



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN				
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada

## ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD

### 1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

#### 1.1 IDENTIFICACIÓN DE LA DEPENDENCIA REQUIRENTE

ÁREA DE LA NECESIDAD	Grupo de Formación Profesional
ORDENADOR DEL GASTO	CARMEN STRELLA ARBOLEDA VELÁSQUEZ – Directora Regional con funciones de Subdirectora de Centro (E)
OBJETO	Contratar el suministro de materiales para los programas de formación Regular, Estrategia Cafeterías y Producción de Centro.

#### 1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, es un establecimiento público del orden nacional, con personería jurídica, patrimonio propio e independiente y autonomía administrativa, adscrito al Ministerio de Trabajo de Colombia, encargado de cumplir la función que le corresponde al Estado, de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país (Ley 119/1994).

El SENA Cuenta con 33 regionales a nivel nacional, entre ellas la Regional Chocó la cual a través del Centro de Recursos Naturales, Industria y Biodiversidad ofrece una amplia gama de servicios enfocados en el desarrollo social y técnico de la región, adaptándose tanto a las necesidades urbanas como a las rurales. Sus servicios se dividen principalmente en formación, empleo y emprendimiento:

##### 1. Formación Profesional

A través del **Centro de Formación**, se ofrecen programas en diferentes niveles:

- **Técnicos y Tecnólogos:** En áreas clave para la economía local como Agroindustria, Gestión Administrativa, Construcción, Sistemas, Contratabilidad y Recursos Naturales.
- **Formación Complementaria:** Cursos cortos (presenciales y virtuales) para actualización de conocimientos en diversas áreas.
- **Programas Especiales:** Iniciativas como **CampeSENA**, orientada específicamente a fortalecer las capacidades de la población campesina, y **Full Popular**, que apoya la economía popular y comunitaria.

##### 2. Empleo y Trabajo



- **Agencia Pública de Empleo (APE):** Intermediación laboral para conectar a los buscadores de empleo con las vacantes disponibles en el departamento. También brinda asesoría en la construcción de hojas de vida y preparación para entrevistas.
- **Evaluación y Certificación de Competencias Laborales:** Reconocimiento oficial de la experiencia y conocimientos previos de los trabajadores, aunque no tengan un título académico formal.

### 3. Emprendimiento e Innovación

- **Fondo Emprender:** Acceso a capital semilla condonable para la creación de nuevas empresas que generen impacto en Chocó.
- **SENA Emprende Rural (SER):** Fortalecimiento de unidades productivas en zonas rurales para mejorar la seguridad alimentaria y los ingresos del campo.
- **Tecnoacademia:** Espacios de formación para jóvenes de bachillerato enfocados en ciencia y tecnología robótica, biotecnología y más.

### 4. Servicios Institucionales Especializados

- **Contratación y Compras Públicas:** La regional gestiona procesos constantes para el suministro de materiales de formación, herramientas y servicios necesarios para la operación de sus sedes y programas en municipios como Quibdó, Istmina, Condoto, entre otros.
- **Apoyo al Sector Productivo:** Asistencia técnica para empresas locales con el fin de mejorar su productividad y competitividad.

En tal sentido, el Centro de Recursos Naturales, Industria y Biodiversidad del SENA Regional Chocó apunta a la contribución de los índices de productividad y competitividad de la población del departamento del Chocó, a través de la formación para el trabajo que se enfoca en los diferentes programas de formación que ofrece el Centro y que se describen a continuación:

- **Programa de Formación TITULADA:** Formación de larga duración orientada a preparar a las personas para desempeñar oficios y ocupaciones requeridas por los sectores productivo y social, con el fin de satisfacer las necesidades de nuevo talento humano de trabajadores, estén o no vinculados al mercado laboral, conduce a certificado o título según corresponda.<sup>1</sup>

El Centro de Recursos Naturales, Industria y Biodiversidad del SENA Regional Chocó desarrolla programas de Formación Profesional Titulada en las áreas del sector gastronómico y de servicios, tales como cocina, mesa y bar, panadería, en los cuales las prácticas formativas constituyen un componente esencial para alcanzar los resultados de aprendizaje establecidos en cada programa.

Al hablar de oferta educativa en el referido segmento, el país cuenta con más de 49 escuelas de gastronomía y más de 25 programas de formación del SENA con presencia en todo el territorio nacional además de los programas complementarios para la atención de la población víctima y vulnerable de los municipios de acción del C.D.A.E. Para el año 2025 el centro brinda formación a dos (2) fichas en el área de cocina y 40 (cuarenta) cursos complementarios en el área de panadería y repostería que se imparten mes a mes para la población víctima además de un (1) tecnólogo en coordinación de servicios hoteleros.

---

<sup>1</sup> [https://www.sena.edu.co/es-co/ciudadano/Lists/glosario\\_sena/DispForm.aspx?ID=81](https://www.sena.edu.co/es-co/ciudadano/Lists/glosario_sena/DispForm.aspx?ID=81)



- Materiales de formación en el área de Cocina.

En busca de una formación profesional integral, el programa de **Cocina** busca practicar la aplicación de estrategias pedagógicas haciendo uso de materiales de formación adecuados dentro de un contexto práctico enfocado en el mundo laboral; con el fin de orientar a los aprendices en ambientes reales de formación. Por lo anterior el Centro de Formación requiere adquirir los Materiales de formación para cumplir con la demanda del programa de formación regular en cocina, beneficiando a los aprendices que actualmente se encuentran desarrollando este proceso formativo al igual que la formación complementaria para población víctima en panadería y repostería para la vigencia 2026.

El Centro de Recursos Naturales, Industria y Biodiversidad - CRNIB ofrece formación en el área de gastronomía y cocina como parte de su oferta técnica y de formación complementaria. Estos programas están diseñados para aprovechar la riqueza culinaria de la región y profesionalizar el sector turístico y de servicios.

### 1. Programas Técnicos

Tienen una duración aproximada de un año (etapa lectiva y etapa práctica).

- **Técnico en Cocina:** Se enfoca en la preparación de alimentos, manejo de inventarios, normas de higiene (HACCP) y técnicas de corte y cocción.
- **Técnico en Panificación:** Dirigido a la elaboración de productos de panadería y pastelería.

### 2. Formación Complementaria (Cursos Cortos)

Son cursos de entre 40 y 80 horas, ideales para quienes ya trabajan en el sector o desean aprender habilidades específicas:

- **Cocina Básica:** Principios fundamentales y manejo de utensilios.
- **Gastronomía Colombiana:** Con especial énfasis en los sabores del Pacífico (pescados, mariscos y uso de hierbas de azotea).
- **Manipulación de Alimentos:** Requisito legal indispensable para trabajar en cualquier establecimiento de comida.
- **Preparación de Bebidas y Coctelería.**

Esta formación está orientada a las redes de conocimiento dentro de las cuales está la línea de producción y transformación, para cumplir con la demanda de los programas de formación en cocina en la vigencia 2026, ya que en este momento no cuenta con existencia de estos elementos en el almacén. En consecuencia, se solicita adelantar el trámite respectivo de contratación.

El programa de formación antes mencionado se desarrollan bajo el enfoque por competencias laborales y bajo la estrategia de proyectos con componente práctico, por lo que a fin de atender las normas y lineamientos descritos anteriormente y, además contribuir con la misión institucional del SENA, bajo el cumplimiento de los objetivos de cada programa se hace necesario contar con los materiales de formación que permitan fortalecer el proceso formativo en los diferentes programas, de manera que los aprendices cuenten con los insumos necesarios para formular proyectos que los acerquen a esas situaciones laborales.



Dicha formación implica el dominio operacional e instrumental de una ocupación determinada, la apropiación de un saber técnico y tecnológico integrado a ella, y la capacidad de adaptación dinámica a los cambios constantes de la productividad.

El SENA enfatiza en la obligatoriedad de los Centros de Formación para prever, desde la fase de planeación de la formación, el alistamiento de los materiales de formación necesarios para la elaboración de evidencias de aprendizaje contempladas dentro de las actividades para el logro de todos los resultados de aprendizaje del programa de formación, los cuales previamente han sido organizados de manera sistemática en la estructuración del proyecto formativo del Programa de Formación: **TITULADA** en el área de **Cocina**; por lo que es imperativo prever y suministrar de manera oportuna y suficiente los materiales de formación según programación de las actividades de aprendizaje para la ejecución de los programas.

Los beneficiarios de la estrategia Cocina/Cafetería. Vale precisar que dentro del consolidado se tuvo en cuenta a las fichas de la segunda oferta del 2026 (color azul), las cuales inician formación, según el cronograma el próximo mes de junio.

<b>NUMERO DE FICHAS</b>	<b>NIVEL FORMACION</b>	<b>ETAPA</b>	<b>MODALIDAD FORMACION</b>	<b>NOMBRE PROGRAMA FORMACION</b>
2999498	TECNÓLOGO	LECTIVA	PRESENCIAL	GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
3115433	TECNÓLOGO	LECTIVA	PRESENCIAL	SUPERVISION DE VENTAS
3231736	TECNÓLOGO	LECTIVA	PRESENCIAL	GESTION CONTABLE Y DE INFORMACION FINANCIERA
3231799	TECNÓLOGO	LECTIVA	PRESENCIAL	COORDINACION EN SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION
3174371	TECNICO	PRODUCTIVA	PRESENCIAL	COCINA
3232212	TÉCNICO	PRODUCTIVA	PRESENCIAL	INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS
3232226	TÉCNICO	LECTIVA	PRESENCIAL	EMPRENDIMIENTO Y FOMENTO EMPRESARIAL
3314424	TÉCNICO	LECTIVA	PRESENCIAL	DIBUJO ARQUITECTÓNICO
3314473	TÉCNICO	LECTIVA	PRESENCIAL	SISTEMAS AGROPECUARIOS ECOLOGICOS
3232187	TÉCNICO	LECTIVA	PRESENCIAL	CONSTRUCCION DE EDIFICACIONES
3232223	TÉCNICO	LECTIVA	PRESENCIAL	MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE REDES AEREAS DE DISTRIBUCION DE ENERGIA ELECTRICA



3491796	TECNÓLOGO	LECTIVA	PRESENCIAL	GESTIÓN EMPRESARIAL
3491788	TECNÓLOGO	LECTIVA	PRESENCIAL	DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO
3491821	TÉCNICO	LECTIVA	PRESENCIAL	ASISTENCIA EN ORGANIZACION DE ARCHIVOS
3491823	TÉCNICO	LECTIVA	PRESENCIAL	TRATAMIENTO DE AGUA
3491800	TÉCNICO	LECTIVA	PRESENCIAL	MONITOREO AMBIENTAL
3491820	TÉCNICO	LECTIVA	PRESENCIAL	ASISTENCIA ADMINISTRATIVA
3491814	TÉCNICO	LECTIVA	PRESENCIAL	SISTEMAS AGROPECUARIOS ECOLOGICOS
3491819	TÉCNICO	LECTIVA	PRESENCIAL	MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE COMPUTO
3492863	AUXILIAR	LECTIVA	PRESENCIAL	COCINA
3489797	AUXILIAR	LECTIVA	PRESENCIAL	CONSTRUCCION INDUSTRIALIZADA EN SECO

- Materiales Producción de Centro:

### ¿Qué es la alternativa de proyecto productivo?

Proyecto productivo es una alternativa de etapa productiva que involucra a los aprendices en la solución de problemas o aplicación de una idea; les permite trabajar de manera autónoma e interdisciplinaria para construir su propio aprendizaje relacionado con su programa de formación, facilitando la simulación de entornos productivos reales y la aplicación de conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa para cumplir con el objetivo de la etapa productiva.

### ¿Cuáles son las subalternativas dentro de la alternativa de proyecto productivo?

#### ✓ SENA Empresa

Tiene como objetivo acercarse a la realidad de las empresas mediante la producción eficiente de bienes y servicios en los centros de formación, a través de la integración de los procesos productivos y la optimización del uso de los recursos del SENA, integrando de manera natural todas las actividades de las diferentes áreas de formación, trascendiendo las propias del centro a otras áreas de empresa.

#### ✓ SENA Proveedor SENA

Esta sub alternativa tiene como objetivo acercar a los aprendices dentro del ámbito de la formación, a la producción de bienes y servicios en forma didáctica para aproximarlos a la realidad laboral y a la motivación del aprendizaje. Esta formación-producción, en el desarrollo de las actividades y la realización de los ejercicios prácticos del proceso de Formación Profesional, pueden generar trabajos destinados al mejoramiento de las instalaciones, el mantenimiento de los distintos tipos de maquinaria del SENA o la producción de bienes para



uso, como insumos o materiales para la transformación y obtención de bienes y servicios de otros centros de la entidad, los cuales se venden y el valor obtenido se considera como una mínima recuperación de los costos de Formación Profesional.

✓ **Producción de Centros**

Se entiende como los bienes y servicios que se obtienen en los centros de formación a través de los proyectos formativos desarrollados por los aprendices, como parte de las actividades para desarrollar las competencias previstas en los programas de aprendizaje y las acciones adelantadas por los centros de formación para la resolución de problemas y necesidades de empresas, entidades, organizaciones y comunidad en general, con el fin de mejorar la productividad, elevar la calidad y promover el desarrollo tecnológico del país.

✓ **Proyecto productivo bajo enfoque empresarial o de investigación, desarrollo e innovación (I+D+i)**

La estrategia de proyecto productivo bajo el enfoque empresarial o I+D+i, se encuentra dirigida a los aprendices de formación titulada presencial, virtual y a distancia de los niveles técnico y tecnólogo, quienes por medio de la identificación de una idea de negocio o investigación aplican las competencias, habilidades y destrezas adquiridas en la etapa lectiva. Esta estrategia les permite a los aprendices, sin importar la modalidad de formación, ejecutar la etapa productiva en forma virtual empleando la herramienta LMS institucional ZAJUNA. Estos lineamientos se amplían en la GFPI-G-048 Guía Metodológica para la Alternativa de Proyecto Productivo Bajo Enfoque Empresarial o I+D+i.

**Proyecto productivo bajo enfoque empresarial:** En este enfoque, el aprendiz mediante la formulación de un plan de negocio identifica, describe y analiza un problema, una necesidad o una oportunidad de negocio, a través de la viabilidad técnica, económica y financiera del mismo, desarrollando todos los procedimientos y estrategias necesarias para convertir la citada oportunidad en un proyecto productivo, sea este de una unidad productiva que se encuentra constituida, que se desea poner en marcha o solo como una idea de negocio.

**Proyecto productivo bajo enfoque de investigación, desarrollo e innovación (I+D+i):** En este enfoque, el aprendiz participa en una investigación en curso relacionada con las competencias del programa de formación al cual pertenece o propone una nueva investigación o un plan de innovación para una empresa o sector productivo, con entregables propios a los productos de su perfil como egresado, mediante la formulación de una vigilancia tecnológica y el desarrollo de un prototipo.

✓ **Proyectos ruta emprendedora SENA**

Otra forma que tienen los aprendices para realizar la etapa productiva con proyecto productivo es a través de las unidades de emprendimiento, contando con el respectivo aval por parte de la coordinación académica del centro de formación en el cual se encuentra V matriculado. Las Unidades de Emprendimiento - SENA. También denominadas Centros de Desarrollo Empresarial SENA SBDC, son un equipo de trabajo conformado por gestores de emprendimiento, ubicados actualmente en los centros de formación profesional de aprendizaje, SENA.

El Centro de Formación a través de la estrategia formativa y productiva "**Producción de centro**" los aprendices, como parte de su etapa práctica, elaboran bienes o prestan servicios reales dentro de los centros



de formación. Esta metodología busca aplicar conocimientos, destrezas y valores en entornos reales de trabajo, comercializando productos o servicios a precios accesibles para la comunidad.

A continuación se relacionan las fichas correspondientes a la segunda oferta del año 2026 (color azul), las cuales iniciarán su proceso de formación, de acuerdo con el cronograma establecido, el próximo mes de junio.

NUMERO DE FICHAS	NIVEL FORMACION	ETAPA	MODALIDAD FORMACION	NOMBRE PROGRAMA FORMACION
2999498	TECNÓLOGO	LECTIVA	PRESENCIAL	GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
3115433	TECNÓLOGO	LECTIVA	PRESENCIAL	SUPERVISION DE VENTAS
3231736	TECNÓLOGO	LECTIVA	PRESENCIAL	GESTION CONTABLE Y DE INFORMACION FINANCIERA
3231799	TECNÓLOGO	LECTIVA	PRESENCIAL	COORDINACION EN SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION
3174371	TECNICO	PRODUCTIVA	PRESENCIAL	COCINA
3232212	TÉCNICO	PRODUCTIVA	PRESENCIAL	INTEGRACION DE OPERACIONES LOGISTICAS
3232226	TÉCNICO	LECTIVA	PRESENCIAL	EMPRENDIMIENTO Y FOMENTO EMPRESARIAL
3314424	TÉCNICO	LECTIVA	PRESENCIAL	DIBUJO ARQUITECTÓNICO
3314473	TÉCNICO	LECTIVA	PRESENCIAL	SISTEMAS AGROPECUARIOS ECOLOGICOS
3232187	TÉCNICO	LECTIVA	PRESENCIAL	CONSTRUCCION DE EDIFICACIONES
3232223	TÉCNICO	LECTIVA	PRESENCIAL	MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE REDES AEREAS DE DISTRIBUCION DE ENERGIA ELECTRICA
3491796	TECNÓLOGO	LECTIVA	PRESENCIAL	GESTIÓN EMPRESARIAL
3491788	TECNÓLOGO	LECTIVA	PRESENCIAL	DESARROLLO DE PROCESOS DE MERCADEO
3491821	TÉCNICO	LECTIVA	PRESENCIAL	ASISTENCIA EN ORGANIZACION DE ARCHIVOS
3491823	TÉCNICO	LECTIVA	PRESENCIAL	TRATAMIENTO DE AGUA



3491800	TÉCNICO	LECTIVA	PRESENCIAL	MONITOREO AMBIENTAL
3491820	TÉCNICO	LECTIVA	PRESENCIAL	ASISTENCIA ADMINISTRATIVA
3491814	TÉCNICO	LECTIVA	PRESENCIAL	SISTEMAS AGROPECUARIOS ECOLOGICOS
3491819	TÉCNICO	LECTIVA	PRESENCIAL	MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE COMPUTO
3492863	AUXILIAR	LECTIVA	PRESENCIAL	COCINA
3489797	AUXILIAR	LECTIVA	PRESENCIAL	CONSTRUCCION INDUSTRIALIZADA EN SECO

Que en este sentido mediante correo de fecha 12 de marzo de 2026, desde la oficina de planeación de la Entidad se realiza la distribución Presupuesto para los Materiales de Formación:

**Distribución Presupuesto Materiales de Formación Cocina**

**Desde** Yenny Córdoba Rodríguez <ycordobar@sena.edu.co>

**Fecha** Jue 12/03/2026 12:19 PM

**Para** Fredy Javier Vargas Morales <fjvargasm@sena.edu.co>

**CC** Ruby Stella Zapata Palacio <rzapatap@sena.edu.co>; Carmen Strella Arboleda Velásquez <csarboledav@sena.edu.co>; Natalia Andrea Plaza Ramirez <naplaza@sena.edu.co>; Pascual Antonio Perez Cossio <pperezc@sena.edu.co>; Christian Rivas del Toro <crivas@sena.edu.co>; María Angelica Vega Marcelin <mavega@sena.edu.co>

Cordial saludo Fredy y equipo. De acuerdo al análisis realizado, se ha determinado realizar un contrato para la compra de materiales de formación del área de Cocina, con la siguiente distribución de recursos:

DEPENDENCIA	RUBRO	PRESUPUESTO	DESCRIPCIÓN
952245	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	100.000.000	Recurso para la compra de materiales de formación para la <b>estrategia de cafeterías</b> como ambientes de formación
952245	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	39.000.000	Asignación de recursos para la contratación de materiales de formación para toda la vigencia ( <b>REGULAR</b> )
952234	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	36.000.000	Recursos para la ejecución de los proyectos en el marco del proceso de <b>Producción de Centros</b>
TOTAL		<b>175.000.000</b>	

De acuerdo con lo anterior Favor:

Pascual: Unificar los recursos en un solo CDP

Fredy: Pasar listado de bienes al área de contratación.

Por su parte, la **Formación Especializada para la Economía Campesina (FEEC)** y programas de formación continua del SENA (como FEC Transformación) son iniciativas destinadas a mejorar las competencias técnicas y productivas de campesinos, asociaciones y trabajadores rurales. Estas iniciativas fomentan la asociatividad, el desarrollo productivo y la transferencia de conocimiento en sectores agropecuarios.

- **FEEC (Formación Especializada Economía Campesina):** Ofrece proyectos de formación a la medida para organizaciones campesinas, enfocándose en capacidades productivas y comercialización.
- **FEC Transformación y FEP:** Dentro de los programas de formación continua, se realizan licitaciones en 2026 para compra de equipos y herramientas menores destinadas a programas de transformación, construcción y desarrollo rural.



- **Cobertura:** Más de 84,000 trabajadores se han beneficiado de los convenios de formación continua especializada, diseñados para mejorar la productividad nacional.
- **Transferencia de Conocimiento:** Cada proyecto financiado requiere un plan de transferencia de conocimiento concertado con un Centro de Formación SENA y avalado por Sennova.
- **Apoyos 2026:** El SENA mantiene apoyos de sostenimiento (como el FIC) del 60% del salario mínimo para aprendices del sector construcción.

Este programa es uno de los pilares de la estrategia **CampeSENA** para este 2026 y busca transformar la productividad del campo colombiano a través de la cofinanciación de proyectos de capacitación técnica. En el contexto específico de **Agroindustria**, este programa consiste en:

A diferencia de los cursos tradicionales, la FEC permite que asociaciones campesinas y cooperativas agroindustriales definan qué necesitan aprender. Por ejemplo:

- Técnicas de transformación de materias primas locales (frutas, lácteos, cárnicos).
- Implementación de procesos de valor agregado (empaques, conservas, certificaciones orgánicas).
- Uso de nuevas tecnologías agroindustriales sin necesidad de que el campesino sea bachiller.

El programa entrega recursos (rubros) para cubrir:

- Honorarios de instructores o expertos especializados.
- Materiales de formación necesarios para las prácticas en las unidades productivas.
- Soporte tecnológico para que los proyectos agroindustriales mejoren su competitividad.

Para una regional como Chocó, este programa se está utilizando para fortalecer la transformación de productos autóctonos, como el chontaduro, la yuca y el popocho, buscando que el productor no solo venda la materia prima, sino que procese productos finales (harinas, concentrados para animales, snacks) con estándares de calidad.

Uno de los puntos clave de la "Transformación" es que el programa reconoce los conocimientos previos de los productores rurales. No se exige un nivel académico formal para acceder a la formación especializada en agroindustria, eliminando las barreras que antes impedían a muchos campesinos certificarse.

El suministro de los materiales para el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) se clasifica como una actividad de Misional o de apoyo a la gestión de la entidad?

- **Actividad Misional:** Las actividades misionales de una entidad son aquellas que constituyen su razón de ser fundamental, su propósito principal y el objetivo para el cual fue creada. En el caso del SENA, su misión principal es la formación profesional integral, el desarrollo tecnológico y la innovación, y la certificación de competencias laborales.
- **Actividad de Apoyo a la Gestión:** Son aquellas actividades necesarias para que la entidad pueda cumplir con su misión, pero no son el objeto principal de su existencia. Incluyen funciones administrativas, de bienestar, logísticas, de mantenimiento, entre otras, que garantizan el buen funcionamiento y el soporte a las actividades misionales.



Dentro de la estructura administrativa y operativa del **SENA**, la adquisición de materiales de formación para el área de **Cocina** (como insumos alimentarios, utensilios menores o elementos de práctica) se clasifica fundamentalmente como una actividad **Misional**.

Las actividades Misionales son aquellas que apuntan directamente al cumplimiento del objetivo principal de la entidad. En el caso del SENA, su misión es la Formación Profesional Integral.

- Sin los materiales de formación (el mercado para las prácticas de cocina), no es posible ejecutar el programa académico.
- Por lo tanto, el gasto no es para que la institución "funcione" internamente, sino para que el aprendiz reciba la formación prometida.

La compra de materiales para Cocina es una **actividad misional**, ya que constituye el núcleo operativo de la formación técnica y tecnológica que la entidad ofrece a la sociedad. Sin estos materiales, el servicio educativo no se podría prestar, afectando directamente la meta institucional.

El Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 Colombia, Potencia Mundial de Vida, resalta la importancia de atender a la población campesina. Para este propósito, reconoce que:

*(...) El cambio que propone es con la población colombiana en todas sus diversidades para lograr transformaciones que nos lleven a una sociedad inclusiva, libre de estereotipos y estigmas, que supera las discriminaciones de tipo económico, social, religioso, cultural y político, así como las basadas en género, étnico-racial, generacionales, capacidades físicas, de identidad y orientación sexual, donde la diversidad será fuente de desarrollo sostenible y no de exclusión. De igual forma busca superar las brechas ocasionadas por el conflicto armado y por las divisiones entre lo urbano y lo rural. Actores como las mujeres, la comunidad LGBTIQ+, las víctimas, las niñas y los niños, las comunidades étnicas, los jóvenes, las personas con discapacidad y la comunidad campesina son parte integral de las transformaciones propuestas por este Plan*

Por lo anterior, el Centro de Recursos Naturales Industria y Biodiversidad del SENA de la Regional Chocó, requiere “Contratar el suministro de materiales para los programas de formación Regular, Estrategia Cafeterías y Producción de Centro.”, para facilitar el desarrollo de conocimientos, habilidades, competencias técnicas en la población campesina, para el sector ambiental, agropecuario, acuícola, artesanías, construcción y demás sectores identificados, con prácticas y resolución de problemáticas de acuerdo con los contextos y realidades de los territorios.

De ahí que el suministro de los materiales de formación del proceso formativo **REGULAR** en el área de **COCINA** y **PRODUCCION DE CENTRO**, se requiere para realizar actividades relacionadas con los Procesos Misionales, en el eje “Gestión de Formación Profesional Integral” con el fin de realizar las actividades propias de los programas de formación, que a su vez se constituyen en unidades productivas que servirán de preámbulo a futuros emprendedores y realizar la etapa práctica de los programas de formación.

Que la contratación se hace necesario realizarla teniendo en cuenta que no existe contrato vigente que cubra la necesidad aquí descrita.



Por otro lado, pese a ser una necesidad permanente de la entidad se cuenta con los recursos para ello, empero los mismos varían cada año en lo referente a la cantidad y descripción, dependiendo del área de formación a impartir y la cantidad de aprendices matriculados.

En este sentido, la mejor forma y la más conveniente para satisfacer esta necesidad es contratando el suministro requerido, con un proveedor que cumpla con las condiciones jurídicas, económicas, y de calidad establecidas por la entidad contratante y de acuerdo con la normatividad vigente en materia de contratación, Ley 80 de 1993, Ley 1474 de 2011 y Decreto 1082 de 2015, habiéndose determinado que la opción más favorable para suplir tal necesidad es a través de la celebración de un contrato de SUMINISTRO en las cantidades requeridas y de acuerdo con las especificaciones técnicas determinadas en el presente documento.

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

Código UNSPSC	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección	Fecha estimada de presentación de ofertas	Duración del contrato	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado	Valor es
52151702 50221300 50171831 50161500 50112004	27-9522-4786 Contratar el suministro de materiales para los programas de formación Regular, Estrategia Catedráticos y Producción de Centro.	Junio	Junio	7 Mes (s)	Mínima cuantía	Recursos propios	175.000.000 COP	

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

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

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	GRUPO	CÓDIGO	DENOMINACIÓN (Clase o producto)
	(E) Productos de Uso Final	52151702	Cuchillo
	(E) Productos de Uso Final	50171501	Sal marina
	(E) Productos de Uso Final	50221300	Arroz
	(E) Productos de Uso Final	50221000	Legumbres
	(E) Productos de Uso Final	50171831	Sal para cocinar
	(E) Productos de Uso Final	50161500	Chocolates, azúcares
	(E) Productos de Uso Final	50112004	Carne, procesada sin aditivos
	(E) Productos de Uso Final	50151500	Grasas y aceites vegetales comestibles
	(E) Productos de Uso Final	50112008	Cerdo procesado sin aditivos



(E) Productos de Uso Final	50151513	Aceites vegetales o de planta comestibles
(A) Material Vivo Animal y Vegetal	10151510	Semillas o plántulas de ajo
(A) Material Vivo Animal y Vegetal	10151814	Semillas o plántulas de achiote
(E) Productos de Uso Final	50121537	Pescado congelado
(E) Productos de Uso Final	50221002	Harina
(E) Productos de Uso Final	50221001	Granos
(E) Productos de Uso Final	50121900	Pescados y mariscos
(E) Productos de Uso Final	51131903	Gelatina
(E) Productos de Uso Final	50307025	Plátano
(E) Productos de Uso Final	50405700	Papas
(E) Productos de Uso Final	50131800	Queso
(E) Productos de Uso Final	50111500	Carne y aves de corral
(E) Productos de Uso Final	50131704	Leche en polvo
(E) Productos de Uso Final	50202200	Bebidas alcohólicas
(E) Productos de Uso Final	53131608	Jabones
(E) Productos de Uso Final	50131700	Productos de leche y mantequilla
(E) Productos de Uso Final	50131600	Huevos y sustitutos
(E) Productos de Uso Final	50202301	Agua

## 1.5 MADURACIÓN DEL PROYECTO

APLICA SOLO PARA CONTRATO DE OBRA, MANTENIMIENTO, ADECUACIÓN, INTERVENTORÍA DE OBRA

## 2. OBJETO

**CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES PARA LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN REGULAR, ESTRATEGIA CAFETERÍAS Y PRODUCCIÓN DE CENTRO.**

### 2.1 ALCANCE DEL OBJETO

No aplica

### 2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Suministro
------------------------



<b>Otro:</b>	Describe cual.
--------------	----------------

**2.3 LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES, CONSULTAS O DISEÑOS.**

No Aplica

**2.4 CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (No Aplica)**

No Aplica

**2.5 CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Aplica)**

Anexo.

**2.6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR**

Es importante señalar a los posibles interesados en el proceso de contratación, que el SENA solicitará las cantidades de los diferentes bienes y/o servicios según los requerimientos necesarios hasta agotar el saldo presupuestal.

En este sentido, el objeto del contrato deberá desarrollarse en el marco de las siguientes especificaciones técnicas:

**1. Pedido MATERIALES DE FORMACION COCINA**

ITEM	DESCRIPCION DE BIEN		UNIDA DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO (Incluye, impuestos, costos, gastos, transporte, etc)
1	<b>Aceite de coco virgen extra</b>	Aceite 100% puro de coco prensado en frío. Frasco 500 ml. Color blanco sólido a temperatura ambiente, líquido transparente a más de 24°C. Sin colorantes ni conservantes. Apto para cocina, repostería y cocina regional chocoana. Registro INVIMA. Vencimiento mínimo 12 meses.	Frasco 500 ml	1	
2	<b>Aceite de oliva extra virgen</b>	Aceite de oliva extra virgen, primera presión en frío. Botella 500 ml. Color verde-dorado, aroma afrutado, sin rancidez. Acidez máxima 0.8%. Registro INVIMA. Uso en cocina internacional, aderezos y salsas frías. Vencimiento mínimo 12 meses.	Botella 500 ml	1	
3	<b>Aceite vegetal (girasol o soya)</b>	Aceite vegetal refinado apto para frituras. Botella plástica 3 litros. Color amarillo claro, transparente, sin sedimentos. Sin sabor rancio.	Botella 3 lt	1	



		Registro INVIMA. Vencimiento mínimo 12 meses.			
4	<b>Achiote en grano</b>	Semillas de achiote (Bixa orellana) secas, enteras, color rojo-naranja intenso. Libres de humedad, hongos e insectos. Bolsa sellada 500 g. Sin aditivos. Uso en cocina chocona y regional como colorante natural.	Bolsa 500 g	1	
5	<b>Achiote molido (color)</b>	Achiote en polvo fino, color naranja-rojo brillante. Sin grumos ni humedad. Empaque hermético 250 g. Registro INVIMA. Sin colorantes artificiales adicionales.	Bolsa 250 g	1	
6	<b>Aguardiente blanco (coctelería)</b>	Aguardiente de caña sin azúcar, mínimo 29°GL. Botella 750 ml. Transparente, sin sedimentos. Registro INVIMA. Uso en prácticas de coctelería y flambeado. Sello de seguridad intacto.	Botella 750 ml	1	
7	<b>Ají dulce fresco</b>	Ají dulce variedad local, sin picante. Color rojo, naranja o amarillo. Frutos enteros, firmes, sin manchas ni pudrición. Bolsa 500 g. Libre de pesticidas visibles.	Bolsa 500 g	1	
8	<b>Ají picante (chipotle seco)</b>	Chipotle seco ahumado, color marrón rojizo, aroma ahumado intenso. Sin humedad ni insectos. Bolsa 100 g. Uso en cocina mexicana, salsas y marinadas internacionales.	Bolsa 100 g	1	
9	<b>Ajo cabeza</b>	Ajo ( <i>Allium sativum</i> ) fresco, dientes compactos, piel firme blanco-morado. Sin brotes verdes ni manchas. Peso mínimo 40 g por cabeza. Malla 500 g.	Malla 500 g	1	
10	<b>Albahaca fresca</b>	Albahaca ( <i>Ocimum basilicum</i> ) fresca. Hojas verdes brillantes, sin marchitez. Aroma intenso y fresco. Libre de insectos. Ramillete 100 g.	Ramillete 100 g	1	
11	<b>Almendra entera pelada</b>	Almendra pelada entera, color blanco-marfil sin oscurecimiento. Empaque hermético 200 g. Sin sal ni azúcar. Uso en repostería y garnitura. Vencimiento mínimo 8 meses.	Bolsa 200 g	1	
12	<b>Almendra laminada</b>	Almendra pelada y laminada en lascas finas uniformes. Color blanco-marfil. Empaque hermético 200 g. Sin ranciedad. Uso en repostería y decoración.	Bolsa 200 g	1	
13	<b>Almendra molida (harina de almendra)</b>	Harina de almendra fina, color blanco-marfil. Sin grumos ni humedad. Empaque 200 g. Uso en macarons, frangipane y repostería de autor.	Bolsa 200 g	1	
14	<b>Almidón de yuca</b>	Almidón de yuca fino, blanco, sin grumos. Empaque 500 g. Olor neutro, textura fina y suave. Registro INVIMA. Uso en repostería y preparaciones regionales.	Bolsa 500 g	1	
15	<b>Anís en grano</b>	Semillas de anís ( <i>Pimpinella anisum</i> ) secas, enteras, color verdoso-grisáceo. Aroma dulce e intenso. Libres de humedad. Empaque hermético 100 g.	Bolsa 100 g	1	



16	<b>Anís estrellado</b>	Anís estrellado ( <i>Illicium verum</i> ) entero, estrellas completas, color marrón oscuro. Aroma intenso. Sin humedad. Empaque hermético 100 g.	Bolsa 100 g	1	
17	<b>Apio fresco</b>	Apio ( <i>Apium graveolens</i> ) fresco, tallos firmes y crujientes color verde claro. Sin manchas oscuras ni fibras leñosas. Aroma fresco. Atado 500 g.	Atado 500 g	1	
18	<b>Arándanos deshidratados</b>	Arándanos deshidratados color rojo-morado oscuro, suaves, sin azúcar añadida excesiva. Empaque 200 g. Sin humedad excesiva. Uso en repostería, panadería y ensaladas.	Bolsa 200 g	1	
19	<b>Arroz blanco grano largo</b>	Arroz blanco pulido de grano largo, uniforme, sin impurezas ni granos negros. Bolsa 5 kg. Humedad máxima 14%. Registro INVIMA. Uso en cocina nacional, internacional y regional.	Bolsa 5 kg	1	
20	<b>Arroz arbóreo (para risotto)</b>	Arroz arbóreo ( <i>Oryza sativa</i> var. arborio) grano corto, color blanco opaco. Empaque 500 g. Alto contenido de almidón para cremosidad. Sin impurezas. Uso exclusivo en risotto y cocina italiana.	Bolsa 500 g	1	
21	<b>Arroz integral grano largo</b>	Arroz integral de grano largo, sin pulir. Empaque 1 kg. Color beige, sin impurezas ni insectos. Registro INVIMA. Uso en cocina saludable e internacional.	Bolsa 1 kg	1	
22	<b>Arveja seca verde</b>	Arveja seca ( <i>Pisum sativum</i> ) verde, entera o partida. Granos uniformes, sin piedras. Color verde uniforme. Empaque 500 g. Humedad máxima 14%.	Bolsa 500 g	1	
23	<b>Atún en lata (en agua)</b>	Atún en trozos en agua, bajo contenido de sal. Lata 170 g. Carne firme, color rosado claro, sin piel ni espinas visibles. Registro INVIMA. Tapa sin abombamiento.	Lata 170 g	1	
24	<b>Azúcar blanca refinada</b>	Azúcar de caña blanca refinada, granulada fina. Bolsa 5 kg. Sin grumos, sin humedad, sin impurezas. Registro INVIMA.	Bolsa 5 kg	1	
25	<b>Azúcar morena (cruda)</b>	Azúcar morena de caña sin refinar, granulada. Bolsa 1 kg. Color café, aroma a melaza. Sin grumos duros. Registro INVIMA.	Bolsa 1 kg	1	
26	<b>Azúcar pulverizada (glass)</b>	Azúcar en polvo muy fino, blanco, sin grumos. Empaque 500 g. Puede contener mínimo almidón como antiaglomerante. Registro INVIMA. Uso exclusivo en repostería.	Bolsa 500 g	1	
27	<b>Bacalao salado seco</b>	Bacalao ( <i>Gadus morhua</i> ) salado y deshidratado, en postas o trozos. Color amarillo-blanquecino, textura firme y seca. Sin humedad excesiva. Empaque al vacío 500 g. Libre de espinas sueltas.	Empaque 500 g	1	
28	<b>Banano bocadillo (manzano)</b>	Banano bocadillo maduro, piel amarilla uniforme sin manchas negras extensas. Firme, aroma dulce. Sin magulladuras. Peso mínimo 80 g por unidad.	Kg	1	



29	<b>Banano verde (para cocina)</b>	Banano verde ( <i>Musa paradisiaca</i> ) piel verde uniforme, firme al tacto. Sin manchas cafés. Uso en cocina regional choacoana para tapados y sancochos. Peso mínimo 150 g por unidad.	Kg	1	
30	<b>Berenjena fresca</b>	Berenjena ( <i>Solanum melongena</i> ) piel morada brillante y uniforme, firme. Sin manchas cafés, sin arrugas. Peso entre 200 y 400 g. Tallo verde y fresco.	Kg	1	
31	<b>Bocachico fresco entero</b>	Bocachico ( <i>Prochilodus magdalenae</i> ) fresco de río, entero, sin vísceras. Peso entre 500 g y 1 kg. Escamas brillantes y adheridas, ojos transparentes y saltones, branquias rojo intenso, olor a río fresco. Textura firme. Sin descomposición.	Kg	1	
32	<b>Bocachico en postas</b>	Bocachico ( <i>Prochilodus magdalenae</i> ) en postas de 3 a 4 cm de grosor. Corte limpio y parejo, sin escamas sueltas. Sin vísceras ni espinas sueltas en el corte. Color blanco-rosado, olor fresco. Refrigerado en hielo.	Kg	1	
33	<b>Borojó fresco</b>	Borojó ( <i>Borojoa patinoi</i> ) fruto nativo del Pacífico choacoano, maduro. Piel verde-marrón, pulpa café oscura, aroma intenso. Sin hongos ni descomposición. Peso entre 300 y 600 g.	Kg	1	
34	<b>Brandy (coctelería)</b>	Brandy para coctelería y flambeado. Botella 700 ml. Mínimo 36°GL. Color ámbar, aroma afrutado y avellanado. Registro INVIMA. Sello intacto.	Botella 700 ml	1	
35	<b>Brócoli fresco</b>	Brócoli ( <i>Brassica oleracea</i> ) cabeza compacta, color verde intenso sin amarillamiento. Floretes firmes y cerrados. Sin insectos. Peso mínimo 400 g por cabeza.	Kg	1	
36	<b>Butifarras (embutido de cerdo)</b>	Butifarras tipo colombiano, embutido cocido de cerdo y res. Paquete 500 g. Color rosado uniforme, textura firme. Sin manchas grises. Registro INVIMA. Cadena de frío conservada.	Paquete 500 g	1	
37	<b>Calamares frescos o congelados</b>	Calamares ( <i>Loligo spp.</i> ) limpios, sin tinta, sin piel, en tubos y anillos. IQF o frescos. Color blanco-translúcido, textura firme. Sin olor amoniacal. Paquete 500 g. Libre de arena.	Empaque 500 g	1	
38	<b>Camarón entero con cabeza fresco</b>	Camarón ( <i>Penaeus vannamei</i> ) entero fresco con cabeza y caparazón. Calibre 26-30 unidades por libra. Color gris-verdoso natural, sin manchas negras ni olor amoniacal. Textura firme. Bolsa 500 g. Cadena de frío conservada.	Bolsa 500 g	1	
39	<b>Camarón mediano pelado desvenado congelado</b>	Camarón mediano pelado, desvenado, sin cola. IQF, empaque 500 g. Calibre 41-50 por libra. Color blanco-grisáceo, sin manchas negras ni amarillas. Textura firme al descongelar. Sin olor amoniacal. Registro INVIMA.	Empaque 500 g	1	



40	<b>Camarón tigre jumbo congelado</b>	Camarón tigre ( <i>Penaeus monodon</i> ) congelado IQF, calibre 16-20 por libra. Con cola, pelado y desvenado. Empaque 500 g. Rayas visibles características, color blanco-grisáceo. Sin manchas negras. Registro INVIMA. Uso en cocina internacional y grill.	Empaque 500 g	1	
41	<b>Canela en astilla</b>	Canela ( <i>Cinnamomum verum</i> ) en astillas enrolladas, color marrón claro-oscuro. Aroma dulce e intenso. Sin humedad ni insectos. Empaque hermético 100 g. Astillas de 8 a 12 cm.	Bolsa 100 g	1	
42	<b>Canela en polvo</b>	Canela molida fina, color marrón canela, aroma dulce e intenso. Sin grumos. Empaque hermético 100 g. Registro INVIMA.	Bolsa 100 g	1	
43	<b>Carne de cerdo - bistec de pierna (corte plano)</b>	Bistec de pierna de cerdo fresco, corte plano de 1 a 1.5 cm de grosor. Color rosado claro, sin grasa excesiva, sin tendones visibles. Corte limpio y parejo. Sin hematomas. Peso por unidad 150 a 200 g. Uso en milanesas y salteados.	Kg	1	
44	<b>Carne de cerdo - chuleta de lomo con hueso</b>	Chuleta de lomo de cerdo fresca con hueso. Grosor uniforme 2 a 2.5 cm. Color rosado claro, grasa perimetral máximo 0.5 cm, sin hematomas. Sin olor agrio. Peso 200 a 280 g por unidad.	Kg	1	
45	<b>Carne de cerdo - chuleta de lomo sin hueso</b>	Chuleta de lomo sin hueso, fresca. Grosor 2 cm. Color rosado claro, magra, sin cartílagos. Corte limpio. Peso 150 a 200 g. Uso en preparaciones rápidas y cocina internacional.	Kg	1	
46	<b>Carne de cerdo - costilla (spare ribs)</b>	Costilla de cerdo fresca en tiras de 6 a 8 huesos. Color rosado claro, carne adherida abundante. Hueso limpio, blanco-rosado. Sin hematomas. Peso por tira 800 g a 1.2 kg. Para ahumados, horneados y preparaciones regionales.	Kg	1	
47	<b>Carne de cerdo - lomo entero sin hueso</b>	Lomo de cerdo fresco sin hueso. Pieza mínima 1 kg. Color rosado claro, magro, grasa superficial mínima. Textura firme, sin exudado excesivo. Para rellenos, medallones y cocina internacional.	Kg	1	
48	<b>Carne de cerdo - medallones de lomo</b>	Medallones de lomo de cerdo cortados transversalmente, 3 cm de grosor. Color rosado claro, forma circular uniforme. Sin hueso ni cartílago. Peso 180 a 220 g. Uso en cocina internacional y presentaciones de concurso.	Kg	1	
49	<b>Carne de cerdo - perrnil entero</b>	Perrnil de cerdo fresco con hueso, pieza entera 3 a 4 kg. Piel intacta, sin hematomas ni coloraciones verdosas. Olor fresco. Sin pelos. Para horneado, estofado y cocina regional.	Kg	1	
50	<b>Carne de cerdo - paleta (hombro)</b>	Paleta de cerdo fresca con hueso o sin hueso. Pieza 1.5 a 2.5 kg. Color rosado, grasa intramuscular moderada para jugosidad. Sin	Kg	1	



		exudado excesivo. Para estofados, pulled pork y preparaciones de larga cocción.			
51	<b>Carne de res - bola de pierna</b>	Bola de pierna de res fresca, corte magro sin hueso. Color rojo cereza brillante, grasa intramuscular mínima, sin tendones duros. Sin hematomas. Peso mínimo 1 kg. Para milanesas, carne molida y preparaciones magras.	Kg	1	
52	<b>Carne de res - cadera entera</b>	Cadera de res fresca sin hueso. Color rojo cereza, corte limpio, grasa perimetral máximo 1 cm. Sin tendones duros ni nervios. Peso mínimo 800 g. Para filetes, sudados y cocina nacional.	Kg	1	
53	<b>Carne de res - costilla de res (short ribs)</b>	Costilla de res fresca con hueso. Tiras de 4 a 6 huesos, carne adherida abundante. Color rojo brillante, hueso limpio blanco-rosado. Sin pelos. Peso por tira 600 g a 1 kg. Para sancochos, horneados y cocina regional.	Kg	1	
54	<b>Carne de res - entrecot (rib eye sin hueso)</b>	Entrecot o rib eye de res sin hueso, fresco. Corte de 2.5 a 3 cm de grosor. Color rojo brillante con veteado de grasa intramuscular (marmoleo) visible. Sin cartílagos. Peso 300 a 400 g por porción. Para grill, término y cocina internacional.	Kg	1	
55	<b>Carne de res - falda</b>	Falda de res fresca, músculo abdominal. Color rojo oscuro, fibra larga visible. Sin exceso de grasa ni membranas. Textura firme. Peso mínimo 500 g. Para estofados, ropa vieja y tacos.	Kg	1	
56	<b>Carne de res - lagarto (morrillo)</b>	Lagarto o morrillo de res fresco. Músculo gelatinoso con colágeno alto. Color rojo oscuro, venas de tejido conectivo visibles. Peso mínimo 600 g. Para caldos, cocidos y preparaciones de larga cocción.	Kg	1	
57	<b>Carne de res - lomo fino (tenderloin)</b>	Lomo fino de res (tenderloin) fresco, sin hueso, sin nervio central. Color rojo cereza brillante, muy tierno, grasa intramuscular mínima. Pieza entera mínimo 600 g. Para medallones, châteaubriand y alta cocina.	Kg	1	
58	<b>Carne de res - lomo de aguja (chuck roll)</b>	Lomo de aguja o chuck roll de res fresco, sin hueso. Color rojo oscuro, marmoleo moderado, tejido conectivo moderado. Pieza mínima 1 kg. Para estofados, braseados y preparaciones de cocción prolongada.	Kg	1	
59	<b>Carne de res - muchacho redondo</b>	Muchacho redondo de res fresco, corte magro sin hueso. Color rojo uniforme, sin grasa superficial excesiva. Textura compacta. Peso mínimo 1 kg. Para mechada, horneado y cocina nacional.	Kg	1	
60	<b>Carne de res - pecho (brisket)</b>	Pecho de res fresco con hueso o sin hueso. Carne con grasa intercalada moderada, color rojo	Kg	1	



		oscuro. Peso 800 g a 1.5 kg. Para sancochos, cocidos y preparaciones de larga cocción.			
61	<b>Carne de res - T-bone</b>	T-bone de res fresco, con hueso en T, sección de lomo fino y lomo ancho. Corte de 2.5 cm de grosor. Color rojo cereza, marmoleo moderado. Peso 400 a 500 g por porción. Para grill y enseñanza de cortes internacionales.	Kg	1	
62	<b>Carne de res molida (mezcla 80/20)</b>	Carne de res molida fresca, 80% magro y 20% grasa. Color rojo brillante, sin partes oscuras. Molienda grano mediano. Sin preservantes. Empaque 500 g. Para salsas, hamburguesas y rellenos.	Kg	1	
63	<b>Cebolla cabezona blanca</b>	Cebolla blanca ( <i>Allium cepa</i> ) fresca, bulbo entero, piel papirosa seca, capas firmes y jugosas. Sin brotes verdes ni mohos. Tamaño mínimo 150 g. Malla 5 kg.	Kg	1	
64	<b>Cebolla cabezona morada</b>	Cebolla morada fresca, capas morado-blancas, firmes. Sin brotes ni mohos. Tamaño mínimo 120 g. Uso en ensaladas, encurtidos y cocina internacional.	Kg	1	
65	<b>Cebolla de rama (junca)</b>	Cebolla larga fresca, 8 a 10 tallos por atado. Tallos firmes, verdes brillantes, sin amarillamiento. Sin exceso de tierra. Peso 250 g por atado.	Atado 250 g	1	
66	<b>Champiñones frescos (<i>Agaricus bisporus</i>)</b>	Champiñones frescos, enteros o laminados. Color blanco-marfil sin manchas oscuras ni viscosidad. Sombrero cerrado o semiabierto. Empaque 250 g. Sin olores anómalos.	Empaque 250 g	1	
67	<b>Champiñones portobello</b>	Champiñones portobello frescos, sombrero grande abierto (8 a 12 cm de diámetro). Color marrón, textura firme, laminillas visibles. Sin viscosidad. Empaque 250 g. Uso en cocina gourmet y como sustituto de carne.	Empaque 250 g	1	
68	<b>Chillangua fresca (hierba del Pacífico)</b>	Chillangua o chiyangua ( <i>Eryngium foetidum</i> ) fresca, hierba nativa del Pacífico colombiano. Hojas dentadas verdes brillantes, aroma intenso a cilantro silvestre. Sin marchitez. Ramillete 100 g. Uso en cocina chocoana y regional.	Ramillete 100 g	1	
69	<b>Chocolate amargo de cobertura (70% cacao)</b>	Cobertura de chocolate amargo, mínimo 70% cacao. Tableta o gotas de 500 g. Color marrón oscuro, brillo uniforme, aroma intenso a cacao puro. Sin rancidez. Punto de fusión correcto (29-32°C). Uso en repostería de autor.	Empaque 500 g	1	
70	<b>Chocolate blanco de cobertura</b>	Cobertura de chocolate blanco de calidad. Empaque 500 g en gotas o tableta. Color blanco marfil, aroma dulce a manteca de cacao y leche. Sin grumos ni rancidez. Uso en mousses, coberturas y decoraciones.	Empaque 500 g	1	



71	<b>Chocolate de mesa (cocoa)</b>	Chocolate amargo de mesa en pastilla. Mínimo 60% cacao. Color marrón oscuro, aroma intenso. Empaque 500 g. Registro INVIMA. Uso en repostería y bebidas chocoanas.	Empaque 500 g	1	
72	<b>Chocolate de leche de cobertura</b>	Cobertura de chocolate con leche, mínimo 33% cacao. Empaque 500 g en gotas. Color marrón claro, dulce, fundente. Sin rancidez. Uso en bombones, trufas y decoración de repostería.	Empaque 500 g	1	
73	<b>Chontaduro fresco</b>	Chontaduro ( <i>Bactris gasipaes</i> ) frutos maduros del Chocó. Piel naranja-roja, firme al tacto. Pulpa anaranjada sin fermentación. Peso 50 a 120 g por fruto.	Kg	1	
74	<b>Chorizo santarrosano fresco</b>	Chorizo tipo santarrosano, embutido fresco de cerdo con especias. Ristra 500 g. Color rojizo, textura firme, tripa natural. Sin deformaciones. Registro INVIMA. Cadena de frío conservada.	Ristra 500 g	1	
75	<b>Cilantro fresco</b>	Cilantro ( <i>Coriandrum sativum</i> ) fresco en atado. Hojas y tallos verdes brillantes, sin marchitez. Aroma intenso y fresco. Sin exceso de tierra. Atado 100 g.	Atado 100 g	1	
76	<b>Coco fresco (nuez)</b>	Coco ( <i>Cocos nucifera</i> ) entero, cáscara marrón fibrosa. Sonido de agua al agitar. Sin grietas ni moho. Peso mínimo 400 g. Pulpa blanca firme. Uso en cocina regional chocona.	Unidad	1	
77	<b>Coco rallado sin azúcar</b>	Coco rallado deshidratado sin azúcar, color blanco, textura seca y granular. Sin colorantes ni conservantes. Empaque hermético 200 g. Sin ranciedad.	Bolsa 200 g	1	
78	<b>Colorantes alimentarios en gel (set colores primarios)</b>	Set de colorantes en gel: rojo, amarillo, azul, verde, negro y naranja. Frascos de 30 g cada uno. Registro INVIMA. Alta concentración, requiere pocas gotas. Uso en repostería y decoración de tortas.	Set 6 frascos	1	
79	<b>Comino en grano</b>	Comino ( <i>Cuminum cyminum</i> ) en grano entero, seco. Color marrón verdoso, aroma intenso. Sin humedad ni insectos. Empaque hermético 100 g.	Bolsa 100 g	1	
80	<b>Comino molido</b>	Comino molido fino, color marrón amarillento, aroma intenso. Sin grumos. Empaque hermético 100 g. Registro INVIMA.	Bolsa 100 g	1	
81	<b>Crema de leche pasteurizada</b>	Crema de leche pasteurizada, mínimo 30% grasa. Caja o bolsa 500 ml. Color blanco-amarillento, sin grumos, sin olor agrio. Registro INVIMA. Cadena de frío conservada.	Caja 500 ml	1	
82	<b>Curry en polvo</b>	Mezcla de especias tipo curry, polvo fino, color amarillo-naranja. Aroma intenso, picante suave. Sin grumos. Empaque hermético 100 g. Registro INVIMA.	Bolsa 100 g	1	
83	<b>Doncella fresca entera (pez del Atrato)</b>	Pez doncella ( <i>Ageneiosus caucanus</i> ) fresco de río, entero sin vísceras. Peso 600 g a 1.5 kg. Piel lisa brillante, ojos transparentes y saltones,	Kg	1	



		branquias rojo intenso, olor fresco a río. Textura firme. Sin descomposición. Pez nativo del Atrato.			
84	<b>Doncella en postas</b>	Doncella ( <i>Ageneiosus caucanus</i> ) en postas de 4 a 5 cm de grosor. Corte limpio y parejo, sin vísceras ni espinas sueltas en el corte. Color blanco-rosado al interior, olor fresco. Uso en sudados y preparaciones regionales.	Kg	1	
85	<b>Durazno en almíbar (lata)</b>	Duraznos en mitades en almíbar ligero. Lata 820 g, drenado mínimo 500 g. Color amarillo dorado, textura firme. Registro INVIMA. Sin colorantes artificiales. Uso en repostería.	Lata 820 g	1	
86	<b>Esencia de vainilla</b>	Esencia de vainilla pura o de imitación para repostería. Frasco 60 ml. Color marrón claro, aroma dulce e intenso. Sin sedimentos. Registro INVIMA. Vencimiento mínimo 12 meses.	Frasco 60 ml	1	
87	<b>Espinaca fresca</b>	Espinaca ( <i>Spinacia oleracea</i> ) fresca en bolsa. Hojas enteras, color verde intenso, sin marchitez ni lodo. Sin plagas. Empaque 500 g.	Bolsa 500 g	1	
88	<b>Fécula de maíz (maicena)</b>	Fécula de maíz en polvo fino, color blanco, sin grumos. Empaque 500 g. Registro INVIMA. Uso como espesante en salsas, cremas y repostería.	Bolsa 500 g	1	
89	<b>Fideo (pasta cabello de ángel)</b>	Pasta fideo delgado de sémola de trigo. Empaque 500 g. Color amarillo pálido, sin humedad. Cocción máximo 5 minutos. Registro INVIMA.	Bolsa 500 g	1	
90	<b>Frambuesa congelada</b>	Frambuesas ( <i>Rubus idaeus</i> ) congeladas IQF. Color rojo intenso, frutos enteros o fragmentados. Empaque 250 g. Sin colorantes ni azúcar añadida. Uso en repostería, coulis y decoración.	Bolsa 250 g	1	
91	<b>Fríjol bola roja seco</b>	Fríjol bola roja ( <i>Phaseolus vulgaris</i> ) seco, entero. Color rojo uniforme. Sin piedras ni impurezas. Empaque 500 g. Humedad máxima 14%.	Bolsa 500 g	1	
92	<b>Fríjol cargamanto seco</b>	Fríjol cargamanto blanco o rojo seco, grano grande, entero. Sin impurezas ni piedras. Empaque 500 g. Humedad máxima 14%. Uso en cocina nacional (fríjoles antioqueños).	Bolsa 500 g	1	
93	<b>Fríjol negro seco</b>	Fríjol negro ( <i>Phaseolus vulgaris</i> ) seco, entero. Color negro brillante. Sin impurezas. Empaque 500 g. Uso en cocina internacional (cubana, brasileña).	Bolsa 500 g	1	
94	<b>Fríjol verde en vaina (habichuela)</b>	Habichuela fresca en vaina. Vainas firmes y crujientes, color verde intenso. Sin manchas. Peso 500 g. Uso en ensaladas, salteados y guarniciones.	Bolsa 500 g	1	
95	<b>Frijol de cabecita negra (caupi)</b>	Fríjol caupí o de cabecita negra, seco, pequeño, color crema con punto negro. Sin piedras. Empaque 500 g. Uso en cocina regional colombiana y caribeña.	Bolsa 500 g	1	



96	<b>Gallina criolla entera</b>	Gallina criolla (correteada) fresca o refrigerada, entera sin vísceras. Peso 1.5 a 2.5 kg. Piel amarilla, sin quemaduras por frío, sin plumas residuales. Carne firme. Sin olores anómalos. Uso en sancochos y cocina regional.	Unidad	1	
97	<b>Garbanzo seco</b>	Garbanzo ( <i>Cicer arietinum</i> ) seco, entero, color beige-dorado. Sin impurezas ni piedras. Granos uniformes. Empaque 500 g. Humedad máxima 14%. Uso en hummus, cocido español y cocina internacional.	Bolsa 500 g	1	
98	<b>Gelatina en polvo sin sabor</b>	Gelatina sin sabor en polvo. Empaque 100 g o sobres 7 g. Color amarillo pálido. Soluble en agua caliente. Sin olor pronunciado. Registro INVIMA. Uso en mousses, áspics y repostería.	Caja 100 g	1	
99	<b>Gin (coctelería)</b>	Ginebra de marca reconocida. Botella 700 ml. Mínimo 37.5°GL. Transparente, aroma a enebro y botánicos. Registro INVIMA. Sello intacto.	Botella 700 ml	1	
100	<b>Guayaba fresca</b>	Guayaba ( <i>Psidium guajava</i> ) variedad manzana o pera. Piel amarilla-verde, firme. Pulpa rosada o blanca, aromática. Sin insectos. Peso 80 a 150 g.	Kg	1	
101	<b>Harina de almendra (almond flour)</b>	Harina de almendra blanqueada, molida fina. Empaque 500 g. Color blanco-marfil, sin grumos ni ranciedad. Humedad máxima 6%. Uso en macarons, financiers y repostería de alto nivel.	Bolsa 500 g	1	
102	<b>Harina de trigo todo uso</b>	Harina de trigo suave todo uso, blanca, fina. Bolsa 5 kg. Proteína mínima 10%. Registro INVIMA. Sin insectos. Humedad máxima 14%.	Bolsa 5 kg	1	
103	<b>Harina de trigo leudante</b>	Harina de trigo con polvo de hornear incorporado. Bolsa 1 kg. Blanca, fina, sin grumos. Registro INVIMA. Vencimiento mínimo 6 meses.	Bolsa 1 kg	1	
104	<b>Harina de trigo integral</b>	Harina integral de trigo, color beige-marrón claro. Bolsa 1 kg. Aroma a trigo fresco. Sin insectos. Uso en panadería integral y preparaciones saludables.	Bolsa 1 kg	1	
105	<b>Harina de maíz precocida (masarepa)</b>	Harina de maíz precocida blanca o amarilla. Bolsa 1 kg. Color blanco-amarillo, textura fina. Registro INVIMA. Uso en arepas, envueltos y cocina regional.	Bolsa 1 kg	1	
106	<b>Higos en almíbar</b>	Higos en mitades o enteros en almíbar. Frasco 450 g. Frutos firmes, color morado-negro. Sin fermentación. Registro INVIMA. Uso en repostería.	Frasco 450 g	1	
107	<b>Huevos de gallina AA</b>	Huevos frescos AA, cascarón limpio e íntegro sin grietas. Tamaño grande mínimo 60 g. Sin manchas de sangre internas. Yema centrada y firme. Cubetas de 30 unidades. Recolección máximo 7 días antes.	Cubeta 30 unid	1	



108	<b>Icaco fresco (fruto nativo Pacífico)</b>	Icaco ( <i>Chrysobalanus icaco</i> ) fruto nativo del Pacífico, maduro. Color rosado a morado, piel lisa brillante. Sin manchas de podredumbre. Sabor dulce-agridulce. Peso 15 a 30 g por unidad. Uso en preparaciones regionales chocoanas.	Kg	1	
109	<b>Jamón de pierna cocido</b>	Jamón de pierna cocido en bloque o tajado grueso. Empaque 500 g. Color rosado, textura firme, sin bordes verdosos. Registro INVIMA. Cadena de frío conservada.	Empaque 500 g	1	
110	<b>Jamón serrano (curado)</b>	Jamón serrano curado tipo español, laminado. Empaque 100 g. Color rojo-rosado intenso con vetas de grasa, aroma curado intenso. Sin humedad excesiva. Registro INVIMA. Uso en tapas, bocadillos y cocina española.	Empaque 100 g	1	
111	<b>Jengibre fresco</b>	Jengibre ( <i>Zingiber officinale</i> ) fresco, rizoma entero. Piel beige-marrón, firme, sin arrugas ni moho. Pulpa amarilla, aroma picante e intenso. Peso mínimo 100 g. Uso en cocina oriental, cócteles y marinadas.	Kg	1	
112	<b>Langosta de mar (cola congelada)</b>	Cola de langosta espinosa ( <i>Panulirus argus</i> ) congelada, sin caparazón dorsal. Empaque 500 g. Calibre 6-8 oz por cola. Color rojizo-naranja al descongelar. Carne firme, blanca, sin olor amoniacal. Registro INVIMA. Uso en cocina internacional de lujo.	Empaque 500 g	1	
113	<b>Langostinos congelados con cola</b>	Langostinos ( <i>Penaeus monodon</i> ) congelados IQF, con cola, pelados y desvenados. Calibre 16-20 por libra. Empaque 500 g. Color blanco-grisáceo, sin manchas negras. Textura firme. Registro INVIMA.	Empaque 500 g	1	
114	<b>Laurel seco (hoja de laurel)</b>	Hojas de laurel ( <i>Laurus nobilis</i> ) secas, enteras. Color verde oliva. Aroma característico intenso. Sin humedad ni insectos. Bolsa 20 g.	Bolsa 20 g	1	
115	<b>Leche de coco (lata o caja tetra)</b>	Leche de coco sin azúcar, entera. Lata 400 ml o caja tetra. Color blanco cremoso, sin separación excesiva. Sin olor rancio. Registro INVIMA.	Lata 400 ml	1	
116	<b>Leche entera pasteurizada</b>	Leche entera pasteurizada y homogenizada. Bolsa o caja 1 litro. Color blanco, sin grumos, sin olor agrio. Mínimo 3% grasa. Registro INVIMA. Cadena de frío conservada.	Litro	1	
117	<b>Leche condensada azucarada</b>	Leche condensada con azúcar. Lata 397 g. Color crema-amarillento, espesa y untuosa, dulce intensa. Sin grumos ni fermentación. Registro INVIMA. Tapa sin abombamiento.	Lata 397 g	1	
118	<b>Leche evaporada</b>	Leche evaporada sin azúcar. Lata 410 ml. Color crema claro, sin grumos. Registro INVIMA. Tapa sin abombamiento. Uso en salsas, sopas crema y repostería.	Lata 410 ml	1	



119	<b>Lentejas verdes secas</b>	Lentejas ( <i>Lens culinaris</i> ) verdes, secas, enteras. Color café-verdoso. Sin piedras. Empaque 500 g. Humedad máxima 14%.	Bolsa 500 g	1	
120	<b>Lentejas rojas (decorticated)</b>	Lentejas rojas peladas y partidas. Color naranja-rojo. Sin impurezas. Empaque 500 g. Cocción rápida (15 min). Uso en dal, sopas crema y cocina internacional.	Bolsa 500 g	1	
121	<b>Levadura seca activa</b>	Levadura seca activa ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ) en gránulos. Bolsa 500 g. Color beige claro, granular seca. Sin humedad. Registro INVIMA. Vencimiento mínimo 6 meses.	Bolsa 500 g	1	
122	<b>Levadura fresca prensada</b>	Levadura fresca prensada en bloque. Presentación 500 g. Color beige-gris, textura compacta y húmeda. Aroma levemente alcohólico. Sin olores putrefactos. Cadena de frío conservada. Uso en panadería artesanal.	Bloque 500 g	1	
123	<b>Limón tahití</b>	Limón tahití ( <i>Citrus latifolia</i> ) fresco. Piel verde-amarilla, firme, jugoso. Sin moho ni arrugas. Peso mínimo 80 g. Uso en marinadas, aderezos, salsas y coctelería.	Kg	1	
124	<b>Longaniza ahumada chocoana</b>	Longaniza ahumada artesanal del Chocó, embutido de cerdo ahumado en fogón de leña. Color marrón oscuro exterior, rosado al corte. Tripa natural, forma irregular artesanal. Aroma intenso a humo. Sin moho. Peso 200 a 300 g.	Unidad 250 g	1	
125	<b>Lulo fresco</b>	Lulo ( <i>Solanum quitoense</i> ) maduro. Piel naranja, firme. Pulpa verde-amarilla jugosa y ácida. Peso 60 a 120 g. Uso en jugos, salsas y postres.	Kg	1	
126	<b>Maíz peto seco</b>	Maíz peto (maíz pelado) seco, granos enteros grandes, color blanco-amarillo. Sin impurezas. Empaque 500 g. Humedad máxima 14%. Uso en mazamorra y cocina regional.	Bolsa 500 g	1	
127	<b>Mango tommy fresco</b>	Mango tommy ( <i>Mangifera indica</i> ) maduro o pintón. Piel roja-amarilla, firme. Pulpa naranja, aromática. Peso mínimo 300 g. Uso en ensaladas, salsas y postres.	Kg	1	
128	<b>Manteca de cerdo refinada</b>	Manteca de cerdo refinada, color blanco, textura cremosa. Sin olor rancio. Tarro 500 g. Registro INVIMA. Uso en panadería artesanal y preparaciones regionales.	Tarro 500 g	1	
129	<b>Mantequilla sin sal</b>	Mantequilla de leche de vaca sin sal, mínimo 80% grasa. Barra 250 g. Color amarillo pálido, firme en frío. Sin olor rancio. Registro INVIMA. Cadena de frío. Uso en repostería y panadería.	Barra 250 g	1	
130	<b>Mantequilla con sal</b>	Mantequilla con sal, mínimo 80% grasa. Barra 250 g. Color amarillo, textura firme. Sin olor rancio. Registro INVIMA. Cadena de frío. Uso en cocina nacional e internacional.	Barra 250 g	1	



131	<b>Maracuyá fresco</b>	Maracuyá ( <i>Passiflora edulis</i> ) piel morada o amarilla según madurez. Fruto pesado, pulpa abundante, aroma intenso y ácido. Sin moho. Peso mínimo 60 g. Uso en jugos, salsas y coctelería.	Kg	1	
132	<b>Mejillones congelados (con media concha)</b>	Mejillones ( <i>Mytilus edulis</i> ) cocidos, congelados en media concha. Empaque 500 g. Color naranja-negro, carne firme y adherida a la concha. Sin olor amoniacal. Registro INVIMA. Uso en mariscos y cocina internacional.	Empaque 500 g	1	
133	<b>Merluza en postas congelada</b>	Merluza ( <i>Merluccius spp.</i> ) en postas congeladas, sin piel ni espinas. Empaque 500 g. Color blanco, textura firme. Sin quemaduras por frío. Registro INVIMA.	Empaque 500 g	1	
134	<b>Miel de abejas pura</b>	Miel de abejas pura, sin adulteración. Frasco 500 g. Color ámbar claro a oscuro. Viscosa, sin fermentación. Sin aditivos. Registro INVIMA.	Frasco 500 g	1	
135	<b>Mostaza amarilla</b>	Mostaza preparada amarilla. Frasco 200 g. Color amarillo intenso, textura cremosa. Aroma ácido y suave. Registro INVIMA.	Frasco 200 g	1	
136	<b>Mostaza Dijon</b>	Mostaza Dijon francesa o tipo francés. Frasco 200 g. Color beige-amarillo, textura gruesa con granos. Aroma intenso y picante. Registro INVIMA. Uso en aderezos, salsas y cocina francesa.	Frasco 200 g	1	
137	<b>Mozzarella fresca en bola</b>	Mozzarella fresca en bola, empaque con suero. Peso 250 g. Color blanco, textura elástica. Sin olores ácidos pronunciados. Registro INVIMA. Cadena de frío. Uso en ensaladas y cocina italiana.	Unidad 250 g	1	
138	<b>Ñame espino (silvestre)</b>	Ñame ( <i>Dioscorea rotundata</i> ) fresco, tubérculo entero con piel. Piel marrón firme sin moho. Pulpa blanca al corte. Peso mínimo 400 g. Uso en cocina regional chocona y sancochos.	Kg	1	
139	<b>Nuez moscada entera</b>	Nuez moscada ( <i>Myristica fragrans</i> ) entera. Fruto ovoide marrón oscuro. Aroma intenso y dulce. Sin insectos. Bolsa 50 g. Se ralla en el momento del uso.	Bolsa 50 g	1	
140	<b>Nuez de macadamia entera</b>	Nueces de macadamia enteras, sin sal. Empaque 150 g. Color blanco-marfil, textura crujiente, sin ranciedad. Uso en repostería de autor y garnitura.	Bolsa 150 g	1	
141	<b>Orégano seco</b>	Orégano ( <i>Origanum vulgare</i> ) seco, hojas enteras o fragmentadas. Color verde-grisáceo, aroma intenso. Sin humedad. Empaque hermético 50 g.	Bolsa 50 g	1	
142	<b>Ostras frescas (en concha)</b>	Ostras ( <i>Crassostrea sp.</i> ) frescas en concha, vivas al momento de la entrega. Concha cerrada o que se cierra al tocar. Sin olores de putrefacción. Mínimo 8 cm de largo. Lavadas con agua salada. Empaque en malla 12 unidades.	Malla 12 unid	1	



143	<b>Paco fruto nativo del Chocó</b>	Paco ( <i>Gustavia superba</i> ) fruto fresco nativo del Chocó. Redondo, piel verde-amarilla, pulpa blanca-crema densa. Sin moho. Peso 200 a 500 g. Uso como espesante en caldos y preparaciones del Atrato.	Kg	1	
144	<b>Papachina (malanga, achín)</b>	Papachina ( <i>Colocasia esculenta</i> ) fresca, tubérculo entero. Piel marrón-grisácea rugosa, pulpa blanca-crema. Sin moho. Peso 100 a 300 g. Uso en cocina regional chochoana.	Kg	1	
145	<b>Papa pastusa</b>	Papa pastusa ( <i>Solanum tuberosum</i> ) fresca entera. Piel fina beige, firme, sin brotes largos, sin manchas verdes ni podredumbre. Peso mínimo 150 g. Uso en sopas, guisos y puré.	Kg	1	
146	<b>Papa criolla</b>	Papa criolla ( <i>Solanum phureja</i> ) fresca, pequeña, piel amarilla fina. Firme, sin manchas negras. Peso 20 a 60 g. Pulpa amarilla intensa. Uso en sopas y guisos.	Kg	1	
147	<b>Papa nevada (para gnocchi y puré)</b>	Papa nevada ( <i>Solanum tuberosum</i> ) de pulpa seca y harinosa. Peso mínimo 200 g. Sin manchas ni brotes. Ideal para preparaciones de cocina italiana y purés finos.	Kg	1	
148	<b>Paprika ahumada (pimentón ahumado)</b>	Paprika ahumada en polvo, color rojo-naranja intenso. Aroma ahumado, sabor ligeramente picante. Sin grumos. Empaque hermético 100 g.	Bolsa 100 g	1	
149	<b>Pasta de tomate concentrada</b>	Pasta de tomate concentrada 28-30% sólidos. Lata 400 g. Color rojo intenso, espesa. Sin conservantes en exceso. Registro INVIMA.	Lata 400 g	1	
150	<b>Pasta larga espagueti</b>	- Espagueti de sémola de trigo duro. Empaque 500 g. Color amarillo pálido, sin humedad, uniforme. Cocción al dente 10-12 min. Registro INVIMA. Uso en cocina italiana e internacional.	Bolsa 500 g	1	
151	<b>Pasta corta penne rigate</b>	- Penne rigate de sémola de trigo duro. Empaque 500 g. Ranuras visibles, corte limpio en diagonal. Sin humedad. Cocción 11-13 min. Registro INVIMA.	Bolsa 500 g	1	
152	<b>Pasta corta farfalle (moñitas)</b>	- Farfalle de sémola de trigo duro. Empaque 500 g. Forma de mariposa uniforme, sin roturas excesivas. Registro INVIMA. Uso en cocina italiana y ensaladas.	Bolsa 500 g	1	
153	<b>Pasta larga tagliatelle (fettuccine)</b>	- Fettuccine o tagliatelle de sémola de trigo duro. Empaque 250 g en nidos. Color amarillo, sin humedad. Cocción 8-10 min. Registro INVIMA. Uso en cocina italiana.	Bolsa 250 g	1	
154	<b>Pechugas de pollo sin hueso sin piel</b>	Pechugas de pollo sin hueso, sin piel, frescas. Peso 200 a 280 g cada una. Color rosa claro uniforme, firme, sin quemaduras por frío. Sin cartílagos ni grasa excesiva. Empaque al vacío o bandeja.	Kg	1	



155	<b>Pepino cohombro</b>	Pepino cohombro ( <i>Cucumis sativus</i> ) fresco, entero. Piel verde oscura, firme, sin arrugas ni manchas amarillas. Semillas poco desarrolladas. Peso 200 a 350 g.	Kg	1	
156	<b>Perejil fresco liso</b>	Perejil liso ( <i>Petroselinum crispum</i> ) fresco. Hojas verdes brillantes sin marchitez. Aroma fresco e intenso. Atado 100 g.	Atado 100 g	1	
157	<b>Perejil fresco crespo</b>	Perejil crespo ( <i>Petroselinum crispum</i> var. <i>crispum</i> ) fresco. Hojas rizada verde intenso. Sin marchitez. Atado 100 g. Uso en decoración y cocina clásica francesa.	Atado 100 g	1	
158	<b>Piangua fresca del (almeja del Pacífico)</b>	Piangua ( <i>Anadara tuberculosa</i> ) fresca, viva al momento de la entrega. Concha negra cerrada y firme. Mínimo 4 cm de largo. Sin olores de putrefacción. Lavada con agua salada. Uso en cocina regional chocona y del Pacífico.	Kg	1	
159	<b>Pimienta blanca molida</b>	Pimienta blanca molida fina. Color blanco-marfil. Aroma suave. Sin grumos. Empaque hermético 100 g. Uso en salsas blancas, bechamel y cocina de autor.	Bolsa 100 g	1	
160	<b>Pimienta cayena (ají rojo en polvo)</b>	Pimienta cayena en polvo, color rojo intenso, picante fuerte. Sin grumos. Empaque hermético 50 g. Uso moderado en cocina internacional, salsas picantes y marinadas.	Bolsa 50 g	1	
161	<b>Pimienta negra en grano</b>	Pimienta negra ( <i>Piper nigrum</i> ) en grano entero, negro uniforme. Aroma intenso y picante. Sin impurezas. Empaque hermético 100 g. Para molinillo y marinadas.	Bolsa 100 g	1	
162	<b>Pimienta negra molida</b>	Pimienta negra molida fina, color negro-gris. Aroma picante intenso. Sin grumos. Empaque hermético 100 g.	Bolsa 100 g	1	
163	<b>Pimienta rosada en grano</b>	Pimienta rosada ( <i>Schinus molle</i> ) en grano, color rosado-rojo. Aroma suave y ligeramente picante. Empaque 50 g. Uso en decoración de platos y mezclas de pimientos.	Bolsa 50 g	1	
164	<b>Pimentón rojo fresco</b>	Pimentón rojo ( <i>Capsicum annum</i> ) fresco, entero. Piel roja brillante y turgente. Sin manchas. Pedúnculo verde. Peso mínimo 150 g.	Kg	1	
165	<b>Pimentón verde fresco</b>	Pimentón verde fresco, entero. Piel verde brillante, firme. Sin manchas. Peso mínimo 130 g.	Kg	1	
166	<b>Pimentón amarillo fresco</b>	Pimentón amarillo fresco, entero. Piel amarilla brillante. Sin manchas. Peso mínimo 140 g.	Kg	1	
167	<b>Plátano dominico maduro</b>	Plátano dominico maduro, piel amarilla con manchas oscuras naturales. Pulpa dulce y blanda. Sin aplastamientos ni fermentación. Peso mínimo 100 g.	Kg	1	
168	<b>Plátano hartón verde</b>	Plátano hartón verde, piel verde uniforme, firme. Sin manchas cafés de golpes. Peso	Kg	1	



		mínimo 250 g. Uso en patacones, tostones y sancochos.			
169	<b>Plátano primitivo nativo (bocadillo chocoano)</b>	Plátano primitivo nativo del Chocó, pequeño, maduro. Piel amarilla intensa. Pulpa dulce y cremosa. Peso 60 a 100 g. Sin fermentación. Uso en cocina regional chocoana.	Kg	1	
170	<b>Poleo fresco (hierba de azotea)</b>	Poleo ( <i>Mentha pulegium</i> ) fresco, hierba aromática nativa del Pacífico. Hojas pequeñas verde intenso, aroma mentolado-herbal. Sin marchitez. Ramillete 80 g. Uso en sofritos de cocina chocoana.	Ramillete 80 g	1	
171	<b>Pollo entero sin vísceras</b>	Pollo entero fresco o refrigerado, sin vísceras, limpio. Peso 2 a 2.5 kg. Sin quemaduras por frío. Color rosa intenso, textura firme. Olor característico a pollo saludable. Sin hielo acumulado. Sin plumas residuales. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso.	Unidad	1	
172	<b>Pollo - muslos con pernil</b>	Muslo con pernil de pollo fresco, con hueso y piel. Peso 180 a 250 g. Color rosa claro, sin decoloraciones. Textura firme. Sin quemaduras por frío.	Kg	1	
173	<b>Pollo - pechuga entera con hueso</b>	Pechuga de pollo con hueso y piel, fresca. Peso por mitad 350 a 500 g. Color rosa claro, firme. Sin quemaduras por frío. Sin cartílagos sueltos.	Kg	1	
174	<b>Pollo - contramuslo sin hueso sin piel</b>	Contramuslo de pollo deshuesado, sin piel. Peso por unidad 120 a 160 g. Color rosa oscuro, textura firme y jugosa. Sin tendones duros. Sin quemaduras por frío. Uso en preparaciones salteadas, confitadas y de cocina internacional.	Kg	1	
175	<b>Pollo - alas enteras</b>	Alas de pollo frescas, enteras con dos articulaciones. Color rosa pálido, sin decoloración. Sin plumas residuales. Peso 80 a 110 g por unidad.	Kg	1	
176	<b>Pollo - alas (wingettes y drumettes separadas)</b>	Alas de pollo separadas en wingette y drumette. Color rosa, limpias, sin plumas. Peso 40 a 60 g por pieza. Uso en preparaciones crujientes y salsas.	Kg	1	
177	<b>Pulpo congelado limpio</b>	Pulpo ( <i>Octopus vulgaris</i> ) limpio, sin tinta, sin pico. Congelado en entero o trozos. Empaque 500 g. Color morado-grisáceo exterior. Sin olor amoniacal. Textura firme al descongelar.	Empaque 500 g	1	
178	<b>Queso costeño</b>	Queso costeño artesanal o industrial, prensado, salado. Bloque 500 g. Color blanco-amarillento, textura firme pero desmenuzable. Sabor salado. Registro INVIMA. Cadena de frío. Uso en cocina chocoana y regional.	Bloque 500 g	1	
179	<b>Queso crema (tipo Philadelphia)</b>	Queso crema suave, untable. Presentación 225 g. Color blanco, textura cremosa, sin grumos.	Empaque 225 g	1	



		Sabor suave ligeramente ácido. Registro INVIMA. Cadena de frío.			
180	<b>Queso crema doble</b>	Queso doble crema colombiano, blando, elástico. Presentación 500 g. Color blanco, textura suave y fundente. Sin olores ácidos. Registro INVIMA. Cadena de frío.	Empaque 500 g	1	
181	<b>Queso mozzarella rallado</b>	Mozzarella rallada de bajo-medio contenido de humedad. Empaque 500 g. Color blanco-amarillento, hebras uniformes y secas. Sin grumos. Registro INVIMA.	Bolsa 500 g	1	
182	<b>Queso parmesano rallado</b>	Queso parmesano rallado fino, color amarillo pálido. Empaque 100 g. Aroma intenso y salado. Sin grumos. Registro INVIMA.	Empaque 100 g	1	
183	<b>Queso ricotta</b>	Ricotta fresca, color blanco, textura granulosa y suave. Empaque 250 g. Sin olores ácidos excesivos. Registro INVIMA. Cadena de frío. Uso en pasta rellena, cheesecake y cocina italiana.	Empaque 250 g	1	
184	<b>Remolacha fresca</b>	Remolacha ( <i>Beta vulgaris</i> ) fresca, bulbo entero. Piel morada oscura, firme, sin grietas ni moho. Peso mínimo 150 g. Pulpa morada intensa.	Kg	1	
185	<b>Romero fresco</b>	Romero ( <i>Rosmarinus officinalis</i> ) fresco, ramas con hojas. Aroma intenso y resinoso. Sin marchitez. Bolsa 50 g.	Bolsa 50 g	1	
186	<b>Ron blanco (coctelería)</b>	Ron blanco de caña colombiano o importado. Botella 700 ml. Transparente, mínimo 35°GL. Aroma suave a caña. Registro INVIMA. Uso en mojito, daiquiri y piña colada.	Botella 700 ml	1	
187	<b>Ron añejo (coctelería)</b>	Ron añejo mínimo 3 años. Botella 700 ml. Color ámbar, aroma complejo a vainilla y madera. Mínimo 38°GL. Registro INVIMA.	Botella 700 ml	1	
188	<b>Sal de cocina yodada</b>	Sal refinada yodada. Bolsa 1 kg. Color blanco, granulada fino, sin humedad. Registro INVIMA.	Bolsa 1 kg	1	
189	<b>Sal gruesa (parrillera)</b>	Sal gruesa sin refinar, cristales grandes. Bolsa 1 kg. Color blanco o ligeramente gris. Uso en costras de sal y parrilla.	Bolsa 1 kg	1	
190	<b>Sal rosada del Himalaya</b>	Sal rosada del Himalaya, cristales medianos a finos. Bolsa 500 g. Color rosado característico, sin aditivos. Uso en finishing, presentación y cocina de autor.	Bolsa 500 g	1	
191	<b>Salchicha frankfurt</b>	Salchicha tipo frankfurt, embutido cocido de res y cerdo. Paquete 500 g. Color rosado uniforme, textura firme. Registro INVIMA. Cadena de frío.	Paquete 500 g	1	
192	<b>Salmón fresco (en filete)</b>	Salmón ( <i>Salmo salar</i> ) fresco en filete con piel, sin espinas pin bones. Color naranja-rosa intenso, vetas blancas de grasa visibles. Olor marino fresco. Peso mínimo 200 g por porción. Sin quemaduras ni decoloración. Refrigerado en hielo.	Kg	1	



193	<b>Salmón en postas congelado</b>	Salmón en postas o filetes congelados, sin espinas centrales. Empaque 500 g. Color naranja-rosa intenso. Sin quemaduras por frío. Textura firme al descongelar. Registro INVIMA.	Empaque 500 g	1	
194	<b>Sardinias en lata (en aceite)</b>	Sardinias en aceite vegetal. Lata 125 g. Filetes enteros firmes, color gris-plateado. Sin espinas gruesas sueltas. Registro INVIMA. Tapa sin abombamiento.	Lata 125 g	1	
195	<b>Semillas de ajonjolí (sésamo)</b>	Semillas de ajonjolí blancas o naturales, secas. Empaque 250 g. Color blanco-marfil, sin oscurecimiento. Sin insectos. Uso en panadería, repostería y decoración.	Bolsa 250 g	1	
196	<b>Semillas de calabaza (pepitas)</b>	Pepitas de calabaza peladas, verdes, secas. Empaque 200 g. Sin ranciedad. Color verde uniforme. Uso en panadería, ensaladas y decoración.	Bolsa 200 g	1	
197	<b>Semillas de chía</b>	Semillas de chía (Salvia hispanica) negras o blancas. Empaque 250 g. Sin humedad ni insectos. Uso en panadería saludable y repostería.	Bolsa 250 g	1	
198	<b>Semillas de girasol peladas</b>	Semillas de girasol peladas, color blanco-gris. Empaque 250 g. Sin ranciedad. Sin sal. Uso en panadería y granola.	Bolsa 250 g	1	
199	<b>Sirope de goma (jarabe simple para coctelería)</b>	Jarabe de azúcar simple 2:1, transparente, viscoso. Botella 750 ml. Sin cristalización. Registro INVIMA. Uso como edulcorante base en coctelería.	Botella 750 ml	1	
200	<b>Sirope de granadina (coctelería)</b>	Granadina en jarabe, color rojo intenso, sabor a granada y frutas rojas. Botella 700 ml. Sin sedimentos. Registro INVIMA. Uso en tequila sunrise, shirley temple y cócteles.	Botella 700 ml	1	
201	<b>Tilapia roja entera fresca</b>	Tilapia roja (Oreochromis spp.) fresca entera, sin vísceras. Peso 300 a 500 g. Escamas brillantes y adheridas, ojos claros y saltones, branquias rojo-rosa. Olor fresco. Textura firme. Sin descomposición.	Kg	1	
202	<b>Tilapia filete congelado sin piel</b>	Filete de tilapia congelado, sin piel ni espinas. Empaque 500 g. Color blanco, textura firme al descongelar. Sin quemaduras por frío. Sin olor amoniacal. Registro INVIMA.	Empaque 500 g	1	
203	<b>Tocineta (panceta ahumada)</b>	Tocineta o panceta de cerdo ahumada, en láminas delgadas. Presentación 250 g. Color rosado con vetas blancas de grasa. Sin olores rancios. Registro INVIMA. Cadena de frío.	Paquete 250 g	1	
204	<b>Tollo fresco (cazón del Pacífico)</b>	Tollo o cazón (Mustelus spp.) fresco, en postas o filetes. Carne blanca firme, sin espinas. Color blanco-rosado, olor marino fresco. Sin descomposición. Peso por porción 150 a 200 g.	Kg	1	



205	<b>Tomate chonto fresco</b>	Tomate chonto ( <i>Solanum lycopersicum</i> ) fresco, maduro. Color rojo intenso, firme, sin grietas ni moho. Pulpa jugosa. Peso 100 a 180 g.	Kg	1	
206	<b>Tomate cherry</b>	Tomate cherry fresco, entero. Color rojo o amarillo, piel brillante, firme. Diámetro 2 a 3 cm. Sin grietas. Canastilla 250 g.	Canastilla 250 g	1	
207	<b>Tomillo fresco</b>	Tomillo ( <i>Thymus vulgaris</i> ) fresco, ramas con hojas pequeñas. Verde intenso, sin marchitez. Aroma intenso. Bolsa 50 g.	Bolsa 50 g	1	
208	<b>Trucha arcoíris fresca entera</b>	Trucha arcoíris ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> ) fresca entera, sin vísceras. Peso 250 a 400 g. Escamas brillantes, línea lateral rosa característica. Ojos claros. Branquias rojas. Olor fresco y limpio.	Kg	1	
209	<b>Triple sec - Cointreau (coctelería)</b>	Triple sec o licor de naranja tipo Cointreau. Botella 700 ml. Color transparente-ámbar claro, aroma intenso a naranja. Mínimo 30°GL. Registro INVIMA. Uso en margarita, cosmopolitan y coberturas.	Botella 700 ml	1	
210	<b>Uvas pasas rubias</b>	Uvas pasas rubias deshidratadas, suaves y brillantes. Empaque 250 g. Color dorado-amarillo, sin semillas. Sin humedad excesiva. Uso en repostería y panadería.	Bolsa 250 g	1	
211	<b>Uvas frescas sin semilla (racimo)</b>	Uvas frescas sin semilla, color verde o rojo según temporada. Racimo firme, granos brillantes sin manchas. Sin hongos. Empaque en racimo 500 g. Uso en decoración, ensaladas y postres.	Racimo 500 g	1	
212	<b>Vainilla en vaina</b>	Vainas de vainilla ( <i>Vanilla planifolia</i> ) secas y flexibles. Color marrón oscuro, aroma intenso y dulce. Longitud mínima 15 cm. Empaque hermético 2 vainas. Uso en repostería de alta calidad.	Empaque 2 vainas	1	
213	<b>Vinagre blanco de alcohol</b>	Vinagre blanco de alcohol 5% de acidez. Botella 500 ml. Transparente, sin sedimentos. Registro INVIMA. Uso en encurtidos y aderezos.	Botella 500 ml	1	
214	<b>Vinagre balsámico de Módena</b>	Vinagre balsámico de Módena. Botella 250 ml. Color negro-marrón, ligeramente espeso. Aroma agridulce intenso. Registro INVIMA.	Botella 250 ml	1	
215	<b>Vinagre de vino tinto</b>	Vinagre de vino tinto, 6% de acidez. Botella 500 ml. Color rojo oscuro, aroma afrutado y ácido. Sin sedimentos excesivos. Registro INVIMA. Uso en aderezos y marinadas.	Botella 500 ml	1	
216	<b>Vodka (coctelería)</b>	Vodka de trigo o centeno. Botella 700 ml. Mínimo 40°GL. Transparente, sabor neutro limpio. Registro INVIMA. Sello intacto. Uso en cosmopolitan, screwdriver y moscow mule.	Botella 700 ml	1	
217	<b>Whisky (coctelería)</b>	Whisky escocés o americano de marca reconocida. Botella 700 ml. Color ámbar, aroma a madera, malta y caramelo. Mínimo 40°GL. Registro INVIMA. Uso en old fashioned y whisky sour.	Botella 700 ml	1	



218	<b>Yuca fresca</b>	Yuca (Manihot esculenta) fresca, entera con cáscara. Raíz firme, piel marrón sin grietas extensas, sin moho. Pulpa blanca al corte. Peso mínimo 500 g. Sin olores fermentados. Uso en cocina regional, sancochos y guarniciones.	Kg	1	
219	<b>Zapallo (ahuyama)</b>	Zapallo (Cucurbita maxima) fresco, entero o en trozo. Piel verde o naranja, firme, sin moho. Pulpa naranja intensa, compacta. Peso mínimo 1 kg. Uso en sopas, cremas y guisos.	Kg	1	
220	<b>Zanahoria fresca</b>	Zanahoria (Daucus carota) fresca, entera sin pelar. Color naranja uniforme, firme, sin grietas. Sin manchas verdes en la corona. Peso mínimo 100 g. Bolsa 1 kg.	Kg	1	
221	<b>Zumo de limón embotellado</b>	Zumo de limón natural pasteurizado. Botella 500 ml. Color amarillo claro, ácido y fresco. Registro INVIMA. Sin sedimentos excesivos. Uso en coctelería y marinadas cuando no hay limón fresco.	Botella 500 ml	1	
222	<b>Cloro (hipoclorito de sodio 5.25%)</b>	Hipoclorito de sodio al 5.25% de concentración, líquido. Galón de 3.785 litros. Color transparente-amarillento. Para desinfección de superficies, utensilios, pisos y mesones de cocina. Registro INVIMA o ficha técnica de seguridad. Sin olor a amoníaco. Tapa hermética.	Galón 3.785 lt	1	
223	<b>Desengrasante industrial (quita grasa)</b>	Desengrasante industrial concentrado apto para superficies de cocina: fogones, campanas extractoras, freidoras, planchas y mesones de acero inoxidable. Presentación en botella spray de 500 ml o galón de 1 litro. pH alcalino 11-13. Biodegradable. Acción rápida máximo 5 minutos de contacto. Sin daño sobre acero inoxidable, aluminio ni superficies vitrificadas. Registro de uso en cocinas industriales.	Galón 1 lt	1	
224	<b>Desengrasante en spray (uso directo)</b>	Desengrasante en aerosol o gatillo listo para usar, sin dilución. Botella spray 500 ml. Fórmula de acción rápida para derrames de grasa, salpicaduras en fogones y superficies calientes. Sin residuos. Apto para acero inoxidable y aluminio. Registro INVIMA o ficha técnica.	Botella 500 ml	1	
225	<b>Esponja doble uso (estropajo + esponja)</b>	Esponja doble faz: lado suave de espuma y lado abrasivo de fibra de nylon color verde. Dimensiones mínimas 11 x 7 x 3 cm. Para limpieza de utensilios, ollas y superficies de cocina. Sin pelusa excesiva. Paquete x 10 unidades.	Paquete x 10 unid	1	
226	<b>Jabón desengrasante para hornos (pastillas o gel)</b>	Limpiador alcalino fuerte para hornos de convección, hornos combi y superficies de acero inoxidable interior. Presentación en pastillas efervescentes (caja x 10 unidades) o gel de 500 g. Fórmula activa con hidróxido de sodio o	Caja x 10 past	1	



		potasio diluido. Se aplica al interior del horno, se deja actuar 15-30 minutos y se retira con agua caliente — el horno se limpia sin necesidad de frotar. Sin daño sobre acero inoxidable grado alimenticio AISI 304. Ficha técnica de seguridad obligatoria.			
227	<b>Jabón líquido lavavajillas industrial</b>	Detergente líquido concentrado para lavado manual de loza, utensilios y equipos de cocina. Galón de 3.785 litros. Alta capacidad desengrasante. Biodegradable. Sin daño en pieles con uso frecuente (pH neutro a ligeramente alcalino 7-9). Produce espuma controlada. Aroma neutro o cítrico suave. Registro INVIMA.	Galón 3.785 lt	1	
228	<b>Jabón multiusos en barra (azul o blanco)</b>	Jabón de barra multiusos tipo lavandería, apto para limpieza de trapos, delantales, paños de cocina y utensilios. Barra de 400 g mínimo. Color azul o blanco. Sin colorantes que manchen superficies. Resistente a la humedad. Paquete x 5 barras.	Paquete x 5 barras	1	
229	<b>Limpiador multiusos líquido (tipo Ajax o similar)</b>	Limpiador líquido multiusos para superficies de cocina: pisos, azulejos, mesones y equipos. Botella 1 litro o galón. Acción bactericida. Aroma fresco (limón, pino o lavanda). Registro INVIMA. Sin daño sobre superficies de acero, cerámica y plástico. Biodegradable.	Galón 1 lt	1	
230	<b>Limpiador en crema abrasivo suave (tipo Cif o similar)</b>	Limpiador en crema con micropartículas abrasivas suaves para eliminar incrustaciones de grasa cocinada, manchas de cal y residuos en fogones, parrillas, lavaplatos y superficies de acero inoxidable. Frasco 750 ml. Sin ácidos que dañen el acero inoxidable AISI 304. Registro INVIMA o ficha técnica.	Frasco 750 ml	1	
231	<b>Limpiapisos desinfectante concentrado</b>	Desinfectante de pisos concentrado con acción bactericida y fungicida. Galón 3.785 litros. Dilución mínima 1:20. Aroma fresco (pino, limón o flores). pH ligeramente alcalino. Sin daño sobre baldosas, concreto y porcelanato. Registro INVIMA. Cumplimiento norma NTC vigente.	Galón 3.785 lt	1	
232	<b>Papel absorbente de cocina (rollo industrial)</b>	Papel absorbente multiusos para cocina industrial. Rollo doble hoja, 250 hojas mínimo por rollo, hoja de 30 x 30 cm. Alta capacidad de absorción de grasas y líquidos. Resistente en húmedo. Sin colorantes ni fragancias artificiales. Paquete x 6 rollos.	Paquete x 6 rollos	1	
233	<b>Papel Film de cocina (rollo industrial)</b>	Papel absorbente multiusos para cocina industrial. Rollo doble hoja, 250 hojas mínimo por rollo, hoja de 30 x 30 cm. Alta capacidad de absorción de grasas y líquidos. Resistente en húmedo. Sin colorantes ni fragancias artificiales.	Paquete x 6 rollos	1	



234	<b>Papel Aluminio cocina (rollo industrial)</b>	Papel absorbente multiusos para cocina industrial. Rollo doble hoja, 250 hojas mínimo por rollo, hoja de 30 x 30 cm. Alta capacidad de absorción de grasas y líquidos. Resistente en húmedo. Sin colorantes ni fragancias artificiales. Paquete x 6 rollos.	Paquete x 6 rollos	1	
235	<b>Papel Aluminio cocina (rollo industrial)</b>	Papel absorbente multiusos para cocina industrial. Rollo doble hoja, 250 hojas mínimo por rollo, hoja de 30 x 30 cm. Alta capacidad de absorción de grasas y líquidos. Resistente en húmedo. Sin colorantes ni fragancias artificiales. Paquete x 6 rollos.	Paquete x 6 rollos	1	
236	<b>Agua 7 Litros</b>	Agua purificada en bolsa 7 litros (x80) Con referencia a la Resolución 2115 de 2007, certificación INVIMA, condiciones de almacenamiento y uso en preparaciones culinarias.	Bolsa * 7 litros	1	
<b>TOTAL</b>					

## 2. Pedido PRODUCCION DE CENTRO.

ITEM	DESCRIPCION DE BIEN		UNIDA DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO (Incluye, impuestos, costos, gastos, transporte, etc)
1	<b>Aceite de coco virgen extra</b>	Aceite 100% puro de coco prensado en frío. Frasco 500 ml. Color blanco sólido a temperatura ambiente, líquido transparente a más de 24°C. Sin colorantes ni conservantes. Apto para cocina, repostería y cocina regional chocona. Registro INVIMA. Vencimiento mínimo 12 meses.	Frasco 500 ml	1	
2	<b>Aceite de oliva extra virgen</b>	Aceite de oliva extra virgen, primera presión en frío. Botella 500 ml. Color verde-dorado, aroma afrutado, sin rancidez. Acidez máxima 0.8%. Registro INVIMA. Uso en cocina internacional, aderezos y salsas frías. Vencimiento mínimo 12 meses.	Botella 500 ml	1	
3	<b>Aceite vegetal (girasol o soya)</b>	Aceite vegetal refinado apto para frituras. Botella plástica 3 litros. Color amarillo claro, transparente, sin sedimentos. Sin sabor rancio. Registro INVIMA. Vencimiento mínimo 12 meses.	Botella 3 lt	1	
4	<b>Achiote en grano</b>	Semillas de achiote (Bixa orellana) secas, enteras, color rojo-naranja intenso. Libres de humedad, hongos e insectos. Bolsa sellada 500	Bolsa 500 g	1	



		g. Sin aditivos. Uso en cocina chochoana y regional como colorante natural.			
5	<b>Achiote molido (color)</b>	Achiote en polvo fino, color naranja-rojo brillante. Sin grumos ni humedad. Empaque hermético 250 g. Registro INVIMA. Sin colorantes artificiales adicionales.	Bolsa 250 g	1	
6	<b>Aguardiente blanco (coctelería)</b>	Aguardiente de caña sin azúcar, mínimo 29°GL. Botella 750 ml. Transparente, sin sedimentos. Registro INVIMA. Uso en prácticas de coctelería y flambeado. Sello de seguridad intacto.	Botella 750 ml	1	
7	<b>Ají dulce fresco</b>	Ají dulce variedad local, sin picante. Color rojo, naranja o amarillo. Frutos enteros, firmes, sin manchas ni pudrición. Bolsa 500 g. Libre de pesticidas visibles.	Bolsa 500 g	1	
8	<b>Ají picante (chipotle seco)</b>	Chipotle seco ahumado, color marrón rojizo, aroma ahumado intenso. Sin humedad ni insectos. Bolsa 100 g. Uso en cocina mexicana, salsas y marinadas internacionales.	Bolsa 100 g	1	
9	<b>Ajo cabeza</b>	Ajo ( <i>Allium sativum</i> ) fresco, dientes compactos, piel firme blanco-morado. Sin brotes verdes ni manchas. Peso mínimo 40 g por cabeza. Malla 500 g.	Malla 500 g	1	
10	<b>Albahaca fresca</b>	Albahaca ( <i>Ocimum basilicum</i> ) fresca. Hojas verdes brillantes, sin marchitez. Aroma intenso y fresco. Libre de insectos. Ramillete 100 g.	Ramillete 100 g	1	
11	<b>Almendra entera pelada</b>	Almendra pelada entera, color blanco-marfil sin oscurecimiento. Empaque hermético 200 g. Sin sal ni azúcar. Uso en repostería y garnitura. Vencimiento mínimo 8 meses.	Bolsa 200 g	1	
12	<b>Almendra laminada</b>	Almendra pelada y laminada en lascas finas uniformes. Color blanco-marfil. Empaque hermético 200 g. Sin ranciedad. Uso en repostería y decoración.	Bolsa 200 g	1	
13	<b>Almendra molida (harina de almendra)</b>	Harina de almendra fina, color blanco-marfil. Sin grumos ni humedad. Empaque 200 g. Uso en macarons, frangipane y repostería de autor.	Bolsa 200 g	1	
14	<b>Almidón de yuca</b>	Almidón de yuca fino, blanco, sin grumos. Empaque 500 g. Olor neutro, textura fina y suave. Registro INVIMA. Uso en repostería y preparaciones regionales.	Bolsa 500 g	1	
15	<b>Anís en grano</b>	Semillas de anís ( <i>Pimpinella anisum</i> ) secas, enteras, color verdoso-grisáceo. Aroma dulce e intenso. Libres de humedad. Empaque hermético 100 g.	Bolsa 100 g	1	
16	<b>Anís estrellado</b>	Anís estrellado ( <i>Illicium verum</i> ) entero, estrellas completas, color marrón oscuro. Aroma intenso. Sin humedad. Empaque hermético 100 g.	Bolsa 100 g	1	
17	<b>Apio fresco</b>	Apio ( <i>Apium graveolens</i> ) fresco, tallos firmes y crujientes color verde claro. Sin manchas	Atado 500 g	1	



		oscuras ni fibras leñosas. Aroma fresco. Atado 500 g.			
18	<b>Arándanos deshidratados</b>	Arándanos deshidratados color rojo-morado oscuro, suaves, sin azúcar añadida excesiva. Empaque 200 g. Sin humedad excesiva. Uso en repostería, panadería y ensaladas.	Bolsa 200 g	1	
19	<b>Arroz blanco grano largo</b>	Arroz blanco pulido de grano largo, uniforme, sin impurezas ni granos negros. Bolsa 5 kg. Humedad máxima 14%. Registro INVIMA. Uso en cocina nacional, internacional y regional.	Bolsa 5 kg	1	
20	<b>Arroz arbóreo (para risotto)</b>	Arroz arbóreo (Oryza sativa var. arborio) grano corto, color blanco opaco. Empaque 500 g. Alto contenido de almidón para cremosidad. Sin impurezas. Uso exclusivo en risotto y cocina italiana.	Bolsa 500 g	1	
21	<b>Arroz integral grano largo</b>	Arroz integral de grano largo, sin pulir. Empaque 1 kg. Color beige, sin impurezas ni insectos. Registro INVIMA. Uso en cocina saludable e internacional.	Bolsa 1 kg	1	
22	<b>Arveja seca verde</b>	Arveja seca (Pisum sativum) verde, entera o partida. Granos uniformes, sin piedras. Color verde uniforme. Empaque 500 g. Humedad máxima 14%.	Bolsa 500 g	1	
23	<b>Atún en lata (en agua)</b>	Atún en trozos en agua, bajo contenido de sal. Lata 170 g. Carne firme, color rosado claro, sin piel ni espinas visibles. Registro INVIMA. Tapa sin abombamiento.	Lata 170 g	1	
24	<b>Azúcar blanca refinada</b>	Azúcar de caña blanca refinada, granulada fina. Bolsa 5 kg. Sin grumos, sin humedad, sin impurezas. Registro INVIMA.	Bolsa 5 kg	1	
25	<b>Azúcar morena (cruda)</b>	Azúcar morena de caña sin refinar, granulada. Bolsa 1 kg. Color café, aroma a melaza. Sin grumos duros. Registro INVIMA.	Bolsa 1 kg	1	
26	<b>Azúcar pulverizada (glass)</b>	Azúcar en polvo muy fino, blanco, sin grumos. Empaque 500 g. Puede contener mínimo almidón como antiaglomerante. Registro INVIMA. Uso exclusivo en repostería.	Bolsa 500 g	1	
27	<b>Bacalao salado seco</b>	Bacalao (Gadus morhua) salado y deshidratado, en postas o trozos. Color amarillo-blanquecino, textura firme y seca. Sin humedad excesiva. Empaque al vacío 500 g. Libre de espinas sueltas.	Empaque 500 g	1	
28	<b>Banano bocadillo (manzano)</b>	Banano bocadillo maduro, piel amarilla uniforme sin manchas negras extensas. Firme, aroma dulce. Sin magulladuras. Peso mínimo 80 g por unidad.	Kg	1	
29	<b>Banano verde (para cocina)</b>	Banano verde (Musa paradisiaca) piel verde uniforme, firme al tacto. Sin manchas cafés. Uso en cocina regional chocoana para tapados y sancochos. Peso mínimo 150 g por unidad.	Kg	1	



30	<b>Berenjena fresca</b>	Berenjena ( <i>Solanum melongena</i> ) piel morada brillante y uniforme, firme. Sin manchas cafés, sin arrugas. Peso entre 200 y 400 g. Tallo verde y fresco.	Kg	1	
31	<b>Bocachico fresco entero</b>	Bocachico ( <i>Prochilodus magdalenae</i> ) fresco de río, entero, sin vísceras. Peso entre 500 g y 1 kg. Escamas brillantes y adheridas, ojos transparentes y saltones, branquias rojo intenso, olor a río fresco. Textura firme. Sin descomposición.	Kg	1	
32	<b>Bocachico en postas</b>	Bocachico ( <i>Prochilodus magdalenae</i> ) en postas de 3 a 4 cm de grosor. Corte limpio y parejo, sin escamas sueltas. Sin vísceras ni espinas sueltas en el corte. Color blanco-rosado, olor fresco. Refrigerado en hielo.	Kg	1	
33	<b>Borojó fresco</b>	Borojó ( <i>Borojoa patinoi</i> ) fruto nativo del Pacífico chocoano, maduro. Piel verde-marrón, pulpa café oscura, aroma intenso. Sin hongos ni descomposición. Peso entre 300 y 600 g.	Kg	1	
34	<b>Brandy (coctelería)</b>	Brandy para coctelería y flambeado. Botella 700 ml. Mínimo 36°GL. Color ámbar, aroma afrutado y avellanado. Registro INVIMA. Sello intacto.	Botella 700 ml	1	
35	<b>Brócoli fresco</b>	Brócoli ( <i>Brassica oleracea</i> ) cabeza compacta, color verde intenso sin amarillamiento. Floretes firmes y cerrados. Sin insectos. Peso mínimo 400 g por cabeza.	Kg	1	
36	<b>Butifarras (embutido de cerdo)</b>	Butifarras tipo colombiano, embutido cocido de cerdo y res. Paquete 500 g. Color rosado uniforme, textura firme. Sin manchas grises. Registro INVIMA. Cadena de frío conservada.	Paquete 500 g	1	
37	<b>Calamares frescos o congelados</b>	Calamares ( <i>Loligo spp.</i> ) limpios, sin tinta, sin piel, en tubos y anillos. IQF o frescos. Color blanco-translúcido, textura firme. Sin olor amoniacal. Paquete 500 g. Libre de arena.	Empaque 500 g	1	
38	<b>Camarón entero con cabeza fresco</b>	Camarón ( <i>Penaeus vannamei</i> ) entero fresco con cabeza y caparazón. Calibre 26-30 unidades por libra. Color gris-verdoso natural, sin manchas negras ni olor amoniacal. Textura firme. Bolsa 500 g. Cadena de frío conservada.	Bolsa 500 g	1	
39	<b>Camarón mediano pelado desvenado congelado</b>	Camarón mediano pelado, desvenado, sin cola. IQF, empaque 500 g. Calibre 41-50 por libra. Color blanco-grisáceo, sin manchas negras ni amarillas. Textura firme al descongelar. Sin olor amoniacal. Registro INVIMA.	Empaque 500 g	1	
40	<b>Camarón tigre jumbo congelado</b>	Camarón tigre ( <i>Penaeus monodon</i> ) congelado IQF, calibre 16-20 por libra. Con cola, pelado y desvenado. Paquete 500 g. Rayas visibles características, color blanco-grisáceo. Sin manchas negras. Registro INVIMA. Uso en cocina internacional y grill.	Empaque 500 g	1	



41	<b>Canela en astilla</b>	Canela ( <i>Cinnamomum verum</i> ) en astillas enrolladas, color marrón claro-oscuro. Aroma dulce e intenso. Sin humedad ni insectos. Empaque hermético 100 g. Astillas de 8 a 12 cm.	Bolsa 100 g	1	
42	<b>Canela en polvo</b>	Canela molida fina, color marrón canela, aroma dulce e intenso. Sin grumos. Empaque hermético 100 g. Registro INVIMA.	Bolsa 100 g	1	
43	<b>Carne de cerdo - bistec de pierna (corte plano)</b>	Bistec de pierna de cerdo fresco, corte plano de 1 a 1.5 cm de grosor. Color rosado claro, sin grasa excesiva, sin tendones visibles. Corte limpio y parejo. Sin hematomas. Peso por unidad 150 a 200 g. Uso en milanesas y salteados.	Kg	1	
44	<b>Carne de cerdo - chuleta de lomo con hueso</b>	Chuleta de lomo de cerdo fresca con hueso. Grosor uniforme 2 a 2.5 cm. Color rosado claro, grasa perimetral máximo 0.5 cm, sin hematomas. Sin olor agrio. Peso 200 a 280 g por unidad.	Kg	1	
45	<b>Carne de cerdo - chuleta de lomo sin hueso</b>	Chuleta de lomo sin hueso, fresca. Grosor 2 cm. Color rosado claro, magra, sin cartílagos. Corte limpio. Peso 150 a 200 g. Uso en preparaciones rápidas y cocina internacional.	Kg	1	
46	<b>Carne de cerdo - costilla (spare ribs)</b>	Costilla de cerdo fresca en tiras de 6 a 8 huesos. Color rosado claro, carne adherida abundante. Hueso limpio, blanco-rosado. Sin hematomas. Peso por tira 800 g a 1.2 kg. Para ahumados, horneados y preparaciones regionales.	Kg	1	
47	<b>Carne de cerdo - lomo entero sin hueso</b>	Lomo de cerdo fresco sin hueso. Pieza mínima 1 kg. Color rosado claro, magro, grasa superficial mínima. Textura firme, sin exudado excesivo. Para rellenos, medallones y cocina internacional.	Kg	1	
48	<b>Carne de cerdo - medallones de lomo</b>	Medallones de lomo de cerdo cortados transversalmente, 3 cm de grosor. Color rosado claro, forma circular uniforme. Sin hueso ni cartílago. Peso 180 a 220 g. Uso en cocina internacional y presentaciones de concurso.	Kg	1	
49	<b>Carne de cerdo - perril entero</b>	Perril de cerdo fresco con hueso, pieza entera 3 a 4 kg. Piel intacta, sin hematomas ni coloraciones verdosas. Olor fresco. Sin pelos. Para horneado, estofado y cocina regional.	Kg	1	
50	<b>Carne de cerdo - paleta (hombro)</b>	Paleta de cerdo fresca con hueso o sin hueso. Pieza 1.5 a 2.5 kg. Color rosado, grasa intramuscular moderada para jugosidad. Sin exudado excesivo. Para estofados, pulled pork y preparaciones de larga cocción.	Kg	1	
51	<b>Carne de res - bola de pierna</b>	Bola de pierna de res fresca, corte magro sin hueso. Color rojo cereza brillante, grasa intramuscular mínima, sin tendones duros. Sin hematomas. Peso mínimo 1 kg. Para milanesas, carne molida y preparaciones magras.	Kg	1	



52	<b>Carne de res - cadera entera</b>	Cadera de res fresca sin hueso. Color rojo cereza, corte limpio, grasa perimetral máximo 1 cm. Sin tendones duros ni nervios. Peso mínimo 800 g. Para filetes, sudados y cocina nacional.	Kg	1	
53	<b>Carne de res - costilla de res (short ribs)</b>	Costilla de res fresca con hueso. Tiras de 4 a 6 huesos, carne adherida abundante. Color rojo brillante, hueso limpio blanco-rosado. Sin pelos. Peso por tira 600 g a 1 kg. Para sancochos, horneados y cocina regional.	Kg	1	
54	<b>Carne de res - entrecot (rib eye sin hueso)</b>	Entrecot o rib eye de res sin hueso, fresco. Corte de 2.5 a 3 cm de grosor. Color rojo brillante con veteados de grasa intramuscular (marmoleo) visible. Sin cartílagos. Peso 300 a 400 g por porción. Para grill, término y cocina internacional.	Kg	1	
55	<b>Carne de res - falda</b>	Falda de res fresca, músculo abdominal. Color rojo oscuro, fibra larga visible. Sin exceso de grasa ni membranas. Textura firme. Peso mínimo 500 g. Para estofados, ropa vieja y tacos.	Kg	1	
56	<b>Carne de res - lagarto (morrillo)</b>	Lagarto o morrillo de res fresco. Músculo gelatinoso con colágeno alto. Color rojo oscuro, venas de tejido conectivo visibles. Peso mínimo 600 g. Para caldos, cocidos y preparaciones de larga cocción.	Kg	1	
57	<b>Carne de res - lomo fino (tenderloin)</b>	Lomo fino de res (tenderloin) fresco, sin hueso, sin nervio central. Color rojo cereza brillante, muy tierno, grasa intramuscular mínima. Pieza entera mínimo 600 g. Para medallones, châteaubriand y alta cocina.	Kg	1	
58	<b>Carne de res - lomo de aguja (chuck roll)</b>	Lomo de aguja o chuck roll de res fresco, sin hueso. Color rojo oscuro, marmoleo moderado, tejido conectivo moderado. Pieza mínima 1 kg. Para estofados, braseados y preparaciones de cocción prolongada.	Kg	1	
59	<b>Carne de res - muchacho redondo</b>	Muchacho redondo de res fresco, corte magro sin hueso. Color rojo uniforme, sin grasa superficial excesiva. Textura compacta. Peso mínimo 1 kg. Para mechada, horneado y cocina nacional.	Kg	1	
60	<b>Carne de res - pecho (brisket)</b>	Pecho de res fresco con hueso o sin hueso. Carne con grasa intercalada moderada, color rojo oscuro. Peso 800 g a 1.5 kg. Para sancochos, cocidos y preparaciones de larga cocción.	Kg	1	
61	<b>Carne de res - T-bone</b>	T-bone de res fresco, con hueso en T, sección de lomo fino y lomo ancho. Corte de 2.5 cm de grosor. Color rojo cereza, marmoleo moderado. Peso 400 a 500 g por porción. Para grill y enseñanza de cortes internacionales.	Kg	1	



62	<b>Carne de res molida (mezcla 80/20)</b>	Carne de res molida fresca, 80% magro y 20% grasa. Color rojo brillante, sin partes oscuras. Molienda grano mediano. Sin preservantes. Empaque 500 g. Para salsas, hamburguesas y rellenos.	Kg	1	
63	<b>Cebolla cabeza blanca</b>	Cebolla blanca ( <i>Allium cepa</i> ) fresca, bulbo entero, piel papirosa seca, capas firmes y jugosas. Sin brotes verdes ni moho. Tamaño mínimo 150 g. Malla 5 kg.	Kg	1	
64	<b>Cebolla cabeza morada</b>	Cebolla morada fresca, capas morado-blancas, firmes. Sin brotes ni moho. Tamaño mínimo 120 g. Uso en ensaladas, encurtidos y cocina internacional.	Kg	1	
65	<b>Cebolla de rama (junca)</b>	Cebolla larga fresca, 8 a 10 tallos por atado. Tallos firmes, verdes brillantes, sin amarillamiento. Sin exceso de tierra. Peso 250 g por atado.	Atado 250 g	1	
66	<b>Champiñones frescos (Agaricus bisporus)</b>	Champiñones frescos, enteros o laminados. Color blanco-marfil sin manchas oscuras ni viscosidad. Sombrero cerrado o semiabierto. Empaque 250 g. Sin olores anómalos.	Empaque 250 g	1	
67	<b>Champiñones portobello</b>	Champiñones portobello frescos, sombrero grande abierto (8 a 12 cm de diámetro). Color marrón, textura firme, laminillas visibles. Sin viscosidad. Empaque 250 g. Uso en cocina gourmet y como sustituto de carne.	Empaque 250 g	1	
68	<b>Chillangua fresca (hierba del Pacífico)</b>	Chillangua o chiyangua ( <i>Eryngium foetidum</i> ) fresca, hierba nativa del Pacífico colombiano. Hojas dentadas verdes brillantes, aroma intenso a cilantro silvestre. Sin marchitez. Ramillete 100 g. Uso en cocina chocoana y regional.	Ramillete 100 g	1	
69	<b>Chocolate amargo de cobertura (70% cacao)</b>	Cobertura de chocolate amargo, mínimo 70% cacao. Tableta o gotas de 500 g. Color marrón oscuro, brillo uniforme, aroma intenso a cacao puro. Sin rancidez. Punto de fusión correcto (29-32°C). Uso en repostería de autor.	Empaque 500 g	1	
70	<b>Chocolate blanco de cobertura</b>	Cobertura de chocolate blanco de calidad. Empaque 500 g en gotas o tableta. Color blanco marfil, aroma dulce a manteca de cacao y leche. Sin grumos ni rancidez. Uso en mousses, coberturas y decoraciones.	Empaque 500 g	1	
71	<b>Chocolate de mesa (cocoa)</b>	Chocolate amargo de mesa en pastilla. Mínimo 60% cacao. Color marrón oscuro, aroma intenso. Empaque 500 g. Registro INVIMA. Uso en repostería y bebidas chocoanas.	Empaque 500 g	1	
72	<b>Chocolate de leche de cobertura</b>	Cobertura de chocolate con leche, mínimo 33% cacao. Empaque 500 g en gotas. Color marrón claro, dulce, fundente. Sin rancidez. Uso en bombones, trufas y decoración de repostería.	Empaque 500 g	1	



73	<b>Chontaduro fresco</b>	Chontaduro ( <i>Bactris gasipaes</i> ) frutos maduros del Chocó. Piel naranja-roja, firme al tacto. Pulpa anaranjada sin fermentación. Peso 50 a 120 g por fruto.	Kg	1	
74	<b>Chorizo santarrosano fresco</b>	Chorizo tipo santarrosano, embutido fresco de cerdo con especias. Ristra 500 g. Color rojizo, textura firme, tripa natural. Sin deformaciones. Registro INVIMA. Cadena de frío conservada.	Ristra 500 g	1	
75	<b>Cilantro fresco</b>	Cilantro ( <i>Coriandrum sativum</i> ) fresco en atado. Hojas y tallos verdes brillantes, sin marchitez. Aroma intenso y fresco. Sin exceso de tierra. Atado 100 g.	Atado 100 g	1	
76	<b>Coco fresco (nuez)</b>	Coco ( <i>Cocos nucifera</i> ) entero, cáscara marrón fibrosa. Sonido de agua al agitar. Sin grietas ni moho. Peso mínimo 400 g. Pulpa blanca firme. Uso en cocina regional chocoana.	Unidad	1	
77	<b>Coco rallado sin azúcar</b>	Coco rallado deshidratado sin azúcar, color blanco, textura seca y granular. Sin colorantes ni conservantes. Empaque hermético 200 g. Sin ranciedad.	Bolsa 200 g	1	
78	<b>Colorantes alimentarios en gel (set colores primarios)</b>	Set de colorantes en gel: rojo, amarillo, azul, verde, negro y naranja. Frascos de 30 g cada uno. Registro INVIMA. Alta concentración, requiere pocas gotas. Uso en repostería y decoración de tortas.	Set 6 frascos	1	
79	<b>Comino en grano</b>	Comino ( <i>Cuminum cyminum</i> ) en grano entero, seco. Color marrón verdoso, aroma intenso. Sin humedad ni insectos. Empaque hermético 100 g.	Bolsa 100 g	1	
80	<b>Comino molido</b>	Comino molido fino, color marrón amarillento, aroma intenso. Sin grumos. Empaque hermético 100 g. Registro INVIMA.	Bolsa 100 g	1	
81	<b>Crema de leche pasteurizada</b>	Crema de leche pasteurizada, mínimo 30% grasa. Caja o bolsa 500 ml. Color blanco-amarillento, sin grumos, sin olor agrio. Registro INVIMA. Cadena de frío conservada.	Caja 500 ml	1	
82	<b>Curry en polvo</b>	Mezcla de especias tipo curry, polvo fino, color amarillo-naranja. Aroma intenso, picante suave. Sin grumos. Empaque hermético 100 g. Registro INVIMA.	Bolsa 100 g	1	
83	<b>Doncella fresca entera (pez del Atrato)</b>	Pez doncella ( <i>Ageneiosus caucanus</i> ) fresco de río, entero sin vísceras. Peso 600 g a 1.5 kg. Piel lisa brillante, ojos transparentes y saltones, branquias rojo intenso, olor fresco a río. Textura firme. Sin descomposición. Pez nativo del Atrato.	Kg	1	
84	<b>Doncella en postas</b>	Doncella ( <i>Ageneiosus caucanus</i> ) en postas de 4 a 5 cm de grosor. Corte limpio y parejo, sin vísceras ni espinas sueltas en el corte. Color blanco-rosado al interior, olor fresco. Uso en sudados y preparaciones regionales.	Kg	1	



85	<b>Durazno en almíbar (lata)</b>	Duraznos en mitades en almíbar ligero. Lata 820 g, drenado mínimo 500 g. Color amarillo dorado, textura firme. Registro INVIMA. Sin colorantes artificiales. Uso en repostería.	Lata 820 g	1	
86	<b>Esencia de vainilla</b>	Esencia de vainilla pura o de imitación para repostería. Frasco 60 ml. Color marrón claro, aroma dulce e intenso. Sin sedimentos. Registro INVIMA. Vencimiento mínimo 12 meses.	Frasco 60 ml	1	
87	<b>Espinaca fresca</b>	Espinaca (Spinacia oleracea) fresca en bolsa. Hojas enteras, color verde intenso, sin marchitez ni lodo. Sin plagas. Empaque 500 g.	Bolsa 500 g	1	
88	<b>Fécula de maíz (maicena)</b>	Fécula de maíz en polvo fino, color blanco, sin grumos. Empaque 500 g. Registro INVIMA. Uso como espesante en salsas, cremas y repostería.	Bolsa 500 g	1	
89	<b>Fideo (pasta cabello de ángel)</b>	Pasta fideo delgado de sémola de trigo. Empaque 500 g. Color amarillo pálido, sin humedad. Cocción máximo 5 minutos. Registro INVIMA.	Bolsa 500 g	1	
90	<b>Frambuesa congelada</b>	Frambuesas (Rubus idaeus) congeladas IQF. Color rojo intenso, frutos enteros o fragmentados. Empaque 250 g. Sin colorantes ni azúcar añadida. Uso en repostería, coulis y decoración.	Bolsa 250 g	1	
91	<b>Fríjol bola roja seco</b>	Fríjol bola roja (Phaseolus vulgaris) seco, entero. Color rojo uniforme. Sin piedras ni impurezas. Empaque 500 g. Humedad máxima 14%.	Bolsa 500 g	1	
92	<b>Fríjol cargamanto seco</b>	Fríjol cargamanto blanco o rojo seco, grano grande, entero. Sin impurezas ni piedras. Empaque 500 g. Humedad máxima 14%. Uso en cocina nacional (fríjoles antioqueños).	Bolsa 500 g	1	
93	<b>Fríjol negro seco</b>	Fríjol negro (Phaseolus vulgaris) seco, entero. Color negro brillante. Sin impurezas. Empaque 500 g. Uso en cocina internacional (cubana, brasileña).	Bolsa 500 g	1	
94	<b>Fríjol verde en vaina (habichuela)</b>	Habichuela fresca en vaina. Vainas firmes y crujientes, color verde intenso. Sin manchas. Peso 500 g. Uso en ensaladas, salteados y guarniciones.	Bolsa 500 g	1	
95	<b>Frijol de cabecita negra (caupi)</b>	Fríjol caupí o de cabecita negra, seco, pequeño, color crema con punto negro. Sin piedras. Empaque 500 g. Uso en cocina regional colombiana y caribeña.	Bolsa 500 g	1	
96	<b>Gallina criolla entera</b>	Gallina criolla (correteada) fresca o refrigerada, entera sin vísceras. Peso 1.5 a 2.5 kg. Piel amarilla, sin quemaduras por frío, sin plumas residuales. Carne firme. Sin olores anómalos. Uso en sancochos y cocina regional.	Unidad	1	
97	<b>Garbanzo seco</b>	Garbanzo (Cicer arietinum) seco, entero, color beige-dorado. Sin impurezas ni piedras. Granos uniformes. Empaque 500 g. Humedad máxima	Bolsa 500 g	1	



		14%. Uso en hummus, cocido español y cocina internacional.			
98	<b>Gelatina en polvo sin sabor</b>	Gelatina sin sabor en polvo. Empaque 100 g o sobres 7 g. Color amarillo pálido. Soluble en agua caliente. Sin olor pronunciado. Registro INVIMA. Uso en mousses, áspics y repostería.	Caja 100 g	1	
99	<b>Gin (coctelería)</b>	Ginebra de marca reconocida. Botella 700 ml. Mínimo 37.5°GL. Transparente, aroma a enebro y botánicos. Registro INVIMA. Sello intacto.	Botella 700 ml	1	
100	<b>Guayaba fresca</b>	Guayaba (Psidium guajava) variedad manzana o pera. Piel amarilla-verde, firme. Pulpa rosada o blanca, aromática. Sin insectos. Peso 80 a 150 g.	Kg	1	
101	<b>Harina de almendra (almond flour)</b>	Harina de almendra blanqueada, molida fina. Empaque 500 g. Color blanco-marfil, sin grumos ni ranciedad. Humedad máxima 6%. Uso en macarons, financiers y repostería de alto nivel.	Bolsa 500 g	1	
102	<b>Harina de trigo todo uso</b>	Harina de trigo suave todo uso, blanca, fina. Bolsa 5 kg. Proteína mínima 10%. Registro INVIMA. Sin insectos. Humedad máxima 14%.	Bolsa 5 kg	1	
103	<b>Harina de trigo leudante</b>	Harina de trigo con polvo de hornear incorporado. Bolsa 1 kg. Blanca, fina, sin grumos. Registro INVIMA. Vencimiento mínimo 6 meses.	Bolsa 1 kg	1	
104	<b>Harina de trigo integral</b>	Harina integral de trigo, color beige-marrón claro. Bolsa 1 kg. Aroma a trigo fresco. Sin insectos. Uso en panadería integral y preparaciones saludables.	Bolsa 1 kg	1	
105	<b>Harina de maíz precocida (masarepa)</b>	Harina de maíz precocida blanca o amarilla. Bolsa 1 kg. Color blanco-amarillo, textura fina. Registro INVIMA. Uso en arepas, envueltos y cocina regional.	Bolsa 1 kg	1	
106	<b>Higos en almíbar</b>	Higos en mitades o enteros en almíbar. Frasco 450 g. Frutos firmes, color morado-negro. Sin fermentación. Registro INVIMA. Uso en repostería.	Frasco 450 g	1	
107	<b>Huevos de gallina AA</b>	Huevos frescos AA, cascarón limpio e íntegro sin grietas. Tamaño grande mínimo 60 g. Sin manchas de sangre internas. Yema centrada y firme. Cubetas de 30 unidades. Recolección máximo 7 días antes.	Cubeta 30 unid	1	
108	<b>Icaco fresco (fruto nativo Pacífico)</b>	Icaco (Chrysobalanus icaco) fruto nativo del Pacífico, maduro. Color rosado a morado, piel lisa brillante. Sin manchas de podredumbre. Sabor dulce-agridulce. Peso 15 a 30 g por unidad. Uso en preparaciones regionales chocoanas.	Kg	1	
109	<b>Jamón de pierna cocido</b>	Jamón de pierna cocido en bloque o tajado grueso. Empaque 500 g. Color rosado, textura firme, sin bordes verdosos. Registro INVIMA. Cadena de frío conservada.	Empaque 500 g	1	



110	<b>Jamón serrano (curado)</b>	Jamón serrano curado tipo español, laminado. Empaque 100 g. Color rojo-rosado intenso con vetas de grasa, aroma curado intenso. Sin humedad excesiva. Registro INVIMA. Uso en tapas, bocadillos y cocina española.	Empaque 100 g	1	
111	<b>Jengibre fresco</b>	Jengibre ( <i>Zingiber officinale</i> ) fresco, rizoma entero. Piel beige-marrón, firme, sin arrugas ni moho. Pulpa amarilla, aroma picante e intenso. Peso mínimo 100 g. Uso en cocina oriental, cócteles y marinadas.	Kg	1	
112	<b>Langosta de mar (cola congelada)</b>	Cola de langosta espinosa ( <i>Panulirus argus</i> ) congelada, sin caparazón dorsal. Empaque 500 g. Calibre 6-8 oz por cola. Color rojizo-naranja al descongelar. Carne firme, blanca, sin olor amoniacal. Registro INVIMA. Uso en cocina internacional de lujo.	Empaque 500 g	1	
113	<b>Langostinos congelados con cola</b>	Langostinos ( <i>Penaeus monodon</i> ) congelados IQF, con cola, pelados y desvenados. Calibre 16-20 por libra. Empaque 500 g. Color blanco-grisáceo, sin manchas negras. Textura firme. Registro INVIMA.	Empaque 500 g	1	
114	<b>Laurel seco (hoja de laurel)</b>	Hojas de laurel ( <i>Laurus nobilis</i> ) secas, enteras. Color verde oliva. Aroma característico intenso. Sin humedad ni insectos. Bolsa 20 g.	Bolsa 20 g	1	
115	<b>Leche de coco (lata o caja tetra)</b>	Leche de coco sin azúcar, entera. Lata 400 ml o caja tetra. Color blanco cremoso, sin separación excesiva. Sin olor rancio. Registro INVIMA.	Lata 400 ml	1	
116	<b>Leche entera pasteurizada</b>	Leche entera pasteurizada y homogenizada. Bolsa o caja 1 litro. Color blanco, sin grumos, sin olor agrio. Mínimo 3% grasa. Registro INVIMA. Cadena de frío conservada.	Litro	1	
117	<b>Leche condensada azucarada</b>	Leche condensada con azúcar. Lata 397 g. Color crema-amarillento, espesa y untuosa, dulce intensa. Sin grumos ni fermentación. Registro INVIMA. Tapa sin abombamiento.	Lata 397 g	1	
118	<b>Leche evaporada</b>	Leche evaporada sin azúcar. Lata 410 ml. Color crema claro, sin grumos. Registro INVIMA. Tapa sin abombamiento. Uso en salsas, sopas crema y repostería.	Lata 410 ml	1	
119	<b>Lentejas verdes secas</b>	Lentejas ( <i>Lens culinaris</i> ) verdes, secas, enteras. Color café-verdoso. Sin piedras. Empaque 500 g. Humedad máxima 14%.	Bolsa 500 g	1	
120	<b>Lentejas rojas (decorticated)</b>	Lentejas rojas peladas y partidas. Color naranja-rojo. Sin impurezas. Empaque 500 g. Cocción rápida (15 min). Uso en dal, sopas crema y cocina internacional.	Bolsa 500 g	1	
121	<b>Levadura seca activa</b>	Levadura seca activa ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ) en gránulos. Bolsa 500 g. Color beige claro, granular seca. Sin humedad. Registro INVIMA. Vencimiento mínimo 6 meses.	Bolsa 500 g	1	



122	<b>Levadura fresca prensada</b>	Levadura fresca prensada en bloque. Presentación 500 g. Color beige-gris, textura compacta y húmeda. Aroma levemente alcohólico. Sin olores putrefactos. Cadena de frío conservada. Uso en panadería artesanal.	Bloque 500 g	1	
123	<b>Limón tahití</b>	Limón tahití ( <i>Citrus latifolia</i> ) fresco. Piel verde-amarilla, firme, jugoso. Sin moho ni arrugas. Peso mínimo 80 g. Uso en marinadas, aderezos, salsas y coctelería.	Kg	1	
124	<b>Longaniza ahumada chocoana</b>	Longaniza ahumada artesanal del Chocó, embutido de cerdo ahumado en fogón de leña. Color marrón oscuro exterior, rosado al corte. Tripa natural, forma irregular artesanal. Aroma intenso a humo. Sin moho. Peso 200 a 300 g.	Unidad 250 g	1	
125	<b>Lulo fresco</b>	Lulo ( <i>Solanum quitoense</i> ) maduro. Piel naranja, firme. Pulpa verde-amarilla jugosa y ácida. Peso 60 a 120 g. Uso en jugos, salsas y postres.	Kg	1	
126	<b>Maíz peto seco</b>	Maíz peto (maíz pelado) seco, granos enteros grandes, color blanco-amarillo. Sin impurezas. Empaque 500 g. Humedad máxima 14%. Uso en mazamorra y cocina regional.	Bolsa 500 g	1	
127	<b>Mango tommy fresco</b>	Mango tommy ( <i>Mangifera indica</i> ) maduro o pintón. Piel roja-amarilla, firme. Pulpa naranja, aromática. Peso mínimo 300 g. Uso en ensaladas, salsas y postres.	Kg	1	
128	<b>Manteca de cerdo refinada</b>	Manteca de cerdo refinada, color blanco, textura cremosa. Sin olor rancio. Tarro 500 g. Registro INVIMA. Uso en panadería artesanal y preparaciones regionales.	Tarro 500 g	1	
129	<b>Mantequilla sin sal</b>	Mantequilla de leche de vaca sin sal, mínimo 80% grasa. Barra 250 g. Color amarillo pálido, firme en frío. Sin olor rancio. Registro INVIMA. Cadena de frío. Uso en repostería y panadería.	Barra 250 g	1	
130	<b>Mantequilla con sal</b>	Mantequilla con sal, mínimo 80% grasa. Barra 250 g. Color amarillo, textura firme. Sin olor rancio. Registro INVIMA. Cadena de frío. Uso en cocina nacional e internacional.	Barra 250 g	1	
131	<b>Maracuyá fresco</b>	Maracuyá ( <i>Passiflora edulis</i> ) piel morada o amarilla según madurez. Fruto pesado, pulpa abundante, aroma intenso y ácido. Sin moho. Peso mínimo 60 g. Uso en jugos, salsas y coctelería.	Kg	1	
132	<b>Mejillones congelados (con media concha)</b>	Mejillones ( <i>Mytilus edulis</i> ) cocidos, congelados en media concha. Empaque 500 g. Color naranja-negro, carne firme y adherida a la concha. Sin olor amoniacal. Registro INVIMA. Uso en mariscos y cocina internacional.	Empaque 500 g	1	
133	<b>Merluza en postas congelada</b>	Merluza ( <i>Merluccius spp.</i> ) en postas congeladas, sin piel ni espinas. Empaque 500 g. Color blanco,	Empaque 500 g	1	



		textura firme. Sin quemaduras por frío. Registro INVIMA.			
134	<b>Miel de abejas pura</b>	Miel de abejas pura, sin adulteración. Frasco 500 g. Color ámbar claro a oscuro. Viscosa, sin fermentación. Sin aditivos. Registro INVIMA.	Frasco 500 g	1	
135	<b>Mostaza amarilla</b>	Mostaza preparada amarilla. Frasco 200 g. Color amarillo intenso, textura cremosa. Aroma ácido y suave. Registro INVIMA.	Frasco 200 g	1	
136	<b>Mostaza Dijon</b>	Mostaza Dijon francesa o tipo francés. Frasco 200 g. Color beige-amarillo, textura gruesa con granos. Aroma intenso y picante. Registro INVIMA. Uso en aderezos, salsas y cocina francesa.	Frasco 200 g	1	
137	<b>Mozzarella fresca en bola</b>	Mozzarella fresca en bola, empaque con suero. Peso 250 g. Color blanco, textura elástica. Sin olores ácidos pronunciados. Registro INVIMA. Cadena de frío. Uso en ensaladas y cocina italiana.	Unidad 250 g	1	
138	<b>Ñame espino (silvestre)</b>	Ñame (Dioscorea rotundata) fresco, tubérculo entero con piel. Piel marrón firme sin moho. Pulpa blanca al corte. Peso mínimo 400 g. Uso en cocina regional chochoana y sancochos.	Kg	1	
139	<b>Nuez moscada entera</b>	Nuez moscada (Myristica fragrans) entera. Fruto ovoide marrón oscuro. Aroma intenso y dulce. Sin insectos. Bolsa 50 g. Se ralla en el momento del uso.	Bolsa 50 g	1	
140	<b>Nuez de macadamia entera</b>	Nueces de macadamia enteras, sin sal. Empaque 150 g. Color blanco-marfil, textura crujiente, sin ranciedad. Uso en repostería de autor y garnitura.	Bolsa 150 g	1	
141	<b>Orégano seco</b>	Orégano (Origanum vulgare) seco, hojas enteras o fragmentadas. Color verde-grisáceo, aroma intenso. Sin humedad. Empaque hermético 50 g.	Bolsa 50 g	1	
142	<b>Ostras frescas (en concha)</b>	Ostras (Crassostrea sp.) frescas en concha, vivas al momento de la entrega. Concha cerrada o que se cierra al tocar. Sin olores de putrefacción. Mínimo 8 cm de largo. Lavadas con agua salada. Empaque en malla 12 unidades.	Malla 12 unid	1	
143	<b>Paco fruto nativo del Chocó</b>	Paco (Gustavia superba) fruto fresco nativo del Chocó. Redondo, piel verde-amarilla, pulpa blanca-crema densa. Sin moho. Peso 200 a 500 g. Uso como espesante en caldos y preparaciones del Atrato.	Kg	1	
144	<b>Papachina (malanga, achín)</b>	Papachina (Colocasia esculenta) fresca, tubérculo entero. Piel marrón-grisácea rugosa, pulpa blanca-crema. Sin moho. Peso 100 a 300 g. Uso en cocina regional chochoana.	Kg	1	
145	<b>Papa pastusa</b>	Papa pastusa (Solanum tuberosum) fresca entera. Piel fina beige, firme, sin brotes largos,	Kg	1	



		sin manchas verdes ni podredumbre. Peso mínimo 150 g. Uso en sopas, guisos y puré.			
146	<b>Papa criolla</b>	Papa criolla ( <i>Solanum phureja</i> ) fresca, pequeña, piel amarilla fina. Firme, sin manchas negras. Peso 20 a 60 g. Pulpa amarilla intensa. Uso en sopas y guisos.	Kg	1	
147	<b>Papa nevada (para gnocchi y puré)</b>	Papa nevada ( <i>Solanum tuberosum</i> ) de pulpa seca y harinosa. Peso mínimo 200 g. Sin manchas ni brotes. Ideal para preparaciones de cocina italiana y purés finos.	Kg	1	
148	<b>Paprika ahumada (pimentón ahumado)</b>	Paprika ahumada en polvo, color rojo-naranja intenso. Aroma ahumado, sabor ligeramente picante. Sin grumos. Empaque hermético 100 g.	Bolsa 100 g	1	
149	<b>Pasta de tomate concentrada</b>	Pasta de tomate concentrada 28-30% sólidos. Lata 400 g. Color rojo intenso, espesa. Sin conservantes en exceso. Registro INVIMA.	Lata 400 g	1	
150	<b>Pasta larga - espagueti</b>	Espagueti de sémola de trigo duro. Empaque 500 g. Color amarillo pálido, sin humedad, uniforme. Cocción al dente 10-12 min. Registro INVIMA. Uso en cocina italiana e internacional.	Bolsa 500 g	1	
151	<b>Pasta corta - penne rigate</b>	Penne rigate de sémola de trigo duro. Empaque 500 g. Ranuras visibles, corte limpio en diagonal. Sin humedad. Cocción 11-13 min. Registro INVIMA.	Bolsa 500 g	1	
152	<b>Pasta corta - farfalle (moñitas)</b>	Farfalle de sémola de trigo duro. Empaque 500 g. Forma de mariposa uniforme, sin roturas excesivas. Registro INVIMA. Uso en cocina italiana y ensaladas.	Bolsa 500 g	1	
153	<b>Pasta larga - tagliatelle (fettuccine)</b>	Fettuccine o tagliatelle de sémola de trigo duro. Empaque 250 g en nidos. Color amarillo, sin humedad. Cocción 8-10 min. Registro INVIMA. Uso en cocina italiana.	Bolsa 250 g	1	
154	<b>Pechugas de pollo sin hueso sin piel</b>	Pechugas de pollo sin hueso, sin piel, frescas. Peso 200 a 280 g cada una. Color rosa claro uniforme, firme, sin quemaduras por frío. Sin cartílagos ni grasa excesiva. Empaque al vacío o bandeja.	Kg	1	
155	<b>Pepino cohombro</b>	Pepino cohombro ( <i>Cucumis sativus</i> ) fresco, entero. Piel verde oscura, firme, sin arrugas ni manchas amarillas. Semillas poco desarrolladas. Peso 200 a 350 g.	Kg	1	
156	<b>Perejil fresco liso</b>	Perejil liso ( <i>Petroselinum crispum</i> ) fresco. Hojas verdes brillantes sin marchitez. Aroma fresco e intenso. Atado 100 g.	Atado 100 g	1	
157	<b>Perejil fresco crespo</b>	Perejil crespo ( <i>Petroselinum crispum</i> var. <i>crispum</i> ) fresco. Hojas rizada verde intenso. Sin marchitez. Atado 100 g. Uso en decoración y cocina clásica francesa.	Atado 100 g	1	



158	<b>Piangua fresca (almeja del Pacífico)</b>	Piangua ( <i>Anadara tuberculosa</i> ) fresca, viva al momento de la entrega. Concha negra cerrada y firme. Mínimo 4 cm de largo. Sin olores de putrefacción. Lavada con agua salada. Uso en cocina regional chocoana y del Pacífico.	Kg	1	
159	<b>Pimienta blanca molida</b>	Pimienta blanca molida fina. Color blanco-marfil. Aroma suave. Sin grumos. Empaque hermético 100 g. Uso en salsas blancas, bechamel y cocina de autor.	Bolsa 100 g	1	
160	<b>Pimienta cayena (ají rojo en polvo)</b>	Pimienta cayena en polvo, color rojo intenso, picante fuerte. Sin grumos. Empaque hermético 50 g. Uso moderado en cocina internacional, salsas picantes y marinadas.	Bolsa 50 g	1	
161	<b>Pimienta negra en grano</b>	Pimienta negra ( <i>Piper nigrum</i> ) en grano entero, negro uniforme. Aroma intenso y picante. Sin impurezas. Empaque hermético 100 g. Para molinillo y marinadas.	Bolsa 100 g	1	
162	<b>Pimienta negra molida</b>	Pimienta negra molida fina, color negro-gris. Aroma picante intenso. Sin grumos. Empaque hermético 100 g.	Bolsa 100 g	1	
163	<b>Pimienta rosada en grano</b>	Pimienta rosada ( <i>Schinus molle</i> ) en grano, color rosado-rojo. Aroma suave y ligeramente picante. Empaque 50 g. Uso en decoración de platos y mezclas de pimientas.	Bolsa 50 g	1	
164	<b>Pimentón rojo fresco</b>	Pimentón rojo ( <i>Capsicum annum</i> ) fresco, entero. Piel roja brillante y turgente. Sin manchas. Pedúnculo verde. Peso mínimo 150 g.	Kg	1	
165	<b>Pimentón verde fresco</b>	Pimentón verde fresco, entero. Piel verde brillante, firme. Sin manchas. Peso mínimo 130 g.	Kg	1	
166	<b>Pimentón amarillo fresco</b>	Pimentón amarillo fresco, entero. Piel amarilla brillante. Sin manchas. Peso mínimo 140 g.	Kg	1	
167	<b>Plátano dominico maduro</b>	Plátano dominico maduro, piel amarilla con manchas oscuras naturales. Pulpa dulce y blanda. Sin aplastamientos ni fermentación. Peso mínimo 100 g.	Kg	1	
168	<b>Plátano hartón verde</b>	Plátano hartón verde, piel verde uniforme, firme. Sin manchas cafés de golpes. Peso mínimo 250 g. Uso en patacones, tostones y sancochos.	Kg	1	
169	<b>Plátano primitivo nativo (bocadillo chocoano)</b>	Plátano primitivo nativo del Chocó, pequeño, maduro. Piel amarilla intensa. Pulpa dulce y cremosa. Peso 60 a 100 g. Sin fermentación. Uso en cocina regional chocoana.	Kg	1	
170	<b>Poleo fresco (hierba de azotea)</b>	Poleo ( <i>Mentha pulegium</i> ) fresco, hierba aromática nativa del Pacífico. Hojas pequeñas verde intenso, aroma mentolado-herbal. Sin marchitez. Ramillete 80 g. Uso en soffritos de cocina chocoana.	Ramillete 80 g	1	



171	<b>Pollo entero sin vísceras</b>	Pollo entero fresco o refrigerado, sin vísceras, limpio. Peso 2 a 2.5 kg. Sin quemaduras por frío. Color rosa intenso, textura firme. Olor característico a pollo saludable. Sin hielo acumulado. Sin plumas residuales. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso.	Unidad	1	
172	<b>Pollo - muslos con pernil</b>	Muslo con pernil de pollo fresco, con hueso y piel. Peso 180 a 250 g. Color rosa claro, sin decoloraciones. Textura firme. Sin quemaduras por frío.	Kg	1	
173	<b>Pollo - pechuga entera con hueso</b>	Pechuga de pollo con hueso y piel, fresca. Peso por mitad 350 a 500 g. Color rosa claro, firme. Sin quemaduras por frío. Sin cartílagos sueltos.	Kg	1	
174	<b>Pollo - contramuslo sin hueso sin piel</b>	Contramuslo de pollo deshuesado, sin piel. Peso por unidad 120 a 160 g. Color rosa oscuro, textura firme y jugosa. Sin tendones duros. Sin quemaduras por frío. Uso en preparaciones salteadas, confitadas y de cocina internacional.	Kg	1	
175	<b>Pollo - alas enteras</b>	Alas de pollo frescas, enteras con dos articulaciones. Color rosa pálido, sin decoloración. Sin plumas residuales. Peso 80 a 110 g por unidad.	Kg	1	
176	<b>Pollo - alas (wingettes y drumettes separadas)</b>	Alas de pollo separadas en wingette y drumette. Color rosa, limpias, sin plumas. Peso 40 a 60 g por pieza. Uso en preparaciones crujientes y salsas.	Kg	1	
177	<b>Pulpo congelado limpio</b>	Pulpo ( <i>Octopus vulgaris</i> ) limpio, sin tinta, sin pico. Congelado en entero o trozos. Empaque 500 g. Color morado-grisáceo exterior. Sin olor amoniacal. Textura firme al descongelar.	Empaque 500 g	1	
178	<b>Queso costeño</b>	Queso costeño artesanal o industrial, prensado, salado. Bloque 500 g. Color blanco-amarillento, textura firme pero desmenuzable. Sabor salado. Registro INVIMA. Cadena de frío. Uso en cocina chocona y regional.	Bloque 500 g	1	
179	<b>Queso crema (tipo Philadelphia)</b>	Queso crema suave, untable. Presentación 225 g. Color blanco, textura cremosa, sin grumos. Sabor suave ligeramente ácido. Registro INVIMA. Cadena de frío.	Empaque 225 g	1	
180	<b>Queso doble crema</b>	Queso doble crema colombiano, blando, elástico. Presentación 500 g. Color blanco, textura suave y fundente. Sin olores ácidos. Registro INVIMA. Cadena de frío.	Empaque 500 g	1	
181	<b>Queso mozzarella rallado</b>	Mozzarella rallada de bajo-medio contenido de humedad. Empaque 500 g. Color blanco-amarillento, hebras uniformes y secas. Sin grumos. Registro INVIMA.	Bolsa 500 g	1	



182	<b>Queso parmesano rallado</b>	Queso parmesano rallado fino, color amarillo pálido. Empaque 100 g. Aroma intenso y salado. Sin grumos. Registro INVIMA.	Empaque 100 g	1	
183	<b>Queso ricotta</b>	Ricotta fresca, color blanco, textura granulosa y suave. Empaque 250 g. Sin olores ácidos excesivos. Registro INVIMA. Cadena de frío. Uso en pasta rellena, cheesecake y cocina italiana.	Empaque 250 g	1	
184	<b>Remolacha fresca</b>	Remolacha ( <i>Beta vulgaris</i> ) fresca, bulbo entero. Piel morada oscura, firme, sin grietas ni moho. Peso mínimo 150 g. Pulpa morada intensa.	Kg	1	
185	<b>Romero fresco</b>	Romero ( <i>Rosmarinus officinalis</i> ) fresco, ramas con hojas. Aroma intenso y resinoso. Sin marchitez. Bolsa 50 g.	Bolsa 50 g	1	
186	<b>Ron blanco (coctelería)</b>	Ron blanco de caña colombiano o importado. Botella 700 ml. Transparente, mínimo 35°GL. Aroma suave a caña. Registro INVIMA. Uso en mojito, daiquiri y piña colada.	Botella 700 ml	1	
187	<b>Ron añejo (coctelería)</b>	Ron añejo mínimo 3 años. Botella 700 ml. Color ámbar, aroma complejo a vainilla y madera. Mínimo 38°GL. Registro INVIMA.	Botella 700 ml	1	
188	<b>Sal de cocina yodada</b>	Sal refinada yodada. Bolsa 1 kg. Color blanco, granulada fina, sin humedad. Registro INVIMA.	Bolsa 1 kg	1	
189	<b>Sal gruesa (parrillera)</b>	Sal gruesa sin refinar, cristales grandes. Bolsa 1 kg. Color blanco o ligeramente gris. Uso en costras de sal y parrilla.	Bolsa 1 kg	1	
190	<b>Sal rosada del Himalaya</b>	Sal rosada del Himalaya, cristales medianos a finos. Bolsa 500 g. Color rosado característico, sin aditivos. Uso en finishing, presentación y cocina de autor.	Bolsa 500 g	1	
191	<b>Salchicha frankfurt</b>	Salchicha tipo frankfurt, embutido cocido de res y cerdo. Paquete 500 g. Color rosado uniforme, textura firme. Registro INVIMA. Cadena de frío.	Paquete 500 g	1	
192	<b>Salmón fresco (en filete)</b>	Salmón ( <i>Salmo salar</i> ) fresco en filete con piel, sin espinas pin bones. Color naranja-rosa intenso, vetas blancas de grasa visibles. Olor marino fresco. Peso mínimo 200 g por porción. Sin quemaduras ni decoloración. Refrigerado en hielo.	Kg	1	
193	<b>Salmón en postas congelado</b>	Salmón en postas o filetes congelados, sin espinas centrales. Empaque 500 g. Color naranja-rosa intenso. Sin quemaduras por frío. Textura firme al descongelar. Registro INVIMA.	Empaque 500 g	1	
194	<b>Sardinas en lata (en aceite)</b>	Sardinas en aceite vegetal. Lata 125 g. Filetes enteros firmes, color gris-plateado. Sin espinas gruesas sueltas. Registro INVIMA. Tapa sin abombamiento.	Lata 125 g	1	
195	<b>Semillas de ajonjolí (sésamo)</b>	Semillas de ajonjolí blancas o naturales, secas. Empaque 250 g. Color blanco-marfil, sin oscurecimiento. Sin insectos. Uso en panadería, repostería y decoración.	Bolsa 250 g	1	



196	<b>Semillas de calabaza (pepitas)</b>	Pepitas de calabaza peladas, verdes, secas. Empaque 200 g. Sin ranciedad. Color verde uniforme. Uso en panadería, ensaladas y decoración.	Bolsa 200 g	1	
197	<b>Semillas de chía</b>	Semillas de chía (Salvia hispanica) negras o blancas. Empaque 250 g. Sin humedad ni insectos. Uso en panadería saludable y repostería.	Bolsa 250 g	1	
198	<b>Semillas de girasol peladas</b>	Semillas de girasol peladas, color blanco-gris. Empaque 250 g. Sin ranciedad. Sin sal. Uso en panadería y granola.	Bolsa 250 g	1	
199	<b>Sirope de goma (jarabe simple para coctelería)</b>	Jarabe de azúcar simple 2:1, transparente, viscoso. Botella 750 ml. Sin cristalización. Registro INVIMA. Uso como edulcorante base en coctelería.	Botella 750 ml	1	
200	<b>Sirope de granadina (coctelería)</b>	Granadina en jarabe, color rojo intenso, sabor a granada y frutas rojas. Botella 700 ml. Sin sedimentos. Registro INVIMA. Uso en tequila sunrise, shirley temple y cócteles.	Botella 700 ml	1	
201	<b>Tilapia roja entera fresca</b>	Tilapia roja (Oreochromis spp.) fresca entera, sin vísceras. Peso 300 a 500 g. Escamas brillantes y adheridas, ojos claros y saltones, branquias rojo-rosa. Olor fresco. Textura firme. Sin descomposición.	Kg	1	
202	<b>Tilapia filete congelado sin piel</b>	Filete de tilapia congelado, sin piel ni espinas. Empaque 500 g. Color blanco, textura firme al descongelar. Sin quemaduras por frío. Sin olor amoniacal. Registro INVIMA.	Empaque 500 g	1	
203	<b>Tocineta (panceta ahumada)</b>	Tocineta o panceta de cerdo ahumada, en láminas delgadas. Presentación 250 g. Color rosado con vetas blancas de grasa. Sin olores rancios. Registro INVIMA. Cadena de frío.	Paquete 250 g	1	
204	<b>Tollo fresco (cazón del Pacífico)</b>	Tollo o cazón (Mustelus spp.) fresco, en postas o filetes. Carne blanca firme, sin espinas. Color blanco-rosado, olor marino fresco. Sin descomposición. Peso por porción 150 a 200 g.	Kg	1	
205	<b>Tomate chonto fresco</b>	Tomate chonto (Solanum lycopersicum) fresco, maduro. Color rojo intenso, firme, sin grietas ni moho. Pulpa jugosa. Peso 100 a 180 g.	Kg	1	
206	<b>Tomate cherry</b>	Tomate cherry fresco, entero. Color rojo o amarillo, piel brillante, firme. Diámetro 2 a 3 cm. Sin grietas. Canastilla 250 g.	Canastilla 250 g	1	
207	<b>Tomillo fresco</b>	Tomillo (Thymus vulgaris) fresco, ramas con hojas pequeñas. Verde intenso, sin marchitez. Aroma intenso. Bolsa 50 g.	Bolsa 50 g	1	
208	<b>Trucha arcoíris fresca entera</b>	Trucha arcoíris (Oncorhynchus mykiss) fresca entera, sin vísceras. Peso 250 a 400 g. Escamas brillantes, línea lateral rosa característica. Ojos claros. Branquias rojas. Olor fresco y limpio.	Kg	1	



209	<b>Triple sec - Cointreau (coctelería)</b>	Triple sec o licor de naranja tipo Cointreau. Botella 700 ml. Color transparente-ámbar claro, aroma intenso a naranja. Mínimo 30°GL. Registro INVIMA. Uso en margarita, cosmopolitan y coberturas.	Botella 700 ml	1	
210	<b>Uvas pasas rubias</b>	Uvas pasas rubias deshidratadas, suaves y brillantes. Empaque 250 g. Color dorado-amarillo, sin semillas. Sin humedad excesiva. Uso en repostería y panadería.	Bolsa 250 g	1	
211	<b>Uvas frescas sin semilla (racimo)</b>	Uvas frescas sin semilla, color verde o rojo según temporada. Racimo firme, granos brillantes sin manchas. Sin hongos. Empaque en racimo 500 g. Uso en decoración, ensaladas y postres.	Racimo 500 g	1	
212	<b>Vainilla en vaina</b>	Vainas de vainilla (Vanilla planifolia) secas y flexibles. Color marrón oscuro, aroma intenso y dulce. Longitud mínima 15 cm. Empaque hermético 2 vainas. Uso en repostería de alta calidad.	Empaque 2 vainas	1	
213	<b>Vinagre blanco de alcohol</b>	Vinagre blanco de alcohol 5% de acidez. Botella 500 ml. Transparente, sin sedimentos. Registro INVIMA. Uso en encurtidos y aderezos.	Botella 500 ml	1	
214	<b>Vinagre balsámico de Módena</b>	Vinagre balsámico de Módena. Botella 250 ml. Color negro-marrón, ligeramente espeso. Aroma agridulce intenso. Registro INVIMA.	Botella 250 ml	1	
215	<b>Vinagre de vino tinto</b>	Vinagre de vino tinto, 6% de acidez. Botella 500 ml. Color rojo oscuro, aroma afrutado y ácido. Sin sedimentos excesivos. Registro INVIMA. Uso en aderezos y marinadas.	Botella 500 ml	1	
216	<b>Vodka (coctelería)</b>	Vodka de trigo o centeno. Botella 700 ml. Mínimo 40°GL. Transparente, sabor neutro limpio. Registro INVIMA. Sello intacto. Uso en cosmopolitan, screwdriver y moscow mule.	Botella 700 ml	1	
217	<b>Whisky (coctelería)</b>	Whisky escocés o americano de marca reconocida. Botella 700 ml. Color ámbar, aroma a madera, malta y caramelo. Mínimo 40°GL. Registro INVIMA. Uso en old fashioned y whisky sour.	Botella 700 ml	1	
218	<b>Yuca fresca</b>	Yuca (Manihot esculenta) fresca, entera con cáscara. Raíz firme, piel marrón sin grietas extensas, sin moho. Pulpa blanca al corte. Peso mínimo 500 g. Sin olores fermentados. Uso en cocina regional, sancochos y guarniciones.	Kg	1	
219	<b>Zapallo (ahuyama)</b>	Zapallo (Cucurbita maxima) fresco, entero o en trozo. Piel verde o naranja, firme, sin moho. Pulpa naranja intensa, compacta. Peso mínimo 1 kg. Uso en sopas, cremas y guisos.	Kg	1	
220	<b>Zanahoria fresca</b>	Zanahoria (Daucus carota) fresca, entera sin pelar. Color naranja uniforme, firme, sin grietas. Sin manchas verdes en la corona. Peso mínimo 100 g. Bolsa 1 kg.	Kg	1	



221	<b>Zumo de limón embotellado</b>	Zumo de limón natural pasteurizado. Botella 500 ml. Color amarillo claro, ácido y fresco. Registro INVIMA. Sin sedimentos excesivos. Uso en coctelería y marinadas cuando no hay limón fresco.	Botella 500 ml	1	
222	<b>Cloro (hipoclorito de sodio 5.25%)</b>	Hipoclorito de sodio al 5.25% de concentración, líquido. Galón de 3.785 litros. Color transparente-amarillento. Para desinfección de superficies, utensilios, pisos y mesones de cocina. Registro INVIMA o ficha técnica de seguridad. Sin olor a amoníaco. Tapa hermética.	Galón 3.785 lt	1	
223	<b>Desengrasante industrial (quita grasa)</b>	Desengrasante industrial concentrado apto para superficies de cocina: fogones, campanas extractoras, freidoras, planchas y mesones de acero inoxidable. Presentación en botella spray de 500 ml o galón de 1 litro. pH alcalino 11-13. Biodegradable. Acción rápida máximo 5 minutos de contacto. Sin daño sobre acero inoxidable, aluminio ni superficies vitrificadas. Registro de uso en cocinas industriales.	Galón 1 lt	1	
224	<b>Desengrasante en spray (uso directo)</b>	Desengrasante en aerosol o gatillo listo para usar, sin dilución. Botella spray 500 ml. Fórmula de acción rápida para derrames de grasa, salpicaduras en fogones y superficies calientes. Sin residuos. Apto para acero inoxidable y aluminio. Registro INVIMA o ficha técnica.	Botella 500 ml	1	
225	<b>Esponja doble uso (estropajo + esponja)</b>	Esponja doble faz: lado suave de espuma y lado abrasivo de fibra de nylon color verde. Dimensiones mínimas 11 x 7 x 3 cm. Para limpieza de utensilios, ollas y superficies de cocina. Sin pelusa excesiva. Paquete x 10 unidades.	Paquete x 10 unid	1	
226	<b>Jabón desengrasante para hornos (pastillas o gel)</b>	Limpiador alcalino fuerte para hornos de convección, hornos combi y superficies de acero inoxidable interior. Presentación en pastillas efervescentes (caja x 10 unidades) o gel de 500 g. Fórmula activa con hidróxido de sodio o potasio diluido. Se aplica al interior del horno, se deja actuar 15-30 minutos y se retira con agua caliente — el horno se limpia sin necesidad de frotar. Sin daño sobre acero inoxidable grado alimenticio AISI 304. Ficha técnica de seguridad obligatoria.	Caja x 10 past	1	
227	<b>Jabón líquido lavavajillas industrial</b>	Detergente líquido concentrado para lavado manual de loza, utensilios y equipos de cocina. Galón de 3.785 litros. Alta capacidad desengrasante. Biodegradable. Sin daño en pieles con uso frecuente (pH neutro a ligeramente alcalino 7-9). Produce espuma	Galón 3.785 lt	1	



		controlada. Aroma neutro o cítrico suave. Registro INVIMA.			
228	<b>Jabón multiusos en barra (azul o blanco)</b>	Jabón de barra multiusos tipo lavandería, apto para limpieza de trapos, delantales, paños de cocina y utensilios. Barra de 400 g mínimo. Color azul o blanco. Sin colorantes que manchen superficies. Resistente a la humedad. Paquete x 5 barras.	Paquete x 5 barras	1	
229	<b>Limpiador multiusos líquido (tipo Ajax o similar)</b>	Limpiador líquido multiusos para superficies de cocina: pisos, azulejos, mesones y equipos. Botella 1 litro o galón. Acción bactericida. Aroma fresco (limón, pino o lavanda). Registro INVIMA. Sin daño sobre superficies de acero, cerámica y plástico. Biodegradable.	Galón 1 lt	1	
230	<b>Limpiador en crema abrasivo suave (tipo Cif o similar)</b>	Limpiador en crema con micropartículas abrasivas suaves para eliminar incrustaciones de grasa cocinada, manchas de cal y residuos en fogones, parrillas, lavaplatos y superficies de acero inoxidable. Frasco 750 ml. Sin ácidos que dañen el acero inoxidable AISI 304. Registro INVIMA o ficha técnica.	Frasco 750 ml	1	
231	<b>Limpiapisos desinfectante concentrado</b>	Desinfectante de pisos concentrado con acción bactericida y fungicida. Galón 3.785 litros. Dilución mínima 1:20. Aroma fresco (pino, limón o flores). pH ligeramente alcalino. Sin daño sobre baldosas, concreto y porcelanato. Registro INVIMA. Cumplimiento norma NTC vigente.	Galón 3.785 lt	1	
232	<b>Papel absorbente de cocina (rollo industrial)</b>	Papel absorbente multiusos para cocina industrial. Rollo doble hoja, 250 hojas mínimo por rollo, hoja de 30 x 30 cm. Alta capacidad de absorción de grasas y líquidos. Resistente en húmedo. Sin colorantes ni fragancias artificiales. Paquete x 6 rollos.	Paquete x 6 rollos	1	
233	<b>Papel Film de cocina (rollo industrial)</b>	Papel absorbente multiusos para cocina industrial. Rollo doble hoja, 250 hojas mínimo por rollo, hoja de 30 x 30 cm. Alta capacidad de absorción de grasas y líquidos. Resistente en húmedo. Sin colorantes ni fragancias artificiales.	Paquete x 6 rollos	1	
234	<b>Papel Aluminio cocina (rollo industrial)</b>	Papel absorbente multiusos para cocina industrial. Rollo doble hoja, 250 hojas mínimo por rollo, hoja de 30 x 30 cm. Alta capacidad de absorción de grasas y líquidos. Resistente en húmedo. Sin colorantes ni fragancias artificiales. Paquete x 6 rollos.	Paquete x 6 rollos	1	
235	<b>Papel Aluminio cocina (rollo industrial)</b>	Papel absorbente multiusos para cocina industrial. Rollo doble hoja, 250 hojas mínimo por rollo, hoja de 30 x 30 cm. Alta capacidad de absorción de grasas y líquidos. Resistente en húmedo. Sin colorantes ni fragancias artificiales. Paquete x 6 rollos.	Paquete x 6 rollos	1	



236	<b>Agua 7 Litros</b>	Agua purificada en bolsa 7 litros (x80) Con referencia a la Resolución 2115 de 2007, certificación INVIMA, condiciones de almacenamiento y uso en preparaciones culinarias.	Bolsa * 7 litros	1	
<b>TOTAL</b>					

### 3. Pedido FEC TRANSFORMACION - Agroindustria

ITEM	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO (Incluye, impuestos, costos, gastos, transporte, etc)
1	Aceites vegetales o de planta comestibles Aceite comestible de girasol. Presentación por 1000 ml, en envase plástico, rotulado con lote y fecha de vencimiento.	LITRO	1	
2	Ajos Ajo natural, raíz bulbosa compuesta de 6 a 12 dientes de ajo, empacada en bolsa de papel. Presentación X Kg.	KILO	1	
3	Albahaca Hierba fresca y aromática de color verde,	LIBRA	1	
4	Azúcares naturales o productos endulzantes AZÚCAR BLANCA REFINADA. EMPACADA, ROTULADA SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE, NO REENVASADA. PRESENTACIÓN POR BULTO DE 25KG EN BOLSAS DE POLIETILENO DENTRO DE SACOS DE POLIPROPILENO	BULTO	1	
5	Bolsas plásticas Bolsa plástica. Material polietileno. Característica transparente, capacidad 5 kg - Calibre 0,75mm. Unidad de medida: paquete x 100 unidades.	PAQUETE	1	
6	Botellas de cristal Botellas de Vidrio de 750ml con Tapa Metálica Plateada Rosca. PRESENTACION CAJA X 12 UN	CAJA	1	
7	Carne minimamente procesada Murillo de pierna fresco, color rojo, con textura dura y poca grasa externa, empacado al vacío. Unidad de medida kilogramo. transporte según Resolución 2505 del 2004. Unidad de medida Kilogramo	KILO	1	
8	Carne minimamente procesada Sobre barriga. Carne de res localizada en la parte central del animal, de contextura dura y con un alto porcentaje de grasa, apta para asar, moler, cocinar y desmechar, sudar, hornear, estofar y guisar. De color rojo intenso, sin partículas ni coloraciones extrañas transporte según Resolución 2505 del 2004, UNidad de medida. KG	KILO	1	
9	Carne minimamente procesada LOMO ANCHO- Músculo entero, Fresca, sin empacar, sin hueso y refrigerado entre 0°C y 4°C Carne de res, bola de brazo, fresca, sin hueso. Unidad de medida: kilogramo	KILO	1	
10	Cebolla bulbo cebollita de bulbo roja ocanera. Cebolla fresca para encurtidos, de tamaño homogéneo en medida de 250 gr transporte según Resolución 2505 del 2004,	LIBRA	1	



11	Cerdo minimante, procesado sin aditivos Pierna de cerdo Corte completo de la pierna redonda sin piel y sin hueso, empacada y sellada al vacío, con peso variable, fresca, limpia y de la mejor calidad, lista para asar u hornear. Unidad de medida Kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	KILO	1	
12	Cerdo, mínimamente procesado sin aditivos Lomo de cerdo en bloque de aproximadamente 1,5 libras, limpio, sin Grasa, y empacado al vacío de la mejor calidad y con custodia de cadena de frío. Olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y refrigerado entre 0°C y 4°C. UNIDAD DE MEDIDA: Kg transporte según Resolución 2505 del 2004,	KILO	1	
13	Coladores o coladeras para uso doméstico ESCURRIDORES PLASTICO, rígido, colador para escurrido de cuajada, color blanco, redondo, 25 cm de diámetro. Presentación: Unidad	UNIDAD	1	
14	Cuchillo uso doméstico CUCHILLO acero inoxidable, largo completo 25 cm, largo de hoja 20 cm, ancho máximo 4.2 cm. Presentación. Unidad	UNIDAD	1	
15	Cuchillo uso doméstico Cuchillo profesional de hoja afilada, largo de 9 cm 10 cm, ancho 2 cm 3 cm. y corte preciso, en acero inoxidable, mango de polipropileno moldeado blanco Certificación NSF, libre de high carbon.	UNIDAD	1	
16	Cuchillo uso doméstico Cuchillo profesional de hoja afilada, 15 cm 16 cm de largo y ancho de 4 cm 5 cm y corte preciso, en acero inoxidable, mango de polipropileno moldeado blanco Certificación NSF, libre de high carbon.	UNIDAD	1	
17	Cuchillo uso doméstico Cuchillo de hoja afilada 25 cm 26 cm de largo y ancho de 5 cm 7 cm y corte preciso, en acero inoxidable, El mango del cuchillo está fabricado en acero inoxidable 410; La hoja del cuchillo está fabricada en acero 420; Dureza: 52 HRC Certificación NSF, libre de high carbon.	UNIDAD	1	
18	Cuchillos de diversas aplicaciones CUCHILLO DESPOSTADOR EN ACERO INOXIDABLE MEDIDAS ALTO 1.5, ANCHO 2,5, LARGO 19.9. Presentación: Unidad	UNIDAD	1	
19	Bolsa con cierre deslizante reutilizable ( ziploc) de medidas 25cmx34cm, paquete por 100	PAQUETE	1	
<b>Subtotal</b>				

➤ **Resumen Pedidos:**

No	PROGRAMA	TOTAL
1	COCINA	\$ 139.000.000
2	PRODUCCION DE CENTRO	\$ 36.000.000
3	FEC TRASFORMACION - Agroindustria	\$ 2.500.000
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 177.500.000</b>



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

- a) El SENA se reserva el derecho de aumentar o disminuir las cantidades solicitadas sin que exceda el presupuesto oficial.
- a) La oferta debe dar cumplimiento de las normas técnicas legales vigentes aplicables, de seguridad y políticas ambientales exigidas en el sector y categorización en el que se encuentran incluidos los bienes.
- b) La propuesta económica debe incluir como parte del costo por ítem, todos los costos directos o indirectos derivados de la ejecución que se prevé e indica (Impuestos, transporte, cargue, descargue, entrega).
- c) El proponente adjuntará la “Oferta Económica”, con la información que contenga los bienes ofertados en los estudios y documentos previos como “**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR**”, en caso contrario la oferta se calificará como NO CUMPLE ECONOMICAMENTE.
- d) De existir error aritmético y la corrección a que haya lugar de la oferta económica, supere el 2% del valor total de la misma.
- e) El proceso se establece a “**monto agotable**” el proponente anotará en el formulario del SECOP II el valor del presupuesto oficial y en la oferta discriminará para cada ítems el valor unitario que incluyan todos los impuestos, costos, gastos y contribuciones sin que supere el precio unitario promedio del estudio de mercado,
- f) La adjudicación se realizara hasta la totalidad de los recursos asignados siempre y cuando sean requeridos.
- g) Los bienes deberán entregarse en el Almacén del CRNIB del SENA Regional Chocó dentro del plazo de ejecución.
- h) El contratista cumplirá con la normativa para **Compras Públicas Locales** (Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021) establecidas en el presente proceso contractual.
- i) Cuando se trate de bienes o productos que requieren cadena de frio para ser conservados o sean productos perecederos el CONTRATISTA, deberá realizar la entrega de estos en perfecta calidad directamente al instructor que los requiere, antecediendo al visto bueno del almacenista.
- j) El CONTRATISTA, garantizará que los alimentos perecederos como frutas, verduras, carnes y otros que tengan por sus características una fácil descomposición sean empacados al vacío, a fin de conservar por más tiempo la vida útil del producto.
- k) En caso que el presupuesto disminuya se solicitará adición al contrato, previa autorización del Director Regional.
- l) La entrega de cada una de los bienes o prestación del servicio, se realizará previa autorización del supervisor del contrato.



- m) El proponente deberá cotizar los ítems ofertados en la unidad de medida requerida para cada uno de los elementos o servicios requeridos por la Entidad.
- n) Cuando el SENA requiera durante la ejecución del contrato el suministro de un ítem o servicio no previsto en el presente proceso y en consecuencia en la oferta económica, presentada por el contratista, se aplicará el siguiente procedimiento:
- El contratista, a solicitud del supervisor del contrato, cotizará el artículo solicitado especificándolo detalladamente.
  - El supervisor del contrato aportará por lo menos tres (03) cotizaciones del mercado que considere adecuadas.
  - c) Si la cotización presentada por el contratista se encuentra por encima de los valores puestos en consideración por el Supervisor de acuerdo con la verificación, se procederá a la realización del promedio aritmético con los precios aportados por la Entidad para establecer el valor promedio del mercado (siempre y cuando sean valores promediados, para tal efecto se aplicarán funciones que permitan verificar si los datos son aptos para promedio), el valor que resulte será de obligatorio cumplimiento para el contratista.

**PARÁGRAFO:** Cualquier solicitud de elementos no previstos que se requiera en ejecución del contrato deberá contar con la aprobación previa y escrita del Supervisor, quien será responsable de verificar la relación de los ítems no previstos con el objeto contractual y con la necesidad planteada en los documentos del proceso.

- El SENA verificará que el valor unitario de cada bien y/o servicio no exceda el **valor tope** definido en el estudio de mercado institucional. Esta validación se realizará en cualquier etapa del proceso contractual para asegurar que la oferta sea coherente con los precios del mercado (incluyendo costos, impuestos, transporte y utilidad). Aquellas propuestas que superen dicho techo presupuestal serán objeto de revisión y ajuste de precios en cualquier etapa del proceso contractual, siempre guardando el equilibrio contractual.

## **2.8 OBLIGACIONES DE LAS PARTES**

### **2.8.1 Obligaciones generales del contratista**

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



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

### **2.8.2 Obligaciones específicas del contratista**

1. Proveer bienes de óptima calidad, acordes a las especificaciones técnicas requeridas por la Entidad. En caso de incumplimiento parcial o total de una entrega, se dejará constancia de la misma en el acta de entrega.
2. El contratista deberá cumplir con la normativa para **Compras Públicas Locales** (Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021) establecidas en el presente proceso contractual.
3. El contratista presentará al momento de suscribir el Acta de Inicio, una carta de intención de arrendamiento o certificado de propiedad, para garantizar y mantener, durante toda la vigencia de la ejecución contractual, una bodega o centro de acopio ubicado en la ciudad de Quibdó, que cuente con la infraestructura física, técnica y sanitaria necesaria para el correcto almacenamiento, conservación y alistamiento de los bienes objeto del contrato, asegurando en todo momento la disponibilidad inmediata y la integridad de los mismos conforme a las cantidades y frecuencias solicitadas por la entidad. Para la primera entrega de los bienes se debe contar con el local o bodega para el despacho de los bienes contratados. La ubicación de la bodega debe permitir que el tiempo de entrega de los pedidos no supere las 24 horas contadas a partir de la solicitud formal realizada por el supervisor del contrato.
4. Para los productos perecederos, el contratista deberá acreditar que el establecimiento cuenta con equipos de refrigeración y/o congelación con sistemas de monitoreo de temperatura, asegurando que no se rompa la cadena de frío desde el ingreso del insumo hasta su entrega final. La entidad, a través de la supervisión o quien esta delegue, podrá realizar visitas técnicas de inspección a la bodega en cualquier momento de la ejecución contractual, para verificar el cumplimiento de las condiciones de almacenamiento aquí descritas.



5. En cumplimiento a la promesa de valor y a los objetivos del sistema integrado de gestión invocados y liderados por el Sena, el contratista se obliga a la aplicación de Buenas Prácticas Ambientales, para la prevención de la contaminación y protección de los recursos naturales, así como por la seguridad industrial y salud laboral de los trabajadores a cargo del contratista
6. Cumplir con los ofrecimientos de la propuesta
7. Constituir dentro de los tres (3) días siguientes a la suscripción del contrato, la garantía única establecida en el presente contrato.
8. Avisar al SENA dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del SENA.
9. Avisar al SENA, dentro del día hábil siguiente a conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente.
10. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, El riesgo y propiedad de los productos o elementos serán asumidos por parte del PROVEEDOR hasta que se realice la entrega total a satisfacción en el lugar indicado.
11. Atender el llamado de la Entidad para la suscripción de la respectiva acta de inicio y liquidación del contrato.
12. Mantener los precios ofertados durante la ejecución del contrato.
13. El SENA por intermedio de la supervisión, coordinará la entrega y se reserva el derecho a rechazar materiales o elementos que no satisfagan la descripción técnica establecida por la Entidad en el presente proceso, por ello los bienes deberán entregarse en el Almacén del CRNIB del SENA Regional Chocó antes de vencer el plazo de ejecución, so pena de posible incumplimiento de las obligaciones contractuales.
14. Los bienes entregados deberán ser nuevos, vigentes, de óptima y primera calidad, libres de defectos, e imperfecciones, con garantía de cumplimiento de las normas técnicas colombianas aplicables de acuerdo con su naturaleza, exigencia, uso y manipulación en condiciones seguras, atendiendo la referencia del marco regulatorio y normativo en el que aplique. Esta información debe garantizarse en los empaques de productos para ser verificada en la recepción de los mismos.
15. Garantizar la reposición o reemplazo de los elementos defectuosos, en mal estado o fuera de las especificaciones requeridas por la entidad y ofertados por el proponente, sin costo adicional para la Entidad. Todo costo que se genere en tal sentido, deberá ser asumido a plenitud por parte del contratista, quien, además, se debe encargar de la recolección del bien defectuoso, así como también entregar en el sitio el elemento con las condiciones técnicas exigidas
16. El riesgo y propiedad de los bienes objeto del contrato será del Contratista hasta tanto se realice la entrega total a satisfacción en el Almacén de cada Centro y/o sede.
17. El contratista será responsable por la calidad de los bienes. Por lo mismo, se obliga a asumir los costos o acciones correctivas por bienes no recibidos a satisfacción por el supervisor, o con especificaciones diferentes o inferiores a las requeridas. Lo anterior, sin perjuicio de la respectiva garantía de cumplimiento y calidad u otras medidas correctivas o sancionatorias que la Entidad considere pertinentes y que sea responsabilidad del contratista. Se entiende por bienes de mala calidad los que se generen un mal funcionamiento, los que cuenten con especificaciones inferiores o diferentes a las exigidas para los diferentes fines, la entrega de piezas que no funcionen debidamente o con características diferentes o insuficientes. El contratista deberá realizar el cambio por un bien que cumpla en términos de calidad y eficiencia por su cuenta y asumir todos los costos y logística que aplique dicha acción
18. Las omisiones o ambigüedades que se puedan presentar en las especificaciones del SENA no exoneran al contratista de la responsabilidad de efectuar la entrega de productos o bienes de primera calidad, si



el contratista encuentra inexactitudes o incorrecciones en las especificaciones, deberá hacer corregir o aclarar del SENA estas discrepancias antes de iniciar la ejecución del contrato.

19. Presentar un informe final en medio físico y magnético que consolide los bienes entregados.
20. Coordinar todas las actividades que sean necesarias para efectuar la entrega de los bienes objeto del contrato, en observancia de las disposiciones ambientales y restricciones que pudieran presentarse en el lugar donde se ejecutará el contrato, por causa de fuerza mayor o caso fortuito. La liberación del cumplimiento de las obligaciones sólo procederá en el caso que, en desarrollo del debido proceso, el contratista demuestre el nexo causal entre el retardo o imposibilidad de cumplimiento y el hecho que se alega.
21. Conforme a la Circular SENA No: 01-3-2020-000193 del 28/10/2020, se aplicarán los Lineamientos y requisitos para la recepción de facturación electrónica expedida por contratistas y proveedores: - Si el contratista o proveedor no se encuentra taxativamente señalado en el artículo 7 de la Resolución 000042 de 2020 de la DIAN, está obligado a facturar electrónicamente, por lo anterior, le corresponde la presentación de la factura electrónica validada previamente por la DIAN, como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados. Por lo tanto, todas las áreas del SENA encargadas de la recepción de facturas en cabeza inicialmente de los supervisores de contrato, deberán establecer si el emisor está obligado expedirla de forma electrónica, consultando el cronograma establecido en la mencionada resolución, verificando el código de la actividad económica principal registrada en el RUT, para constatar la fecha a partir de la cual el proveedor está obligado a facturar electrónicamente. Para la recepción de la factura electrónica, el proveedor o contratista deberá remitirla al SENA directamente al correo electrónico de supervisor de contrato, en formato pdf. (la representación gráfica) y el formato XML. - Si el proveedor o contratista no está obligado a expedir factura electrónica de venta, por tratarse de un no responsable del IVA o porque se encuentra en los sujetos no obligados, según el artículo 7 de la Resolución No. 00042 de 2020, entonces se deberá elaborar el documento soporte en adquisiciones a no obligados a facturar, para lo cual se estará próximamente impartiendo instrucciones, una vez el SENA defina el procedimiento para estos casos. Mientras esto ocurre se recibirá el documento de cobro que suministre el no obligado a facturar, para dejar traza de la transacción e iniciar con este la solicitud de trámite de pago, junto con los demás documentos establecidos de acuerdo con el “Instructivo Documentos Requeridos para Registro de Obligaciones y Trámite de Pagos” publicado en la plataforma Compromiso
22. Las solicitudes de modificaciones para los contratos deben realizarse por lo menos 15 días calendarios antes del vencimiento del plazo de ejecución de los mismos, so pena de no ser aceptada, habida cuenta que se requiere la actualización del PAA y de trámites administrativos para su autorización
23. Las demás que se estimen de acuerdo con el objeto y ejecución del contrato.

### **2.8.3 Obligaciones de Seguridad y Salud en el Trabajo**

- **OBJETO: Transversal a todos los contratos.**

#### **RIESGOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:**

- Riesgos de Seguridad: Materialización de accidente de trabajo
- Riesgo: Eléctrico/Energías peligrosas/trabajo en alturas/espacios confinados/ accidentes de tránsito.
- Riesgo Físico
- Riesgo Químico
- Riesgo Psicosocial



- Riesgo Locativo
- Riesgo Biológico
- Riesgo Mecánico
- Riesgo Biomecánicos
- Riesgo Publico
- Riesgo Tecnológico: Incendio y explosión
- Riesgos por Fenómenos Naturales

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES  (Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
		SI	NO	N/A	
<b>CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES SG-SST APLICABLES A TODOS LOS CONTRATOS DE BIENES Y SERVICIOS</b>					
<b>Opción 1:</b> 1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y Responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del Responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL.	Precontractual				
<b>Personas Independientes:</b> Certificación Firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no esta obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. <b>**Nota:</b> De acuerdo con la resolución 0312 de 2019 en el <i>Parágrafo 2</i> . 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.	Precontractual				

#### 2.8.4 Obligaciones Ambientales del contratista



- a) El contratista debe garantizar la entrega de los bienes utilizando materiales biodegradables evitando el uso de bolsas plásticas de un solo uso.

### **2.8.5 Obligaciones del SENA**

- 1) Exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna de las obligaciones del presente contrato.
- 2) Rechazar los bienes y/o servicios cuando estos no cumplan con los requerimientos técnicos exigidos.
- 3) Pagar la contraprestación a la que tiene derecho el contratista, con ocasión de la correcta ejecución del negocio jurídico suscrito.
- 4) Suministrar la información que previamente requiera el contratista en relación con el objeto del presente contrato.
- 5) Suscribir conjuntamente con el contratista y/o la Interventoría las actas y los demás documentos necesarios para la ejecución y liquidación de este contrato.
- 6) Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar. Para tal efecto, el Supervisor dará aviso oportuno al ordenador del gasto o a su delegado, sobre la ocurrencia de hecho constitutivo incumplimiento o mora de las prestaciones contratadas.
- 7) Informar al proveedor la forma como se deben presentar las facturas o documento equivalente.
- 8) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

### **2.9 PRODUCTOS POR ENTREGAR POR EL CONTRATISTA (ENTREGABLES)**

El Contratista deberá entregar informes parciales y final de ejecución del contrato, así como los demás informes requeridos en el acápite de las obligaciones establecidas en el presente documento o los solicitados por el supervisor del contrato

### **2.10 PLAZO DE EJECUCIÓN**

El término de ejecución del negocio jurídico será de **CINCO (05) MESES Y VEINTICUATRO (24) DIAS** sin exceder el 12 de diciembre de 2026. El plazo se contabilizará a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato y sin superar el calendario académico.

En todo caso se podrá prorrogar el término del contrato previo acuerdo entre las partes intervinientes y autorización del Director Regional con funciones de Subdirector de Centro.

### **2.11 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO**

El lugar de ejecución del contrato será en el Centro de Recursos Naturales Industria y Biodiversidad - CRNIB del SENA Regional Chocó, en la ciudad de Quibdó.

### **2.12 DOMICILIO CONTRACTUAL**

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio la Regional Chocó – Centro de Recursos Naturales Industria y Biodiversidad Dirección Carrera 1ª 28-71, Ciudad Quibdó. PBX (57 4) 6723800.



## 2.13 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Pagos que se realizarán durante el contrato.	Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato	Requisito para el pago
Los pagos se realizarán mensuales, de conformidad con los bienes y/o servicios efectivamente prestados o entregados en el mes o fracción		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Radicación de la factura por parte del Contratista, previo de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato y presentación de los siguientes documentos:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Factura o documento equivalente.</li> <li>• Informe detallado y soportado de actividades (incluye registro fotográfico)</li> <li>• Se realizará un solo pago o pagos mensuales, de conformidad con lo aquí descrito y de acuerdo a los bienes y/o servicios efectivamente prestados o entregados en el mes o fracción, con la debida aprobación de la factura en la plataforma SIIF NACION, siempre y cuando el supervisor del contrato haya solicitado los recursos (PAC) con un mes de antelación al pago de los mismos.</li> <li>• Documento que acredite que el CONTRATISTA se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales, de acuerdo a lo establecido en el Art. 23 de la Ley 1150 de 2007, o documento que acredite que se encuentra exonerados del pago de los aportes parafiscales a favor del Servicio Nacional del Aprendizaje -SENA y del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF, según el artículo 25 de la Ley 1607 de 2012. Cuando se trate de personas jurídicas esta acreditación se debe presentar firmada por el Revisor Fiscal si hubiere lugar, o por el Representante Legal.</li> <li>• Se dará trámite de pago una vez se expida el acta de recibido a satisfacción por el Supervisor del Contrato y cumplidos los requisitos exigidos, previa deducción de los impuestos, retenciones, multas y descuentos a que hubiere lugar.</li> <li>• Cuando el contratista sea un auto retenedor, deberá informar en la factura esta condición a fin de no efectuar la retención.</li> <li>• Con la firma del contrato, el proponente acepta expresamente la forma de pago establecida por la Entidad.</li> <li>• Prorrogas, Adiciones, suspensiones y reinicios si fuere el caso, con sus respectivas pólizas y actas de aprobación de pólizas.</li> <li>• El contratista no ejecutará actividades adicionales o no previstas que generen mayor valor del contrato sin el concepto previo y favorable del SENA, las cuales deberán</li> </ul> </li> </ul>



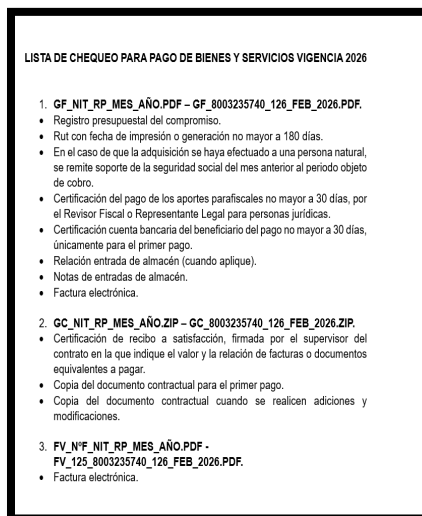
quedar plasmadas en la respectiva modificación del contrato o contrato adicional, cuando éste se requiera, para lo cual previamente se verificará la existencia de disponibilidad de recursos presupuestales. Cualquier actividad que se realice sin esta autorización será asumida por cuenta y riesgo del contratista, de manera que el SENA no reconocerá su costo.

- **DEL DERECHO DE TURNO.** Según lo señalado en el Art. 19 de la Ley 1150 de 2007, EL SENA respetará el orden de presentación de los pagos por parte de los contratistas. No obstante, si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para pago sólo empezará a contarse desde la fecha en que se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación alguna por parte del SENA. Los pagos que EL SENA se compromete a efectuar quedan sujetos al P.A.C que se haga en su presupuesto, de acuerdo con las normas legales vigentes, comprometiéndose a sí mismo a incluir las partidas necesarias en éste.

- **Procedimiento de pago en SECOP II:**

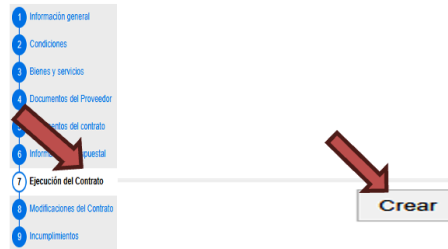
En cuanto a los documentos requerido para el trámite de pago en la plataforma Secop II, se presentan a continuación:

1. Organizar los documentos de la lista de chequeo en cada carpeta, según corresponda GF, GC Y FV





2. Para el cargue de las carpetas anteriormente mencionadas, debe ingresar al secop II y dirigirse al punto 7 (ejecución del contrato) – y darle crear

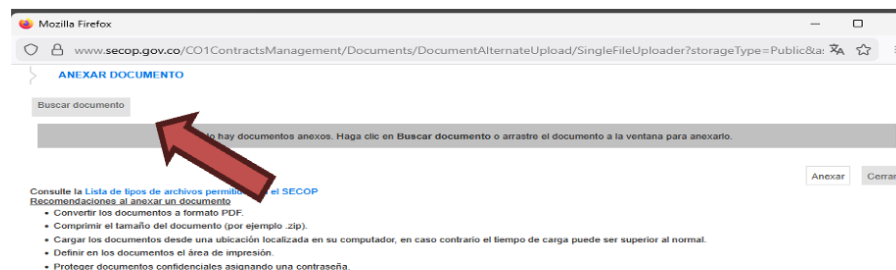


3. Luego procedo a realizar el registro con la información que tiene la factura, como se evidencia en el siguiente pantallazo.

4. Luego procedo a cargar las carpetas o archivos GF, GC Y FV, en la opción anexas, como se evidencia a continuación



Luego le doy buscar documento



5. Procedo a cargar las carpetas o archivos GF, GC, FV E INFORME DE ACTIVIDADES como se evidencia a continuación



REGISTRO DE FACTURA

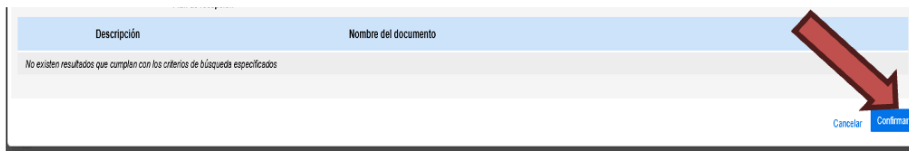
recta de recepción original: conuzauo v4.23

Número de radicación: FE - 343

Descripción	Nombre del documento		
<input type="checkbox"/> GF_1077436729_2925_DIC_2025-1.pdf	GF_1077436729_2925_DIC_2025-1.pdf	Descargar	Detalle
<input type="checkbox"/> GC_1077436729_2925_NOV_2025(1).zip	GC_1077436729_2925_NOV_2025(1).zip	Descargar	Detalle
<input type="checkbox"/> FV_FE-343_1077436729_2925_DIC_2025.pdf	FV_FE-343_1077436729_2925_DIC_2025.pdf	Descargar	Detalle
<input type="checkbox"/> INFORME ACTIVIDADES EMPRESA EL FUTURO S.A.S.pdf	INFORME ACTIVIDADES EMPRESA EL FUTURO S.A.S.pdf	Descargar	Detalle

Borrar Anexar

6. Luego le doy confirmar como aparece en la imagen ilustrativa



7. Por último, le doy enviar



Si el contratista o proveedor es clasificado como responsable de IVA, entregará factura de venta o documento equivalente en físico cuando sea posible y a través de la plataforma secop ii para efectos de adelantar tramites de pago, siempre que cumpla con lo establecido en el artículo 617 del Estatuto Tributario, requisitos estos para el registro de la obligación y trámite de pagos.

Este documento es escaneado y subido como un tercer documento en SECOP II, siguiendo la estructura:

***FV\_N° Factura\_NIT\_RP\_MES\_AÑO.pdf***

Donde el Registro Presupuestal - RP es el Numero de compromiso Presupuestal, el cual lo encuentra en la plataforma secop II del contrato en el Numeral 6, información presupuestal, parte final de la pantalla como aparece en la siguiente imagen:

Ejemplo: Por la compra de insumos para garantizar la limpieza y desinfección, la empresa Limpieza Total envía factura 88:

***FV\_88\_103456789\_001620\_FEB\_2026.pdf***

Para el cargue de los documentos para el pago el proveedor y/o contratista, debe dirigirse al Numeral 7 (ejecución del contrato) – plan de pagos- crear.



➤ Para el Registro Presupuestal lo conseguimos en Secop II en el numeral 6 – INFORMACION PRESUPUESTAL:

**Otra forma de Pago**

El SENA realizará al contratista pagos parciales de acuerdo a los servicios prestados objeto del presente contrato, dentro de los quince (15) días siguientes a la presentación de cada factura por parte del contratista (cuando esta se deba expedir de acuerdo a la Ley), previa recepción a satisfacción de los servicios por parte de la supervisión del contrato (contra entrega), y debidamente soportada con la correspondiente certificación de pago de aportes a la Seguridad Social Integral y parafiscales de conformidad con la ley 789 de 2002 y ley 1607 de 2012 en lo pertinente.

Si la(s) factura(s) no ha(n) sido bien elaborada(s) o no se acompaña(n) de los documentos que la respalde(n), los términos anteriores solo empezarán a contarse desde la fecha en que quede corregida la cuenta o factura o desde aquella en que se haya aportado el último de los documentos.

Todas las demoras que se presente por estos conceptos serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

El SENA efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención.

El contratista no ejecutará actividades adicionales o no previstas que generen mayor valor del contrato sin el concepto previo y favorable del SENA, las cuales deberán quedar plasmadas en la respectiva modificación del contrato o contrato adicional, cuando éste se requiera, para lo cual previamente se verificará la existencia de disponibilidad de recursos presupuestales. Cualquier actividad que se realice sin esta autorización será asumida por cuenta y riesgo del contratista, de manera que el SENA no reconocerá su costo.

**2.14 PAGO DE ANTICIPOS**

<b>Se requieren anticipos:</b>	<b>SI:</b>	.	<b>NO:</b>	.X	
--------------------------------	------------	---	------------	----	--



Si requiere de anticipo diligencie las siguientes casillas:			
<b>Número de desembolsos que se realizarán durante el contrato</b> [Incluya el número de casillas que sean necesarias]	<b>Determine el porcentaje que cada desembolso representa frente al valor total del contrato</b>	<b>Amortización</b> [Identifique los momentos de amortización]	<b>Requisito para el desembolso</b> [Ej. Entrega de informe mensual, cumplimiento de mes de servicio, entrega a satisfacción de algún producto]
DESEMBOLSO 1			
DESEMBOLSO 2			
DESEMBOLSO 3			

### 2.15 CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

<b>El Contrato requiere interventoría:</b> (Indique si el contrato requiere o no interventoría marcando "X")	<b>SI:</b>	
	<b>NO:</b>	<b>X</b>

<b>De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:</b>	El presente seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico no requiere conocimientos especializados, ni un perfil predeterminado. Pero si es necesario que tenga asignadas funciones relacionadas con el objeto contractual y que tenga conocimiento sobre las especificaciones técnicas de los bienes y/o servicios que se pretenden adquirir en el presente proceso de selección
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de <b>MARTHA SOFIA VALOYES</b> - Instructor G20- correo SENA <a href="mailto:mvaloyes@sena.edu.co">mvaloyes@sena.edu.co</a> , como supervisor del contrato. quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad.	

## 3. MODALIDAD DE SELECCIÓN

Mínima Cuantía
----------------

### 3.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La escogencia del contratista se efectuará a través de la modalidad de **MINIMA CUANTÍA**, teniendo en cuenta el objeto de esta contratación la naturaleza y finalidad del contrato. Se aplicará las reglas establecidas para el proceso de selección de conformidad con lo señalado en la Ley 80 de 1993, el numeral 5 del artículo 2 de la



Ley 1150 de 2007, que fue modificado por el artículo 30 de la ley 2069 de 2020, subsección 5 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 5 del Decreto 142 de 2023, el Decreto 1860 de 2021 y demás normas aplicables a la materia.

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

- i. La Entidad Estatal debe señalar en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía la información a la que se refieren los numerales 2, 3 y 4 del artículo anterior, y la forma como el interesado debe acreditar su capacidad jurídica y la experiencia mínima, si se exige esta última, el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas, incluyendo las obligaciones de las partes del futuro contrato.
- ii. La Entidad Estatal podrá exigir una capacidad financiera mínima cuando no hace el pago contra entrega a satisfacción de los bienes, obras o servicios. Si la Entidad Estatal exige capacidad financiera debe indicar cómo hará la verificación correspondiente en la invitación.
- iii. La invitación se publicará por un término no inferior a un (1) día hábil para que los interesados se informen de su contenido y formulen observaciones o comentarios, los cuales serán contestados por la Entidad Estatal antes del inicio del plazo para presentar ofertas. De conformidad con el parágrafo del presente artículo, dentro del mismo término para formular observaciones se podrán presentar las solicitudes para limitar la convocatoria a Mipyme colombianas.
- iv. La Entidad Estatal incluirá un cronograma en la invitación que deberá tener en cuenta los términos mínimos establecidos en este artículo. Además de lo anterior, en el cronograma se establecerá:
  - a) El término dentro del cual la Entidad Estatal responderá las observaciones de que trata el numeral anterior.
  - b) El término hasta el cual podrá expedir adendas para modificar la invitación, el cual, en todo caso, tendrá como límite un día hábil antes a la fecha y hora prevista para la presentación de ofertas de que trata el último plazo de este numeral, sin perjuicio que con posterioridad a este momento pueda expedir adendas para modificar el cronograma del proceso; en todo caso, las adendas se publicarán en el horario establecido en el artículo 2.2.1.1.2.2.1. del Decreto 1082 de 2015.
  - c) El momento en que publicará un aviso en el SECOP precisando si el proceso efectivamente se limitó a Mipyme o si podrá participar cualquier otro interesado.
  - d) Finalmente, se dispondrá un término adicional dentro del cual los proponentes podrán presentar sus ofertas, el cual será de mínimo un (1) día hábil luego de publicado el aviso en que se informe si el proceso se limita o no a Mipyme.
- v. La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple, la Entidad Estatal debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente. Lo anterior sin perjuicio de la oportunidad que deberán otorgar las Entidades Estatales para subsanar las ofertas, en los términos del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, para lo cual establecerán un término preclusivo en la invitación para recibir los documentos subsanables, frente a cada uno de los requerimientos. En caso de que no se establezca este término, los proponentes podrán subsanar sus ofertas hasta antes de que finalice el traslado del informe de evaluación.



- vi. La Entidad Estatal debe publicar el informe de evaluación durante mínimo un (1) día hábil, para que durante este término los oferentes presenten las observaciones que deberán ser respondidas por la Entidad Estatal antes de realizar la aceptación de la oferta seleccionada.
- vii. La Entidad Estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía. En la aceptación de la oferta, la Entidad Estatal debe informar al contratista el nombre del supervisor o interventor del contrato.
- viii. En caso de empate, la Entidad Estatal aplicará los criterios de que trata el artículo 35 de la Ley 2069 de 2020, conforme a los medios de acreditación del artículo 2.2.1.2.4.2.17. del presente Decreto o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
- ix. La oferta y su aceptación constituyen el contrato estatal.

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

### 3.2 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

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

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

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

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

#### 3.2.1 Forma de acreditación

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

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



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

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

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

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

#### **NOTA.**

- Cuando confluyan varias solicitudes de limitación a Mipyme se priorizarán las solicitudes de limitación que coincidan con lo establecido en el Análisis y Estudio del Sector. En caso que no se haya señalado nada en el referido documento, la limitación corresponderá a Mipymes nacionales, siempre que se hayan cumplido los requisitos establecidos en el artículo 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto 1082 de 2015.
- Cuando el proceso corresponda a uno de mínima cuantía el SENA publicará un aviso mediante mensaje público dentro del proceso de selección para informar si el mismo no será limitado a Mipymes. Lo anterior, para conocimiento de todos los interesados.]

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

El valor estimado del (de los) contrato(s) será hasta por la suma de **CIENTO SETENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS (\$ 175.000.000) MCTE**, IVA incluido, cuando a ello hubiere lugar, y demás impuestos, costos directos e indirectos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal o de carácter legal.

##### **4.1. Impuestos, tasas y contribuciones.**

Los costos tributarios y de cualquier naturaleza que apliquen para la celebración y ejecución del contrato, corren por cuenta del contratista, aspecto que debe tenerse en cuenta al preparar la oferta.

Las retenciones aplicadas depende de la modalidad del contrato, es decir, si es una compra o una prestación de servicio, también depende si es mantenimiento.



- **Contrato de Compra**

Se le aplica al sub total de la factura

Retención en la fuente 2.5%

Estampilla Pro UTCH 1.5%

Reteica 0.600

Impuesto de timbre: aplica a los contrato de estas características y su cuantía supera las 6.000 UVT (equivalentes a \$298.794.000 en 2025). Si se cumple esta condición, se configura el hecho generador del Impuesto de Timbre, y se deberá liquidar y pagar el 0,5% sobre el valor total del contrato, excluyendo el IVA. se aplica sobre el valor del IVA

Reteiva 15%

- **Contrato de Prestación de Servicio**

Retención en la fuente 4%

Estampilla Pro UTCH 1.5%

Reteica 0.600

Estampilla universidad Nacional 0.500( aplica para contratos de mantenimiento y obras)

Impuesto de timbre: aplica a los contrato de estas características y su cuantía supera las 6.000 UVT (equivalentes a \$298.794.000 en 2025). Si se cumple esta condición, se configura el hecho generador del Impuesto de Timbre, y se deberá liquidar y pagar el 0,5% sobre el valor total del contrato, excluyendo el IVA. se aplica sobre el valor del IVA

Reteiva 15%

- **Contratos de Obra – Concesiones**

Retención en la fuente 4%

Estampilla Pro UTCH 1.5%

Reteica 0.600

Contribución - FONSECON ( OBRA 5% CONCESION 2%)

Estampilla universidad Nacional 0.500( aplica para contratos de mantenimiento y obras)

Impuesto de Timbre: aplica a los contrato de estas características y su cuantía supera las 6.000 UVT (equivalentes a \$298.794.000 en 2025). Si se cumple esta condición, se configura el hecho generador del Impuesto de Timbre, y se deberá liquidar y pagar el 0,5% sobre el valor total del contrato, excluyendo el IVA. se aplica sobre el valor del IVA

Reteiva 15%

#### **4.1 ANÁLISIS DEL SECTOR**

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

#### **4.2 ASPECTOS PRESUPUESTALES**



RUBRO				
PRESUPUESTO		RUBRO		VALOR
Inversión	X	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	Producción de Centros	\$ 36.000.000
Inversión	X	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	Materiales Titulada Cocina	\$ 136.500.000 Se bajo para no pasar la MC y compra lo de FEC
Inversión	X	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	FEC TRASFORMACION - Agroindustria	\$ 2.500.000
Funcionamiento				

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números.
8926	13/03/2026	31/12/2026	952234	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	Propios	Treinta y seis millones pesos	36.000.000
			952245	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	Nación	Ciento treinta y nueve millones pesos	139.000.000
			952264	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	Nación	Dos millones quinientos mil pesos	2.500.000

## 5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

### 5.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación se realizará hasta la totalidad de los recursos asignados siempre y cuando sean requeridos por la Entidad.

***La entidad realizará sumatoria de los valores unitarios y al más bajo le será adjudicado, siempre y cuando cumpla con lo exigido en los estudios y documentos previos.***

La entidad seleccionará mediante comunicación de aceptación de la oferta al proponente con el precio más bajo siempre y cuando cumpla con las condiciones señaladas en este proceso de contratación. La



comunicación contendrá los datos de contacto de la Entidad y del supervisor, así como un anexo con las condiciones de modo, tiempo y lugar para la ejecución del contrato, conforme a lo señalado en los Numerales 5, 6 y 7 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1860 de 2021.

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

### 5.1.1 Lotes

No Aplica

## 5.2 REQUISITOS HABILITANTES

De acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1 .5.3. del Decreto 1082 de 2015, los requisitos habilitantes son:

REQUISITOS MINIMOS HABILITANTES	
FACTORES DE VERIFICACIÓN	RESULTADO
Capacidad Jurídica.	Habilitado/No habilitado
Capacidad Técnica.	Habilitado/No habilitado
Requisitos legales ambientales, energéticos y de seguridad y salud en el trabajo	Habilitado/No habilitado
Compras Públicas Locales (Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021)	Habilitado/No habilitado

La capacidad jurídica y capacidad técnica serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje. Esta verificación estará a cargo del personal designado por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA.

### 5.2.1 De capacidad jurídica

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



El oferente podrá presentar oferta de las siguientes maneras:

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

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

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

### ***Propuesta de Personas jurídicas extranjeras***

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

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

Con tal fin se protocolizará en la notaría del respectivo circuito prueba idónea de la existencia y representación de dichas personas jurídicas y del correspondiente poder. Un extracto de los documentos protocolizados se inscribirá en el registro de la respectiva Cámara de Comercio del lugar. Para este caso, los proponentes deberán presentar con las propuestas el documento que acredite tal situación.

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

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



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

#### **5.2.1.1 Formato – Carta de presentación de la oferta**

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

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

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

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

#### **5.2.1.2 Documento de identificación**

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

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

#### **5.2.1.3 Documento que acredite la situación militar definida**

El proponente persona natural, cuando presente su oferta a título singular o como integrante de modalidad asociativa, deberá anexar fotocopia de libreta militar o el certificado mediante el cual acredite su situación militar definida.

Los proponentes podrán acreditar su situación militar de la siguiente manera: **i)** copia de la libreta militar; o **ii)** certificación provisional en línea la cual acreditará que su situación militar se encuentra en trámite; o **iii)** declaración juramentada, en la que el ciudadano manifiesta que ha realizado las actuaciones tendientes a definir su situación militar esta puede materializarse en virtud del principio constitucional de buena fe a través de cualquier documento que allegue el ciudadano con la respectiva declaración; o **iv)** cualquier otro medio



de prueba que resulte conducente para demostrar que la persona con la que se va a suscribir el contrato es beneficiario de la prerrogativa establecida en el artículo 42 de la Ley 1861 de 2017 y ha adelantado actuaciones tendientes a definir su situación militar.

No están obligados a cumplir con esta acreditación las personas naturales mayores de 50 años.

**NOTA:** *En caso de que la tipología contractual sea distinta a prestación de servicios no aplica el presente numeral.*

#### **5.2.1.4 Certificado de existencia y representación legal**

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

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

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

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

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

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

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

##### **Si la propuesta es presentada por persona natural**



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

#### **Si la oferta es presentada por persona jurídica extranjera**

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

##### **5.2.1.5 Documento de constitución del consorcio o la unión temporal**

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

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

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

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



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

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

#### **5.2.1.6 Registro Único Tributario (RUT)**

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

De igual forma el proponente también allegará copia del RUT Actualizado, con fecha de impresión menor a 180 días, en el cual se pueda verificar el NIT y que la actividad económica esté directamente relacionada con el objeto del presente proceso de selección y con las condiciones técnicas exigidas en el numeral 1 del presente documento

#### **5.2.1.7 Certificación de pago a seguridad social y aportes parafiscales**

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

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

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

#### **Personas jurídicas singular o plural**

El proponente, persona jurídica singular o plural, debe presentar la información establecida en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES** suscrito por el revisor fiscal, de acuerdo con los requerimientos de ley o por el representante legal, bajo la gravedad del juramento, cuando no se requiera revisor fiscal. En el documento deberá constar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje y al Fondo Nacional de Formación Profesional para la Industria de Construcción, cuando a ello haya lugar.



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

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

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

### **Personas naturales**

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

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

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

#### **5.2.1.8 Certificado de antecedentes fiscales – CGR**

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

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

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

#### **5.2.1.9 Certificado de antecedentes disciplinarios – PGN**



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

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

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

#### **5.2.1.10 Certificado de antecedentes judiciales**

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

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

#### **5.2.1.11 Certificado del Registro nacional de medidas correctivas**

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

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

#### **5.2.1.12 Certificado de Registro de inhabilidades por delitos sexuales**

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

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

#### **5.2.1.13 Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM**

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

Para obtener el certificado, el proponente deberá seguir las instrucciones señaladas en la página web:

<https://www.redam.gov.co>



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

### 5.2.2 De carácter técnico

#### a) TÉCNICO.

Los proponentes deberán presentar junto con la oferta un plan operativo de transporte, avalado y firmado por un auditor interno en Sistemas de Gestión de la Seguridad Vial Plan Estratégico de Seguridad Vial bajo los requisitos de las normas ISO 39001:2012 y Resolución 40595 de 2022. Lo oferentes que no presenten el Plan de acuerdo a lo descrito serán RECHAZADOS.

#### b) EXPERIENCIA.

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, requiere que los oferentes acrediten experiencia con certificaciones de contratos ejecutados y terminados, con entidades públicas o privadas, cuyo objeto, alcance o actividades guarde relación con el Objeto contractual, presentando mínimo entre **UNO (1) Y MÁXIMO TRES (03)** contrato (s) por proponente, cuyo valor sea el 100% del presupuesto oficial expresado en SMMLV o varios contratos que sumen el valor del proceso. Un Consorcio o una Unión Temporal constituyen UN PROPONENTE.

El oferente deberá aportar la certificación expedida por el contratante y suscrita por el funcionario o persona competente en la que se reflejen como mínimo los siguientes requisitos:

- Razón social o nombre de la empresa contratante.
- Objeto del contrato - Valor de contrato (incluye adiciones si los hay)
- Valor ejecutado - Duración del contrato (fecha de iniciación y terminación).
- Dirección y Teléfono del Contratante
- Existencia o no de multas o sanciones derivadas del incumplimiento de sus Obligaciones

La certificación o documentos otorgados en el exterior deberán presentarse legalizados o apostillados en la forma prevista en las normas vigentes sobre la materia.

Cuando dentro del objeto del contrato del que se presente certificación existen varias actividades, ésta deberá especificar el valor ejecutado por la actividad que se pretende contratar con el presente proceso.

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

De igual forma anexarán la factura electrónica que soporta el pago del contrato, garantizando la identidad del proveedor de los bienes o prestador de los servicios facturados, y la del emisor de la factura.

En este sentido una vez entrada en vigencia la Resolución 000165 de 2023 de la DIAN los interesados acreditarán la experiencia con el certificado del contrato más la factura electrónica o documento equivalente que respalde el pago del contrato o los que la Entidad requiera para la verificación de la experiencia aportada.



Para el caso de Consorcios o Uniones Temporales, se tendrá en cuenta la experiencia sumada de sus integrantes.

Para determinar la experiencia en valor, se hará la conversión del valor nominal del contrato a Salarios Mínimos Mensuales Legales Vigentes. La Entidad efectuará la conversión del valor ejecutado de cada contrato, para lo cual tomará el valor del salario mínimo legal del año de la fecha de suscripción del mismo. Para efectos de calcular el valor de los contratos en SMMLV, se informa el salario mínimo para los años 2020 a 2025 así:

Año	Valor del SMMLV
2026	\$2.000.000
2025	\$1.423.500
2024	\$ 1.300.000
2023	\$ 1.160.000
2022	\$ 1.000.000
2021	\$ 908.526
2020	\$ 877.803

#### **5.2.2.1 De seguridad y salud en el trabajo**

De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación Administrativa con código GCCON-M-001 versión 06 y el Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales SIGA código GCCON-AN-001 versión 06 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo detalladas en el anexo **“IMPACTO SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL DE LA CONTRATACIÓN, LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y DISEÑOS”** y discriminadas en las obligaciones Ambientales y de SST del presente documento, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.

El contratista para el cumplimiento de este numeral deberá cumplir con lo solicitado en el acápite **“OBLIGACIONES DE LAS PARTES: Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo** descritas en el presente documento.

#### **5.2.2.2 De gestión Ambiental**

De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación Administrativa con código GCCON-M-001 versión 06 y el Anexo De Verificación y Evaluación del Cumplimiento de Requisitos Legales SIGA código GCCON-AN-001 versión 06 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo detalladas en el anexo **“IMPACTO SOCIAL, ECONÓMICO Y AMBIENTAL DE LA CONTRATACIÓN, LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES Y DISEÑOS”** y discriminadas en las obligaciones Ambientales y de SST del presente documento, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético y peligros y riesgos presentes en la actividad.



El contratista para el cumplimiento de este numeral deberá cumplir con lo solicitado en el acápite "OBLIGACIONES DE LAS PARTES: Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo descritas en el presente documento.

### **5.2.3. Compras Públicas Locales**

Las entidades estatales que desarrollen contratos para el abastecimiento y suministro de alimentos deben incorporar mecanismos orientados a garantizar la participación de pequeños productores locales agropecuarios y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas, destinando como mínimo el treinta por ciento (30%) del presupuesto de compra de alimentos a estos actores, en los términos de la Ley 2046 de 2020.

Por lo anterior, el SENA debe garantizar el cumplimiento de la normativa de **Compras Públicas Locales** (Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021), por tal motivo, en sus procesos publicados en SECOP II, por lo cual se debe solicitar y verificar los siguientes requisitos para los participantes:

#### **1. Requisitos de Inscripción y Certificación**

El SENA, como entidad responsable junto a la Gobernación y los otros actores de la Mesa Técnica Departamental de Compras Públicas Locales de Alimento, deberá verificar:

- **Registro de Oferentes:** Los productores deben estar inscritos en el instrumento territorial de oferentes administrado por la Gobernación del Chocó.
- **Certificado de Pequeño Productor o del productor de la ACFEC:** Aplica para personas naturales, organizaciones de productores, cooperativas, Resguardos Indígenas o Consejos Comunitarios. Se validará mediante uno de los siguientes documentos:
  - **Certificado de Pequeño Productor:** Expedido por la Secretaría de Desarrollo Económico y Recursos Naturales, o por las respectivas UMATAS de los municipios del Chocó.
  - **Certificado de productor de la ACFEC:** Emitido por el Ministerio de Agricultura previo registro en la plataforma "Mi Registro Rural", el cual cruza información con la ADR, MinInterior y la Unidad de Víctimas.
- **Documentación del Contratista:** Certificado de Cámara de Comercio (existencia y representación legal vigente) y RUT/Cédula acordes a la actividad económica.
- **Documentación del Productor (Proveedor):** RUT y Cédula del pequeño productor o productor ACFEC.
- **Soportes de Comercialización:** Contrato de Proveeduría que legalice la relación comercial y facturas o documentos equivalentes que validen las transacciones.

#### **2. Cuotas y Porcentajes Obligatorios**

Al configurar el proceso en SECOP II, el SENA debe asegurar el cumplimiento de:



- **Inversión Mínima del 30%:** Se debe destinar obligatoriamente al menos el 30% del presupuesto de alimentos para comprar a pequeños productores locales y productores de la **ACFC** (Agricultura Campesina, Familiar, Étnica y Comunitaria).
- **Priorización Geográfica:** Las compras deben seguir un orden

### 3. Especificaciones Técnicas de los Productos

Los alimentos suministrados en cumplimiento del componente de compras públicas locales deberán observar condiciones mínimas de calidad e inocuidad, conforme al artículo 9 de la Ley 2046 de 2020, así como las exigencias técnicas, sanitarias y de recibo definidas en el respectivo proceso contractual.

Para tal efecto, la supervisión deberá contar con mecanismos de verificación que permitan constatar, entre otros aspectos:

- **Calidad:** Alimentos limpios, seleccionados, con grado de maduración adecuado, libres de daños mecánicos (magulladuras) o microbiológicos (mohos).
- **Inocuidad:** Ausencia de fumigación con pesticidas o plaguicidas en los días previos a la cosecha.
- **Fichas Técnicas:** Obligatorias para alimentos procesados (exceptuando productos frescos como el huevo bajo condiciones específicas).

### 4. Riesgos por Incumplimiento

Es imperativo que el SENA verifique estos requisitos, ya que la omisión de los criterios de selección o la compra a precios superiores a los del mercado puede acarrear:

- **Responsabilidad Disciplinaria:** Ante la Procuraduría por contravenir normas de contratación pública.
- **Responsabilidad Fiscal:** Investigaciones de la Contraloría por daño al patrimonio público si se contratan intermediarios innecesarios.
- **Nulidad del Proceso:** Acciones legales contra contratos que ignoren el porcentaje mínimo de compra local.

En este sentido, en cumplimiento a la política de “**Compras Públicas Locales**” el contratista que resultare adjudicatario deberá cumplir con lo siguiente:

Requisito Post-Adjudicación	Descripción del Requerimiento	Evidencia / Soporte para Supervisión
<b>Cumplimiento de Cuota (30%)</b>	Garantizar que al menos el 30% del valor total del contrato se destine a pequeños productores locales o productores de la ACFC.	Facturas de venta y/o documentos soporte de transacciones con productores locales inscritos.
<b>Vinculación de Proveedores</b>	El contratista debe formalizar la relación con los productores que suministrarán los alimentos.	Contratos de proveeduría debidamente firmados y certificados de pequeño productor de cada proveedor.



<b>Origen Geográfico</b>	Demostrar que se priorizó la compra en el orden: Veredal, Municipal, Subregional y Departamental.	Certificado de residencia o registro de oferentes de la Gobernación del Chocó de los proveedores vinculados.
<b>Calidad e Inocuidad</b>	Asegurar que los productos entregados cumplen con las especificaciones técnicas del Art. 9 de la Ley 2046.	Planillas de inspección en recepción (verificación de madurez, limpieza y ausencia de daños/plagas).
<b>Certificación de Pago</b>	Demostrar el pago oportuno a los productores locales según la guía de pago contra entrega.	Comprobantes de egreso o transferencias bancarias y/u otros medios permitidos por la guía, que reflejen el pago de la totalidad según el acuerdo. Los pequeños productores locales o productores de la ACFC se les debe pagar una vez entreguen el producto y no esperar a que la Entidad realice el pago al contratista, en concordancia con el mecanismo de pago contra entrega establecido en la normativa vigente
<b>Registro Nacional</b>	Validación de que el contratista y sus proveedores están reportados en el sistema de información correspondiente.	Certificado de inscripción en el Listado Nacional de Compradores Públicos administrado por la ADR (contratistas) y Registro departamental de Oferentes (Productores -proveedores)

➤ **Ruta operativa cuando no exista oferta local previamente registrada suficiente:**

Cuando al momento de estructurar o ejecutar el proceso no exista oferta suficiente previamente registrada en el instrumento territorial administrado por la Gobernación del Chocó, o cuando la oferta registrada no cumpla las condiciones del objeto contractual, el contratista deberá adelantar una ruta de ampliación y vinculación de nuevos proveedores locales, observando los principios y fines de la Ley 2046 de 2020 y del Decreto 248 de 2021.

En estos casos, podrá identificar proveedores en espacios de articulación comercial, circuitos cortos de comercialización, ruedas de negocio, ferias o mercados campesinos promovidos por el SENA, la Gobernación del Chocó o la Mesa Técnica Departamental, siempre que posteriormente formalice y documente la vinculación del proveedor.

Para tal efecto, deberá tener en cuenta los siguientes aspectos:

1. **Asistencia a eventos:** El contratista deberá participar en los espacios de articulación y comercialización convocados por el SENA y/o la Mesa Técnica Departamental de Compras Públicas



Locales de Alimentos, con el propósito de identificar pequeños productores que hayan participado en ruedas de negocio, mercados campesinos o ferias de emprendimiento.

2. **Reconocimiento del producto:** En el marco de estos espacios de comercialización, el contratista podrá verificar directamente la calidad, disponibilidad y condiciones del producto, constituyéndose estos escenarios en el medio idóneo para conocer la oferta, establecer contacto directo con los productores y adelantar procesos de negociación.

Para que la contratación con este productor sea válida frente a una supervisión o auditoría, se deben cumplir tres pasos obligatorios:

1. **Identificación:** Seleccionar al productor en el marco de una feria o rueda de negocios del SENA y/o La Mesa Técnica Departamental de Compras Públicas Locales de Alimento.
2. **Inscripción:** El contratista debe vincular al productor para que este se inscriba formalmente en el Registro Departamental de Oferentes Administrado por la Gobernación del Chocó (Secretaría de Desarrollo Económico y Recursos Naturales).
3. **Certificación:** El productor debe obtener su certificado de pequeño productor o de Agricultura Campesina, Familiar, Étnica y Comunitaria - AC FEC para que el SENA pueda contabilizar esa compra dentro del **30% mínimo obligatorio**.

Esta ruta no constituye una excepción a la política pública, sino un mecanismo operativo para ampliar la base de proveedores locales y fortalecer progresivamente el ecosistema territorial de compras públicas locales de alimentos, para lo cual el contratista deberá presentar las siguientes evidencias:

Elemento de Verificación	Soporte Requerido
Participación en el Evento	Certificado de asistencia o listado de participantes de la rueda de negocios, feria o mercado campesino emitido por el SENA.
Vinculación Formal	Contrato de proveeduría suscrito entre el adjudicatario y el pequeño productor o productor de la AC FEC identificado en el evento.
Formalización posterior	Radicado de la solicitud de inscripción del productor ante la Gobernación del Chocó y el posterior certificado de pequeño productor.
Justificación Técnica	Documento firmado por el contratista donde declare la inexistencia de productores previos registrados que cumplieran con el objeto, justificando la selección del nuevo productor en el evento del SENA.
Pago	El contratista debe pagar la totalidad del valor al productor bajo la modalidad de "pago contra entrega" para cumplir con la guía de protección al pequeño productor. Ignorar este flujo o contratar intermediarios innecesarios cuando existen estos espacios del SENA podría derivar en responsabilidad fiscal ante la Contraloría.

#### 5.2.4. De carácter financiero

No aplica



### 5.3. REQUISITOS PONDERABLES

No aplica.

#### 5.3.3. Oferta económica

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

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

### 5.4. OTROS DOCUMENTOS:

#### 5.4.1. Certificación bancaria

El proponente deberá presentar la certificación bancaria en la cual se especifique el número de cuenta, clase de cuenta ahorros o corriente y el nombre del titular de la cuenta, con fecha de expedición no superior a 3 meses.

### 5.3.2. CONDICIONES DE LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

1. Solamente se recibe la presentación de una (1) oferta por PROPONENTE. No se acepta la presentación de ofertas parciales ni alternativas.
2. La validez mínima de la oferta económica será de noventa (90) días calendario y en todo caso hasta la adjudicación del presente proceso de selección.
3. El proponente debe cotizar la totalidad de los bienes requeridos, en las unidades de medida y cantidades solicitadas por la Entidad.
4. Se verificarán los valores de los bienes y/o servicios contenidos en las ofertas, teniendo en cuenta los precios del mercado. El proponente deberá presentar su oferta discriminando precios unitarios comprendiendo en ellos todos los costos directos e indirectos, por lo tanto, el valor ofertado por ítem no podrá superar el valor estimado por ítem determinado por lo Entidad en el estudio de mercado.
5. La oferta debe ser clara y verificable matemáticamente y se debe ajustar a lo establecido en el cuadro de precios. La Entidad solo pagará los precios contratados y, por tanto, no reconocerá suma alguna por impuestos ni reajustes a los precios ofertados, a menos que el reajuste se debe efectuar como consecuencia de una acción directa de la Entidad previamente formalizada de acuerdo con los procedimientos legales y presupuestales que corresponda.



6. La oferta económica debe diligenciarse conforme se describe en el numeral **2.6 ESPECIFICACIONES**

**TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR** del presente documento, y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Validez mínima de la oferta económica: noventa (90) días calendario y en todo caso hasta la adjudicación del presente proceso de selección.
- El oferente no podrá modificar los ítems y/o su descripción, presentar casillas en blanco de los ítems solicitados o variar el precio correspondiente, modificar las cantidades requeridas.
- Se verificarán los valores contenidos en las ofertas, teniendo en cuenta los precios del mercado. El proponente deberá presentar su oferta discriminando el valor unitario por cada elemento solicitado, el IVA y el valor total del ítem. El valor global de la oferta, incluido el IVA, disponible. La oferta económica debe ser clara y verificable matemáticamente.
- Todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato, incluidas la constitución de la garantía única de cumplimiento en caso de que se le requiera, son de cargo exclusivo del CONTRATISTA. Por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos.
- Carta de presentación de la oferta firmada por el representante legal y/o por quien esté debidamente autorizado para ello. La carta, además debe relacionar los datos de contacto básico con el objetivo de hacer el registro en nuestra base de datos de proveedores; dirección de la empresa, correo electrónico, número de teléfono fijo y celular.
- Valor Artificialmente bajo: El oferente que presente una propuesta económica con valor artificialmente bajo, del presupuesto para contratar, debe exponer con claridad los fundamentos de hechos mediante los cuales puede hacer un ofrecimiento inferior al citado porcentaje, las razones expuestas serán estudiadas por el Comité Técnico, el Comité de contratación y el Ordenador del Gasto, quienes establecerán si hay justificación.
- Los precios ofertados en el formulario del SECOP II deben incluir todos los impuestos, costos directos e indirectos, IVA y todos los costos derivados del proceso pues estos corren por cuenta del contratista, no obstante, el oferente deberá diligenciar la propuesta económica con base en lo descrito en las **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR** de que tratan los estudios previos. En caso de diferencia de precios entre el formulario económico diligenciado en la plataforma SECOP II y el formato de propuesta económica, prevalecerá la información suministrada en el formulario económico del SECOP II.
- El proponente adjuntará la “Oferta Económica”, con la información que contenga los bienes ofertados en los estudios y documentos previos como “**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR**”, en caso contrario la oferta se calificará como NO CUMPLE ECONOMICAMENTE.
- De existir error aritmético y la corrección a que haya lugar de la oferta económica, supere el 2% del valor total de la misma.
- El valor unitario ofertado por ítem por El oferente no podrá exceder el valor unitario promedio estipulado por la entidad para cada ítem en el estudio de mercado. De pasarse en un solo ítem será inhabilitada la oferta.
- Cuando el proceso se establezca a “**monto agotable**” el proponente anotará en el formulario del SECOP II el valor del presupuesto oficial y en la oferta discriminará para cada ítems el valor unitario que incluyan todos los impuestos, costos, gastos y contribuciones sin que supere el precio unitario promedio del estudio de mercado.

**Nota:**



- El SENA efectuará las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. Deberán ser tramitadas por el PROPONENTE, las devoluciones o exenciones a que crea tener derecho ante la respectiva Administración de impuestos, sin responsabilidad alguna por parte del SENA o costo para ella.

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

## 6. OTROS ASPECTOS

<b>VISITA PROGRAMADA.</b> Para visita de verificación de información a las sedes o instalaciones del proponente se debe enviar solicitud con antelación a los siguientes correo <a href="mailto:rzapatap@sena.edu.co">rzapatap@sena.edu.co</a> y <a href="mailto:paarandas@sena.edu.co">paarandas@sena.edu.co</a> .	SI		NO	X
Incluya la información adicional requerida: fecha, hora, lugar y duración:				
<b>MUESTRA</b> [Indique si se requiere o no presentación de muestra]	SI		NO	X
<b>VERIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN.</b> Para visita de verificación de información a las sedes o instalaciones del proponente se debe enviar solicitud con antelación a los siguientes correo <a href="mailto:rzapatap@sena.edu.co">rzapatap@sena.edu.co</a> y <a href="mailto:paarandas@sena.edu.co">paarandas@sena.edu.co</a> .	SI	X	NO	

## 7. ANÁLISIS DE RIESGOS

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

## 8. GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
	<b>Seriedad de la oferta:</b> Por el (10%) del valor de la oferta, vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato
	<b>Buen manejo y correcta inversión del anticipo:</b> Por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato y hasta la liquidación del contrato o hasta la amortización del anticipo lo que determine el área de origen
	<b>Pago anticipado:</b> Por el (100%) del monto del pago anticipado, vigente por el plazo del contrato y hasta la liquidación del contrato o hasta la amortización del anticipo lo que determine el área de origen



X	<b>Cumplimiento:</b> Por el (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y (02) años más. No podrá ser inferior al 10% del valor del contrato, deberá cubrir las multas y la cláusula penal pecuniaria pactada y tener una <b>vigencia mínima hasta la liquidación del contrato.</b>
	<b>Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales:</b> Por el (5%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
X	<b>Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados:</b> Por el (20%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y 04 meses más.
X	<b>Calidad del servicio:</b> Por el (20%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y 04 meses más.
	<b>Protección de los bienes:</b> Por el (5%) del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato.
	<b>Póliza de Responsabilidad extracontractual:</b> Por un valor asegurado de 200 SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

**NOTA 1.** Si se requiere otro amparo que no esté incluido deberá agregarse.

**NOTA 2.** Si al contratista no se le exigirá constituir la garantía, deberá eliminarse el contenido del numeral y justificar tal decisión.

## 9. ACUERDOS COMERCIALES

En atención a la modalidad de contratación, para el presente proceso no aplican los acuerdos comerciales vigentes, de conformidad con lo establecido en el Anexo 4: Lista de excepciones a la aplicación de los Acuerdos Comerciales, establecida en el Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación, versión M-MACPC-12 de Colombia Compra Eficiente, que establece: *“Las Entidades Estatales que adelantan sus Procesos de Contratación con las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, no deben hacer este análisis en las modalidades de selección de contratación directa, mínima cuantía o para la enajenación de bienes del Estado.”*

## 10. ANEXOS

Anexo 1 Análisis del sector – Estudio de Mercado

Anexo 2 Matriz de Riesgos

Anexo 3 A la invitación pública

Anexo 4 CDP

Formato 1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:

- Certificación De Aceptación De Sanciones Establecidas En El Artículo 442 Del Código Penal (Ley 599 De 2000)
- Certificación De Aplicación De Normas De Prevención Y Control Del Lavado De Activos Y Financiación Del Terrorismo
- Aceptación Del Pacto De Transparencia



- Autorización Para Notificación Electrónica De Actos Administrativos

Formato 2. CERTIFICADO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PARAFISCALES:

- Formato Certificación Por Persona Jurídica
- Formato Certificación Por Persona Natural

Formato 3. CONFORMACIÓN DE PROPONENTE PLURAL:

- Documento De Conformación De Consorcio
- Documento De Conformación De Unión Temporal

Formato 4. AUTORIZACIÓN CONSULTA INHABILIDADES POR DELITOS SEXUALES CONTRA MENORES DE EDAD

Formato 5. CERTIFICADO DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Formato 6. CERTIFICADO DE INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES Y CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS ANTERIORES

El presente documento se suscribe el día cinco (05) de mayo de 2026.

Firmado  
digitalmente  
por Carmen  
Strella Arboleda  
Velásquez

**CARMEN STRELLA ARBOLEDA VELÁSQUEZ**

Directora Regional con funciones de Subdirectora de Centro (E)

Elaboró y revisó componente jurídico: Ruby Zapata - Abogada Contratación y Convenios - Sena Chocó CRNIB

Revisó componente técnico: Fredy Javier Vargas Morales – Instructor Cocina - Sena Chocó CRNIB

Aprobó componente técnico: Christian Rivas del Toro – Coordinador Académico - Sena Chocó CRNIB

Aprobó componente técnico: Yilse Aleida Ruiz Carrillo – Coordinadora Académica - Sena Chocó CRNIB

Revisó componente técnico: Deivis Cecilia Teran Moreno – Profesional CampeSena - Sena Chocó CRNIB

Revisó Criterios Ambientales: Glenys Osiris Becerra Gamboa, Contratista Ambiental - Sena Chocó CRNIB

Revisó Criterios SST: Caterine Edith Lobo Pérez, Contratista Profesional Salud y Seguridad en el Trabajo

Revisó: Luz Esperanza García Moreno- abogada del Despacho Sena Chocó CRNIB

Vo.Bo: Paola Andrea Aranda Santiago, Coordinadora GAAM - Sena Chocó CRNIB