácido (como crémor tártaro) y almidón, diseñado para esponjar y dar volumen a masas de repostería. Se activa con humedad y calor, ideal para bizcochos, muffins y galletas, sin necesidad de tiempos de fermentación. UNIDAD X LIBRA	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
44	50181709	Levadura instantánea seca	La levadura seca instantánea es un agente leudante de acción rápida y alta concentración, diseñado para añadirse directamente a la harina sin necesidad de hidratación previa. Es ideal para panadería y repostería por su consistencia, rapidez y facilidad de uso, requiriendo un 25% menos de cantidad que la levadura fresca. Es resistente y no requiere refrigeración hasta abrir el empaque. Ofrece un levado rápido, buen aroma y es ideal para masas de pizza y panes.UNIDAD X LIBRA	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
45	50181901	Pan rollo	El pan rollo (o cascarita) es un producto de panadería tradicional, caracterizado por ser un pan semiojaldrado, de masa laminada con grasa, forma oblonga y enrollada. Posee una textura crujiente por fuera y suave por dentro, elaborado con harina de trigo fortificada con miga uniforme color crema, aroma característico y un sabor ligeramente dulce. De Vida útil Aproximadamente entre 6-7 días en condiciones frescas y secas, o hasta 20 días según fichas técnicas de almacenamiento debidamente empacado y rotulado, el empaque debe ser adecuado para proteger el producto y mantener su frescura, rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante, verificando el origen del producto, su fecha de caducidad, las condiciones de almacenamiento y transporte, así como la correcta información nutricional y de etiquetado. Cada unidad de producto, con peso promedio de 60 gramos por unidad. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega. El producto debe de tener larga fecha de vencimiento.	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica

46	50111515	Pechuga de pollo deshuesada	La pechuga de pollo cruda es un corte magro del músculo pectoral, caracterizado por un color rosado pálido, textura firme y flexible, y aroma neutro. Es un alimento de alto valor proteico, bajo en grasas, que requiere refrigeración y manejo higiénico para evitar patógenos como Salmonella. De Color y Olor: Tono rosado claro uniforme. La grasa blanca o amarillenta indica frescura. El olor debe ser neutro, no ácido ni desagradable. De Textura: Firme al tacto y elástica. Una superficie viscosa, pegajosa o demasiado blanda indica deterioro. Producto altamente perecedero. Se debe almacenar refrigerado y consumir en pocos días, o congelado para un almacenamiento a largo plazo. comúnmente comercializado deshuesado y sin piel (suprema), libre de hueso (esternón y costillas), limpio y libre de coágulos o plumas. Empacada al vacio por kilogramos	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
47	50305105	Papaya verde pintona	Papaya fruto proveniente de cualquier variedad de la especie Cariaca papaya S. Al granel por Kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
48	50305002	Naranja común	La naranja común (Citrus sinensis) es una fruta cítrica de forma redonda u ovalada, de tamaño mediano, con una piel gruesa de color naranja brillante. Su pulpa jugosa se divide en gajos y presenta un sabor dulce con notas ligeramente ácidas, característico de los cítricos. Al granel por Kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
49	50302004	Mora	La mora es un fruto de arbusto perteneciente al género Rubus. Se consume directamente o como insumo en jugos, postres, mermeladas, salsas y repostería. Alta en vitamina C, antioxidantes, fibra y compuestos fenólicos. Producto altamente perecedero, requiere manejo cuidadoso y refrigeración. Al granel por Kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
50	50307045	Guayaba pera	Fruta tropical originaria de América, ampliamente cultivada en climas cálidos. Rica en vitamina C, fibra, antioxidantes y minerales como potasio. Usada para consumo directo o en elaboración de jugos, jaleas, mermeladas, dulces, salsas y postres. Variedades comunes: guayaba blanca, guayaba rosada, guayaba pera. Producto altamente perecedero, requiere refrigeración tras cosecha. Al granel por Kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica

51	50317035	Guanábana	La guanábana (Annona muricata) es una fruta tropical grande (hasta 3-4 kg y 40 cm), de forma ovoidal con cáscara verde espinosa y pulpa blanca, jugosa, ácida-dulce, con semillas negras. Es rica en agua (82.8%), vitamina C, potasio y fibra. De forma ovoide, cáscara delgada verde oscura brillante con espinas suaves, pulpa blanca, fibrosa y muy aromática.Al granel por Kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
52	50101513	Lulo	Fruta tropical andina, muy popular por su sabor exótico y refrescante.Usada principalmente en jugos, sorbetes, mermeladas y postres. Rica en vitamina C, hierro, fósforo y compuestos antioxidantes.Producto muy perecedero, requiere manejo postcosecha cuidadoso.Al granel por Kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
53	50304524	Mango Tommy	Mangifera indica, comúnmente mango o melocotón de los trópicos, es una especie arbórea perteneciente a la familia de las anacardiáceas. El mango es una fruta de la Zona Intertropical de pulpa carnosa y dulce. Destaca entre sus principales características su buen sabor.Al granel por Kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
54	50101513	Piña Fresca	Piña fruto proveniente de cualquier variedad cayena lisa, (Ananas comosus L. Meer), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para el procesamiento. La piña contiene un 85% de agua, Hidratos de Carbono y Fibra. Puede servirse como fruta al natural o en variedad de jugos y conservas. Es rico en sacarosa, fructosa, glucosa, vitaminas y mineral. Al granel por Kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
55	50301526	Manzana Roja	La manzana es de la familia de las Rosáceas, de las que hay cerca de 2.500 variedades conocidas y del género (Malus Pumila Mill) La manzana se clasifica en categoría Extra, I y II.Al granel por Kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
56	50304402	Mandarina verde	La mandarina (Citrus nobilis Loureiro) tiene maduración poscosecha, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad. La mandarina se clasifica en categoría Extra, I y II.Al granel por Kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
57	50304205	Limón Tahití	Fruto proveniente de la especie (Citrus × limón), cuyos frutos son pequeños, verdes o amarillos, de pulpa ácida y fuertemente aromática, destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos establecerán su	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica

			clasificación como categoría extra, I y II.Al granel por Kilogramo					
58	50306701	Fresa fresca	Fresa de la variedad Chandler Fragaria vasca, freseras, es un género con varias especies de plantas rastreras. Su nombre deriva de la fragancia que posee (fraga, en latín). Son cultivadas por su fruto comestible llamado fresa o frutilla. Es considerado fruta no climatérica, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II. Al granel por Kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
59	50407018	Garbanzo seco	El garbanzo son leguminosas, sus granos provenientes de la especie Cicer arietinum L., comprende los granos de garbanzo enteros y sanos de tamaño y forma rugosidad y color que difiere notoriamente de la variedad que se considere. El garbanzo se clasifica por su tamaño en dos tipos: garbanzo grande y garbanzo pequeño.Bolsa por kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
60	50171831	Pasta de tomate	Producto higienizado elaborado a partir de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros enteros troceados o triturados o de pulpa, pasta o concentrado de tomate adicionado de sal edulcorantes vinagre condimentos especies, con o sin la adición de aditivos permitidos.Bolsa por kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
61	50421806	Frijol Caraota negro	El frijol negro seco (Phaseolus vulgaris) es una legumbre versátil y nutritiva, base en la cocina latinoamericana, rica en proteínas, fibra, hierro y potasio. Bolsa por libra	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
62	50421812	Frijol Zaragoza	El frijol Zaragoza en Colombia (*Phaseolus spp.*) es una variedad tradicional de alto consumo, reconocido por su grano de color rojo púrpura, forma aplanada y tamaño mediano-grande. Se comercializa seco, seleccionado y libre de olores extraños, cumpliendo con la NTC 871. Es ideal para sopas, caldos y guisos, con granos que conservan su integridad tras la cocción. Bolsa por libra	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
63	50171800	Salsa de soya	Salsa tradicional asiática elaborada a partir de soya (soja), trigo, agua y sal. Se obtiene por fermentación natural (más tradicional) o por hidrólisis química (proceso industrial rápido). Se usa para marinar, sazonar, cocinar, o como aderezo.Muy popular en la cocina china, japonesa, coreana, tailandesa y global. Fuente de umami, con alto contenido en sodio.Galón X 4000 gramos	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica

64	50171800	Salsa bbq	La salsa BBQ (barbecue) es una salsa espesa y de sabor dulce, ahumado y ligeramente ácido, elaborada a base de puré de tomate, azúcar, vinagre, especias y saborizantes naturales. Se utiliza como acompañamiento o marinado para carnes, pollo, costillas y otras preparaciones a la parrilla o al horno. La presentación por 3000 gramos está orientada al consumo institucional, gastronómico o para servicio de alimentos.Galón X 3000 gramos	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
65	50111515	Pierna pernil de pollo blanca	Carne de pollo, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente pollo. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. En su entrega, debe presentar como parámetros técnicos. Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de refrigeración que permitan la conservación de esta. Deberá ser empacada en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Empacado al vacio por Kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
66	50192902	Espagueti	Pasta seca, larga y cilíndrica, elaborada principalmente con sémola de trigo duro fortificada (hierro, niacina, tiamina, riboflavina, ácido fólico) y agua. Cumple con la NTC 1055 (Norma Técnica Colombiana), presenta un color amarillo característico, sabor neutro y textura firme tras la cocción. Ingredientes: Sémola de trigo seleccionado fortificada y agua (puede contener huevo). Características físicas: Longitud de 25-30 cm, sección circular, humedad inferior al 14%. Presentacion de Bolsa por Kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
67	50307025	Plátano verde	El plátano verde es la fruta inmadura del plátano macho (Musa paradisiaca), reconocida por su textura firme, sabor neutro a ligeramente amargo, y su alto contenido en almidón. A diferencia del plátano maduro, no se consume crudo, sino que se cocina, fríe, hornea o hierve, siendo un alimento básico en muchas cocinas de América Latina, el Caribe, África y Asia. Al granel por Kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica

68	50401801	Frijol verde	El frijol verde es la vaina inmadura de la planta del frijol (Phaseolus vulgaris). es muy apreciado por su sabor suave, en Colombia es un cultivo de ciclo corto (75-80 días) de alto consumo, con variedades como Cargamanto (rojo/blanco), Calima y Radical. textura tierna y su valor nutritivo. Al granel por Kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
69	50407201	Arracacha fresca	Arracacha o apio criollo es una raíz tuberosa procedente de la especia Arracacia xanthorrhiza Bancroft, hortaliza de la familia de la apiceae. La arracacha se cultiva principalmente por su raíz reservante que es de sabor agradable y de fácil digestibilidad, su parte comestible es la raíz que asemeja a una zanahoria engrosada, ésta puede ser de color blanco, amarillo o morado según la variedad, posee un almidón muy fino, con alto contenido de calcio y vitamina A (variedad amarilla), y niveles adecuados de niacina, ácido ascórbico y fósforo. Su principal inconveniente es su corta vida de almacenamiento y su vulnerabilidad para sufrir daños durante el transporte. La arracacha se clasificará como calidad primera y segunda. Al granel por Kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
70	50403242	Mazorca tierna	La mazorca tierna (chócolo) en Colombia, especialmente variedades como Corpoica V-115, se caracteriza por su grano amarillo crema, sabor dulce, alto contenido de fibra y vitamina C. Se cosecha en estado lechoso, con mazorcas de 16-18 cm. Al granel por Kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
71	50424503	Lenteja seca	La lenteja (Lens culinaris) es una leguminosa comestible de pequeño tamaño, forma lenticular y superficie lisa. Es una de las legumbres más antiguas cultivadas por el ser humano, ampliamente valorada por su alto contenido proteico, fibra, hierro y facilidad de cocción. Se presenta generalmente seca, aunque también se puede encontrar en forma cocida o precocida. En presentacion por Bolsa de libra	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
72	50425400	Arveja seca	La arveja seca (*Pisum sativum*) es una leguminosa que se consume principalmente en su forma seca. Tiene un tamaño pequeño y forma redonda o ligeramente ovalada. Es apreciada por su alto contenido en proteínas, fibra, vitaminas y minerales, además de ser una excelente fuente de energía y un alimento básico en muchas culturas. En presentacion por Bolsa de libra	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica

73	50131701	Crema de leche	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo. Según su contenido en grasa láctea la crema de leche se clasificará en: rica en grasa, entera y semientera. La crema de leche proviene de la leche de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. La crema de leche fresca podrá estar elaborado a partir de leche cruda y ser sometida a proceso de ultrapasteuruzación (UHT) o esterilización. En presentacion de Bolsa por litro	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
74	50111513	Carne Lomo Ancho	La carne de chatas se refiere a los cortes provenientes de la parte delantera del animal, específicamente de la región delantera del lomo y pecho de la res. Esta carne es conocida por su sabor intenso y su textura firme, aunque suele tener mayor contenido de tejido conectivo y grasa que otras partes más nobles, lo que la hace ideal para preparaciones que requieren cocciones largas como guisos, estofados y caldos. Estos cortes incluyen piezas como el brazuelo, chambarete, espaldilla y pecho. Debido a su estructura muscular, la carne de chatas suele ser más dura que la de cortes de lomo o solomillo, pero su sabor es muy apreciado en la cocina tradicional. Empacada al vacio por Kilo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
75	50402205	Cebolla morada fresca	Pertenece a la familia Liliaceae variedad y su nombre científico es Allium cepa. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado. La cebolla cabezona roja se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Al granel por Kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica

76	50111519	Chorizo de cerdo tipo antioqueño	Incluyen un rango de pH entre 4.2 y 5.1, una actividad de agua (aw) entre 0.94 y 0.98, humedad del 45.1% al 56.4%, y porcentajes de proteína, grasa y cenizas en el extracto seco que varían del 31.6% al 40.3%, 48.2% al 56.9% y 3.85% al 5.1%, respectivamente. El chorizo contiene un porcentaje significativo de proteína, lo que le da valor nutricional. Embutido cárnico surtido en diferentes sabores y presentaciones conforme a necesidad de preparación de recetas. Empacado al vacío x 450 gramos. Con máximo 20% de grasa. Al granel por Kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
77	50111514	Lomo de cerdo	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Empacada al vacio por Kilo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
78	50402304	Repollo blanco	Repollo blanco: Rico en agua, carbohidratos, proteínas y fibra. También es una buena fuente de vitaminas como la C y A, y minerales como el potasio, calcio y selenio. Su contenido de agua es alto, alrededor del 80%, lo que lo hace refrescante y fácil de digerir. El repollo tiene un sabor fuerte y ligeramente dulce. Su color es verde pálido a blanco.Al granel por Kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
79	50405631	Pimentón	Pimentón (Capsicum annuum) de variedades cultivares fruto del pimiento para ser consumido fresco, su color puede variar dependiendo de la variedad desde verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Sus variedades pueden ser dulces, agridulces y picantes).Al granel por Kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
80	50171553	Paprika	Paprika o pimentón (Capsicum annuum) fruto del pimiento rojo desecado y reducido a polvo. Su color puede variar del rojo naranja al rojo sangre. Se utiliza como condimento o adobo para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Ampliamente empleado en la elaboración de derivados cárnicos. Empacado en Bolsa por Kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica

81	50161511	Chocolate pastilla	El chocolate en pastilla es un producto sólido elaborado a base de pasta de cacao, azúcar y, en algunos casos, leche en polvo, manteca de cacao y otros ingredientes aromáticos. Se presenta en forma de tabletas gruesas o discos compactos, diseñados principalmente para su disolución en líquidos calientes como agua o leche, siendo tradicionalmente utilizado en bebidas calientes, repostería y cocina. Empacado en Bolsa por Libra	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
82	50201706	Café molido	El café molido es el producto obtenido a partir de granos de café tostados y posteriormente triturados hasta alcanzar un tamaño de partícula adecuado para su método de preparación (filtro, prensa francesa, espresso, etc.). Es uno de los formatos más consumidos a nivel mundial, ya que permite una preparación rápida y conserva buena parte de los aromas y sabores del grano. Empacado en Bolsa por Libra	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
83	50412503	Zanahoria	La zanahoria es una hortaliza de raíz comestible, de color anaranjado intenso (aunque puede haber variedades moradas, rojas o amarillas), textura crujiente, sabor dulce y aroma suave. Se consume cruda o cocida y es rica en vitamina A, fibras y antioxidantes. Al granel por Kilogramo	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
84	50121537	Pescado Mojarra roja	La mojarra roja (Oreochromis spp.) en Colombia es un pez de cultivo de carne blanca y firme, con alto valor proteico y bajo en grasas, ideal para comercialización fresca o eviscerada. Nombre Técnico: Oreochromis sp. (Tilapia roja). Descripción Física: Pez de forma ovalada, plana, color rojo característico, ojos brillantes y agallas rojo claro. Calidad de Carne: Carne blanca, firme, textura suave y sabor tenue. Peso Comercial: Generalmente comercializada en peso entre los 250 a 350 gramos, eviscerada y sin presencia de escamas, bajo condiciones de congelación y empacada al vacío en cantidad por kilo de producto.	1	KG		X	El oferente no presenta oferta técnica
85	50192602	Papa a la francesa precocida	La papa a la francesa precocida es un producto elaborado a partir de papa fresca seleccionada, pelada, cortada en bastones, blanqueada y parcialmente frita, luego congelada para su conservación. Está lista para freír o llevar al horno, manteniendo una textura crujiente por fuera y suave por dentro. Su presentación Por 2 kilos está orientada al consumo institucional, doméstico o gastronómico.	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica

86	50192902	Pasta Macarrón	La pasta tipo macarrón es un alimento seco, cilíndrico y hueco, elaborado principalmente con sémola de trigo duro y agua, caracterizado por su alto contenido en carbohidratos complejos y proteínas. En presentacion de Bolsa por Libra	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
87	50192902	Pasta tipo fideos	La Pasta tipo fideos (pastas alimenticias secas) elaborados con sémola/harina de trigo duro, agua y fortificantes. Son una fuente rica en carbohidratos, baja en grasa, que aporta energía y micronutrientes (hierro, vitaminas del grupo B), con un tiempo de cocción variable según el grosor.En presentacion de Bolsa por Libra	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
88	50192902	Pasta tipo lasaña	La pasta para lasaña es un producto alimenticio seco en forma de láminas rectangulares, elaborado principalmente con sémola de trigo duro y agua, diseñado para prepararse al horno. Suele ser precocida (lista para horno) o tradicional, con textura firme, color crema y características orgánicas de trigo. En presentacion de Paquete por Libra	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
89	50404614	Lechuga verde	La lechuga (Lactuca sativa) es una planta anual, propia de las regiones semi- templadas, que se cultiva con fines alimentarios. Entre las variedades de lechuga se destacan: Romana, francesa, Batavia, Lechuga de hoja de roble. La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como las vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos. Al granel por Libra	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
90	50202310	Botellón de agua purificada	El botellón de agua potable con capacidad volumétrica de 20 litros (equivalente a 5 galones). La capacidad puede variar según la marca y el tipo de botellón, pero 20 litros es la medida más estándar en envase reutilizable o descartable que contiene agua tratada, purificada o mineral, destinada para consumo humano. Botellón de policarbonato, PET o polietileno HDPE (grado alimenticio).Capacidad: 18.5 a 20 litros (estándar).Tipo: Retornable (reutilizable) o descartable. Cierre: Sello hermético de seguridad, tapa inviolable.Condiciones de almacenamiento: Lugar fresco, seco, protegido del sol y de productos químicos.Manipulación: No debe rodarse ni exponerse a contaminantes.	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica

91	52151907	Moldes para lasaña	Los moldes de aluminio desechables con capacidad de 8 oz (aprox. 230-250 ml/gr), como las cacerolas REF: 021, son ideales para porciones individuales de lasaña. Estos recipientes pequeños son perfectos para porciones personales o "junior", ofreciendo una opción práctica para hornear, servir y transportar. Tienen medidas aproximadas de 14 x 11.5 cm con tapas transparentes. PAQUETE 8 ONZAS CON TAPA X 20 UNIDADES	1	PAC		X	El oferente no presenta oferta técnica
92	53131608	Jabón líquido para loza	Jabón líquido para loza, producto de higiene diseñado para limpiar utensilios o superficies. Su fórmula contiene agentes limpiadores (surfactantes), humectantes y fragancias. Antibacterial, neutro, multiusos. Presentación del producto: Bidones de 20 Litros o más (para uso institucional). Apariencia: Líquido transparente o opaco, viscoso.Color: Variable (incoloro, azul, verde, etc.), uniforme.Aroma: Agradable y característico (cítrico, floral, neutro, etc.). pH (a 25°C):/ 7.0 – 9.0 (multiusos). Viscosidad: 1,000 a 5,000 cP (según uso y tipo de dispensador). Tensoactivos aniónicos o no iónicos: ≥ 10% (según fórmula). Preservantes: Autorizados para garantizar estabilidad microbiana. En presentacion de Galón por 20 LITROS	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
93	47131821	Jabón líquido desengrasante	El jabón desengrasante es un limpiador líquido de uso industrial o doméstico formulado especialmente para remover grasa, aceite, carbón, residuos orgánicos y suciedad adherida en utensilios, maquinaria, cocinas, pisos o superficies metálicas. Puede ser alcalino o neutro, dependiendo de su uso. Aspecto: Líquido viscoso, transparente u opaco. Color: Verde, azul, ámbar u otro, según formulación.Aroma: Cítrico, pino, neutro o característico.pH: 9.0 – 12.5 (dependiendo de concentración). Tensoactivos aniónicos o no iónicos: ≥ 10%. Solubilidad: 100% en agua. Acción desengrasante: Alta eficacia sobre grasa animal y mineral. Biodegradabilidad: ≥ 90%. Poder espumante: Bajo a medio (según formulación). No inflamable, no tóxico en condiciones normales de uso. Presentación del producto: En presentacion de Galon de 20 Litros (uso industrial).	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica

94	47131803	Hipoclorito de sodio (cloro)	El hipoclorito de sodio (NaOCl) es un compuesto químico en solución acuosa, utilizado como desinfectante, blanqueador y sanitizante. Es eficaz contra bacterias, virus, hongos y otros microorganismos, y se emplea en limpieza de superficies, desinfección de agua, alimentos y lavandería. Concentración de NaOCl: Uso doméstico: 3% – 6%. Color: Amarillo pálido a verdoso. Olor: Cloro característico. Densidad: 1.08 – 1.2 g/mL (según concentración). Solubilidad en agua: Total. Acción antimicrobiana: Bactericida, virucida, fungicida. Biodegradabilidad: No aplicable (compuesto inorgánico), pero se descompone rápidamente en condiciones normales- Presentación del producto: Galón de 20 Litros.	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
95	47131604	Escoba cerda Blanda	La escoba es una herramienta manual de limpieza compuesta por un cabezal con cerdas y un mango largo. Se utiliza para barrer y recoger suciedad, polvo o residuos en pisos de interiores o exteriores. Puede fabricarse con distintos tipos de fibras y materiales según el uso previsto.	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
96	47131618	Trapero para piso	El trapero, también conocido como mopa o trapeador, es una herramienta manual de limpieza compuesta por un cabezal con tiras absorbentes (de hilo, tela o microfibra) y un mango largo. Se utiliza para limpiar y secar superficies de piso, especialmente en ambientes domésticos, comerciales e industriales.	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
97	14111705	Servilletas de papel	Las servilletas de papel son productos desechables elaborados con papel tissue (celulosa), diseñadas para la higiene personal o la limpieza ligera durante el consumo de alimentos. Pueden ser blancas o impresas, en una o más capas (hojas), y con distintos tamaños y presentaciones.PAQUETE X 300 UNIDADES PARTIDOS COLOR BLANCO	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
98	47131501	Paño de algodón	El paño de cocina en algodón es un accesorio textil utilizado en entornos domésticos, institucionales o industriales para secar utensilios, limpiar superficies, manipular recipientes calientes o cubrir alimentos. Está fabricado con tela de algodón 100%, lo que le confiere alta absorción, resistencia y facilidad de lavado. Es reutilizable, higiénico y apto para el uso en cocinas y áreas de preparación de alimentos.UNIDAD 30 CM X 30 CM	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica

99	14111705	Papel aluminio	El papel aluminio es una lámina delgada de aluminio puro, utilizada comúnmente para envolver, proteger y conservar alimentos. Es resistente al calor, al vapor, a la humedad y a la luz, lo que lo convierte en un material ideal para cocinar, hornear y almacenar productos alimenticios. La presentación de 100 metros es adecuada para uso institucional, comercial o doméstico intensivo.ROLLO X 100 METROS	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
100	48102100	Papel vinipel	El papel vinipel es una película plástica transparente y adherente, fabricada a base de PVC (cloruro de polivinilo) o materiales similares aptos para contacto con alimentos. Se utiliza para envolver, proteger y conservar productos alimenticios, manteniéndolos frescos y evitando su contaminación. La presentación de 300 metros es ideal para uso institucional, comercial o industrial.ROLLO X 100 METROS	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica
101	47131603	Esponja Acerada para loza	Las esponjas de limpieza son artículos fabricados con materiales sintéticos o naturales, diseñadas para remover suciedad, grasa o residuos en diversas superficies. Pueden estar destinadas para uso doméstico, o institucional.PAQUETE X 2 UNIDADES	1	PAC		X	El oferente no presenta oferta técnica
102	47131603	Esponjilla de alambre	La esponja de alambre es un estropajo metálico elaborado con hilos de acero inoxidable o acero galvanizado, diseñado para remover residuos incrustados, grasa difícil y carbonilla en utensilios metálicos, parrillas, hornos y estufas. Es un producto de alta abrasividad, de uso común en cocinas industriales, restaurantes y hogares. La presentación por 12 unidades facilita su uso en ambientes de alto consumo.PAQUETE X 12 UNIDADES	1	PAC		X	El oferente no presenta oferta técnica
103	47131502	TOALLAS DE PAPEL MULTIUSOS	Esta toalla tipo Multiusos para mano es una solución de alto rendimiento, diseñada con gran capacidad de absorción y resistencia, ideal para limpiar grasas, aceites y líquidos en talleres, cocinas industriales y áreas de trabajo, siendo más higiénico que los trapos convencionales. Controla el desperdicio gracias a su precorte, pues se utiliza solo lo necesario.Con tubo removible para que dispense hasta la última hoja. Características: Rollo de 100 m, 1 Hoja, Natural KIMBERLY, Precortado.PACA X 6 UNIDADES X ROLLO DE 100 METROS	1	UN		X	El oferente no presenta oferta técnica

DOCUMENTOS TECNICOS A VERIFICAR			
	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Se verificará que la oferta técnica presentada se encuentre debidamente firmada por el representante legal y que cumpla con todas las **especificaciones técnicas mínimas y adicionales** de los bienes y/o servicios establecidos en los documentos del proceso, señalados en los numerales **2.6** y **2.7**, en cuanto a ítems, calidades y cantidades, ajustándose a las necesidades de la Entidad. La propuesta deberá asegurar la idoneidad técnica y la calidad del servicio, en concordancia con las normas vigentes y las condiciones establecidas en los pliegos de condiciones o sus equivalentes.		X	El oferente no presenta oferta técnica

5. REQUISISTOS DE EXPERIENCIA

REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
El proponente deberá anexar certificaciones de experiencia en la ejecución de contratos relacionados con el objeto del contrato, contados retroactivamente a partir de la fecha de presentación de la oferta y cuya sumatoria sea igual o superior al presupuesto oficial del presente proceso de selección, así: **MIPYMES**: Máximo 5 Certificaciones **NO MIPYMES**: Máximo 2 Certificaciones El proponente deberá soportar la información concerniente a la experiencia mediante certificaciones de contratos expedidas por funcionario competente que acrediten ***experiencia en la fabricación, distribución o comercialización de bienes y/o servicios iguales o similares al objeto del presente proceso***, celebrados con entidades públicas o privadas, suscritos y ejecutados. Las certificaciones deberán contener como mínimo, la siguiente información: **11)** Nombre de la Entidad Contratante. **12)** Nombre del Contratista. **13)** Número de contrato. **14)** Objeto del contrato. **15)** Plazo de ejecución Fecha de inicio (día, mes y año). **16)** Fecha de terminación (día, mes y año). **17)** Valor del contrato. **18)** Cargo y firma de quien expide la certificación. **19)** Estado del contrato (ejecutado/liquidado/terminado anticipadamente). **20)** Indicar si tuvo adiciones o prórrogas.		X	El oferente no presenta documentos que den cuenta del cumplimiento de esta requisito
No. De contrato			
Objeto			
Contratante			
Contratista			
Valor final del contrato			
Fecha de inicio			
Fecha de terminación			

6. REQUISITOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

DOCUMENTOS TECNICOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST.		No cumple	No anexa certificación implementación SGSST

2Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del responsable del SG-SST.		No cumple	No anexa documentos responsable del SGSST
Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL. **NOTA 1:** Para las opciones 1 incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo a la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85%. Personas Independientes: Certificación Firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no está obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. **NOTA 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.		No cumple	No anexa autoevaluación de estándares mínimos
Para el Transporte de los Alimentos: Certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.		No cumple	No anexa certificación PESV

6. **REQUISITOS DE CARÁCTER AMBIENTAL**

DOCUMENTOS TECNICOS A VERIFICAR	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
El oferente debe presentar junto con su propuesta documento firmado por parte del Representante Legal de la Persona Jurídica o bien sea a nombre propio en caso de Persona Natural donde indique bajo la gravedad de juramento que no reporta sanciones ante autoridades ambientales. De igual manera deberá adjuntar el reporte de consulta ante el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES –RUIA, visible en el banner electrónico: https://vital.minambiente.gov.co/SILPA_UT_PRE/RUIA/ConsultarSancion.aspx?Ubic=ext		No cumple	No presenta junto con su propuesta un documento firmado por parte del Representante Legal de la Persona Jurídica o bien sea a nombre propio en caso de Persona Natural donde indica bajo la gravedad de juramento que no reporta sanciones ante autoridades ambientales. Asimismo, no adjunta el reporte del RUIIA.

7. **CONCLUSIÓN VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS DE CARÁCTER TÉCNICOS**

Luego de realizar el ejercicio anterior, llegamos a la siguiente conclusión:

El oferente **GUSTAVO ZAFRA, NO CUMPLE** con toda la documentación técnica requerida en el pliego de condiciones y en los estudios previos, por lo que la oferta es declarada **NO HÁBIL** técnicamente.

3. **Oferente 3. SUMINISTROS NACIONALES LA ROCA SAS**
   Fecha y hora de presentación: 27/04/2026 12:24 PM

7. **VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS TECNICOS HABILITANTES**

1.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE DE PRODUCTO O SERVICIO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	50403810	Ajo fresco	Ajo (Allium sativum L.) es una hortaliza cuyo bulbo, o denominada comúnmente como cabeza de ajos, conformada por un bulbillo (diente), se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada, semejante a las que cubren todo el bulbo. Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla.	1	KG	X		
2	50151513	Aceite Cocina Refinado de Girasol	Aceite extraído de las semillas de girasol (Helianthus annaus L.), el cual es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste en refinado, lavado, blanqueo, desodorización, filtración y envase. Presentación en Botella de litro	1	UN	X		
3	50401700	Aguacate común verde	Fruto (Persea americana) perteneciente a la familia de las lauráceas. Su fruto es una baya con una sola semilla, muy variable en tamaño, forma y características de su piel, pulpa y semilla. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1248.	1	KG	X		
4	50406700	Ahuyama fresca	Ahuyama (Cucurbita maxima L), se consumen como verdura, los frutos son por lo general, esferoidales, nunca claviformes, curvos o estrangulados y carecen de excrecencias cerosas; la superficie del fruto (cáscara) puede ser lisa o rugosa, de color externo generalmente verde o verde grisáceo y la pulpa es anaranjada. Fruto de tamaño variable, existen muchas variedades de ahuyama. El período vegetativo depende de la	1	KG	X		

			variedad y va de 5 a 6 meses. Es rico en betacaroteno y glucosa.					
5	50402702	Apio fresco	El apio (Apium graveolens) es una planta de la familia de la familia de las umbelíferas. Posee tallos estriados que forman una gruesa penca con hojas acuñadas. Toda la planta tiene un fuerte sabor acre, aunque el blanqueo de los tallos en el cultivo hace que pierdan estas cualidades, adquiriendo un sabor más dulce y el característico aroma que lo convierte en un buen ingrediente de ensaladas y sopas. contenido en agua 92%, sólo 17 calorías, fibra, proteínas.	1	KG	X		
6	50221303	Harina de maíz precocida	La harina de maíz precocida blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda. En presentacion de Bolsa por libra	1	UN	X		
7	50221101	Arroz blanco	Arroz elaborado, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona Denominado como arroz pulido. El arroz blanco se clasifica por tipos y por grados, de acuerdo con el porcentaje de defectos presentes. En presentación de Bolsa por libra	1	UN	X		
8	50405400	Arveja fresca	Comprende a las vainas con sus granos en estado verde procedentes de la especie Pisum sativum L. Pertenece a la familia de los guisantes. Existen varias variedades de arvejas: Corne de belier, Perfect frezeer, Utrillo ente otras. La arveja se clasifica en dos calidades de primera y segunda. En presentación de bolsa por Kilogramo	1	KG	X		

9	50121538	Atún enlatado en Agua	El atún en agua se describe un producto alimenticio precocido, empacado en conserva, consistente típicamente en lomos o hojuelas de atún (Thunnus albacares o similares), agua y sal. Es una fuente alta de proteínas. Características Principales: Ingredientes: Atún (lomo o hojuelas), agua de cobertura y sal. Composición Típica: 65% - 70% sólido de atún, 30% - 35% agua de cobertura y sal. Presentación: Lata de hojalata o aluminio, con abre fácil o tapa convencional, con pesos netos comunes de 160g. Características Sensoriales: Color característico (beige/rosado claro), textura firme, sabor natural y olor propio del pescado cocido. Presentación en Paquete Six Pack (6 unidades, cada unidad por 160 gramos).	1	PAC	X		
10	50161509	Azúcar refinada	El azúcar refinado es el producto cristalizado constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos a partir de la fundición de azúcares crudo o blanco, mediante los procedimientos industriales de purificación, decoloración y recristalización apropiados. Con presentación en Bolsa por libra	1	UN	X		
11	50301705	Banano	El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum, destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.Con presentación en Bolsa por libra	1	UN	X		
12	50171902	Canela en astilla	La canela en astilla es la corteza seca de árboles del género Cinnamomum (comúnmente C. zeylanicum o verum), caracterizada por su aroma cálido, sabor dulce y forma de tubo leñoso. Es un producto 100% natural, sin aditivos, ideal para infusiones, repostería y platos salados, rico en antioxidantes. Descripción Física: Corteza de árbol enrrollada y desecada (astilla/rama), de color café claro a marrón rojizo. Ingredientes: 100% Corteza de canela (canela pura). Características Organolépticas: Olor: Aromático, dulce, característico e intenso. Sabor: Dulce, leñoso, ligeramente picante. Conservación: Almacenar en lugar fresco, seco (temperatura 25-30°C) y ventilado, protegido de la luz directa. Vida Útil: Aproximadamente 12 a 24 meses en envase cerrado. En presentación de Bolsa por libra	1	UN	X		

13	50111513	Carne Molida de res	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Empacada al vacio por kilo.	1	KG	X		
14	50402209	Cebolla cabezona blanca	La cebolla cabezona blanca pertenece a la familia Liliaceae o Amarillydaceae variedad Yellow Granex y su nombre científico es Allium cepa. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado. La cebolla cabezona blanca se clasifica de acuerdo con sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Con presentación en Bolsa por Kilogramo	1	KG	X		
15	50402208	Cebolla junca	Cebolla larga nombre científico Allium fistulosum Linnaeus, morfológicamente está conformada por las raíces que se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 30 cm. Nombre común cebolla larga, cebolla junca, cebolla llorona o cebolla en rama. La cebolla larga se clasifica de acuerdo con sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Con presentación en Bolsa por Kilogramo	1	KG	X		
16	50404106	Cilantro fresco	El cilantro, culantro o xilantro coriandro (Coriandrum sativum) es una planta de la familia de las apiáceas. Es considerada como especia o hierva aromática, se puede emplear fresca o desecada. Con presentacion en Bolsa por libra	1	UN	X		

17	50111513	Costilla de res	La costilla de res es un corte versátil y sabroso, ideal para cocciones lentas, asados o caldos, caracterizado por un alto marmoleo, carne entre los huesos (costillas 6-13) y una capa de grasa que aporta jugosidad. Generalmente empacada al vacío para preservar frescura, ofrece proteínas de alta calidad, hierro y zinc. Pieza proveniente de la caja torácica (costillas 6ta a 13va) que incluye hueso, carne intercostal y una capa de grasa superficial. Características Organolépticas: Color: Rojo intenso a cereza, grasa blanca o crema. Textura: Firme pero tierna tras cocción prolongada. Sabor: Intenso, resultado de la grasa y el hueso. Empaque: Comúnmente empacado al vacío para prolongar vida útil. Empacada al vacio por kilo.	1	KG	X		
18	50111514	Tocino de cerdo	El tocino de cerdo es un producto cárnico obtenido del tejido adiposo subcutáneo del cerdo, comúnmente del costillar (panceta), que puede presentarse fresco, salado o ahumado. Se caracteriza por un color blanco/rosáceo, olor característico, textura firme y alto contenido energético (aprox. 517 kcal/100g, 44g+ grasas). Requiere refrigeración entre 0-4°C. Empacada al vacio por kilo.	1	KG	X		
19	50131701	Leche entera UTH	Leche pasteurizada mediante tratamiento con ultra alta temperatura. Empacada en Bolsa por litro	1	UN	X		
20	50161511	Panela pastilla	Principalmente contiene sacarosa, glucosa y fructosa. Además, presenta minerales como calcio, fósforo, hierro y potasio. Su color puede variar de amarillo a marrón oscuro, y su textura es sólida, con una dureza que depende de la relación entre azúcares reductores y no reductores. Empacada en bolsa por Kilo	1	KG	X		
21	50221301	Fécula de maíz	Fécula de maíz es el almidón de maíz sin modificar. Es un polvo fino, blanco, de sabor y olor característico, recomendado como agente espesante y de retención de humedad en diferentes productos industriales y alimenticios. Empacada en bolsa por libra	1	UN	X		

22	50405702	Papa pastusa	La papa (Solanum Tuberosum), Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), El tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado. El tamaño de la papa debe ser en un rango de 65-90 mm de diámetro en la sección ecuatorial de la papa. Las papas deberán tener características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia (sin tierra y material biológico), seca, sin humedad exterior y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos, insectos, moluscos y bacterias, exentos de daños mecánicos y daños fisiológicos. El producto se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días contados a partir de la fecha de entrega. Presentación bulto por 50 Kilos. El producto puede ser empacado costales de fibras naturales o fibra de poliolefina que permita realizar muestreo, y debe ser resistente al peso de 50 Kilos.	1	UN	X		
23	50131612	Huevos Tipo AA	Los huevos tipo AA son de alta calidad, caracterizados por un peso individual entre 60 y 69.9 gramos, cáscara limpia, sana e inalterada, clara firme y yema esférica de color intenso. Con presentacion en cubetas de 30 unidades y cumplen con normativas de frescura. Dentro de los parámetros de calidad se referencia tener en cuenta los más relevantes: Clasificación por Peso: 60 - 69.9 gramos por unidad. Calidad de Cáscara: Limpia, sin grietas, resistente y de color uniforme. Deben cumplir con los estándares de calidad para huevo comercial de mesa y normativas técnicas locales (como la NTC 1240).	1	UN	X		
24	50406507	Tomate Chonto Larga Vida	Tomate Solanum lycopersicum. Las variedades de "larga vida" (o larga vida útil), Su color rojo intenso y su forma regular, junto a una piel suave lo hacen fácilmente reconocible. En boca llama la atención su textura carnosa y un sabor que recuerda al tomate de toda la vida, el más tradicional. Los híbridos más comunes tipo Chonto, y Libertador. Presentan genes que retrasan la maduración, manteniendo la firmeza del fruto por más tiempo tras la cosecha. Empacado en bolsa por kilo	1	KG	X		

25	50111513	Carne de res pulpa	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea. Empacada al vacio por kilo	1	KG	X		
26	50171902	Pimienta negra en polvo	La pimienta negra (Piper nigrum) es una especia fundamental, fruto seco de una enredadera originaria de la India, considerada la "reina de las especias" y la más comercializada a nivel mundial. Contiene piperina, que le da su sabor picante, aroma intenso y propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y digestivas. Se usa en granos o molida para sazonar carnes, caldos, salsas y diversos platos, siendo un condimento básico en la cocina. Empacada en Bolsa por libra	1	UN	X		
27	50171902	Achiote color rojo en polvo	El achiote rojo es la especia natural extraída de las semillas maduras de la planta Bixa orellana, conocida por su vibrante color rojo-anaranjado y usada principalmente como colorante y condimento. Se utiliza como condimento o adobo para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Empacada en Bolsa por libra	1	UN	X		
28	50181906	Pan tajado	El pan tajado es un producto de panadería horneado, de textura blanda, suave y forma rectangular (tipo molde), elaborado principalmente con harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal y levadura. Se caracteriza por un color dorado uniforme, miga suave, aroma característico y empaque en bolsa de polietileno. Características Organolépticas: Color: Dorado/marrón claro en la corteza, blanco/crema en la miga. Olor/Sabor: Característico a pan horneado, sin sabores u olores extraños. Textura: Miga suave, elástica y corteza fina. Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz directa. Vida Útil: Generalmente entre 15 y 25 días en condiciones normales. debidamente empacado y rotulado, el empaque debe ser adecuado para proteger el producto y mantener su frescura, rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante, su Presentación Neta de 450 gramos. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el	1	UN	X		

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

32	50171551	Sal	Se caracteriza por ser un sólido cristalino, blanco o ligeramente amarillento, inodoro y soluble en agua. Su tamaño de grano es mayor que el de la sal fina, y puede ser utilizada en diversas aplicaciones, desde la cocina hasta la industria. Principalmente cloruro de sodio (NaCl), pero puede contener pequeñas cantidades de otros minerales como magnesio, calcio, yodo y sulfatos. En presentacion de Bolsa por kilogramo	1	UN	X		
33	50112009	Salchichas para perro	La salchicha tipo perro (hot dog) es un embutido precocido de pasta fina y emulsificada, elaborada con mezcla de carne de cerdo, res y/o pollo. Se caracteriza por su textura suave, sabor ahumado, color rosado intenso y forma cilíndrica. Generalmente, requiere refrigeración (0°C - 4°C) y tiene una vida útil de aprox. 30 días. Descripción del Producto: Embutido escaldado y ahumado de pasta fina, diseñado para perros calientes. Ingredientes Comunes: Carne de cerdo, carne de pollo separada mecánicamente, agua, almidón de yuca/papa, proteína de soya, sal, tocino, especias, nitrito de sodio (fijador de color), antioxidantes y ahumado natural. Características Organolépticas: Textura: Fina, firme y homogénea. Color: Rosado o marrón claro uniforme. Sabor: Característico, con notas de humo y especias. Alérgenos: Puede contener soya y derivados de cereales con gluten. Conservación y Vida Útil: Mantener refrigerado entre 0°C y 4°C. El producto sellado al vacío suele durar 30 días, aunque puede variar según el fabricante. Requisitos Sanitarios y Calidad Debe cumplir con la normatividad de inocuidad (ausencia de Salmonella y Listeria). Empaque no adhesivo con información nutricional clara. Registro sanitario vigente.EN PRESENTACION DE PAQUETE 10 UNIDADES X540 GRAMOS	1	PAC	X		
34	50131801	Queso campesino	Es un queso fresco Es un producto fresco, no ácido, sin maduración, obtenido por la coagulación de la leche y debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Sabor, color, olor, característicos del producto, con textura propia del tipo. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro. UNIDAD BLOQUE X 2000 GRAMOS	1	UN	X		

35	50181901	Pan perro	Pan de tamaño individual, tradicionalmente de 8–12 cm de diámetro. Puede estar cubierto con ajonjolí (sésamo) o ser liso.Se elabora con harina de trigo, levadura, agua, sal, azúcar y grasa vegetal o mantequilla. Ideal para armar perros calientes. Producto fermentado, horneado y empacado.Puede incluir aditivos como mejoradores, conservadores y emulsionantes para mayor durabilidad. Propiedades como la textura, el color, la dureza y la elasticidad, así como a características químicas como la composición de carbohidratos, proteínas, grasas y humedad. El rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega.PAQUETE 12 UNIDADES X 800 GRAMOS.	1	PAC	X		
36	50181901	Pan para Hamburguesa	Pan redondo de tamaño individual, tradicionalmente de 8–12 cm de diámetro. Puede estar cubierto con ajonjolí (sésamo) o ser liso. Se elabora con harina de trigo, levadura, agua, sal, azúcar y grasa vegetal o mantequilla. Ideal para armar hamburguesas de carne, pollo, pescado o vegetales. Producto fermentado, horneado y empacado.Puede incluir aditivos como mejoradores, conservadores y emulsionantes para mayor durabilidad. Propiedades como la textura, el color, la dureza y la elasticidad, así como a características químicas como la composición de carbohidratos, proteínas, grasas y humedad. El rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega. PAQUETE 12 UNIDADES X 800 GRAMOS.	1	PAC	X		
37	50111513	Carne Bovino vicera callo de Res	El callo de víscera bovino, conocido comúnmente como mondongo, panza o menudo, es el revestimiento comestible del estómago de la vaca. Se considera una víscera blanca, rica en proteínas de alto valor, colágeno, hierro, zinc y vitamina B12. Requiere una cocción prolongada para ablandarse y es clave en platos tradicionales como sopas y guisos. Empacado al vacio por Kilo	1	KG	X		

38	50171831	Salsa de tomate	La salsa de tomate deberá presentar las siguientes características organolépticas: - Aspecto: Consistencia blanda y uniforme. - Olor: propio del tomate y libre de olores extraños. - Sabor: agridulce y libre de sabores extraños. - Color: rojo uniforme, no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. GALON X 3800 GRAMOS	1	UN	X		
39	50405706	Papa criolla	La papa criolla (Solanum phureja) es un tubérculo andino de piel y pulpa amarilla, caracterizado por su textura harinosa, sabor intenso y rápida cocción. con alto contenido de carbohidratos, potasio y vitaminas A y C. Es un producto perecedero con vida útil corta a temperatura ambiente. Características Físicas: Forma redonda u oblonga, tamaño pequeño a mediano, piel delgada y lisa, pulpa amarilla intensa. Peso Promedio: 20 - 25 gramos por unidad. Diámetro Promedio: 25 mm – 35 mm. Sabor y Textura: Harinosa, suave y de cocción rápida. Empacada en bolsa por Kilo	1	UN	X		
40	50307025	Plátano maduro	El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum, destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.	1	KG	X		
41	50221301	Harina de trigo	Harina de trigo producto elaborado con granos de trigo común Triticum aestivum L, o trigo ramificado Triticum compactum host,o combinaciones de ellos por medio de procedimientos de trituración o molienda en los que se separa parte del salvado o germen y el resto se muele hasta darle un grado determinado de finura. Empacada en arroba por 25 libras	1	UN	X		
42	50131701	Mantequilla de origen animal	Mantequilla es el producto graso higienizado, obtenido a partir de la crema de leche fresca, adicionado o no de cultivos lácticos específicos y sometidos a proceso de batido. Unidad por Libra	1	UN	X		

43	50181709	Polvo de Hornear	El polvo de hornear (baking powder) es un agente leudante químico compuesto por bicarbonato de sodio, un ácido (como crémor tártaro) y almidón, diseñado para esponjar y dar volumen a masas de repostería. Se activa con humedad y calor, ideal para bizcochos, muffins y galletas, sin necesidad de tiempos de fermentación. UNIDAD X LIBRA	1	UN	X		
44	50181709	Levadura instantánea seca	La levadura seca instantánea es un agente leudante de acción rápida y alta concentración, diseñado para añadirse directamente a la harina sin necesidad de hidratación previa. Es ideal para panadería y repostería por su consistencia, rapidez y facilidad de uso, requiriendo un 25% menos de cantidad que la levadura fresca. Es resistente y no requiere refrigeración hasta abrir el empaque. Ofrece un levado rápido, buen aroma y es ideal para masas de pizza y panes.UNIDAD X LIBRA	1	UN	X		
45	50181901	Pan rollo	El pan rollo (o cascarita) es un producto de panadería tradicional, caracterizado por ser un pan semiojaldrado, de masa laminada con grasa, forma oblonga y enrollada. Posee una textura crujiente por fuera y suave por dentro, elaborado con harina de trigo fortificada con miga uniforme color crema, aroma característico y un sabor ligeramente dulce. De Vida útil Aproximadamente entre 6-7 días en condiciones frescas y secas, o hasta 20 días según fichas técnicas de almacenamiento debidamente empacado y rotulado, el empaque debe ser adecuado para proteger el producto y mantener su frescura, rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante, verificando el origen del producto, su fecha de caducidad, las condiciones de almacenamiento y transporte, así como la correcta información nutricional y de etiquetado. Cada unidad de producto, con peso promedio de 60 gramos por unidad. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega. El producto debe de tener larga fecha de vencimiento.	1	UN	X		

46	50111515	Pechuga de pollo deshuesada	La pechuga de pollo cruda es un corte magro del músculo pectoral, caracterizado por un color rosado pálido, textura firme y flexible, y aroma neutro. Es un alimento de alto valor proteico, bajo en grasas, que requiere refrigeración y manejo higiénico para evitar patógenos como Salmonella. De Color y Olor: Tono rosado claro uniforme. La grasa blanca o amarillenta indica frescura. El olor debe ser neutro, no ácido ni desagradable. De Textura: Firme al tacto y elástica. Una superficie viscosa, pegajosa o demasiado blanda indica deterioro. Producto altamente perecedero. Se debe almacenar refrigerado y consumir en pocos días, o congelado para un almacenamiento a largo plazo. comúnmente comercializado deshuesado y sin piel (suprema), libre de hueso (esternón y costillas), limpio y libre de coágulos o plumas. Empacada al vacio por kilogramos	1	KG	X		
47	50305105	Papaya verde pintona	Papaya fruto proveniente de cualquier variedad de la especie Cariaca papaya S. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
48	50305002	Naranja común	La naranja común (Citrus sinensis) es una fruta cítrica de forma redonda u ovalada, de tamaño mediano, con una piel gruesa de color naranja brillante. Su pulpa jugosa se divide en gajos y presenta un sabor dulce con notas ligeramente ácidas, característico de los cítricos. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
49	50302004	Mora	La mora es un fruto de arbusto perteneciente al género Rubus. Se consume directamente o como insumo en jugos, postres, mermeladas, salsas y repostería. Alta en vitamina C, antioxidantes, fibra y compuestos fenólicos. Producto altamente perecedero, requiere manejo cuidadoso y refrigeración. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
50	50307045	Guayaba pera	Fruta tropical originaria de América, ampliamente cultivada en climas cálidos. Rica en vitamina C, fibra, antioxidantes y minerales como potasio. Usada para consumo directo o en elaboración de jugos, jaleas, mermeladas, dulces, salsas y postres. Variedades comunes: guayaba blanca, guayaba rosada, guayaba pera. Producto altamente perecedero, requiere refrigeración tras cosecha. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		

51	50317035	Guanábana	La guanábana (Annona muricata) es una fruta tropical grande (hasta 3-4 kg y 40 cm), de forma ovoidal con cáscara verde espinosa y pulpa blanca, jugosa, ácida-dulce, con semillas negras. Es rica en agua (82.8%), vitamina C, potasio y fibra. De forma ovoide, cáscara delgada verde oscura brillante con espinas suaves, pulpa blanca, fibrosa y muy aromática.Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
52	50101513	Lulo	Fruta tropical andina, muy popular por su sabor exótico y refrescante.Usada principalmente en jugos, sorbetes, mermeladas y postres. Rica en vitamina C, hierro, fósforo y compuestos antioxidantes.Producto muy perecedero, requiere manejo postcosecha cuidadoso.Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
53	50304524	Mango Tommy	Mangifera indica, comúnmente mango o melocotón de los trópicos, es una especie arbórea perteneciente a la familia de las anacardiáceas. El mango es una fruta de la Zona Intertropical de pulpa carnosa y dulce. Destaca entre sus principales características su buen sabor.Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
54	50101513	Piña Fresca	Piña fruto proveniente de cualquier variedad cayena lisa, (Ananas comosus L. Meer), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para el procesamiento. La piña contiene un 85% de agua, Hidratos de Carbono y Fibra. Puede servirse como fruta al natural o en variedad de jugos y conservas. Es rico en sacarosa, fructosa, glucosa, vitaminas y mineral. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
55	50301526	Manzana Roja	La manzana es de la familia de las Rosáceas, de las que hay cerca de 2.500 variedades conocidas y del género (Malus Pumila Mill) La manzana se clasifica en categoría Extra, I y II.Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
56	50304402	Mandarina verde	La mandarina (Citrus nobilis Loureiro) tiene maduración poscosecha, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad. La mandarina se clasifica en categoría Extra, I y II.Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
57	50304205	Limón Tahití	Fruto proveniente de la especie (Citrus × limón), cuyos frutos son pequeños, verdes o amarillos, de pulpa ácida y fuertemente aromática, destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos establecerán su	1	KG	X		

			clasificación como categoría extra, I y II.Al granel por Kilogramo					
58	50306701	Fresa fresca	Fresa de la variedad Chandler Fragaria vasca, freseras, es un género con varias especies de plantas rastreras. Su nombre deriva de la fragancia que posee (fraga, en latín). Son cultivadas por su fruto comestible llamado fresa o frutilla. Es considerado fruta no climatérica, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
59	50407018	Garbanzo seco	El garbanzo son leguminosas, sus granos provenientes de la especie Cicer arietinum L., comprende los granos de garbanzo enteros y sanos de tamaño y forma rugosidad y color que difiere notoriamente de la variedad que se considere. El garbanzo se clasifica por su tamaño en dos tipos: garbanzo grande y garbanzo pequeño.Bolsa por kilogramo	1	KG	X		
60	50171831	Pasta de tomate	Producto higienizado elaborado a partir de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros enteros troceados o triturados o de pulpa, pasta o concentrado de tomate adicionado de sal edulcorantes vinagre condimentos especies, con o sin la adición de aditivos permitidos.Bolsa por kilogramo	1	KG	X		
61	50421806	Frijol Caraota negro	El frijol negro seco (Phaseolus vulgaris) es una legumbre versátil y nutritiva, base en la cocina latinoamericana, rica en proteínas, fibra, hierro y potasio. Bolsa por libra	1	UN	X		
62	50421812	Frijol Zaragoza	El frijol Zaragoza en Colombia (*Phaseolus spp.*) es una variedad tradicional de alto consumo, reconocido por su grano de color rojo púrpura, forma aplanada y tamaño mediano-grande. Se comercializa seco, seleccionado y libre de olores extraños, cumpliendo con la NTC 871. Es ideal para sopas, caldos y guisos, con granos que conservan su integridad tras la cocción. Bolsa por libra	1	UN	X		
63	50171800	Salsa de soya	Salsa tradicional asiática elaborada a partir de soya (soja), trigo, agua y sal. Se obtiene por fermentación natural (más tradicional) o por hidrólisis química (proceso industrial rápido). Se usa para marinar, sazonar, cocinar, o como aderezo.Muy popular en la cocina china, japonesa, coreana, tailandesa y global. Fuente de umami, con alto contenido en sodio.Galón X 4000 gramos	1	UN	X		

64	50171800	Salsa bbq	La salsa BBQ (barbecue) es una salsa espesa y de sabor dulce, ahumado y ligeramente ácido, elaborada a base de puré de tomate, azúcar, vinagre, especias y saborizantes naturales. Se utiliza como acompañamiento o marinado para carnes, pollo, costillas y otras preparaciones a la parrilla o al horno. La presentación por 3000 gramos está orientada al consumo institucional, gastronómico o para servicio de alimentos.Galón X 3000 gramos	1	UN	X		
65	50111515	Pierna pernil de pollo blanca	Carne de pollo, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente pollo. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. En su entrega, debe presentar como parámetros técnicos. Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de refrigeración que permitan la conservación de esta. Deberá ser empacada en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Empacado al vacio por Kilogramo	1	KG	X		
66	50192902	Espagueti	Pasta seca, larga y cilíndrica, elaborada principalmente con sémola de trigo duro fortificada (hierro, niacina, tiamina, riboflavina, ácido fólico) y agua. Cumple con la NTC 1055 (Norma Técnica Colombiana), presenta un color amarillo característico, sabor neutro y textura firme tras la cocción. Ingredientes: Sémola de trigo seleccionado fortificada y agua (puede contener huevo). Características físicas: Longitud de 25-30 cm, sección circular, humedad inferior al 14%. Presentacion de Bolsa por Kilogramo	1	KG	X		
67	50307025	Plátano verde	El plátano verde es la fruta inmadura del plátano macho (Musa paradisiaca), reconocida por su textura firme, sabor neutro a ligeramente amargo, y su alto contenido en almidón. A diferencia del plátano maduro, no se consume crudo, sino que se cocina, fríe, hornea o hierve, siendo un alimento básico en muchas cocinas de América Latina, el Caribe, África y Asia. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		

68	50401801	Frijol verde	El frijol verde es la vaina inmadura de la planta del frijol (Phaseolus vulgaris). es muy apreciado por su sabor suave, en Colombia es un cultivo de ciclo corto (75-80 días) de alto consumo, con variedades como Cargamanto (rojo/blanco), Calima y Radical. textura tierna y su valor nutritivo. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
69	50407201	Arracacha fresca	Arracacha o apio criollo es una raíz tuberosa procedente de la especia Arracacia xanthorrhiza Bancroft, hortaliza de la familia de la apiceae. La arracacha se cultiva principalmente por su raíz reservante que es de sabor agradable y de fácil digestibilidad, su parte comestible es la raíz que asemeja a una zanahoria engrosada, ésta puede ser de color blanco, amarillo o morado según la variedad, posee un almidón muy fino, con alto contenido de calcio y vitamina A (variedad amarilla), y niveles adecuados de niacina, ácido ascórbico y fósforo. Su principal inconveniente es su corta vida de almacenamiento y su vulnerabilidad para sufrir daños durante el transporte. La arracacha se clasificará como calidad primera y segunda. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
70	50403242	Mazorca tierna	La mazorca tierna (chócolo) en Colombia, especialmente variedades como Corpoica V-115, se caracteriza por su grano amarillo crema, sabor dulce, alto contenido de fibra y vitamina C. Se cosecha en estado lechoso, con mazorcas de 16-18 cm. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
71	50424503	Lenteja seca	La lenteja (Lens culinaris) es una leguminosa comestible de pequeño tamaño, forma lenticular y superficie lisa. Es una de las legumbres más antiguas cultivadas por el ser humano, ampliamente valorada por su alto contenido proteico, fibra, hierro y facilidad de cocción. Se presenta generalmente seca, aunque también se puede encontrar en forma cocida o precocida. En presentacion por Bolsa de libra	1	UN	X		
72	50425400	Arveja seca	La arveja seca (*Pisum sativum*) es una leguminosa que se consume principalmente en su forma seca. Tiene un tamaño pequeño y forma redonda o ligeramente ovalada. Es apreciada por su alto contenido en proteínas, fibra, vitaminas y minerales, además de ser una excelente fuente de energía y un alimento básico en muchas culturas. En presentacion por Bolsa de libra	1	UN	X		

73	50131701	Crema de leche	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo. Según su contenido en grasa láctea la crema de leche se clasificará en: rica en grasa, entera y semientera. La crema de leche proviene de la leche de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. La crema de leche fresca podrá estar elaborado a partir de leche cruda y ser sometida a proceso de ultrapasteuruzación (UHT) o esterilización. En presentacion de Bolsa por litro	1	UN	X		
74	50111513	Carne Lomo Ancho	La carne de chatas se refiere a los cortes provenientes de la parte delantera del animal, específicamente de la región delantera del lomo y pecho de la res. Esta carne es conocida por su sabor intenso y su textura firme, aunque suele tener mayor contenido de tejido conectivo y grasa que otras partes más nobles, lo que la hace ideal para preparaciones que requieren cocciones largas como guisos, estofados y caldos. Estos cortes incluyen piezas como el brazuelo, chambarete, espaldilla y pecho. Debido a su estructura muscular, la carne de chatas suele ser más dura que la de cortes de lomo o solomillo, pero su sabor es muy apreciado en la cocina tradicional. Empacada al vacio por Kilo	1	KG	X		
75	50402205	Cebolla morada fresca	Pertenece a la familia Liliaceae variedad y su nombre científico es Allium cepa. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado. La cebolla cabezona roja se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		

76	50111519	Chorizo de cerdo tipo antioqueño	Incluyen un rango de pH entre 4.2 y 5.1, una actividad de agua (aw) entre 0.94 y 0.98, humedad del 45.1% al 56.4%, y porcentajes de proteína, grasa y cenizas en el extracto seco que varían del 31.6% al 40.3%, 48.2% al 56.9% y 3.85% al 5.1%, respectivamente. El chorizo contiene un porcentaje significativo de proteína, lo que le da valor nutricional. Embutido cárnico surtido en diferentes sabores y presentaciones conforme a necesidad de preparación de recetas. Empacado al vacío x 450 gramos. Con máximo 20% de grasa. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
77	50111514	Lomo de cerdo	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Empacada al vacio por Kilo	1	KG	X		
78	50402304	Repollo blanco	Repollo blanco: Rico en agua, carbohidratos, proteínas y fibra. También es una buena fuente de vitaminas como la C y A, y minerales como el potasio, calcio y selenio. Su contenido de agua es alto, alrededor del 80%, lo que lo hace refrescante y fácil de digerir. El repollo tiene un sabor fuerte y ligeramente dulce. Su color es verde pálido a blanco.Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
79	50405631	Pimentón	Pimentón (Capsicum annuum) de variedades cultivares fruto del pimiento para ser consumido fresco, su color puede variar dependiendo de la variedad desde verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Sus variedades pueden ser dulces, agridulces y picantes).Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
80	50171553	Paprika	Paprika o pimentón (Capsicum annuum) fruto del pimiento rojo desecado y reducido a polvo. Su color puede variar del rojo naranja al rojo sangre. Se utiliza como condimento o adobo para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Ampliamente empleado en la elaboración de derivados cárnicos. Empacado en Bolsa por Kilogramo	1	KG	X		

81	50161511	Chocolate pastilla	El chocolate en pastilla es un producto sólido elaborado a base de pasta de cacao, azúcar y, en algunos casos, leche en polvo, manteca de cacao y otros ingredientes aromáticos. Se presenta en forma de tabletas gruesas o discos compactos, diseñados principalmente para su disolución en líquidos calientes como agua o leche, siendo tradicionalmente utilizado en bebidas calientes, repostería y cocina. Empacado en Bolsa por Libra	1	UN	X		
82	50201706	Café molido	El café molido es el producto obtenido a partir de granos de café tostados y posteriormente triturados hasta alcanzar un tamaño de partícula adecuado para su método de preparación (filtro, prensa francesa, espresso, etc.). Es uno de los formatos más consumidos a nivel mundial, ya que permite una preparación rápida y conserva buena parte de los aromas y sabores del grano. Empacado en Bolsa por Libra	1	UN	X		
83	50412503	Zanahoria	La zanahoria es una hortaliza de raíz comestible, de color anaranjado intenso (aunque puede haber variedades moradas, rojas o amarillas), textura crujiente, sabor dulce y aroma suave. Se consume cruda o cocida y es rica en vitamina A, fibras y antioxidantes. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
84	50121537	Pescado Mojarra roja	La mojarra roja (Oreochromis spp.) en Colombia es un pez de cultivo de carne blanca y firme, con alto valor proteico y bajo en grasas, ideal para comercialización fresca o eviscerada. Nombre Técnico: Oreochromis sp. (Tilapia roja). Descripción Física: Pez de forma ovalada, plana, color rojo característico, ojos brillantes y agallas rojo claro. Calidad de Carne: Carne blanca, firme, textura suave y sabor tenue. Peso Comercial: Generalmente comercializada en peso entre los 250 a 350 gramos, eviscerada y sin presencia de escamas, bajo condiciones de congelación y empacada al vacío en cantidad por kilo de producto.	1	KG	X		
85	50192602	Papa a la francesa precocida	La papa a la francesa precocida es un producto elaborado a partir de papa fresca seleccionada, pelada, cortada en bastones, blanqueada y parcialmente frita, luego congelada para su conservación. Está lista para freír o llevar al horno, manteniendo una textura crujiente por fuera y suave por dentro. Su presentación Por 2 kilos está orientada al consumo institucional, doméstico o gastronómico.	1	UN	X		

86	50192902	Pasta Macarrón	La pasta tipo macarrón es un alimento seco, cilíndrico y hueco, elaborado principalmente con sémola de trigo duro y agua, caracterizado por su alto contenido en carbohidratos complejos y proteínas. En presentacion de Bolsa por Libra	1	UN	X		
87	50192902	Pasta tipo fideos	La Pasta tipo fideos (pastas alimenticias secas) elaborados con sémola/harina de trigo duro, agua y fortificantes. Son una fuente rica en carbohidratos, baja en grasa, que aporta energía y micronutrientes (hierro, vitaminas del grupo B), con un tiempo de cocción variable según el grosor.En presentacion de Bolsa por Libra	1	UN	X		
88	50192902	Pasta tipo lasaña	La pasta para lasaña es un producto alimenticio seco en forma de láminas rectangulares, elaborado principalmente con sémola de trigo duro y agua, diseñado para prepararse al horno. Suele ser precocida (lista para horno) o tradicional, con textura firme, color crema y características orgánicas de trigo. En presentacion de Paquete por Libra	1	UN	X		
89	50404614	Lechuga verde	La lechuga (Lactuca sativa) es una planta anual, propia de las regiones semi- templadas, que se cultiva con fines alimentarios. Entre las variedades de lechuga se destacan: Romana, francesa, Batavia, Lechuga de hoja de roble. La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como las vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos. Al granel por Libra	1	UN	X		
90	50202310	Botellón de agua purificada	El botellón de agua potable con capacidad volumétrica de 20 litros (equivalente a 5 galones). La capacidad puede variar según la marca y el tipo de botellón, pero 20 litros es la medida más estándar en envase reutilizable o descartable que contiene agua tratada, purificada o mineral, destinada para consumo humano. Botellón de policarbonato, PET o polietileno HDPE (grado alimenticio).Capacidad: 18.5 a 20 litros (estándar).Tipo: Retornable (reutilizable) o descartable. Cierre: Sello hermético de seguridad, tapa inviolable.Condiciones de almacenamiento: Lugar fresco, seco, protegido del sol y de productos químicos.Manipulación: No debe rodarse ni exponerse a contaminantes.	1	UN	X		

91	52151907	Moldes para lasaña	Los moldes de aluminio desechables con capacidad de 8 oz (aprox. 230-250 ml/gr), como las cacerolas REF: 021, son ideales para porciones individuales de lasaña. Estos recipientes pequeños son perfectos para porciones personales o "junior", ofreciendo una opción práctica para hornear, servir y transportar. Tienen medidas aproximadas de 14 x 11.5 cm con tapas transparentes. PAQUETE 8 ONZAS CON TAPA X 20 UNIDADES	1	PAC	X		
92	53131608	Jabón líquido para loza	Jabón líquido para loza, producto de higiene diseñado para limpiar utensilios o superficies. Su fórmula contiene agentes limpiadores (surfactantes), humectantes y fragancias. Antibacterial, neutro, multiusos. Presentación del producto: Bidones de 20 Litros o más (para uso institucional). Apariencia: Líquido transparente o opaco, viscoso.Color: Variable (incoloro, azul, verde, etc.), uniforme.Aroma: Agradable y característico (cítrico, floral, neutro, etc.). pH (a 25°C):/ 7.0 – 9.0 (multiusos). Viscosidad: 1,000 a 5,000 cP (según uso y tipo de dispensador). Tensoactivos aniónicos o no iónicos: ≥ 10% (según fórmula). Preservantes: Autorizados para garantizar estabilidad microbiana. En presentacion de Galón por 20 LITROS	1	UN	X		
93	47131821	Jabón líquido desengrasante	El jabón desengrasante es un limpiador líquido de uso industrial o doméstico formulado especialmente para remover grasa, aceite, carbón, residuos orgánicos y suciedad adherida en utensilios, maquinaria, cocinas, pisos o superficies metálicas. Puede ser alcalino o neutro, dependiendo de su uso. Aspecto: Líquido viscoso, transparente u opaco. Color: Verde, azul, ámbar u otro, según formulación.Aroma: Cítrico, pino, neutro o característico.pH: 9.0 – 12.5 (dependiendo de concentración). Tensoactivos aniónicos o no iónicos: ≥ 10%. Solubilidad: 100% en agua. Acción desengrasante: Alta eficacia sobre grasa animal y mineral. Biodegradabilidad: ≥ 90%. Poder espumante: Bajo a medio (según formulación). No inflamable, no tóxico en condiciones normales de uso. Presentación del producto: En presentacion de Galon de 20 Litros (uso industrial).	1	UN	X		

94	47131803	Hipoclorito de sodio (cloro)	El hipoclorito de sodio (NaOCl) es un compuesto químico en solución acuosa, utilizado como desinfectante, blanqueador y sanitizante. Es eficaz contra bacterias, virus, hongos y otros microorganismos, y se emplea en limpieza de superficies, desinfección de agua, alimentos y lavandería. Concentración de NaOCl: Uso doméstico: 3% – 6%. Color: Amarillo pálido a verdoso. Olor: Cloro característico. Densidad: 1.08 – 1.2 g/mL (según concentración). Solubilidad en agua: Total. Acción antimicrobiana: Bactericida, virucida, fungicida. Biodegradabilidad: No aplicable (compuesto inorgánico), pero se descompone rápidamente en condiciones normales- Presentación del producto: Galón de 20 Litros.	1	UN	X		
95	47131604	Escoba cerda Blanda	La escoba es una herramienta manual de limpieza compuesta por un cabezal con cerdas y un mango largo. Se utiliza para barrer y recoger suciedad, polvo o residuos en pisos de interiores o exteriores. Puede fabricarse con distintos tipos de fibras y materiales según el uso previsto.	1	UN	X		
96	47131618	Trapero para piso	El trapero, también conocido como mopa o trapeador, es una herramienta manual de limpieza compuesta por un cabezal con tiras absorbentes (de hilo, tela o microfibra) y un mango largo. Se utiliza para limpiar y secar superficies de piso, especialmente en ambientes domésticos, comerciales e industriales.	1	UN	X		
97	14111705	Servilletas de papel	Las servilletas de papel son productos desechables elaborados con papel tissue (celulosa), diseñadas para la higiene personal o la limpieza ligera durante el consumo de alimentos. Pueden ser blancas o impresas, en una o más capas (hojas), y con distintos tamaños y presentaciones.PAQUETE X 300 UNIDADES PARTIDOS COLOR BLANCO	1	UN	X		
98	47131501	Paño de algodón	El paño de cocina en algodón es un accesorio textil utilizado en entornos domésticos, institucionales o industriales para secar utensilios, limpiar superficies, manipular recipientes calientes o cubrir alimentos. Está fabricado con tela de algodón 100%, lo que le confiere alta absorción, resistencia y facilidad de lavado. Es reutilizable, higiénico y apto para el uso en cocinas y áreas de preparación de alimentos.UNIDAD 30 CM X 30 CM	1	UN	X		

99	14111705	Papel aluminio	El papel aluminio es una lámina delgada de aluminio puro, utilizada comúnmente para envolver, proteger y conservar alimentos. Es resistente al calor, al vapor, a la humedad y a la luz, lo que lo convierte en un material ideal para cocinar, hornear y almacenar productos alimenticios. La presentación de 100 metros es adecuada para uso institucional, comercial o doméstico intensivo.ROLLO X 100 METROS	1	UN	X		
100	48102100	Papel vinipel	El papel vinipel es una película plástica transparente y adherente, fabricada a base de PVC (cloruro de polivinilo) o materiales similares aptos para contacto con alimentos. Se utiliza para envolver, proteger y conservar productos alimenticios, manteniéndolos frescos y evitando su contaminación. La presentación de 300 metros es ideal para uso institucional, comercial o industrial.ROLLO X 100 METROS	1	UN	X		
101	47131603	Esponja Acerada para loza	Las esponjas de limpieza son artículos fabricados con materiales sintéticos o naturales, diseñadas para remover suciedad, grasa o residuos en diversas superficies. Pueden estar destinadas para uso doméstico, o institucional.PAQUETE X 2 UNIDADES	1	PAC	X		
102	47131603	Esponjilla de alambre	La esponja de alambre es un estropajo metálico elaborado con hilos de acero inoxidable o acero galvanizado, diseñado para remover residuos incrustados, grasa difícil y carbonilla en utensilios metálicos, parrillas, hornos y estufas. Es un producto de alta abrasividad, de uso común en cocinas industriales, restaurantes y hogares. La presentación por 12 unidades facilita su uso en ambientes de alto consumo.PAQUETE X 12 UNIDADES	1	PAC	X		
103	47131502	TOALLAS DE PAPEL MULTIUSOS	Esta toalla tipo Multiusos para mano es una solución de alto rendimiento, diseñada con gran capacidad de absorción y resistencia, ideal para limpiar grasas, aceites y líquidos en talleres, cocinas industriales y áreas de trabajo, siendo más higiénico que los trapos convencionales. Controla el desperdicio gracias a su precorte, pues se utiliza solo lo necesario.Con tubo removible para que dispense hasta la última hoja. Características: Rollo de 100 m, 1 Hoja, Natural KIMBERLY, Precortado.PACA X 6 UNIDADES X ROLLO DE 100 METROS	1	UN	X		

DOCUMENTOS TECNICOS A VERIFICAR			
	CUMPLE	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
Se verificará que la oferta técnica presentada se encuentre debidamente firmada por el representante legal y que cumpla con todas las **especificaciones técnicas mínimas y adicionales** de los bienes y/o servicios establecidos en los documentos del proceso, señalados en los numerales **2.6** y **2.7**, en cuanto a ítems, calidades y cantidades, ajustándose a las necesidades de la Entidad. La propuesta deberá asegurar la idoneidad técnica y la calidad del servicio, en concordancia con las normas vigentes y las condiciones establecidas en los pliegos de condiciones o sus equivalentes.	X		

8. REQUISISTOS DE EXPERIENCIA

<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th><th>OBSERVACIONES</th></tr>
<tr><td>El proponente deberá anexar certificaciones de experiencia en la ejecución de contratos relacionados con el objeto del contrato, contados retroactivamente a partir de la fecha de presentación de la oferta y cuya sumatoria sea igual o superior al presupuesto oficial del presente proceso de selección, así:

<table><tr><th>MIPYMES</th><th>NO MIPYMES</th></tr><tr><td>Máximo 5 Certificaciones</td><td>Máximo 2 Certificaciones</td></tr></table>
El proponente deberá soportar la información concerniente a la experiencia mediante certificaciones de contratos expedidas por funcionario competente que acrediten experiencia en la fabricación, distribución o comercialización de bienes y/o servicios iguales o similares al objeto del presente proceso, celebrados con entidades públicas o privadas, suscritos y ejecutados.

Las certificaciones deberán contener como mínimo, la siguiente información:

21) Nombre de la Entidad Contratante.
22) Nombre del Contratista.
23) Número de contrato.
24) Objeto del contrato.
25) Plazo de ejecución Fecha de inicio (día, mes y año).
26) Fecha de terminación (día, mes y año).
27) Valor del contrato.
28) Cargo y firma de quien expide la certificación.
29) Estado del contrato (ejecutado/liquidado/terminado anticipadamente).
30) Indicar si tuvo adiciones o prórrogas.</td><td>X</td><td></td><td>CUMPLE CON LA EXPERIENCIA CON DOS DE LOS CONTRATOS APORTADOS</td></tr>
<tr><td>No. De contrato</td><td>043 DE 2024</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Objeto</td><td>SUMINISTRO DE MERCADO Y DOTACION DE ELEMENTOS DE ASEO CON DESTINO AL PROGRAMA ADULTO MAYOR “MIS AÑOS DORADOS”</td><td></td><td>SUMINISTRO DE MERCADO Y DOTACION DE ELEMENTOS DE ASEO CON DESTINO AL PROGRAMA ADULTO MAYOR “MIS AÑOS DORADOS” DEL CENTRO DIA DEL MUNICIPIO DE PASCA CUNDINAMARCA</td></tr>
</table>

	DEL CENTRO DIA DEL MUNICIPIO DE PASCA CUNDINAMARCA		
Contratante	ALCALDIA DE PASCA		ALCALDIA DE PASCA
Contratista	54.399.968,90		54.598.900,86
Valor final del contrato	COMERCIAL DE SUMINISTROS CEAR SAS (SOCIO)		COMERCIAL DE SUMINISTROS CEAR SAS (SOCIO)
Fecha de inicio	31/01/2024		24/61/2024
Fecha de terminación	11/06/2024		03/12/2024

9. REQUISITOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

DOCUMENTOS TECNICOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST.		No cumple	No anexa certificación implementación SGSST
2Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del responsable del SG-SST.		No cumple	No anexa documentos responsables del SGSST
Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL. **NOTA 1:** Para las opciones 1 incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo a la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85%. Personas Independientes: Certificación Firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no está obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. **NOTA 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		No cumple	No anexa autoevaluación de estándares mínimos

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.			
Para el Transporte de los Alimentos: Certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.		No cumple	No anexa cumplimiento PES

8. REQUISITOS DE CARÁCTER AMBIENTAL

DOCUMENTOS TECNICOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
El oferente debe presentar junto con su propuesta documento firmado por parte del Representante Legal de la Persona Jurídica o bien sea a nombre propio en caso de Persona Natural donde indique bajo la gravedad de juramento que no reporta sanciones ante autoridades ambientales. De igual manera deberá adjuntar el reporte de consulta ante el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES –RUIA, visible en el banner electrónico: https://vital.minambiente.gov.co/SILPA_UT_PRE/RUIA/ConsultarSancion.aspx?Ubic=ext		No cumple	Presenta junto con su propuesta un documento firmado por parte del Representante Legal de la Persona Jurídica donde indica bajo la gravedad de juramento que no reporta sanciones ante autoridades ambientales. Sin embargo, NO adjunta el reporte del RUIIA.

9. CONCLUSIÓN VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS DE CARÁCTER TÉCNICOS

Luego de realizar el ejercicio anterior, llegamos a la siguiente conclusión:

El oferente **SUMINISTROS NACIONALES LA ROCA SAS**, **NO CUMPLE** con toda la documentación técnica requerida en el pliego de condiciones y en los estudios previos, por lo que la oferta es declarada **NO HÁBIL** técnicamente,.

4. Oferente 4. DIANA GUERRERO

Fecha y hora de presentación: 27/04/2026 9:32 AM

10. VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS TECNICOS HABILITANTES

1.4 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE DE PRODUCTO O SERVICIO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	50403810	Ajo fresco	Ajo (Allium sativum L.) es una hortaliza cuyo bulbo, o denominada comúnmente como cabeza de ajos, conformada por un bulbillo (diente), se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada, semejante a las que cubren todo el bulbo. Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla.	1	KG	X		
2	50151513	Aceite Cocina Refinado de Girasol	Aceite extraído de las semillas de girasol (Helianthus annaus L.), el cual es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste en refinado, lavado, blanqueo, desodorización, filtración y envase. Presentación en Botella de litro	1	UN	X		
3	50401700	Aguacate común verde	Fruto (Persea americana) perteneciente a la familia de las lauráceas. Su fruto es una baya con una sola semilla, muy variable en tamaño, forma y características de su piel, pulpa y semilla. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1248.	1	KG	X		
4	50406700	Ahuyama fresca	Ahuyama (Cucurbita maxima L), se consumen como verdura, los frutos son por lo general, esferoidales, nunca claviformes, curvos o estrangulados y carecen de excrecencias cerosas; la superficie del fruto (cáscara) puede ser lisa o rugosa, de color externo generalmente verde o verde grisáceo y la pulpa es anaranjada. Fruto de tamaño variable, existen muchas variedades de ahuyama. El período vegetativo depende de la variedad y va de 5 a 6 meses. Es rico en betacaroteno y glucosa.	1	KG	X		

5	50402702	Apio fresco	El apio (Apium graveolens) es una planta de la familia de la familia de las umbelíferas. Posee tallos estriados que forman una gruesa penca con hojas acuñadas. Toda la planta tiene un fuerte sabor acre, aunque el blanqueo de los tallos en el cultivo hace que pierdan estas cualidades, adquiriendo un sabor más dulce y el característico aroma que lo convierte en un buen ingrediente de ensaladas y sopas. contenido en agua 92%, sólo 17 calorías, fibra, proteínas.	1	KG	X		
6	50221303	Harina de maíz precocida	La harina de maíz precocida blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda. En presentacion de Bolsa por libra	1	UN	X		
7	50221101	Arroz blanco	Arroz elaborado, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona Denominado como arroz pulido. El arroz blanco se clasifica por tipos y por grados, de acuerdo con el porcentaje de defectos presentes. En presentación de Bolsa por libra	1	UN	X		
8	50405400	Arveja fresca	Comprende a las vainas con sus granos en estado verde procedentes de la especie Pisum sativum L. Pertenece a la familia de los guisantes. Existen varias variedades de arvejas: Corne de belier, Perfect frezeer, Utrillo ente otras. La arveja se clasifica en dos calidades de primera y segunda. En presentación de bolsa por Kilogramo	1	KG	X		
9	50121538	Atún enlatado en Agua	El atún en agua se describe un producto alimenticio precocido, empacado en conserva, consistente típicamente en lomos o hojuelas de atún (Thunnus albacares o similares), agua y sal. Es una fuente alta de proteínas. Características Principales: Ingredientes: Atún (lomo o hojuelas), agua de cobertura y sal. Composición Típica: 65% - 70% sólido de atún, 30% - 35% agua de cobertura y sal. Presentación: Lata de hojalata o aluminio, con abre fácil o tapa convencional, con pesos netos comunes de 160g. Características Sensoriales: Color característico (beige/rosado claro), textura firme, sabor natural y olor propio del pescado cocido. Presentación en Paquete Six Pack (6 unidades, cada unidad por 160 gramos).	1	PAC	X		

10	50161509	Azúcar refinada	El azúcar refinado es el producto cristalizado constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos a partir de la fundición de azúcares crudo o blanco, mediante los procedimientos industriales de purificación, decoloración y recristalización apropiados. Con presentación en Bolsa por libra	1	UN	X		
11	50301705	Banano	El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum, destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.Con presentación en Bolsa por libra	1	UN	X		
12	50171902	Canela en astilla	La canela en astilla es la corteza seca de árboles del género Cinnamomum (comúnmente C. zeylanicum o verum), caracterizada por su aroma cálido, sabor dulce y forma de tubo leñoso. Es un producto 100% natural, sin aditivos, ideal para infusiones, repostería y platos salados, rico en antioxidantes. Descripción Física: Corteza de árbol enrrollada y desecada (astilla/rama), de color café claro a marrón rojizo. Ingredientes: 100% Corteza de canela (canela pura). Características Organolépticas: Olor: Aromático, dulce, característico e intenso. Sabor: Dulce, leñoso, ligeramente picante. Conservación: Almacenar en lugar fresco, seco (temperatura 25-30°C) y ventilado, protegido de la luz directa. Vida Útil: Aproximadamente 12 a 24 meses en envase cerrado. En presentación de Bolsa por libra	1	UN	X		
13	50111513	Carne Molida de res	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Empacada al vacio por kilo.	1	KG	X		

14	50402209	Cebolla cabezona blanca	La cebolla cabezona blanca pertenece a la familia Liliaceae o Amarillydaceae variedad Yellow Granex y su nombre científico es Allium cepa. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado. La cebolla cabezona blanca se clasifica de acuerdo con sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Con presentación en Bolsa por Kilogramo	1	KG	X		
15	50402208	Cebolla junca	Cebolla larga nombre científico Allium fistulosum Linnaeus, morfológicamente está conformada por las raíces que se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 30 cm. Nombre común cebolla larga, cebolla junca, cebolla llorona o cebolla en rama. La cebolla larga se clasifica de acuerdo con sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Con presentación en Bolsa por Kilogramo	1	KG	X		
16	50404106	Cilantro fresco	El cilantro, culantro o xilantro coriandro (Coriandrum sativum) es una planta de la familia de las apiáceas. Es considerada como especia o hierva aromática, se puede emplear fresca o desecada. Con presentacion en Bolsa por libra	1	UN	X		
17	50111513	Costilla de res	La costilla de res es un corte versátil y sabroso, ideal para cocciones lentas, asados o caldos, caracterizado por un alto marmoleo, carne entre los huesos (costillas 6-13) y una capa de grasa que aporta jugosidad. Generalmente empacada al vacío para preservar frescura, ofrece proteínas de alta calidad, hierro y zinc. Pieza proveniente de la caja torácica (costillas 6ta a 13va) que incluye hueso, carne intercostal y una capa de grasa superficial. Características Organolépticas: Color: Rojo intenso a cereza, grasa blanca o crema. Textura: Firme pero tierna tras cocción prolongada. Sabor: Intenso, resultado de la grasa y el hueso. Empaque: Comúnmente empacado al vacío para prolongar vida útil. Empacada al vacio por kilo.	1	KG	X		

18	50111514	Tocino de cerdo	El tocino de cerdo es un producto cárnico obtenido del tejido adiposo subcutáneo del cerdo, comúnmente del costillar (panceta), que puede presentarse fresco, salado o ahumado. Se caracteriza por un color blanco/rosáceo, olor característico, textura firme y alto contenido energético (aprox. 517 kcal/100g, 44g+ grasas). Requiere refrigeración entre 0-4°C. Empacada al vacio por kilo.	1	KG	X		
19	50131701	Leche entera UTH	Leche pasteurizada mediante tratamiento con ultra alta temperatura. Empacada en Bolsa por litro	1	UN	X		
20	50161511	Panela pastilla	Principalmente contiene sacarosa, glucosa y fructosa. Además, presenta minerales como calcio, fósforo, hierro y potasio. Su color puede variar de amarillo a marrón oscuro, y su textura es sólida, con una dureza que depende de la relación entre azúcares reductores y no reductores. Empacada en bolsa por Kilo	1	KG	X		
21	50221301	Fécula de maíz	Fécula de maíz es el almidón de maíz sin modificar. Es un polvo fino, blanco, de sabor y olor característico, recomendado como agente espesante y de retención de humedad en diferentes productos industriales y alimenticios. Empacada en bolsa por libra	1	UN	X		
22	50405702	Papa pastusa	La papa (Solanum Tuberosum), Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), El tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado. El tamaño de la papa debe ser en un rango de 65-90 mm de diámetro en la sección ecuatorial de la papa. Las papas deberán tener características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia (sin tierra y material biológico), seca, sin humedad exterior y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos, insectos, moluscos y bacterias, exentos de daños mecánicos y daños fisiológicos. El producto se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días contados a partir de la fecha de entrega. Presentación bulto por 50 Kilos. El producto puede ser empacado costales de fibras naturales o fibra de poliolefina que permita realizar muestreo, y debe ser resistente al peso de 50 Kilos.	1	UN	X		

23	50131612	Huevos Tipo AA	Los huevos tipo AA son de alta calidad, caracterizados por un peso individual entre 60 y 69.9 gramos, cáscara limpia, sana e inalterada, clara firme y yema esférica de color intenso. Con presentacion en cubetas de 30 unidades y cumplen con normativas de frescura. Dentro de los parámetros de calidad se referencia tener en cuenta los más relevantes: Clasificación por Peso: 60 - 69.9 gramos por unidad. Calidad de Cáscara: Limpia, sin grietas, resistente y de color uniforme. Deben cumplir con los estándares de calidad para huevo comercial de mesa y normativas técnicas locales (como la NTC 1240).	1	UN	X		
24	50406507	Tomate Chonto Larga Vida	Tomate Solanum lycopersicum. Las variedades de "larga vida" (o larga vida útil), Su color rojo intenso y su forma regular, junto a una piel suave lo hacen fácilmente reconocible. En boca llama la atención su textura carnosa y un sabor que recuerda al tomate de toda la vida, el más tradicional. Los híbridos más comunes tipo Chonto, y Libertador. Presentan genes que retrasan la maduración, manteniendo la firmeza del fruto por más tiempo tras la cosecha. Empacado en bolsa por kilo	1	KG	X		
25	50111513	Carne de res pulpa	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea. Empacada al vacio por kilo	1	KG	X		
26	50171902	Pimienta negra en polvo	La pimienta negra (Piper nigrum) es una especia fundamental, fruto seco de una enredadera originaria de la India, considerada la "reina de las especias" y la más comercializada a nivel mundial. Contiene piperina, que le da su sabor picante, aroma intenso y propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y digestivas. Se usa en granos o molida para sazonar carnes, caldos, salsas y diversos platos, siendo un condimento básico en la cocina. Empacada en Bolsa por libra	1	UN	X		

27	50171902	Achiote color rojo en polvo	El achiote rojo es la especia natural extraída de las semillas maduras de la planta Bixa orellana, conocida por su vibrante color rojo-anaranjado y usada principalmente como colorante y condimento. Se utiliza como condimento o adobo para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Empacada en Bolsa por libra	1	UN	X		
28	50181906	Pan tajado	El pan tajado es un producto de panadería horneado, de textura blanda, suave y forma rectangular (tipo molde), elaborado principalmente con harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal y levadura. Se caracteriza por un color dorado uniforme, miga suave, aroma característico y empaque en bolsa de polietileno. Características Organolépticas: Color: Dorado/marrón claro en la corteza, blanco/crema en la miga. Olor/Sabor: Característico a pan horneado, sin sabores u olores extraños. Textura: Miga suave, elástica y corteza fina. Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz directa. Vida Útil: Generalmente entre 15 y 25 días en condiciones normales. debidamente empacado y rotulado, el empaque debe ser adecuado para proteger el producto y mantener su frescura, rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante, su Presentación Neta de 450 gramos. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega.PAQUETE BOLSA X 450 GRAMOS	1	UN	X		
29	50171831	Mayonesa	La mayonesa es una emulsión fría y espesa elaborada principalmente a base de yema de huevo, aceite vegetal y un ácido (como vinagre o jugo de limón). La mayonesa deberá presentar las siguientes características organolépticas: - Aspecto: Consistencia blanda y uniforme. - Olor: libre de olores extraños. - Sabor: agridulce y libre de sabores extraños. - Color: blanco uniforme, no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. No se permite la adición de almidones naturales o modificados. GALON X 3800 GRAMOS	1	UN	X		

30	50131801	Queso doble crema tajado	Es un queso fresco blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo, (queso de pasta hilada) no presenta gránulos de cuajada, no contiene corteza. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro.UNIDAD X BLOQUE DE 2500 GRAMOS	1	UN	X		
31	50112009	Jamón de cerdo	El jamón de cerdo (cocido o curado), un derivado cárnico rico en proteínas con grasas moderadas y sal. Su textura es firme/tierna, color rosado/rojo brillante y sabor suave (cocido) o intenso (curado), destinado al consumo directo, conservado en refrigeración. Descripción del Producto: Producto obtenido a partir de la pierna trasera del cerdo (pernil), sometido a un proceso de salazón, inyección de salmuera y cocción (cocido). Ingredientes Típicos: Pierna de cerdo, sal, azúcar (dextrosa), conservantes (E-250, E-252), antioxidantes (E-301, E-316) y estabilizantes (en cocidos). Características Organolépticas: Color: Rosado suave (cocido) o rojo púrpura (curado). Sabor: Suave y salado, con aroma característico. Textura: Homogénea, poco fibrosa y tierna. Vida útil: 75 días (cocido empacado) al vacio y en condiciones de refrigeración. Empaque: Vacío (bolsas PA/PE) o atmósfera modificada, apto para uso alimentario. Empaque al vacio por libra	1	UN	X		
32	50171551	Sal	Se caracteriza por ser un sólido cristalino, blanco o ligeramente amarillento, inodoro y soluble en agua. Su tamaño de grano es mayor que el de la sal fina, y puede ser utilizada en diversas aplicaciones, desde la cocina hasta la industria. Principalmente cloruro de sodio (NaCl), pero puede contener pequeñas cantidades de otros minerales como magnesio, calcio, yodo y sulfatos. En presentacion de Bolsa por kilogramo	1	UN	X		

33	50112009	Salchichas para perro	La salchicha tipo perro (hot dog) es un embutido precocido de pasta fina y emulsificada, elaborada con mezcla de carne de cerdo, res y/o pollo. Se caracteriza por su textura suave, sabor ahumado, color rosado intenso y forma cilíndrica. Generalmente, requiere refrigeración (0°C - 4°C) y tiene una vida útil de aprox. 30 días. Descripción del Producto: Embutido escaldado y ahumado de pasta fina, diseñado para perros calientes. Ingredientes Comunes: Carne de cerdo, carne de pollo separada mecánicamente, agua, almidón de yuca/papa, proteína de soya, sal, tocino, especias, nitrito de sodio (fijador de color), antioxidantes y ahumado natural. Características Organolépticas: Textura: Fina, firme y homogénea. Color: Rosado o marrón claro uniforme. Sabor: Característico, con notas de humo y especias. Alérgenos: Puede contener soya y derivados de cereales con gluten. Conservación y Vida Útil: Mantener refrigerado entre 0°C y 4°C. El producto sellado al vacío suele durar 30 días, aunque puede variar según el fabricante. Requisitos Sanitarios y Calidad Debe cumplir con la normatividad de inocuidad (ausencia de Salmonella y Listeria). Empaque no adhesivo con información nutricional clara. Registro sanitario vigente.EN PRESENTACION DE PAQUETE 10 UNIDADES X540 GRAMOS	1	PAC	X		
34	50131801	Queso campesino	Es un queso fresco Es un producto fresco, no ácido, sin maduración, obtenido por la coagulación de la leche y debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Sabor, color, olor, característicos del producto, con textura propia del tipo. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro. UNIDAD BLOQUE X 2000 GRAMOS	1	UN	X		

35	50181901	Pan perro	Pan de tamaño individual, tradicionalmente de 8–12 cm de diámetro. Puede estar cubierto con ajonjolí (sésamo) o ser liso.Se elabora con harina de trigo, levadura, agua, sal, azúcar y grasa vegetal o mantequilla. Ideal para armar perros calientes. Producto fermentado, horneado y empacado.Puede incluir aditivos como mejoradores, conservadores y emulsionantes para mayor durabilidad. Propiedades como la textura, el color, la dureza y la elasticidad, así como a características químicas como la composición de carbohidratos, proteínas, grasas y humedad. El rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega.PAQUETE 12 UNIDADES X 800 GRAMOS.	1	PAC	X		
36	50181901	Pan para Hamburguesa	Pan redondo de tamaño individual, tradicionalmente de 8–12 cm de diámetro. Puede estar cubierto con ajonjolí (sésamo) o ser liso. Se elabora con harina de trigo, levadura, agua, sal, azúcar y grasa vegetal o mantequilla. Ideal para armar hamburguesas de carne, pollo, pescado o vegetales. Producto fermentado, horneado y empacado.Puede incluir aditivos como mejoradores, conservadores y emulsionantes para mayor durabilidad. Propiedades como la textura, el color, la dureza y la elasticidad, así como a características químicas como la composición de carbohidratos, proteínas, grasas y humedad. El rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega. PAQUETE 12 UNIDADES X 800 GRAMOS.	1	PAC	X		
37	50111513	Carne Bovino vicera callo de Res	El callo de víscera bovino, conocido comúnmente como mondongo, panza o menudo, es el revestimiento comestible del estómago de la vaca. Se considera una víscera blanca, rica en proteínas de alto valor, colágeno, hierro, zinc y vitamina B12. Requiere una cocción prolongada para ablandarse y es clave en platos tradicionales como sopas y guisos. Empacado al vacio por Kilo	1	KG	X		

38	50171831	Salsa de tomate	La salsa de tomate deberá presentar las siguientes características organolépticas: - Aspecto: Consistencia blanda y uniforme. - Olor: propio del tomate y libre de olores extraños. - Sabor: agridulce y libre de sabores extraños. - Color: rojo uniforme, no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. GALON X 3800 GRAMOS	1	UN	X		
39	50405706	Papa criolla	La papa criolla (Solanum phureja) es un tubérculo andino de piel y pulpa amarilla, caracterizado por su textura harinosa, sabor intenso y rápida cocción. con alto contenido de carbohidratos, potasio y vitaminas A y C. Es un producto perecedero con vida útil corta a temperatura ambiente. Características Físicas: Forma redonda u oblonga, tamaño pequeño a mediano, piel delgada y lisa, pulpa amarilla intensa. Peso Promedio: 20 - 25 gramos por unidad. Diámetro Promedio: 25 mm – 35 mm. Sabor y Textura: Harinosa, suave y de cocción rápida. Empacada en bolsa por Kilo	1	UN	X		
40	50307025	Plátano maduro	El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum, destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.	1	KG	X		
41	50221301	Harina de trigo	Harina de trigo producto elaborado con granos de trigo común Triticum aestivum L, o trigo ramificado Triticum compactum host,o combinaciones de ellos por medio de procedimientos de trituración o molienda en los que se separa parte del salvado o germen y el resto se muele hasta darle un grado determinado de finura. Empacada en arroba por 25 libras	1	UN	X		
42	50131701	Mantequilla de origen animal	Mantequilla es el producto graso higienizado, obtenido a partir de la crema de leche fresca, adicionado o no de cultivos lácticos específicos y sometidos a proceso de batido. Unidad por Libra	1	UN	X		

43	50181709	Polvo de Hornear	El polvo de hornear (baking powder) es un agente leudante químico compuesto por bicarbonato de sodio, un ácido (como crémor tártaro) y almidón, diseñado para esponjar y dar volumen a masas de repostería. Se activa con humedad y calor, ideal para bizcochos, muffins y galletas, sin necesidad de tiempos de fermentación. UNIDAD X LIBRA	1	UN	X		
44	50181709	Levadura instantánea seca	La levadura seca instantánea es un agente leudante de acción rápida y alta concentración, diseñado para añadirse directamente a la harina sin necesidad de hidratación previa. Es ideal para panadería y repostería por su consistencia, rapidez y facilidad de uso, requiriendo un 25% menos de cantidad que la levadura fresca. Es resistente y no requiere refrigeración hasta abrir el empaque. Ofrece un levado rápido, buen aroma y es ideal para masas de pizza y panes.UNIDAD X LIBRA	1	UN	X		
45	50181901	Pan rollo	El pan rollo (o cascarita) es un producto de panadería tradicional, caracterizado por ser un pan semiojaldrado, de masa laminada con grasa, forma oblonga y enrollada. Posee una textura crujiente por fuera y suave por dentro, elaborado con harina de trigo fortificada con miga uniforme color crema, aroma característico y un sabor ligeramente dulce. De Vida útil Aproximadamente entre 6-7 días en condiciones frescas y secas, o hasta 20 días según fichas técnicas de almacenamiento debidamente empacado y rotulado, el empaque debe ser adecuado para proteger el producto y mantener su frescura, rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante, verificando el origen del producto, su fecha de caducidad, las condiciones de almacenamiento y transporte, así como la correcta información nutricional y de etiquetado. Cada unidad de producto, con peso promedio de 60 gramos por unidad. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega. El producto debe de tener larga fecha de vencimiento.	1	UN	X		

46	50111515	Pechuga de pollo deshuesada	La pechuga de pollo cruda es un corte magro del músculo pectoral, caracterizado por un color rosado pálido, textura firme y flexible, y aroma neutro. Es un alimento de alto valor proteico, bajo en grasas, que requiere refrigeración y manejo higiénico para evitar patógenos como Salmonella. De Color y Olor: Tono rosado claro uniforme. La grasa blanca o amarillenta indica frescura. El olor debe ser neutro, no ácido ni desagradable. De Textura: Firme al tacto y elástica. Una superficie viscosa, pegajosa o demasiado blanda indica deterioro. Producto altamente perecedero. Se debe almacenar refrigerado y consumir en pocos días, o congelado para un almacenamiento a largo plazo. comúnmente comercializado deshuesado y sin piel (suprema), libre de hueso (esternón y costillas), limpio y libre de coágulos o plumas. Empacada al vacio por kilogramos	1	KG	X		
47	50305105	Papaya verde pintona	Papaya fruto proveniente de cualquier variedad de la especie Cariaca papaya S. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
48	50305002	Naranja común	La naranja común (Citrus sinensis) es una fruta cítrica de forma redonda u ovalada, de tamaño mediano, con una piel gruesa de color naranja brillante. Su pulpa jugosa se divide en gajos y presenta un sabor dulce con notas ligeramente ácidas, característico de los cítricos. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
49	50302004	Mora	La mora es un fruto de arbusto perteneciente al género Rubus. Se consume directamente o como insumo en jugos, postres, mermeladas, salsas y repostería. Alta en vitamina C, antioxidantes, fibra y compuestos fenólicos. Producto altamente perecedero, requiere manejo cuidadoso y refrigeración. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
50	50307045	Guayaba pera	Fruta tropical originaria de América, ampliamente cultivada en climas cálidos. Rica en vitamina C, fibra, antioxidantes y minerales como potasio. Usada para consumo directo o en elaboración de jugos, jaleas, mermeladas, dulces, salsas y postres. Variedades comunes: guayaba blanca, guayaba rosada, guayaba pera. Producto altamente perecedero, requiere refrigeración tras cosecha. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		

51	50317035	Guanábana	La guanábana (Annona muricata) es una fruta tropical grande (hasta 3-4 kg y 40 cm), de forma ovoidal con cáscara verde espinosa y pulpa blanca, jugosa, ácida-dulce, con semillas negras. Es rica en agua (82.8%), vitamina C, potasio y fibra. De forma ovoide, cáscara delgada verde oscura brillante con espinas suaves, pulpa blanca, fibrosa y muy aromática.Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
52	50101513	Lulo	Fruta tropical andina, muy popular por su sabor exótico y refrescante.Usada principalmente en jugos, sorbetes, mermeladas y postres. Rica en vitamina C, hierro, fósforo y compuestos antioxidantes.Producto muy perecedero, requiere manejo postcosecha cuidadoso.Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
53	50304524	Mango Tommy	Mangifera indica, comúnmente mango o melocotón de los trópicos, es una especie arbórea perteneciente a la familia de las anacardiáceas. El mango es una fruta de la Zona Intertropical de pulpa carnosa y dulce. Destaca entre sus principales características su buen sabor.Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
54	50101513	Piña Fresca	Piña fruto proveniente de cualquier variedad cayena lisa, (Ananas comosus L. Meer), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para el procesamiento. La piña contiene un 85% de agua, Hidratos de Carbono y Fibra. Puede servirse como fruta al natural o en variedad de jugos y conservas. Es rico en sacarosa, fructosa, glucosa, vitaminas y mineral. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
55	50301526	Manzana Roja	La manzana es de la familia de las Rosáceas, de las que hay cerca de 2.500 variedades conocidas y del género (Malus Pumila Mill) La manzana se clasifica en categoría Extra, I y II.Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
56	50304402	Mandarina verde	La mandarina (Citrus nobilis Loureiro) tiene maduración poscosecha, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad. La mandarina se clasifica en categoría Extra, I y II.Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
57	50304205	Limón Tahití	Fruto proveniente de la especie (Citrus × limón), cuyos frutos son pequeños, verdes o amarillos, de pulpa ácida y fuertemente aromática, destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos establecerán su	1	KG	X		

			clasificación como categoría extra, I y II.Al granel Xpor Kilogramo					
58	50306701	Fresa fresca	Fresa de la variedad Chandler Fragaria vasca, freseras, es un género con varias especies de plantas rastreras. Su nombre deriva de la fragancia que posee (fraga, en latín). Son cultivadas por su fruto comestible llamado fresa o frutilla. Es considerado fruta no climatérica, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
59	50407018	Garbanzo seco	El garbanzo son leguminosas, sus granos provenientes de la especie Cicer arietinum L., comprende los granos de garbanzo enteros y sanos de tamaño y forma rugosidad y color que difiere notoriamente de la variedad que se considere. El garbanzo se clasifica por su tamaño en dos tipos: garbanzo grande y garbanzo pequeño.Bolsa por kilogramo	1	KG	X		
60	50171831	Pasta de tomate	Producto higienizado elaborado a partir de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros enteros troceados o triturados o de pulpa, pasta o concentrado de tomate adicionado de sal edulcorantes vinagre condimentos especies, con o sin la adición de aditivos permitidos.Bolsa por kilogramo	1	KG	X		
61	50421806	Frijol Caraota negro	El frijol negro seco (Phaseolus vulgaris) es una legumbre versátil y nutritiva, base en la cocina latinoamericana, rica en proteínas, fibra, hierro y potasio. Bolsa por libra	1	UN	X		
62	50421812	Frijol Zaragoza	El frijol Zaragoza en Colombia (*Phaseolus spp.*) es una variedad tradicional de alto consumo, reconocido por su grano de color rojo púrpura, forma aplanada y tamaño mediano-grande. Se comercializa seco, seleccionado y libre de olores extraños, cumpliendo con la NTC 871. Es ideal para sopas, caldos y guisos, con granos que conservan su integridad tras la cocción. Bolsa por libra	1	UN	X		
63	50171800	Salsa de soya	Salsa tradicional asiática elaborada a partir de soya (soja), trigo, agua y sal. Se obtiene por fermentación natural (más tradicional) o por hidrólisis química (proceso industrial rápido). Se usa para marinar, sazonar, cocinar, o como aderezo.Muy popular en la cocina china, japonesa, coreana, tailandesa y global. Fuente de umami, con alto contenido en sodio.Galón X 4000 gramos	1	UN	X		

64	50171800	Salsa bbq	La salsa BBQ (barbecue) es una salsa espesa y de sabor dulce, ahumado y ligeramente ácido, elaborada a base de puré de tomate, azúcar, vinagre, especias y saborizantes naturales. Se utiliza como acompañamiento o marinado para carnes, pollo, costillas y otras preparaciones a la parrilla o al horno. La presentación por 3000 gramos está orientada al consumo institucional, gastronómico o para servicio de alimentos.Galón X 3000 gramos	1	UN	X		
65	50111515	Pierna pernil de pollo blanca	Carne de pollo, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente pollo. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. En su entrega, debe presentar como parámetros técnicos. Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de refrigeración que permitan la conservación de esta. Deberá ser empacada en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Empacado al vacio por Kilogramo	1	KG	X		
66	50192902	Espagueti	Pasta seca, larga y cilíndrica, elaborada principalmente con sémola de trigo duro fortificada (hierro, niacina, tiamina, riboflavina, ácido fólico) y agua. Cumple con la NTC 1055 (Norma Técnica Colombiana), presenta un color amarillo característico, sabor neutro y textura firme tras la cocción. Ingredientes: Sémola de trigo seleccionado fortificada y agua (puede contener huevo). Características físicas: Longitud de 25-30 cm, sección circular, humedad inferior al 14%. Presentacion de Bolsa por Kilogramo	1	KG	X		
67	50307025	Plátano verde	El plátano verde es la fruta inmadura del plátano macho (Musa paradisiaca), reconocida por su textura firme, sabor neutro a ligeramente amargo, y su alto contenido en almidón. A diferencia del plátano maduro, no se consume crudo, sino que se cocina, fríe, hornea o hierve, siendo un alimento básico en muchas cocinas de América Latina, el Caribe, África y Asia. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		

68	50401801	Frijol verde	El frijol verde es la vaina inmadura de la planta del frijol (Phaseolus vulgaris). es muy apreciado por su sabor suave, en Colombia es un cultivo de ciclo corto (75-80 días) de alto consumo, con variedades como Cargamanto (rojo/blanco), Calima y Radical. textura tierna y su valor nutritivo. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
69	50407201	Arracacha fresca	Arracacha o apio criollo es una raíz tuberosa procedente de la especia Arracacia xanthorrhiza Bancroft, hortaliza de la familia de la apiceae. La arracacha se cultiva principalmente por su raíz reservante que es de sabor agradable y de fácil digestibilidad, su parte comestible es la raíz que asemeja a una zanahoria engrosada, ésta puede ser de color blanco, amarillo o morado según la variedad, posee un almidón muy fino, con alto contenido de calcio y vitamina A (variedad amarilla), y niveles adecuados de niacina, ácido ascórbico y fósforo. Su principal inconveniente es su corta vida de almacenamiento y su vulnerabilidad para sufrir daños durante el transporte. La arracacha se clasificará como calidad primera y segunda. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
70	50403242	Mazorca tierna	La mazorca tierna (chócolo) en Colombia, especialmente variedades como Corpoica V-115, se caracteriza por su grano amarillo crema, sabor dulce, alto contenido de fibra y vitamina C. Se cosecha en estado lechoso, con mazorcas de 16-18 cm. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
71	50424503	Lenteja seca	La lenteja (Lens culinaris) es una leguminosa comestible de pequeño tamaño, forma lenticular y superficie lisa. Es una de las legumbres más antiguas cultivadas por el ser humano, ampliamente valorada por su alto contenido proteico, fibra, hierro y facilidad de cocción. Se presenta generalmente seca, aunque también se puede encontrar en forma cocida o precocida. En presentacion por Bolsa de libra	1	UN	X		
72	50425400	Arveja seca	La arveja seca (*Pisum sativum*) es una leguminosa que se consume principalmente en su forma seca. Tiene un tamaño pequeño y forma redonda o ligeramente ovalada. Es apreciada por su alto contenido en proteínas, fibra, vitaminas y minerales, además de ser una excelente fuente de energía y un alimento básico en muchas culturas. En presentacion por Bolsa de libra	1	UN	X		

73	50131701	Crema de leche	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo. Según su contenido en grasa láctea la crema de leche se clasificará en: rica en grasa, entera y semientera. La crema de leche proviene de la leche de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. La crema de leche fresca podrá estar elaborado a partir de leche cruda y ser sometida a proceso de ultrapasteuruzación (UHT) o esterilización. En presentacion de Bolsa por litro	1	UN	X		
74	50111513	Carne Lomo Ancho	La carne de chatas se refiere a los cortes provenientes de la parte delantera del animal, específicamente de la región delantera del lomo y pecho de la res. Esta carne es conocida por su sabor intenso y su textura firme, aunque suele tener mayor contenido de tejido conectivo y grasa que otras partes más nobles, lo que la hace ideal para preparaciones que requieren cocciones largas como guisos, estofados y caldos. Estos cortes incluyen piezas como el brazuelo, chambarete, espaldilla y pecho. Debido a su estructura muscular, la carne de chatas suele ser más dura que la de cortes de lomo o solomillo, pero su sabor es muy apreciado en la cocina tradicional. Empacada al vacio por Kilo	1	KG	X		
75	50402205	Cebolla morada fresca	Pertenece a la familia Liliaceae variedad y su nombre científico es Allium cepa. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado. La cebolla cabezona roja se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		

76	50111519	Chorizo de cerdo tipo antioqueño	Incluyen un rango de pH entre 4.2 y 5.1, una actividad de agua (aw) entre 0.94 y 0.98, humedad del 45.1% al 56.4%, y porcentajes de proteína, grasa y cenizas en el extracto seco que varían del 31.6% al 40.3%, 48.2% al 56.9% y 3.85% al 5.1%, respectivamente. El chorizo contiene un porcentaje significativo de proteína, lo que le da valor nutricional. Embutido cárnico surtido en diferentes sabores y presentaciones conforme a necesidad de preparación de recetas. Empacado al vacío x 450 gramos. Con máximo 20% de grasa. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
77	50111514	Lomo de cerdo	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Empacada al vacio por Kilo	1	KG	X		
78	50402304	Repollo blanco	Repollo blanco: Rico en agua, carbohidratos, proteínas y fibra. También es una buena fuente de vitaminas como la C y A, y minerales como el potasio, calcio y selenio. Su contenido de agua es alto, alrededor del 80%, lo que lo hace refrescante y fácil de digerir. El repollo tiene un sabor fuerte y ligeramente dulce. Su color es verde pálido a blanco.Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
79	50405631	Pimentón	Pimentón (Capsicum annuum) de variedades cultivares fruto del pimiento para ser consumido fresco, su color puede variar dependiendo de la variedad desde verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Sus variedades pueden ser dulces, agridulces y picantes).Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
80	50171553	Paprika	Paprika o pimentón (Capsicum annuum) fruto del pimiento rojo desecado y reducido a polvo. Su color puede variar del rojo naranja al rojo sangre. Se utiliza como condimento o adobo para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Ampliamente empleado en la elaboración de derivados cárnicos. Empacado en Bolsa por Kilogramo	1	KG	X		

81	50161511	Chocolate pastilla	El chocolate en pastilla es un producto sólido elaborado a base de pasta de cacao, azúcar y, en algunos casos, leche en polvo, manteca de cacao y otros ingredientes aromáticos. Se presenta en forma de tabletas gruesas o discos compactos, diseñados principalmente para su disolución en líquidos calientes como agua o leche, siendo tradicionalmente utilizado en bebidas calientes, repostería y cocina. Empacado en Bolsa por Libra	1	UN	X		
82	50201706	Café molido	El café molido es el producto obtenido a partir de granos de café tostados y posteriormente triturados hasta alcanzar un tamaño de partícula adecuado para su método de preparación (filtro, prensa francesa, espresso, etc.). Es uno de los formatos más consumidos a nivel mundial, ya que permite una preparación rápida y conserva buena parte de los aromas y sabores del grano. Empacado en Bolsa por Libra	1	UN	X		
83	50412503	Zanahoria	La zanahoria es una hortaliza de raíz comestible, de color anaranjado intenso (aunque puede haber variedades moradas, rojas o amarillas), textura crujiente, sabor dulce y aroma suave. Se consume cruda o cocida y es rica en vitamina A, fibras y antioxidantes. Al granel por Kilogramo	1	KG	X		
84	50121537	Pescado Mojarra roja	La mojarra roja (Oreochromis spp.) en Colombia es un pez de cultivo de carne blanca y firme, con alto valor proteico y bajo en grasas, ideal para comercialización fresca o eviscerada. Nombre Técnico: Oreochromis sp. (Tilapia roja). Descripción Física: Pez de forma ovalada, plana, color rojo característico, ojos brillantes y agallas rojo claro. Calidad de Carne: Carne blanca, firme, textura suave y sabor tenue. Peso Comercial: Generalmente comercializada en peso entre los 250 a 350 gramos, eviscerada y sin presencia de escamas, bajo condiciones de congelación y empacada al vacío en cantidad por kilo de producto.	1	KG	X		
85	50192602	Papa a la francesa precocida	La papa a la francesa precocida es un producto elaborado a partir de papa fresca seleccionada, pelada, cortada en bastones, blanqueada y parcialmente frita, luego congelada para su conservación. Está lista para freír o llevar al horno, manteniendo una textura crujiente por fuera y suave por dentro. Su presentación Por 2 kilos está orientada al consumo institucional, doméstico o gastronómico.	1	UN	X		

86	50192902	Pasta Macarrón	La pasta tipo macarrón es un alimento seco, cilíndrico y hueco, elaborado principalmente con sémola de trigo duro y agua, caracterizado por su alto contenido en carbohidratos complejos y proteínas. En presentacion de Bolsa por Libra	1	UN	X		
87	50192902	Pasta tipo fideos	La Pasta tipo fideos (pastas alimenticias secas) elaborados con sémola/harina de trigo duro, agua y fortificantes. Son una fuente rica en carbohidratos, baja en grasa, que aporta energía y micronutrientes (hierro, vitaminas del grupo B), con un tiempo de cocción variable según el grosor.En presentacion de Bolsa por Libra	1	UN	X		
88	50192902	Pasta tipo lasaña	La pasta para lasaña es un producto alimenticio seco en forma de láminas rectangulares, elaborado principalmente con sémola de trigo duro y agua, diseñado para prepararse al horno. Suele ser precocida (lista para horno) o tradicional, con textura firme, color crema y características orgánicas de trigo. En presentacion de Paquete por Libra	1	UN	X		
89	50404614	Lechuga verde	La lechuga (Lactuca sativa) es una planta anual, propia de las regiones semi- templadas, que se cultiva con fines alimentarios. Entre las variedades de lechuga se destacan: Romana, francesa, Batavia, Lechuga de hoja de roble. La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como las vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos. Al granel por Libra	1	UN	X		
90	50202310	Botellón de agua purificada	El botellón de agua potable con capacidad volumétrica de 20 litros (equivalente a 5 galones). La capacidad puede variar según la marca y el tipo de botellón, pero 20 litros es la medida más estándar en envase reutilizable o descartable que contiene agua tratada, purificada o mineral, destinada para consumo humano. Botellón de policarbonato, PET o polietileno HDPE (grado alimenticio).Capacidad: 18.5 a 20 litros (estándar).Tipo: Retornable (reutilizable) o descartable. Cierre: Sello hermético de seguridad, tapa inviolable.Condiciones de almacenamiento: Lugar fresco, seco, protegido del sol y de productos químicos.Manipulación: No debe rodarse ni exponerse a contaminantes.	1	UN	X		

91	52151907	Moldes para lasaña	Los moldes de aluminio desechables con capacidad de 8 oz (aprox. 230-250 ml/gr), como las cacerolas REF: 021, son ideales para porciones individuales de lasaña. Estos recipientes pequeños son perfectos para porciones personales o "junior", ofreciendo una opción práctica para hornear, servir y transportar. Tienen medidas aproximadas de 14 x 11.5 cm con tapas transparentes. PAQUETE 8 ONZAS CON TAPA X 20 UNIDADES	1	PAC	X		
92	53131608	Jabón líquido para loza	Jabón líquido para loza, producto de higiene diseñado para limpiar utensilios o superficies. Su fórmula contiene agentes limpiadores (surfactantes), humectantes y fragancias. Antibacterial, neutro, multiusos. Presentación del producto: Bidones de 20 Litros o más (para uso institucional). Apariencia: Líquido transparente o opaco, viscoso.Color: Variable (incoloro, azul, verde, etc.), uniforme.Aroma: Agradable y característico (cítrico, floral, neutro, etc.). pH (a 25°C):/ 7.0 – 9.0 (multiusos). Viscosidad: 1,000 a 5,000 cP (según uso y tipo de dispensador). Tensoactivos aniónicos o no iónicos: ≥ 10% (según fórmula). Preservantes: Autorizados para garantizar estabilidad microbiana. En presentacion de Galón por 20 LITROS	1	UN	X		
93	47131821	Jabón líquido desengrasante	El jabón desengrasante es un limpiador líquido de uso industrial o doméstico formulado especialmente para remover grasa, aceite, carbón, residuos orgánicos y suciedad adherida en utensilios, maquinaria, cocinas, pisos o superficies metálicas. Puede ser alcalino o neutro, dependiendo de su uso. Aspecto: Líquido viscoso, transparente u opaco. Color: Verde, azul, ámbar u otro, según formulación.Aroma: Cítrico, pino, neutro o característico.pH: 9.0 – 12.5 (dependiendo de concentración). Tensoactivos aniónicos o no iónicos: ≥ 10%. Solubilidad: 100% en agua. Acción desengrasante: Alta eficacia sobre grasa animal y mineral. Biodegradabilidad: ≥ 90%. Poder espumante: Bajo a medio (según formulación). No inflamable, no tóxico en condiciones normales de uso. Presentación del producto: En presentacion de Galon de 20 Litros (uso industrial).	1	UN	X		

94	47131803	Hipoclorito de sodio (cloro)	El hipoclorito de sodio (NaOCl) es un compuesto químico en solución acuosa, utilizado como desinfectante, blanqueador y sanitizante. Es eficaz contra bacterias, virus, hongos y otros microorganismos, y se emplea en limpieza de superficies, desinfección de agua, alimentos y lavandería. Concentración de NaOCl: Uso doméstico: 3% – 6%. Color: Amarillo pálido a verdoso. Olor: Cloro característico. Densidad: 1.08 – 1.2 g/mL (según concentración). Solubilidad en agua: Total. Acción antimicrobiana: Bactericida, virucida, fungicida. Biodegradabilidad: No aplicable (compuesto inorgánico), pero se descompone rápidamente en condiciones normales- Presentación del producto: Galón de 20 Litros.	1	UN	X		
95	47131604	Escoba cerda Blanda	La escoba es una herramienta manual de limpieza compuesta por un cabezal con cerdas y un mango largo. Se utiliza para barrer y recoger suciedad, polvo o residuos en pisos de interiores o exteriores. Puede fabricarse con distintos tipos de fibras y materiales según el uso previsto.	1	UN	X		
96	47131618	Trapero para piso	El trapero, también conocido como mopa o trapeador, es una herramienta manual de limpieza compuesta por un cabezal con tiras absorbentes (de hilo, tela o microfibra) y un mango largo. Se utiliza para limpiar y secar superficies de piso, especialmente en ambientes domésticos, comerciales e industriales.	1	UN	X		
97	14111705	Servilletas de papel	Las servilletas de papel son productos desechables elaborados con papel tissue (celulosa), diseñadas para la higiene personal o la limpieza ligera durante el consumo de alimentos. Pueden ser blancas o impresas, en una o más capas (hojas), y con distintos tamaños y presentaciones.PAQUETE X 300 UNIDADES PARTIDOS COLOR BLANCO	1	UN	X		
98	47131501	Paño de algodón	El paño de cocina en algodón es un accesorio textil utilizado en entornos domésticos, institucionales o industriales para secar utensilios, limpiar superficies, manipular recipientes calientes o cubrir alimentos. Está fabricado con tela de algodón 100%, lo que le confiere alta absorción, resistencia y facilidad de lavado. Es reutilizable, higiénico y apto para el uso en cocinas y áreas de preparación de alimentos.UNIDAD 30 CM X 30 CM	1	UN	X		

99	14111705	Papel aluminio	El papel aluminio es una lámina delgada de aluminio puro, utilizada comúnmente para envolver, proteger y conservar alimentos. Es resistente al calor, al vapor, a la humedad y a la luz, lo que lo convierte en un material ideal para cocinar, hornear y almacenar productos alimenticios. La presentación de 100 metros es adecuada para uso institucional, comercial o doméstico intensivo.ROLLO X 100 METROS	1	UN	X		
100	48102100	Papel vinipel	El papel vinipel es una película plástica transparente y adherente, fabricada a base de PVC (cloruro de polivinilo) o materiales similares aptos para contacto con alimentos. Se utiliza para envolver, proteger y conservar productos alimenticios, manteniéndolos frescos y evitando su contaminación. La presentación de 300 metros es ideal para uso institucional, comercial o industrial.ROLLO X 100 METROS	1	UN	X		
101	47131603	Esponja Acerada para loza	Las esponjas de limpieza son artículos fabricados con materiales sintéticos o naturales, diseñadas para remover suciedad, grasa o residuos en diversas superficies. Pueden estar destinadas para uso doméstico, o institucional.PAQUETE X 2 UNIDADES	1	PAC	X		
102	47131603	Esponjilla de alambre	La esponja de alambre es un estropajo metálico elaborado con hilos de acero inoxidable o acero galvanizado, diseñado para remover residuos incrustados, grasa difícil y carbonilla en utensilios metálicos, parrillas, hornos y estufas. Es un producto de alta abrasividad, de uso común en cocinas industriales, restaurantes y hogares. La presentación por 12 unidades facilita su uso en ambientes de alto consumo.PAQUETE X 12 UNIDADES	1	PAC	X		
103	47131502	TOALLAS DE PAPEL MULTIUSOS	Esta toalla tipo Multiusos para mano es una solución de alto rendimiento, diseñada con gran capacidad de absorción y resistencia, ideal para limpiar grasas, aceites y líquidos en talleres, cocinas industriales y áreas de trabajo, siendo más higiénico que los trapos convencionales. Controla el desperdicio gracias a su precorte, pues se utiliza solo lo necesario.Con tubo removible para que dispense hasta la última hoja. Características: Rollo de 100 m, 1 Hoja, Natural KIMBERLY, Precortado.PACA X 6 UNIDADES X ROLLO DE 100 METROS	1	UN	X		

DOCUMENTOS TECNICOS A VERIFICAR			
	CUMPLE	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
Se verificará que la oferta técnica presentada se encuentre debidamente firmada por el representante legal y que cumpla con todas las **especificaciones técnicas mínimas y adicionales** de los bienes y/o servicios establecidos en los documentos del proceso, señalados en los numerales **2.6** y **2.7**, en cuanto a ítems, calidades y cantidades, ajustándose a las necesidades de la Entidad. La propuesta deberá asegurar la idoneidad técnica y la calidad del servicio, en concordancia con las normas vigentes y las condiciones establecidas en los pliegos de condiciones o sus equivalentes.	X		

11. REQUISISTOS DE EXPERIENCIA

REQUISITO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
El proponente deberá anexar certificaciones de experiencia en la ejecución de contratos relacionados con el objeto del contrato, contados retroactivamente a partir de la fecha de presentación de la oferta y cuya sumatoria sea igual o superior al presupuesto oficial del presente proceso de selección, así: **MIPYMES**: Máximo 5 Certificaciones **NO MIPYMES**: Máximo 2 Certificaciones El proponente deberá soportar la información concerniente a la experiencia mediante certificaciones de contratos expedidas por funcionario competente que acrediten ***experiencia en la fabricación, distribución o comercialización de bienes y/o servicios iguales o similares al objeto del presente proceso***, celebrados con entidades públicas o privadas, suscritos y ejecutados. Las certificaciones deberán contener como mínimo, la siguiente información: **31)** Nombre de la Entidad Contratante. **32)** Nombre del Contratista. **33)** Número de contrato. **34)** Objeto del contrato. **35)** Plazo de ejecución Fecha de inicio (día, mes y año). **36)** Fecha de terminación (día, mes y año). **37)** Valor del contrato. **38)** Cargo y firma de quien expide la certificación. **39)** Estado del contrato (ejecutado/liquidado/terminado anticipadamente). **40)** Indicar si tuvo adiciones o prórrogas.	x		El oferente cumple con la experiencia con un solo de los contratos aportados
No. De contrato	X		CO1.PCCNTR.6391995 DE 6 DE JUNIO DE 2024
Objeto	x		Selección abreviada modalidad de subasta inversa electrónica por monto agotable, para contratar el suministro oportuno y consecutivo de productos e insumos tales como: víveres y abarrotes, carnes rojas, carnes blancas (aves), pescados y mariscos, lácteos, frutas y verduras, huevos, salsamentaria, panadería, elementos de aseo, licores, condimentos, reactivos de laboratorio, empaques y comestibles para garantizar la normalidad en los procesos formativos a cargo del centro nacional de hotelería, turismo y alimentos _ SENA, ubicado en la carrera 30 no.15_53 de la ciudad de Bogotá D.C.
Contratante	x		SENA
Contratista	x		DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
Valor final del contrato	x		:$185.985.000
Fecha de inicio	x		11/06/2024

Fecha de terminación	x		29/11/2024

12. REQUISITOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

DOCUMENTOS TECNICOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST.	Cumple		
2Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del responsable del SG-SST.	Cumple		
Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL. **NOTA 1:** Para las opciones 1 incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo a la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85%. Personas Independientes: Certificación Firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no está obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. **NOTA 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.	Cumple		
Para el Transporte de los Alimentos: Certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.	Cumple		

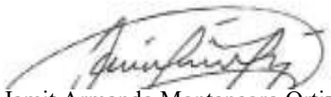
10. REQUISITOS DE CARÁCTER AMBIENTAL

DOCUMENTOS TECNICOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
El oferente debe presentar junto con su propuesta documento firmado por parte del Representante Legal de la Persona Jurídica o bien sea a nombre propio en caso de Persona Natural donde indique bajo la gravedad de juramento que no reporta sanciones ante autoridades ambientales. De igual manera deberá adjuntar el reporte de consulta ante el REGISTRO ÚNICO DE INFRACTORES AMBIENTALES –RUIA, visible en el banner electrónico: https://vital.minambiente.gov.co/SILPA_UT_PRE/RUIA/ConsultarSancion.aspx?Ubic=ext	Cumple		Presenta junto con su propuesta un documento firmado por parte del Representante Legal de la Persona Jurídica donde indica bajo la gravedad de juramento que no reporta sanciones ante autoridades ambientales. Asi mismo adjunta el reporte del RUIIA.

11. CONCLUSIÓN VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS DE CARÁCTER TÉCNICOS

Luego de realizar el ejercicio anterior, llegamos a la siguiente conclusión:

El oferente **DIANA GUERRERO, CUMPLE** con toda la documentación técnica requerida en el pliego de condiciones y en los estudios previos, por lo que la oferta es declarada **HÁBIL** técnicamente.



Jamit Armando Montenegro Ortiz
Instructor Técnico
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial
Regional Cundinamarca

Evaluador Técnico SG-SST:



Rened Garcia ~~Galindo~~
Dinamizador SG-SST
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial
Regional Cundinamarca

Evaluador Técnico Ambiental:



Deicy Cateryn Cañón Castiblanco
Dinamizadora Ambiental y Energética
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial
Regional Cundinamarca

Asunto:	Re: Evaluación definitiva procesos de alimentos (subsacaciones)
Fecha:	martes, 5 de mayo de 2026, 1:08:31 p.m. hora estándar de Colombia
De:	Yessica Paola Castañeda Jaramillo
A:	Rened Garcia Galindo, Jamit Armando Montenegro Ortiz, Deicy Cateryn Cañon Castiblanco, Karen Lorena Figueredo Rojas
CC:	Harby Enrique Quintero, Yomari Samanda Lizarazo Garcia
Datos adjuntos:	EVALUACION DEFINITIVA MC-RC-CDAE-0002-2026.pdf

Buen día a todos

Cordial saludo

Atendiendo la Evaluación definitiva realizada al proceso se adjunta el consolidado en el cual El Comité Evaluador designado mediante Comunicación interna No. 25-2-2026-001801 de 27 de abril de 2026, recomienda al subdirector de Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta - del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, adjudicar el proceso de Mínima cuantía al proponente ANELL S.A.S., identificado con NIT. 900493536-5, Teniendo en cuenta que su oferta por la suma de 3.345.989,39 COP, es la de menor valor habilitada.

Con el aval desde el componente jurídico, agradezco el aval desde cada componente para proceder con la publicación en secop II, y la respectiva adjudicación.

De: Rened Garcia Galindo <rgarciag@sena.edu.co>
Fecha: martes, 5 de mayo de 2026, 9:59 a.m.
Para: Yessica Paola Castañeda Jaramillo <ypcastanedaj@sena.edu.co>; Jamit Armando Montenegro Ortiz <jamontenegroo@sena.edu.co>; Deicy Cateryn Cañon Castiblanco <dccanonc@sena.edu.co>; Karen Lorena Figueredo Rojas <klfigueredo@sena.edu.co>
CC: Harby Enrique Quintero <hquinteroe@sena.edu.co>; Yomari Samanda Lizarazo Garcia <yslizarazo@sena.edu.co>
Asunto: RE: Evaluación definitiva procesos de alimentos (subsacaciones)

Cordial saludo:

Desde el área de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), se lleva a cabo la evaluación técnica de las subsanaciones presentadas dentro del proceso de contratación cuyo objeto es: **'Suministro de alimentos y elementos de aseo para el Centro de Convivencia de la subsede Pacho del Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial (Villeta, Cundinamarca)'** — Proceso No. 25-9509-104."
Rened Garcia Galindo

De: Yessica Paola Castañeda Jaramillo <ypcastanedaj@sena.edu.co>
Enviado: martes, 5 de mayo de 2026 8:52
Para: Jamit Armando Montenegro Ortiz <jamontenegroo@sena.edu.co>; Rened Garcia Galindo

Asunto: RE: Evaluación definitiva procesos de alimentos (subsacaciones)
Fecha: martes, 5 de mayo de 2026, 1:31:11 p.m. hora estándar de Colombia
De: Deicy Cateryn Cañon Castiblanco
A: Yessica Paola Castañeda Jaramillo, Rened Garcia Galindo, Jamit Armando Montenegro Ortiz, Karen Lorena Figueredo Rojas
CC: Harby Enrique Quintero, Yomari Samanda Lizarazo Garcia

Buen día, Cordial saludo

Desde el componente ambiental doy el aval para la publicación en la plataforma.

Cordialmente,

De: Yessica Paola Castañeda Jaramillo <ypcastanedaj@sena.edu.co>
Enviado: martes, 5 de mayo de 2026 13:08
Para: Rened Garcia Galindo <rgarciag@sena.edu.co>; Jamit Armando Montenegro Ortiz <jamontenegroo@sena.edu.co>; Deicy Cateryn Cañon Castiblanco <dccanonc@sena.edu.co>; Karen Lorena Figueredo Rojas <klfigueredo@sena.edu.co>
Cc: Harby Enrique Quintero <hquinteroe@sena.edu.co>; Yomari Samanda Lizarazo Garcia <yslizarazo@sena.edu.co>
Asunto: Re: Evaluación definitiva procesos de alimentos (subsacaciones)

Buen día a todos

Cordial saludo

Atendiendo la Evaluación definitiva realizada al proceso se adjunta el consolidado en el cual El Comité Evaluador designado mediante Comunicación interna No. 25-2-2026-001801 de 27 de abril de 2026, recomienda al subdirector de Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta - del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, adjudicar el proceso de Mínima cuantía al proponente ANELL S.A.S., identificado con NIT. 900493536-5, Teniendo en cuenta que su oferta por la suma de 3.345.989,39 COP, es la de menor valor habilitada.

Con el aval desde el componente jurídico, agradezco el aval desde cada componente para proceder con la publicación en secop II, y la respectiva adjudicación.

De: Rened Garcia Galindo <rgarciag@sena.edu.co>
Fecha: martes, 5 de mayo de 2026, 9:59 a.m.
Para: Yessica Paola Castañeda Jaramillo <ypcastanedaj@sena.edu.co>; Jamit Armando Montenegro Ortiz <jamontenegroo@sena.edu.co>; Deicy Cateryn Cañon Castiblanco <dccanonc@sena.edu.co>; Karen Lorena Figueredo Rojas <klfigueredo@sena.edu.co>
CC: Harby Enrique Quintero <hquinteroe@sena.edu.co>; Yomari Samanda Lizarazo Garcia <yslizarazo@sena.edu.co>
Asunto: RE: Evaluación definitiva procesos de alimentos (subsacaciones)

Asunto: Re: Evaluación definitiva procesos de alimentos (subsacaciones)
Fecha: martes, 5 de mayo de 2026, 1:27:17 p.m. hora estándar de Colombia
De: Jamit Armando Montenegro Ortiz
A: Yessica Paola Castañeda Jaramillo, Rened Garcia Galindo, Deicy Cateryn Cañon Castiblanco, Karen Lorena Figueredo Rojas
CC: Harby Enrique Quintero, Yomari Samanda Lizarazo Garcia

Cordial saludo. Por medio de presente doy el Aval desde el componente técnico para realizar la publicación del documento en la plataforma Secop II. Cordialmente, I.A. Jamit Armando Montenegro Ortiz. Instructor Evaluador Técnico

Obtener Outlook para Android

From: Yessica Paola Castañeda Jaramillo <ypcastanedaj@sena.edu.co>
Sent: Tuesday, May 5, 2026 1:08:25 PM
To: Rened Garcia Galindo <rgarciag@sena.edu.co>; Jamit Armando Montenegro Ortiz <jamontenegroo@sena.edu.co>; Deicy Cateryn Cañon Castiblanco <dccanonc@sena.edu.co>; Karen Lorena Figueredo Rojas <klfigueredo@sena.edu.co>
Cc: Harby Enrique Quintero <hquinteroe@sena.edu.co>; Yomari Samanda Lizarazo Garcia <yslizarazo@sena.edu.co>
Subject: Re: Evaluación definitiva procesos de alimentos (subsacaciones)

Buen día a todos

Cordial saludo

Atendiendo la Evaluación definitiva realizada al proceso se adjunta el consolidado en el cual El Comité Evaluador designado mediante Comunicación interna No. 25-2-2026-001801 de 27 de abril de 2026, recomienda al subdirector de Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta - del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, adjudicar el proceso de Mínima cuantía al proponente ANELL S.A.S., identificado con NIT. 900493536-5, Teniendo en cuenta que su oferta por la suma de 3.345.989,39 COP, es la de menor valor habilitada.

Con el aval desde el componente jurídico, agradezco el aval desde cada componente para proceder con la publicación en secop II, y la respectiva adjudicación.

De: Rened Garcia Galindo <rgarciag@sena.edu.co>
Fecha: martes, 5 de mayo de 2026, 9:59 a.m.
Para: Yessica Paola Castañeda Jaramillo <ypcastanedaj@sena.edu.co>; Jamit Armando Montenegro Ortiz <jamontenegroo@sena.edu.co>; Deicy Cateryn Cañon Castiblanco <dccanonc@sena.edu.co>; Karen Lorena Figueredo Rojas <klfigueredo@sena.edu.co>
CC: Harby Enrique Quintero <hquinteroe@sena.edu.co>; Yomari Samanda Lizarazo Garcia <yslizarazo@sena.edu.co>
Asunto: RE: Evaluación definitiva procesos de alimentos (subsacaciones)

Asunto: RE: Evaluación definitiva procesos de alimentos (subsacaciones)
Fecha: martes, 5 de mayo de 2026, 1:47:48 p.m. hora estándar de Colombia
De: Rened Garcia Galindo
A: Yessica Paola Castañeda Jaramillo, Jamit Armando Montenegro Ortiz, Deicy Cateryn Cañon Castiblanco, Karen Lorena Figueredo Rojas
CC: Harby Enrique Quintero, Yomari Samanda Lizarazo Garcia

Cordial saludo.

Tras la revisión técnica realizada por el área de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), se otorga el aval para la publicación del contenido en la plataforma, confirmando que cumple con los lineamientos y protocolos establecidos.

Rened Garcia Galindo

De: Yessica Paola Castañeda Jaramillo <ypcastanedaj@sena.edu.co>
Enviado: martes, 5 de mayo de 2026 13:08
Para: Rened Garcia Galindo <rgarciag@sena.edu.co>; Jamit Armando Montenegro Ortiz <jamontenegroo@sena.edu.co>; Deicy Cateryn Cañon Castiblanco <dccanonc@sena.edu.co>; Karen Lorena Figueredo Rojas <klfigueredo@sena.edu.co>
Cc: Harby Enrique Quintero <hquinteroe@sena.edu.co>; Yomari Samanda Lizarazo Garcia <yslizarazo@sena.edu.co>
Asunto: Re: Evaluación definitiva procesos de alimentos (subsacaciones)

Buen día a todos

Cordial saludo

Atendiendo la Evaluación definitiva realizada al proceso se adjunta el consolidado en el cual El Comité Evaluador designado mediante Comunicación interna No. 25-2-2026-001801 de 27 de abril de 2026, recomienda al subdirector de Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta - del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, adjudicar el proceso de Mínima cuantía al proponente ANELL S.A.S., identificado con NIT. 900493536-5, Teniendo en cuenta que su oferta por la suma de 3.345.989,39 COP, es la de menor valor habilitada.

Con el aval desde el componente jurídico, agradezco el aval desde cada componente para proceder con la publicación en secop II, y la respectiva adjudicación.

De: Rened Garcia Galindo <rgarciag@sena.edu.co>
Fecha: martes, 5 de mayo de 2026, 9:59 a.m.
Para: Yessica Paola Castañeda Jaramillo <ypcastanedaj@sena.edu.co>; Jamit Armando Montenegro Ortiz <jamontenegroo@sena.edu.co>; Deicy Cateryn Cañon Castiblanco <dccanonc@sena.edu.co>; Karen Lorena Figueredo Rojas <klfigueredo@sena.edu.co>
CC: Harby Enrique Quintero <hquinteroe@sena.edu.co>; Yomari Samanda Lizarazo Garcia <yslizarazo@sena.edu.co>

Asunto: RE: Evaluación definitiva procesos de alimentos (subsacaciones)
Fecha: martes, 5 de mayo de 2026, 2:33:59 p.m. hora estándar de Colombia
De: Karen Lorena Figueredo Rojas
A: Yessica Paola Castañeda Jaramillo, Rened Garcia Galindo, Jamit Armando Montenegro Ortiz, Deicy Cateryn Cañon Castiblanco
CC: Harby Enrique Quintero, Yomari Samanda Lizarazo Garcia

Cordial saludo,

Doy aval desde el componente económico.

Muchas gracias

De: Yessica Paola Castañeda Jaramillo <ypcastanedaj@sena.edu.co>
Enviado: martes, 5 de mayo de 2026 13:08
Para: Rened Garcia Galindo <rgarciag@sena.edu.co>; Jamit Armando Montenegro Ortiz <jamontenegroo@sena.edu.co>; Deicy Cateryn Cañon Castiblanco <dccanonc@sena.edu.co>; Karen Lorena Figueredo Rojas <klfigueredo@sena.edu.co>
Cc: Harby Enrique Quintero <hquinteroe@sena.edu.co>; Yomari Samanda Lizarazo Garcia <yslizarazo@sena.edu.co>
Asunto: Re: Evaluación definitiva procesos de alimentos (subsacaciones)

Buen día a todos

Cordial saludo

Atendiendo la Evaluación definitiva realizada al proceso se adjunta el consolidado en el cual El Comité Evaluador designado mediante Comunicación interna No. 25-2-2026-001801 de 27 de abril de 2026, recomienda al subdirector de Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta - del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, adjudicar el proceso de Mínima cuantía al proponente ANELL S.A.S., identificado con NIT. 900493536-5, Teniendo en cuenta que su oferta por la suma de 3.345.989,39 COP, es la de menor valor habilitada.

Con el aval desde el componente jurídico, agradezco el aval desde cada componente para proceder con la publicación en secop II, y la respectiva adjudicación.

De: Rened Garcia Galindo <rgarciag@sena.edu.co>
Fecha: martes, 5 de mayo de 2026, 9:59 a.m.
Para: Yessica Paola Castañeda Jaramillo <ypcastanedaj@sena.edu.co>; Jamit Armando Montenegro Ortiz <jamontenegroo@sena.edu.co>; Deicy Cateryn Cañon Castiblanco <dccanonc@sena.edu.co>; Karen Lorena Figueredo Rojas <klfigueredo@sena.edu.co>
CC: Harby Enrique Quintero <hquinteroe@sena.edu.co>; Yomari Samanda Lizarazo Garcia <yslizarazo@sena.edu.co>
Asunto: RE: Evaluación definitiva procesos de alimentos (subsacaciones)