Doctora
Claudia Liliana Blanco Santillana
Directora Administrativa y Financiera (E)
SENA Dirección General

Asunto: Justificación contratación de materiales de formación área agroindustria vigencia 2026

Respetada Dra. Claudia,

De manera atenta, me permito presentar la estructuración de la necesidad con el fin de adelantar el proceso de contratación cuyo objeto es: "*Suministrar los materiales relacionados con el área de agroindustria para ser empleados en los componentes prácticos de las formaciones del Centro Tecnológico de la Amazonia*."

1. Beneficiarios de los materiales de formación:

A continuación, se presentan los programas de formación del área de agroindustria que serán beneficiados con el suministro, en el marco de las distintas modalidades de atención institucional: formación titulada, articulación con la educación media, programas orientados al sector campesino y acciones dirigidas a población víctima.

Este suministro resulta estratégico para garantizar el desarrollo efectivo de los procesos formativos, en tanto permite fortalecer los componentes prácticos, asegurar la disponibilidad oportuna de insumos y mejorar las condiciones de aprendizaje. Asimismo, contribuye al cumplimiento de los objetivos misionales, promoviendo la pertinencia de la formación frente a las necesidades del territorio, el fortalecimiento de capacidades productivas y la inclusión de poblaciones priorizadas, generando así un impacto positivo en el desarrollo social y económico de la región.

PROGRAMA ATENCION VICTIMA:
Este programa tiene como propósito fortalecer la inclusión socioeconómica de las personas en situación de desplazamiento y víctimas del conflicto armado, mediante la orientación ocupacional, la formación técnica y empresarial, y la asesoría en la estructuración y ejecución de proyectos productivos.

A través de estas acciones, se busca desarrollar competencias laborales específicas y capacidades emprendedoras que les permitan formular e implementar planes de negocio sostenibles, ya sea en sus lugares de origen o en los territorios de acogida. De esta manera, el programa contribuye a la generación de ingresos, la estabilización económica y la reconstrucción del tejido social de esta población priorizada.

Se proyecta ofertar trece13 programas, distribuidos en 155 fichas complementarias que estima impactar a 3.100 aprendices aproximadamente, distribuido de la siguiente manera:

Nº	NOMBRE DEL PROGRAMA	Nº DE APRENDICES POR PROGRAMA	CANTIDAD PROGRAMAS DE FORMACIÓN	CANTIDAD DE APRENDICES BENEFICIARIOS
1	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS	20	19	380
2	APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	20	2	40
3	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	20	13	260
4	ELABORACION DE BEBIDAS LACTEAS FERMENTADAS.	20	13	260
5	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	20	13	260
6	ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	20	9	180
7	ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	20	9	180

8	PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS	20	12	240
9	: ELABORACIÓN ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA	20	20	400
10	ELABORACION ARTESANAL Y SEMI INDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA	20	20	400
11	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	20	11	220
12	ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	20	6	120
13	ELABORACIÓN BÁSICA DE TORTAS Y GALLETAS	20	8	160
TOTAL			**155**	**3100**

Fuente: indicativa 2026

PROGRAMA ARTICULACION CON LA MEDIA:

El programa de Articulación con la Media del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) es una estrategia orientada a fortalecer la formación de los estudiantes de educación media, tanto de instituciones públicas como privadas, mediante su vinculación temprana a programas técnicos impartidos directamente en los establecimientos educativos. Esta iniciativa no solo amplía las oportunidades de acceso a formación pertinente y de calidad, sino que también facilita la transición de los jóvenes hacia el mercado laboral o la educación superior, al dotarlos de competencias técnicas y laborales acordes con las demandas del entorno productivo.

Su propósito central es brindar una formación profesional integral, alineada con las dinámicas de desarrollo nacional, regional y local, que contribuya a mejorar la empleabilidad, fomentar el emprendimiento y fortalecer el capital humano del país. De esta

manera, el programa se consolida como un mecanismo clave para cerrar brechas de acceso a la educación técnica y promover la inclusión social y productiva de los jóvenes.
En este contexto, la disponibilidad de materiales de formación para el área agroindustria resulta fundamental, dado que permite garantizar el desarrollo efectivo de los componentes prácticos, fortalecer los procesos de enseñanza-aprendizaje y asegurar la pertinencia de la formación frente a las vocaciones productivas del territorio. Esta necesidad cobra especial relevancia en instituciones educativas como Jorge Eliécer Gaitán, Agroindustrial de la Amazonia y Sabio Caldas, donde se beneficiarán 90 aprendices pertenecientes a poblaciones vulnerables, incluyendo comunidades indígenas, campesinas y afrocolombianas. A través de estos recursos, se busca afianzar sus conocimientos teórico-prácticos, impulsar el desarrollo de habilidades productivas y contribuir al mejoramiento de la productividad y competitividad regional.
En consecuencia, el Centro Tecnológico de la Amazonia proyecta ampliar su cobertura institucional en dos municipios del departamento del Caquetá, impactando de manera directa a estas poblaciones y promoviendo el desarrollo económico y social del territorio.
Para la vigencia 2026, se estima beneficiar a 90 aprendices mediante la ejecución de un programa de formación, estructurado en tres fichas, conforme al siguiente detalle:

LOTE DE AGROINDUSTRIA VIGENCIA 2026				
Nº	**NOMBRE DEL PROGRAMA**	**Nº DE APRENDICES**	**CANTIDAD FORMACIÓN**	**COLEGIOS**
1	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	90	3	Jorge Eliecer Gaita, Agroindustrial de la Amazonia y Sabio Caldas

PROGRAMA REGULAR:

El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) ha consolidado su rol como eje estratégico del desarrollo social y económico del país, especialmente en contextos urbanos, mediante la implementación de programas de formación Regular orientados al fortalecimiento del capital humano. Este programa se fundamenta en un enfoque de pertinencia sectorial, articulando la oferta formativa con las necesidades reales de los sistemas productivos, particularmente en áreas como la agroindustria, donde se demanda talento con competencias técnicas específicas para mejorar la productividad, la transformación de materias primas y la generación de valor agregado.

Desde una perspectiva técnica, la formación Regular integra niveles operario, técnico y tecnólogo bajo un modelo de formación por competencias laborales, que combina componentes teóricos y prácticos, aprendizaje basado en proyectos y entornos reales o simulados de trabajo. Esto permite desarrollar habilidades técnicas, capacidades de innovación y competencias transversales alineadas con estándares ocupacionales, facilitando la inserción laboral, el emprendimiento y la creación de unidades productivas sostenibles, especialmente en poblaciones en condición de vulnerabilidad.

El impacto del programa se refleja en el fortalecimiento de cadenas productivas, la dinamización de economías locales y la generación de ingresos, contribuyendo de manera directa a la reducción de brechas sociales y al desarrollo territorial sostenible.

Para la vigencia 2026, se proyecta atender aproximadamente 200 aprendices a través de la ejecución de seis (6) programas de formación, estructurados en ocho (8) procesos formativos, conforme se detalla en la siguiente tabla:

:

NIVEL DE FORMACIÓN	NOMBRE PROGRAMA FORMACIÓN	CANTIDAD	AÑO	MUNICIPIO	APRENDICES
Técnico	Cocina	3	2026	Florencia, San Vicente del Caguán	200
Técnico	Panadería	1	2026		
Técnico	Pastelería	1	2026		
Técnico	Procesamiento de Derivados Lácteos	1	2026		
Técnico	Desposte, Porcionado y Exhibición de Carnes	1	2026		
Operario	Procesos de Panadería	1	2026		

Fuente: indicativa 2026

PROGRAMA CAMPESENA:

El programa CampeSENA del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) se constituye como una estrategia integral orientada a fortalecer el desarrollo rural sostenible, mediante la oferta de formación técnica y tecnológica pertinente para las dinámicas del sector agropecuario. Su enfoque prioriza la inclusión social y productiva de comunidades rurales en condición de vulnerabilidad, promoviendo el cierre de brechas de acceso a la educación y el fortalecimiento de capacidades para la generación de ingresos. A través de este programa, se impulsa la creación y consolidación de unidades productivas sostenibles, contribuyendo al arraigo territorial y al mejoramiento de la calidad de vida en el campo colombiano.

Desde una perspectiva técnica, CampeSENA se fundamenta en el desarrollo de competencias laborales específicas, combinando formación teórica con aprendizaje práctico contextualizado, lo que permite a los participantes adquirir conocimientos aplicables directamente en sus entornos productivos. Este enfoque facilita el fortalecimiento de habilidades en transformación de alimentos, manejo de procesos agroindustriales y optimización de recursos, incrementando la productividad y competitividad de las economías rurales.

En este contexto, los materiales de formación en el área de agroindustria constituyen un componente crítico para garantizar la calidad y efectividad del proceso formativo. Estos insumos permiten estructurar ambientes de aprendizaje adecuados, soportar la implementación de metodologías activas —como el aprendizaje basado en la práctica— y asegurar la transferencia efectiva de conocimientos. Asimismo, facilitan la adaptación de los contenidos formativos a las particularidades productivas, culturales y geográficas de cada comunidad, permitiendo abordar de manera diferenciada los retos del sector rural en el territorio.

Adicionalmente, estos recursos fortalecen la autonomía del aprendizaje, al posibilitar que los participantes avancen a su propio ritmo y en condiciones flexibles, aspecto especialmente relevante en zonas rurales dispersas con limitaciones de acceso a la formación presencial. De esta manera, se promueve un proceso formativo más inclusivo, pertinente y sostenible.

En síntesis, los materiales de formación son un factor determinante para el éxito del programa CampeSENA, en tanto potencian la calidad de la formación, facilitan su contextualización, promueven la apropiación del conocimiento y contribuyen al desarrollo productivo y social del sector rural

Para el año 2026, se proyecta impactar a 510 aprendices, desarrollando un total de 11 programas de formación divididos en 34 fichas que se encuentran distribuidos de la siguiente manera:

N.º	NOMBRE DEL PROGRAMA	Nro. DE APRENDICES	CANTIDAD FORMACIÓN
1	EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS LACTEOS	15	1
2	EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS	30	2
3	EMPRENDIMIENTO EN LA ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	30	2
4	ELABORACION DE BEBIDAS LACTEAS FERMENTADAS.	30	2
5	TECNICO EN PROCESAMIENTO DERIVADOS LACTEOS	15	1
6	OPERARIO EN PROCESOS DE PANADERIA	15	1
7	OPERARIO EN AUXILIAR DE COCINA	15	1
8	ELABORACION DE CONSERVAS FRUTAS Y HORTALIZAS	90	6
9	OBTENCIÓN DE DERIVADOS CARNICOS	90	6
10	COCINA TIPICA COLOMBIANA	90	6
11	TECNICAS DE PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ	90	6
TOTAL		**510**	**34**

Fuente: indicativa 2026

2. DESCRIPCIÓN DE LOS MATERIALES.

Los materiales de formación requeridos corresponden a insumos, elementos de consumo necesarios para el desarrollo de las competencias establecidas en los diseños curriculares de los programas de formación, los cuales se ejecutarán bajo la modalidad de monto agotable, permitiendo su suministro progresivo de acuerdo con la demanda institucional durante la vigencia 2026.

ITEM	CLASE	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCION TÉCNICA MINIMA REQUERIDA DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA
1	E	51241200	ACIDO LACTICO	LITRO
2	D	41113000	ACIDOMETRO EN VIDRIO PARA ALIMENTOS	UNIDAD
3	D	41111500	BALANZA DIGITAL (DIMENSIONES TOTALES: 14,2 CM ANCHO X 19 LARGO X 2,5 CM ALTO, CON ESCALA DE 0,1 GRAMOS A 5.000 GRAMOS EN ACERO INOXIDABLE	UNIDAD
4	D	41111500	BALANZA DE MESA ELECTRONICA, Plato en acero inoxidable de 27 X 21 CM, Batería recargable con adaptador.Capacidad 15kg /1g	UNIDAD
5	C	24121500	BANDEJA BIODEGRADABLE DE BAGAZO DE CAÑA CALIBRE 17 PAQUETE X 20 UNIDADES	UNIDAD
6	C	24121500	BANDEJA PLASTICA GRANDE DE 41 X 31 CENTIMETROS	UNIDAD
7	C	24121500	BOLSA EMPAQUE AL VACIO 30*40 CM, PAQUETE 100	PAQUETE
8	E	56131700	CANASTILLAS PLASTICAS PERFORADAS DE 25 CENTIMETROS DE ALTO PARA ALIMENTOS	UNIDAD
9	E	51182400	CLORURO DE CALCIO GRANULADO BOLSA	KILO

10	C	52151600	COLADOR O FILTRO PARA LECHE PLASTICO, CANTINA DE 40 LITROS	UNIDAD
11	B	12171500	COLORANTE PARA ALIMENTOS AMARILLO HUEVO C14 EN POLVO * 25 GRAMOS	UNIDAD
12	B	12171500	COLORANTE PARA ALIMENTOS ROJO MORA C11 EN POLVO * 25 GRAMOS	UNIDAD
13	B	12171500	COLORANTE PARA ALIMENTOS, COLOR ROJO FRESA C12 EN POLVO * 25 GRAMOS	UNIDAD
14	B	12171500	COLORANTE LIQUIDO COMESTIBLE PARA ALIMENTOS DE 60 ML, AMARILLO	UNIDAD
15	B	12171500	COLORANTE LIQUIDO COMESTIBLE PARA ALIMENTOS DE 60 ML, AZUL	UNIDAD
16	B	12171500	COLORANTE LIQUIDO COMESTIBLE PARA ALIMENTOS DE 60 ML, ROJO	UNIDAD
17	B	12171500	COLORANTE LIQUIDO COMESTIBLE PARA ALIMENTOS DE 60 ML, VERDE	UNIDAD
18	B	12171500	COLORANTE LIQUIDO COMESTIBLE PARA ALIMENTOS DE 60 ML, ROSADO	UNIDAD
19	B	12171500	COLORANTE LIQUIDO COMESTIBLE PARA ALIMENTOS DE 60 ML, CAFÉ	UNIDAD
20	B	12171500	COLORANTE LIQUIDO COMESTIBLE PARA ALIMENTOS DE 60 ML, NEGRO	UNIDAD
21	E	52151500	tarros de 500 ml en plastico con tapa	unidad
22	E	50171800	CONDIMENTO GALANTINA DE PAVO CON EMPAQUE ORIGINAL ETIQUETADO Y ROTULADO SEGÚN RES. 5109 DE 2005	KILO
23	E	52151500	COPAS DESECHABLE DE 2 ONZAS CON TAPA X 20 UNID	UNIDAD
24	A	12352200	CUAJO LIQUIDO FRASCO * 500 ML(SUSTANCIA PRESENTE EN EL ABOMASO DE LOS MAMÍFEROS RUMIANTES)	UNIDAD
25	E	52151600	CUCHARAS DESECHABLES X 100 UNID	UNIDAD

26	B	12352200	CULTIVO LACTICO LIOFILIZADO PARA KUMIS, PARA 40 LITROS	UNIDAD
27	B	12352200	CULTIVO LACTICO LIOFILIZADO PARA YOGURTH, PARA 40 LITROS	UNIDAD
28	E	53131600	DESINFECTANTE PARA MANOS, FRASCO * 1000 ML	UNIDAD
29	C	24122000	ENVASE PLASTICO PARA YOGURTH ELABORADO EN PEHD, DE 1000 ML, COLOR NATURAL SIN IMPRESIÓN CON TAPA TIPO ROSCA X 20 UNIDADES	UNIDAD
30	C	24122000	ENVASE PLASTICO PARA YOGURTH ELABORADO EN PEHD, DE 250 ML, COLOR NATURAL SIN IMPRESIÓN CON TAPA TIPO ROSCA X 20 UNIDADES	UNIDAD
31	A	12161500	FENOLTALEINA, FRASCO * 60 CC	UNIDAD
32	E	50161500	GLUCOSA EN POLVO X 50 GRAMOS	UNIDAD
33	E	46181700	GORRO DESECHABLES, CAJA X 100 UNIDADES	UNIDAD
34	B	12352300	HIDROXIDO DE SODIO NAOH. 01 N (COMPUESTO QUIMICO PARA TITULACION) LITRO	LITRO
35	D	41115600	PH METRO DIGITAL PORTATIL	UNIDAD
36	E	50161500	SABORIZANTE PARA LACTEOS DE AREQUIPE A14 *500 ml	UNIDAD
37	E	50161500	SABORIZANTE PARA LACTEOS DE CAFÉ *250 CC	UNIDAD
38	E	50161500	SABORIZANTE PARA LACTEOS DE FRESA A47 * 250CC	UNIDAD
39	E	50161500	SABORIZANTE PARA LACTEOS DE FRUTOS ROJOS A41 *250CC	UNIDAD
40	E	50161500	SABORIZANTE PARA LACTEOS DE MANGO * 250 CC	UNIDAD

41	E	50161500	SABORIZANTE PARA LACTEOS DE MELOCOTON A45 * 250 CC	UNIDAD
42	E	50161500	SABORIZANTE PARA LACTEOS DE MORA A43 * 250 CC	UNIDAD
43	E	50161500	SABORIZANTE PARA LACTEOS DE PIÑA A42 * 250 CC	UNIDAD
44	E	50161500	SABORIZANTE PARA LACTEOS DE VAINILLA A44 * 500CC	UNIDAD
45	E	50161500	SABORIZANTE PARA LACTEOS DE LECHE CONDENSADA A41 * 250CC	UNIDAD
46	E	50161500	SABORIZANTE PARA LACTEOS DE CREMA DE LECHE A43 * 250CC	UNIDAD
47	E	50161500	SABORIZANTE PARA LACTEOS DE TRES (3) LECHES A41 * 250CC	UNIDAD
48	E	46181700	TAPA BOCAS DESECHABLES BLANCO X 50 UNIDADES	UNIDAD
49	E	52151500	TARRINA PLASTICA PARA AREQUIPE,CAPACIDAD 12 0NZAS, PAQUETE* 25 UNIDADES.	UNIDAD
50	E	52151500	TARRINA PLASTICA PARA AREQUIPE,CAPACIDAD 6 ONZAS, PAQUETE * 25 UNIDADES.	UNIDAD
51	E	52151500	TARRINA PLASTICA PARA AREQUIPE,CAPACIDAD 8 0NZAS, PAQUETE* 25 UNIDADES.	UNIDAD
52	D	41113000	TERMOLACTODENSIMETRO DE VIDRIO ESCALA 40 °C (PARA TOMAR ACIDEZ EN LECHES)MEDIDA DE 2,5*24 CM ALTO	UNIDAD
53	D	41113000	TERMOMETRO DE PUNZON RELOJ.GRANDE DE -10 °C A 110 °C, VARILLA MINIMO DE 20 CM	UNIDAD
54	E	52151500	VASO DESECHABLE X 0,7 ONZ X 50UNID CON TAPA	UNIDAD

55	E	52151500	VASO DESECHABLE X 0,9 ONZ X 50UNID CON TAPA	UNIDAD
56	E	52151500	KIT CUCHILLOS CARNICERO CON CHAIRA (5 CUCHILLOS x KIT)	UNIDAD
57	E	48102100	PAPEL ALUMINIO X 100 MT	UNIDAD
58	E	48102100	PAPEL CRISTAFLEX POR 300 MTS	UNIDAD
59	E	47121800	ESCURRIDOR DE PISOS DOBLE LABIO 45.7 CENTÍMETROS REF RCP FG9C4100BLA - PLASTICO	UNIDAD
60	E	47121800	OLLA EN ACERO INOXIDABLE CON TAPA DE 30 LITROS (alto 24 cm x 38 cm ancho diametro de 24cm).	UNIDAD
61	E	47121800	OLLA EN ACERO INOXIDABLE CON TAPA DE 40 LITROS (alto 30 cm x 45 cm ancho diametro de 38cm).	UNIDAD
62	E	47121800	PAILA EN ALUMINIO CON TAPA DE 30 LITROS	UNIDAD
63	E	47121800	LICUADORAS SEMIINDUSTRIAL, CUCHILLA EN ACERO INOXIDABLE, POTENCIA ENTRE 1.000 Y 1.500 W ; MOTOR ENTRE 1 Y 2 HP, DE MESA 2 LITROS	UNIDAD
64	E	47121800	FRASCOS DE VIDRIO CON TAPA DE 250 ML PARA MERMELADAS X 24 UNIDADES	UNIDAD
65	E	50161500	PECTINA PARA MERMELADAS X 250 GRAMOS	UNIDAD
66	E	47121800	BALDES PLASTICOS DE 30 LITROS	UNIDAD
67	E	50171500	Esencia sabor a vainilla negra frasco por 500 ml	UNIDAD
68	E	50171500	Esencia sabor a coco PARA LACTEOS frasco por 500 ml	UNIDAD
69	E	50171500	Esencia sabor a mantequilla frasco por 500 ml	UNIDAD

70	E	50171500	Esencia leche condensada x 250 ml	UNIDAD
71	E	50171500	Esencia vainilla / caramelo x 60 ml	UNIDAD
72	E	50171500	Esencia hinojo/ anis x 60 ml	UNIDAD
73	E	50171500	Esencia sabor a arequipe PARA LACTEOS frasco por 500 ml	UNIDAD
74	E	50171500	Esencia sabor a margarina frasco por 500 ml	UNIDAD
75	E	50171500	Esencia sabor a naranja frasco por 500 ml	UNIDAD
76	B	12171500	Colorante caramelo especial para alimentos frasco por 500 ml	UNIDAD
77	E	50171500	Esencia sabor a ron pasas PARA LACTEOS frasco por 500 ml	UNIDAD
78	E	50171500	Esencia sabor a canela frasco por 500 ml	UNIDAD
79	E	50171500	Esencia sabor a ponque frasco por 500 ml	UNIDAD
80	E	50161800	Cernido de guayaba bolsa por 1 kilo	KILO
81	E	50131700	Dulce o manjar de leche arequipe bolsa por kilo	KILO
82	E	50131700	Leche en polvo bolsa de 400 gr	KILO
83	E	50192400	Gelatina sin sabor de 1 kilo	KILO
84	E	50221300	Almidon de yuca bolsa de 1 kilo	KILO
85	E	50221300	Harina para buñuelo bolsa de 1 kilo	KILO
86	E	50221300	Fecula de maiz o maicena bolsa de 1 kilo	KILO
87	E	50131700	Crema de leche bolsa de 900 ml	UNIDAD
88	E	50131700	Leche entera UTH. Bolsa de 900 ml	UNIDAD
89	E	50131700	Crema fria especial para decoracion de tortas y postres caja por 1 kilo	UNIDAD
90	E	50161500	Panela a granel bolsa de kilo	UNIDAD
91	E	50101700	Nuez moscada en pepa bolsa por 500 gr	UNIDAD
92	E	50303500	Uva pasa fruto seco deshidratado bolsa de 1 kilo	UNIDAD
93	E	50101700	Cirhuela pasa bolsa de 1 kilo	UNIDAD

94	E	50192400	Gelatina sabor a cereza o fresa caja por 4 sobres 20 gr	UNIDAD
95	E	50192400	Gelatina sabor a limon caja por 4 sobre por 20 gr	UNIDAD
96	E	50192400	Gelatina sabor a naranja o piña caja por 4 sobres por 20 gr	UNIDAD
97	E	50131800	Queso entero duro pasteurizado bolsa por 1 kilo	UNIDAD
98	E	50151500	Aceite liquido galon por 5 litros	UNIDAD
99	E	50365300	Durazno en admibar latas por 1 kilo	UNIDAD
100	E	50161500	Cobertura de chocolate negra por 1 kilo	UNIDAD
101	E	50161500	Cobertura de chocolate blanca por 1 kilo	UNIDAD
102	E	50131800	Queso crema tarro de 400 gr	UNIDAD
103	E	50202200	Vino negro de frutos secos frasco de 2000 ml	UNIDAD
104	B	12171500	Colorante rojo escarlata bolsa por 500 gr	UNIDAD
105	B	12171500	Colorante amarillo goldinne bolsa por 500 gr	UNIDAD
106	E	50181700	Levadura granulada bolsa empacada al vacio bolsa por 500 gr	UNIDAD
107	E	50181700	Espatulas metalicas medidas 20 cm por 5cm ancha mango metalico	UNIDAD
108	E	50181700	Espatulas de caucho pequeña medida 10 cm largo	UNIDAD
109	E	48101800	Cuchillos metalico de corte fino medida 15 cm de largo	UNIDAD
110	E	48101800	Cuchillos cierra para cortes de pasteleria medida 45 cm	UNIDAD
111	E	50181700	Mesas bailarinas para decoracion de tortas y ponques diametro 45 cm	UNIDAD
112	E	48101800	Latas en aluminio de 1cm de grosor de 65*45 para horno rotatorio	UNIDAD
113	E	48101800	Brochas de caucho tamaños 5 ml	UNIDAD

114	E	48101800	Mangas decorativas de caucho para pasteles	UNIDAD
115	E	48101800	Kit de boquillas pasteleras por 100 piezas	UNIDAD
116	E	48101800	Moldes para tortas redondo de 1/4 de diametro	UNIDAD
117	E	48101800	Moldes para tortas redondo de 1/2 de diametro	UNIDAD
118	E	48101800	Moldes para tortas redondo de 3/4 de diametro	UNIDAD
119	E	48101800	Moldes para tortas redondo de 1 libra de diametro	UNIDAD
120	E	48101800	Moldes para tortas cuadrados de 1 libra de diametro	UNIDAD
121	E	48101800	Moldes de cilicona para elaboracion de figuras en coberturas para chocolates	UNIDAD
122	E	47131600	Escobas con cabo	UNIDAD
123	E	47131600	Traperos con cabo	UNIDAD
124	E	47131800	Lava losa tarro por 500 gr	UNIDAD
125	E	47131800	Hipoclorito de sodio desinfectante liquido galon por 5000 ml	UNIDAD
126	E	52121600	Paquetes Servilletas de 3 tacos por 36 unidades	UNIDAD
127	B	14111600	Paquete bolsa de papel de 2 kilos X 100	UNIDAD
128	B	14111600	Paquete bolsa de papel de 3 kilos X100	UNIDAD
129	E	50192300	Crema vegetal líquida para batir, usada para cubiertas y rellenos en pasteleria con sabor y aroma lácteo cremoso de textura suave, tersa y de fácil aplicación, estable a temperatura ambiente, ideal para cubrir, decorar y rellenar pasteles y postres. Entregar producto refrigerado en rango de temperatura entre 2°C-4°C. Empacado en caja rotulada tetrapack por 1 litro(según requisitos de la resolución 5109 de 2005), debe tener registro sanitario INVIMA.	LITRO
130	E	50161500	azucar Pulverizada: producto pulverizado constituido esencialmente por sacarosa, empacado en bolsa de propipropeleno o polietileno, rotulado completamente visible con	KILO

			numero de lote, fecha de fabricación, ingredientes, fecha de vencimiento no inferior a 6 mese	
131	E	50202300	coctel de frutas en almibar en lata mezcla de frutas (duraznos, peras, piña, uvar y cerezas) 340 gr	LATA
132	E	50201700	presentación frasco: café instantanio tradición solunilizado en frasco X 170 gr, preparado para disolver directamente	FRASCO
133	E	50131800	Queso Costeño, empacado en bolsa termoformable al vacio, su vida util 30 dias, condicones de refirgeración entre 2°C a 6°C. debe estar rotulado con nombre de producto, nombre del prolductor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, peso, lote de producción, registro invima, bolsa impresa peso 1kg	KILO
134	E	50131800	quesillo, producto fresco, hilado, semigraso, semiblando, en bloque, empacado en bolsa termoformable al vacio, su vida util 30 dias, condicones de refirgeración entre 2°C a 6°C. debe estar rotulado con nombre de producto, nombre del prolductor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, peso, lote de producción, registro invima, bolsa impresa por 2.5 kg	KILO
135	E	50303700	Conserva de guayaba presentación por lonja de 5 kilogramos. rotulado completamente visible con número de lote, fecha de fabricación, ingredientes, fecha de vencimiento no inferior a 6 meses.	KILO

136	E	50131700	Leche condensada, empacada en bolsa aluminizada con tapa, por 400 gr. rotulado completamente visible con número de lote, fecha de fabricación, ingredientes, fecha de vencimiento no inferior a 6 meses.	BOLSA
137	E	50192400	Glasé para cubrir y dar brillo a pasteles, frutas y postres. empacado en bolsa polipropileno tipo manga . rotulado completamente visible con número de lote, fecha de fabricación, ingredientes, fecha de vencimiento no inferior a 6 meses. glasse neutro	KILO
138	E	48101800	Molde policarbonato: Molde de policarbonato para chocolatería, (unidad) material de fabricación en policarbonato transparente, superficie interna lisa, proporciona alta resistencia en su utilizacion, además de aportar mayor brillo a la cobertura de chocolate. Tamaño del molde 27.5 cm largo x 17.5 cm ancho x 2.8 cm alto, 24 cavidades. Tamaño del bombon de 11 - 12 gramos Tamaño cavidad 4.5x 2.5 cm diámetro x 1.2 cm profundidad.	UNIDAD
139	E	48101800	Molde policarbonato: Molde de policarbonato para chocolatería para tabletas, (unidad) fabricado en policarbonato transparente, proporciona alta resistencia en su utilizacion, además de aportar mayor brillo a la cobertura de chocolate. Tamaño del molde 27.5 cm largo x 17.5 cm ancho x 2.8 cm alto, 3 cavidades de tabletas de 0.5 cm de profundidad. Peso de cada tableta 90 a 100 gramos.	UNIDAD

140	B	13111200	Acetato pastelería Rollo de acetato 5 cm: unidad Rollo de acetato de 5 cm de ancho, Medida tira de acetato:5 cm de ancho. Ideal para armar figuras, soporte de postres, entre otros. Seguro para el uso en alimentos.	METRO
141	B	12171500	Serigrafía : Serigrafía variada. (unidad). Hoja de Serigrafìa: Laminas de acetato impresas con diferentes formas y colores de tintas comestibles.Medidas 22 - 25 cm de ancho X 32 - 35 cm de largo. Diseños requeridos: Cacao Oro.	UNIDAD
142	E	50161800	Sucralosa en polvo: Sucralosa en polvo. Edulcorante alimenticio no nutritivo, se obtiene a partir de la sacarosa, poder edulcorante 600 veces más dulce que el azúcar. Sabor dulce, color blanco, si olor, Es compatible con otros ingredientes y a su vez permanece estable en procesos de altas temperaturas como la pasterización, Potenciador de sabor, Humedad máx 2%. pH 5-7.Termoestable, Hidrosoluble. Metales pesados máx. 10 ppm. Empaque bolsa doypack, rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Resolución 5109 de 2005.	KILO
143	E	52101500	Tapete de silicona: Tapete de Silicona (Unidad), fabricados en silicona alimentaria, resistentes a la temperatura y pueden entrar en contacto con los alimentos. Tolerancia a temperaturas de hasta 240ºC. Medidas ancho entre 40 y 42 cm y largo entre 60 y 65 cm.	UNIDAD

144	E	50161800	Isomalt, polvo blanco, cristalino o granular. Para uso en confitería, libre de azucar, empacado en bolsa metalizada impresa y rotulada según requisitos de la resolución 5109 de 2005.	KILO
145	E	50161800	Recipiente plastico de jarabe de glucosa 40/82 ,Jarabe obtenido mediante la hidrólisis ácida del almidón de maíz. Liquido viscoso, transparente. Rotulado con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales) , fecha de fabricacion lote de producciòn, peso neto, fecha de vencimiento.	KILO
146	E	51151500	Lecitina de soya - emulsionante. Producto en polvo, de grado alimenticio, el producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacado (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses a partir de la fecha de entrega, cumplir con la resolución 2606 de 2009, el proveedor debe presentar ficha técnica del producto, el producto se debe entregar empacado en bolsa de polipropileno impresa. Presentar registro de importación en caso que aplique.	KILO
147	E	42231800	Bolsa de Goma xanthan en polvo. Bolsa polietileno x Kg de Producto en polvo, estabilizante de grado alimenticio, el producto debe estar rotulado con el nombre del producto, productor y/o empacador (marca comercial), peso, lote de producción, fecha de vencimiento superior a doce meses, cumplir con la resolución 2606 de 2009, y la NTC 1582, el proveedor debe presentar ficha técnica del producto, el Presentar registro de importación en caso que aplique.	KILO

148	E	46181538	Par de guantes térmico largo flexible completo: Guantes térmicos para trabajos con altas temperaturas e incluso a llama expuesta. Resistentes a altas temperaturas. No sufren combustión en el aire y no se derriten en presencia de las llamas. Pueden ser utilizados para aquellos trabajos en los que se halle presente el fuego y las altas temperaturas. Guantes tipo manopla en algodón, con parches de tejido kevlar en el pulgar, que mejoran la resistencia al calor y alargan la vida útil del producto. Protección contra el calor intermitente durante procesos alimentarios, hasta 230ºC. Aprobado para la manipulación de alimentos y alta resistencia al lavado. Composición algodón y refuerzo kevlar en el pulgar, longitud 38 cm. Resistencias abrasión 2/corte3/rasgado4/perforación2. Guantes de Protección contra riesgos térmicos (calor y/o fuego) NTC 2190 2008, UNE-EN 407:2005. Guantes de Protección Aplicaciones Alimentación, hornos, panaderías, entre otras.	PAR
149	E	60111400	Juego o set de boquillas pequeñas para decoración pastelería en acero inoxidable grado alimentario, diseñadas para hacer figuras variadas, altura entre 3 - 4 cm, diametro entre 1.5 a 2.5 cmm grabadas con sus respectivos número.	JUEGO
150	E	60111400	Juego o set de boquillas grandes para decoración pastelería en acero inoxidable grado alimentario, especialmente para hacer diseños variados, altura entre 6 - 7 cm, grabada con su respectivo número	JUEGO
151	E	48101800	Brocha de fibra sintética de 2 a 3 pulgadas de ancho, mango plástico, fibra sintética, para uso en panadería.	Unidad

152	B	12171500	Colorante liposoluble en polvo. Color: Plateado de efecto/terminado metalizados, Colorante alimentario de alta concentración. Ideal para colorear diferentes masas. rotulado con etiqueta indeleble de acuerdo a la resolucion 5109 de 2005 (Nombre de producto, contenido neto, ingredientes, fabricante, direccion del fabricante, fecha de vencimiento no inferior a 24 meses, forma de coservacion y uso), libre de sustancias extrañas, libre de agentes microbianos. sabor y olor neutros, libre de alergenos. X6G	PAPELETA
153	B	12171500	Colorante liposoluble en polvo. Color: Bronce de efecto/terminado metalizados, Colorante alimentario de alta concentración. Ideal para colorear diferentes masas. rotulado con etiqueta indeleble de acuerdo a la resolucion 5109 de 2005 (Nombre de producto, contenido neto, ingredientes, fabricante, direccion del fabricante, fecha de vencimiento no inferior a 24 meses, forma de coservacion y uso), libre de sustancias extrañas, libre de agentes microbianos. sabor y olor neutros, libre de alergenos. X6G	PAPELETE
154	B	12171500	Colorante liposoluble en polvo. Color: Violeta de efecto/terminado metalizados, Colorante alimentario de alta concentración. Ideal para colorear diferentes masas. rotulado con etiqueta indeleble de acuerdo a la resolucion 5109 de 2005 (Nombre de producto, contenido neto, ingredientes, fabricante, direccion del fabricante, fecha de vencimiento no inferior a 24 meses, forma de coservacion y uso), libre de sustancias extrañas, libre de agentes microbianos. sabor y olor neutros, libre de alergenos. X 6G	PAPELETA

155	B	14121800	Envoltura foil de aluminio, presentación, Hojas precortadas de aluminio activadas por calor, medidas de 10 x 15 cm . Ideal para empacar alimentos., libre de agentes extraños, colores nitidos y superficie lisa.Colores surtidos mate y brillante, con separadores entre cada hoja.	Unidad
156	E	50161800	Estevia en polvo: Estevia en polvo, presentación Bolsa trilaminada metalizada por kilogramo Glucósidos de esteviol (E960), polvo fino, aroma natural, poder edulcorante 300 - 400 veces superior que el azúcar , Apariencia: polvo fino de color blanco. Sabor y aroma: aroma neutro, sabor dulce. Humedad menor que2%, libre de alérgenos, vida útil 2 años, fecha de vencimiento no menor a 22 meses, No GMO, Salmonella sp. --- Ausente en 25 g, Escherichia coli NMP/g NMP/g Ausente , Listeria monocytogenes Ausencia/25g.	BOLSA
157	E	42231800	Goma arabiga: Goma arabiga, presentación Bolsa trilaminada metalizada . Materia prima vegetal natural de uso alimentario, calidad USP, no GMO, que se obtiene de la resina de árboles de acacia africanos. Tiene excelentes propiedades formadoras de película y de estabilización y una alta capacidad emulsionante. La goma arábiga también se utiliza como encapsulante y adhesivo natural. Indice de metales pesados menor a 0,005% w/w. Empaque bolsa metalizada multicapa con barrera a gases, humedad, aromas y otros factores, rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Resolución 5109 de 2005. BOLSA	Kilogramo

158	E	50161800	Maltitol en polvo: Maltitol en polvo, Maltitol es un alcohol de azúcar, Edulcorante Apariencia: Polvo cristalino Olor: Suave Color: Blanco Sabor: Fresco y dulce, Granulometría: menor que 55% mayor de 53 µm; menor que 15% mayor de 200 um, Humedad: Menor o igual que 1% Pureza: Mayor o igual que 98% Extracto seco: 99,5% Conductividad: Menor o igual que 20 uS/cm, características microbiológicas Aerobios mesófilos: Menor o igual que 100 u.f.c./g Mohos y levaduras: Menor o igual que 10 u.f.c./g.Azucares reductores 0,1% max, metales pesados max 10 mg/Kg, Niquel 1 mg/Kg máx. Arsenico 3 mg/Kg máx. Empaque bolsa de papel Kraft rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Resolución 5109 de 2005.	Kilogramo
159	E	50161800	Maltodextrina en polvo: Maltodextrina en polvo.empacado en bolsa papel Kraft. Espesante y humectante, con bajo poder edulcorante. Composición: Producto obtenido durante la hidrólisis del almidón de maíz. Equivalente de dextrosa: 16.5 min - 20 máx. Cenizas sulfatadas: 0.5 % máx. Soluble en agua e insoluble en grasas, Apariencia: Polvo, Color: Blanco o ligeramente amarillo. Sabor ligeramente dulce. libre de materias extrañas, Libre de almidones, pH de 4 - 5, Humedad Menor o igual que 6, Empaque bolsa de papel Kraft rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Resolución 5109 de 2005.	Kilogramo

160	E	50161500	Manteca de cacao desodorizada. obtenida por presión de la pasta de cacao, sometida posteriormente a procesos de refinación y desodorización. Producto Natural. Parámetros Fisicoquímicos: Humedad: 0,4% max, Acidez (expresada como ácido oleico): min 0,5 % - máx. 1,75%, Punto de Fusión: 32°C-34°C, Ácidos Grasos Trans: 0, Ácidos Grasos Saturados: 60,5%, Ácidos Grasos Monoinsaturados: 35,5%, Ácidos Grasos Poliinsaturados: 4,0%, Color: blanco crema, Sabor: característico mínimo a manteca de cacao, Parámetros Microbiológicos: Aerobios Totales: 5000 UFC máx, Hongos: 50 UFC máx, Levaduras: 50 UFC máx, E. Coli: Negativo, Salmonella: Negativo. El Proveedor debe presentar ficha técnica del cumplimiento de los requisitos establecidos. Empaque primario: bolsa de polietileno de baja densidad calibre 3 y embalada en Cajas de cartón impresa capacidad para 25 kilos. Almacenamiento, manejo y transporte: El producto debe mantenerse en un lugar fresco y seco y con un estricto control de plagas. El transporte utilizado debe estar limpio y libre de olores extraños, fugas, astillas y plagas. La vida de anaquel del producto debe ser de 12 meses mínimo.	Kilogramo
161	D	41122700	Cinta de amarre Twist, Atarápido, Color dorado, plateado y rojo fiesta. Función: cerrar o amarrar paquetes, bolsas, empaques.	Metro

162	B	12171500	Colorante liposoluble liquido (base manteca de cacao): Colorante liposoluble liquido (base manteca de cacao). Color Amarilo. de efecto/terminado mate, base manteca de cacao, Colorante alimentario de alta concentración. Ideal para colorear diferentes masas. rotulado con etiqueta indeleble de acuerdo a la resolucion 5109 de 2005 (Nombre de producto, contenido neto, ingredientes, fabricante, direccion del fabricante, fecha de vencimiento no inferior a 24 meses, forma de coservacion y uso), libre de sustancias extrañas, libre de agentes microbianos. sabor y olor neutros, libre de alergenos.	Gramo
163	B	12171500	Colorante liposoluble liquido (base manteca de cacao). Color Azul. de efecto/terminado mate, base manteca de cacao, Colorante alimentario de alta concentración. Ideal para colorear diferentes masas. rotulado con etiqueta indeleble de acuerdo a la resolucion 5109 de 2005 (Nombre de producto, contenido neto, ingredientes, fabricante, direccion del fabricante, fecha de vencimiento no inferior a 24 meses, forma de coservacion y uso), libre de sustancias extrañas, libre de agentes microbianos. sabor y olor neutros, libre de alergenos.	Gramo
164	B	12171500	Colorante liposoluble liquido (base manteca de cacao): Colorante liposoluble liquido (base manteca de cacao). Color Rojo. de efecto/terminado mate, base manteca de cacao, Colorante alimentario de alta concentración. Ideal para colorear diferentes masas. rotulado con etiqueta indeleble de acuerdo a la resolucion 5109 de 2005 (Nombre de producto, contenido neto, ingredientes,	Gramo

			fabricante, direccion del fabricante, fecha de vencimiento no inferior a 24 meses, forma de coservacion y uso), libre de sustancias extrañas, libre de agentes microbianos. sabor y olor neutros, libre de alergenos.	
165	B	12171500	Colorante liposoluble liquido (base manteca de cacao): Colorante liposoluble liquido (base manteca de cacao). Color Negro, de efecto/terminado mate, base manteca de cacao, Colorante alimentario de alta concentración. Ideal para colorear diferentes masas. rotulado con etiqueta indeleble de acuerdo a la resolucion 5109 de 2005 (Nombre de producto, contenido neto, ingredientes, fabricante, direccion del fabricante, fecha de vencimiento no inferior a 24 meses, forma de coservacion y uso), libre de sustancias extrañas, libre de agentes microbianos. sabor y olor neutros, libre de alergenos. 70G	Gramo
166	B	12171500	Colorante liposoluble liquido (base manteca de cacao): Colorante liposoluble liquido (base manteca de cacao). Color Blanco, de efecto/terminado mate, base manteca de cacao, Colorante alimentario de alta concentración. Ideal para colorear diferentes masas. rotulado con etiqueta indeleble de acuerdo a la resolucion 5109 de 2005 (Nombre de producto, contenido neto, ingredientes, fabricante, direccion del fabricante, fecha de vencimiento no inferior a 24 meses, forma de coservacion y uso), libre de sustancias extrañas, libre de agentes microbianos. sabor y olor neutros, libre de alergenos.70G	Gramo

167	B	12171500	Colorante liposoluble en polvo. Color: Dorado de efecto/terminado metalizados, Colorante alimentario de alta concentración. Ideal para colorear diferentes masas. rotulado con etiqueta indeleble de acuerdo a la resolucion 5109 de 2005 (Nombre de producto, contenido neto, ingredientes, fabricante, direccion del fabricante, fecha de vencimiento no inferior a 24 meses, forma de coservacion y uso), libre de sustancias extrañas, libre de agentes microbianos. sabor y olor neutros, libre de alergenos. 70G	Gramo
168	B	12171500	Saborzante sabor lulo polvo incoloro para panela pulverizada concentrado	Kilogramo
169	B	12171500	Saborizante mandarina polvo incoloro para panela pulverizada concentrado	Kilogramo
170	B	12171500	Saborizante sabor NARANJA en polvo incoloro para panela pulverizada concentrado	Kilogramo
171	B	12171500	Saborizante sabor maracuya polvo polvo incoloro para panela pulverizada concentrado	Kilogramo
172	B	12352200	Cal grado alimentario para regualar acidez de jugo de caña para panela - TIPO E	Kilogramo
173	B	12171500	Bicarbonato grado alimentario para regular acidez en jugo de caña para panela - Tipo E	kilogramos
174	B	12171500	Aditivo para Alimentos , Acido fosforico x galon de 5 litros	Kilogramo
175	B	12171500	Grasa vegetal (margarina hidrogenada en bloque de kilo)	Kilogramo
176	B	12352100	Fenolftaleina al 1% Frasco X 60 gramos	FRASCO

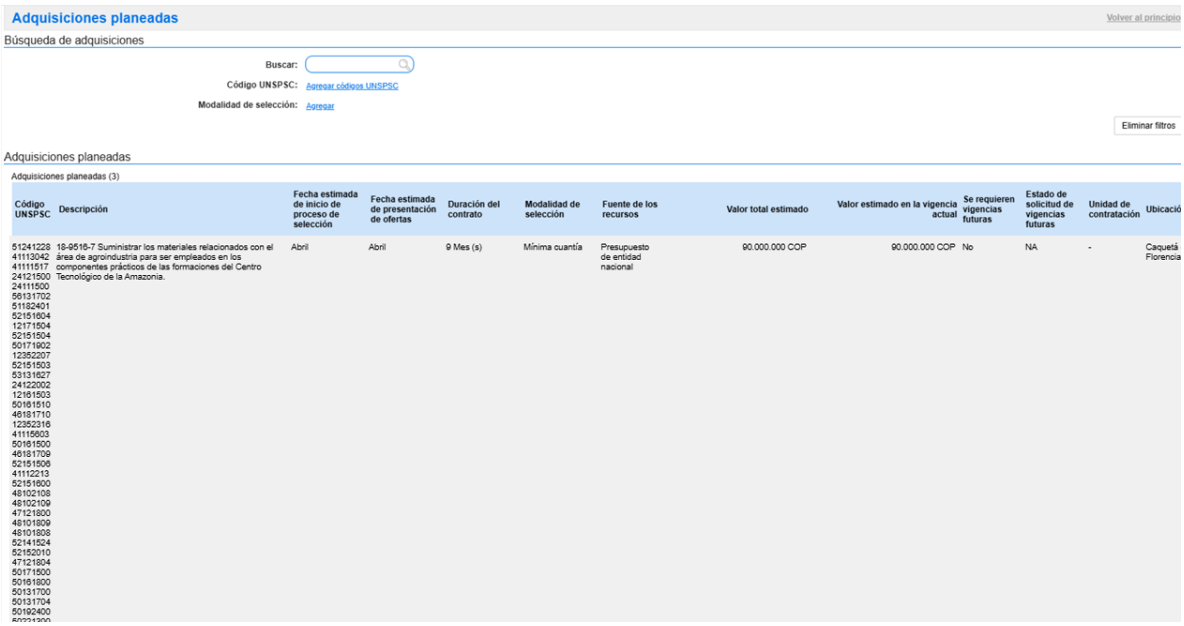
177	E	48102100	Par de guantes térmico largo flexible completo: Guantes térmicos para trabajos con altas temperaturas e incluso a llama expuesta. Resistentes a altas temperaturas. No sufren combustión en el aire y no se derriten en presencia de las llamas. Pueden ser utilizados para aquellos trabajos en los que se halle presente el fuego y las altas temperaturas. Guantes tipo manopla en algodón, con parches de tejido kevlar en el pulgar, que mejoran la resistencia al calor y alargan la vida útil del producto. Protección contra el calor intermitente durante procesos alimentarios, hasta 230ºC. Aprobado para la manipulación de alimentos y alta resistencia al lavado. Composición algodón y refuerzo kevlar en el pulgar, longitud 38 cm. Resistencias abrasión 2/corte3/rasgado4/perforación2. Guantes de Protección contra riesgos térmicos (calor y/o fuego) NTC 2190 2008, UNE-EN 407:2005. Guantes de Protección Aplicaciones Alimentación, hornos, panaderías, entre otras.	PAR
178	E	52151600	Refractometro DIGITAL (0-90%BRIX)	Unidad
179	E	51131600	Grado alimentario. Producto cristalino incoloro y/o polvo cristalino blanco, inoloro, de sabor salino, con una ligera higroscopicidad al aire húmedo, con poca resistencia en el aire caliente, insoluble en etanol. Con peso molecular de 294.10 g/mol	Kilogramo
180	B	12161800	Carboxilmetil celulosa grado alimenticio Bolsa por kilo y ficha técnica	Kilogramo
181	E	48101900	Jarra para servicio de comidas, Capacidad de 3 litros aforada , transparente	Unidad

182	E	48102100	Cajas de 100 unidades calibre # 8 tallas M	Unidad
183	C	24111500	BOLSAS PLASTICAS RESELLABLES TIPO ZIPLOC De 12x17 cm x 100 unidades	PAQUETE
184	E	48101800	Juego De Ollas De Doble Caldera Para Derretir Chocolate en acero inoxidable de 1,7L	Unidad
185	E	52151600	Molde para chocolatería en Policarbonato Redondo Rosca x 21cavidades. Medidas del molde: 13.5cm x 27.5cm.	unidad
186	E	52151600	Papel encerado de grado alimenticio para envoltorio de barra de chocolate y caramelo. Tamaño 9x12.5cm	Paquete
187	E	50192400	Miel de Abejas galón 7kg	Galon
188	A	10151800	Jengibre fresco	libra
189	E	50171500	Esencia de Crema Whisky x 500 Ml	unidad
190	C	24112600	FRASCOS DE VIDRIO CON TAPA DE capacidad 125 ML PARA MERMELADAS X 24 UNIDADES	Unidad

Fuente: Propia

3. EVIDENCIA DE LA LÍNEA O NUMERAL DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

El presente proceso de contratación quedó incluido en el Plan Anual de Adquisiciones de la Entidad, tal como se muestra en el certificado anexo.



4. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

El Centro Tecnológico de la Amazonia, en cumplimiento de su misión institucional y en coherencia con los lineamientos del Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), requiere asegurar la ejecución eficiente y oportuna de la formación profesional integral en sus diferentes líneas estratégicas, entre las que se destacan la formación titulada, complementaria, la articulación con la media, la atención a población víctima, los programas de innovación y la formación campesina. Estas acciones responden de manera directa a las necesidades del territorio, priorizando el fortalecimiento del talento humano y el desarrollo productivo regional.

En este marco, resulta técnicamente indispensable garantizar el suministro oportuno y continuo de materiales de formación del área de agroindustria, dado que constituyen un insumo crítico para la implementación de los diseños curriculares bajo el enfoque de formación por competencias. Estos materiales permiten el desarrollo de actividades prácticas en ambientes de aprendizaje reales o simulados, facilitando la apropiación del conocimiento, el desarrollo de habilidades técnicas especializadas y el fortalecimiento de competencias transversales, tales como la resolución de problemas, el trabajo colaborativo y la innovación aplicada a procesos productivos.

La contratación bajo la modalidad de monto agotable se sustenta en criterios de eficiencia, flexibilidad y optimización de recursos, en tanto permite atender de manera dinámica las

variaciones en la demanda de materiales, derivadas de la programación académica, la apertura de nuevas fichas, la ejecución de programas especiales y la ampliación de cobertura en los diferentes municipios del departamento del Caquetá. Este esquema contractual asegura la disponibilidad de insumos conforme a las necesidades reales del servicio de formación, evitando desabastecimientos o sobrecostos por adquisiciones no planificadas.

Adicionalmente, la disponibilidad de estos materiales fortalece la calidad del proceso formativo al propiciar la aplicación práctica del conocimiento, promover el aprendizaje significativo y facilitar la transferencia tecnológica hacia el sector productivo. Esto contribuye directamente a mejorar la empleabilidad de los aprendices, fomentar el emprendimiento y dinamizar las cadenas productivas del sector agroindustrial y agropecuario, consideradas estratégicas para el desarrollo económico regional.

En este sentido, la presente contratación se encuentra alineada con los objetivos institucionales del SENA y los planes de desarrollo territorial, orientados al cierre de brechas, la inclusión social y el fortalecimiento de capacidades productivas en el departamento del Caquetá.

En consecuencia, se hace necesario adelantar el proceso de contratación del suministro de materiales de formación, con el fin de garantizar la continuidad, pertinencia, cobertura y calidad del servicio de formación durante la vigencia 2026.

Cordialmente,

Firmado digitalmente por LOZADA OLAYA LUIS ANGEL
Fecha: 2026.05.12 11:06:02 -05'00'

LUIS ANGEL LOZADA OLAYA
Director Con Funciones de Subdirector
Del Centro Tecnológico de la Amazonia (E)
Correo electrónico: llozadao@sena.edu.co

Elaboro: Yoalber Durán Cárdenas – Apoyo materiales de formación.
Aprobó: Mario Daniel Cardoso Córdoba
Coordinador de formación integral, gestión educativa, promoción y relaciones corporativas.
Reviso: Dilma Constanza Lozada Reina- Abogada FPI