PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD – BIENES Y SERVICIOS					
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	Coordinación de Grupo Formación Profesional Integral, Coordinaciones académicas, Coordinación de Grupo Apoyo Administrativo
ORDENADOR DEL GASTO	Ludwig Mauricio Rojas Delgado, Subdirector (E) Centro Agropecuario de Buga
OBJETO	Contratar a monto agotable el suministro de materiales de formación para los diferentes programas de formación del Centro Agropecuario de Buga - CAB, correspondientes insumos Alimenticios, requeridos para el desarrollo de las actividades formativas durante la vigencia 2026.

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, cuya responsabilidad, de conformidad con lo establecido en la Ley 119 de 1994, es cumplir con la función que le corresponde al Estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos; ofreciendo y otorgando 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, las cuales deben ajustarse a los objetivos trazados por el Gobierno Nacional".

De conformidad con el artículo 25 del Decreto 249 de 2004, los Centros de Formación son las dependencias responsables de la prestación de los servicios de formación profesional integral, los servicios tecnológicos, la promoción y el desarrollo del empresarismo, la normalización y evaluación de competencias laborales

en interacción con entes públicos y privados y en articulación con las cadenas productivas y los sectores económicos.

El artículo 27 del Decreto 249 de 2004, establece como funciones de los subdirectores de Centro de Formación Profesional: "11. Garantizar que la formación profesional integral que imparte del Centro, constituya un proceso educativo teórico-práctico de carácter integral, orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos y de actitudes y valores para la convivencia social y el emprendimiento que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en el mundo del trabajo y de la vida; 12. Fortalecer la articulación teórico - práctica de la Formación Profesional Integral, aplicando estrategias de formación producción, por proyectos, compartida, en la empresa, en el trabajo, incubación de empresas y formación para el emprendimiento y empresarismo entre otras; en desarrollo de la formación por proyectos, podrán ejecutarse recursos para que mediante estos se provean bienes y servicios a la entidad; 28. Administrar y ejecutar los procesos de contratación, provisión, manejo, mantenimiento, seguimiento y control del talento humano, de los recursos físicos, tecnológicos, pedagógicos, humanos, financieros y de información del Centro. "

El Servicio Nacional De Aprendizaje SENA desarrolla programas encaminados al cumplimiento de su misión institucional, a través de la formulación, ejecución y planeación de las políticas institucionales en cada regional y centro de formación, con el fin de alinear estratégicamente a la Entidad para que la gestión se lleve a cabo de manera coherente y unificada, en beneficio de la población a la que va dirigida la prestación del servicio.”

En virtud de lo dispuesto en la normatividad interna del SENA (Decreto 249 de 2004, Acuerdo 0008 de 1984, Acuerdo 0007 de 2012 y Resolución 01449 de 2012), los Centros de Formación deben dotar los ambientes de aprendizaje con elementos didácticos y material de formación necesarios para el proceso formativo.

La Constitución Política de Colombia de 1991, en su Artículo 54, ordena: "Es obligación del Estado y de los empleadores ofrecer formación y habilitación profesional y técnica a quienes lo requieran", e igualmente, "El Estado debe propiciar la ubicación laboral de las personas en edad de trabajar...", se convierte la formación profesional en un derecho fundamental y en un servicio público de los colombianos.

Que el Comité Nacional de Formación Profesional Integral analizó y conceptuó favorablemente la propuesta de estatuto de la formación profesional integral.” Más adelante define:

“Concepto de formación profesional integral: La formación profesional que imparte el SENA constituye un proceso educativo teórico-práctico de carácter integral, orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos y de actitudes y valores para la convivencia social, que le permiten a la persona actuar crítica y creativamente en el mundo del trabajo y de la vida.”

El Centro Agropecuario de Buga del SENA Regional Valle del Cauca, ejecuta actividades de formación profesional integral, contribuyendo en la formación de personas a nivel técnico y tecnólogo en programas de la oferta regular, en los programas especiales de Articulación con la educación media (doble titulación).

Que la formación profesional integral como proceso educativo con identidad propia orientada desde y hacia el trabajo productivo hace parte del servicio público educativo y se rige por los principios y fines generales de la educación señalados en la Ley 115 de 1994, Ley General de Educación.

El Centro Agropecuario de Buga (CAB) del SENA Regional Valle desarrolla procesos de formación titulada y complementaria en diversas áreas del conocimiento, mediante la ejecución de programas institucionales orientados a fortalecer las competencias laborales y productivas de la población del Valle del Cauca, con cobertura a sectores rurales y urbanos.

En el marco del Programa de Atención a Víctimas y Población Vulnerable, se implementan cursos complementarios en diversas temáticas orientadas a la inclusión social y la generación de oportunidades de empleo y emprendimiento.

En el Programa Campesena, dirigido a campesinos, se ofrece formación titulada de nivel técnico en operaciones forestales, producción apícola, producción pecuaria y sistemas agropecuarios ecológicos y complementaria en diversas temáticas, con el propósito de mejorar las capacidades productivas de esta población.

Por su parte, el Programa Regular ofrece formación titulada en los niveles técnico y tecnólogo en áreas estratégicas para el desarrollo productivo, tales como producción agrícola, producción ganadera, sistemas agropecuarios ecológicos, electricista industrial, instalaciones eléctricas residenciales, soldadura de productos metálicos en platina, mecanización agrícola, producción agropecuaria ecológica, gestión agroempresarial, prevención y control ambiental, mantenimiento electromecánico industrial, supervisión de redes de distribución de energía eléctrica y mecánica de maquinaria industrial.

Para la vigencia 2026, se proyecta atender aproximadamente a 71.031 aprendices vinculados a programas de formación titulada y complementaria del Centro Agropecuario de Buga, incluyendo las estrategias de Oferta Regular, CampeSENA, Atención a Víctimas, Producción de Centro y Economía Popular. Esta población comprende personas de sectores rurales y urbanos del departamento del Valle del Cauca, muchas de ellas en condición de vulnerabilidad socioeconómica, para quienes el acceso oportuno a materiales de formación y apoyo alimentario constituye un factor determinante para su permanencia y culminación exitosa del proceso formativo.

Dentro de las actividades de formación profesional, dirigidas a transferir conocimientos que permitan la inserción de los aprendices en el sector productivo, es necesario adquirir diferentes bienes y servicios, entre ellos los materiales para formación, que son insumos agrícolas y pecuarios, productos perecederos

(cárnicos y verduras), víveres y abarrotes, clasificados como elementos de consumo, utilizados dentro del proceso formativo del aprendiz y que se clasifican en el inventario del SENA, como elementos de consumo, destinados a hacer posible la realización de actividades relacionadas con la formación profesional integral del Centro, en los diferentes programas dirigidos todos los colombianos y a otros focalizados en poblaciones especiales, como son los jóvenes del sector rural, la población víctima de conflicto armado, personas en situación de desplazamiento, capacitación a trabajadores y desempleados para mejorar su desempeño y estudiantes de educación media (formaciones programas de Articulación Doble Titulación), y atendiendo el mandato de la legislación y específicamente en la Ley de Victimas y Restitución de Tierras, Ley 1448 y las sentencias de Corte Constitucional la Sentencia T-025 del 2004 en donde obliga a las entidades a atender prioritaria y preferentemente a la población víctima de la violencia, capacitación y asesoría a proyectos productivos (formaciones programas Población Desplazada).

Las formaciones de los programas de regular, del Centro Agropecuario, brindan a los aprendices la capacidad de insertarse en procesos productivos, para impartir dichas formaciones. El centro cuenta con instalaciones adecuadas para la formación práctica en diferentes áreas del sector agropecuario, ganadería, acuicultura, procesamiento de alimentos entre otros, los cuales hacen parte de los ambientes para procesos formativos, para lo que es necesario contar con alimentación y condiciones adecuadas para su manejo y sostenimiento, a través de los materiales para formación.

La administración del centro, coordinación administrativa y las coordinaciones académicas, deben velar por la consecución de los materiales para las diferentes fichas y grupos de formación de los programas que imparte el centro.

Actualmente, el Centro no cuenta con existencias suficientes de materiales para la formación, elementos requeridos para la prestación del servicio de alimentación en el Centro de Convivencia. Esta situación ha sido verificada por la Subdirección del Centro y validada por las coordinaciones académicas y la coordinación administrativa, instancias responsables de la planeación pedagógica, el funcionamiento de los ambientes de aprendizaje y la implementación de acciones orientadas al bienestar y la seguridad de los aprendices.

La adquisición de materiales de formación es indispensable para garantizar el desarrollo de las competencias establecidas en los programas de formación laboral y tecnológica ofertados, asegurando la calidad de los ambientes de aprendizaje. El suministro de alimentos, en el marco del apoyo de alimentación temporal contemplado en la Guía de Apoyos Socioeconómicos, versión 15, ítem 12.6, constituye un mecanismo para atender las necesidades básicas de los aprendices, en especial de aquellos en situación de vulnerabilidad socioeconómica, favoreciendo su permanencia y culminación exitosa del proceso formativo.

En consecuencia, la adquisición de estos insumos responde a una necesidad prioritaria para el Centro Agropecuario de Buga, asegurando el desarrollo integral de la formación profesional, el bienestar de los

aprendices y el cumplimiento de las condiciones técnicas, de seguridad y de calidad establecidas por la institución.

La Subdirección del Centro, Coordinador de Formación y las Coordinaciones Académicas consideran pertinente la adquisición de los materiales de formación incluidos en el presente proceso para los diferentes programas del centro, considerando que actualmente no se cuenta con existencias de dichos materiales en el centro, y son indispensables para las actividades formativas y el suministro de la alimentación a los aprendices.

La contratación de los materiales de formación y demás insumos requeridos se encuentra alineada con los diferentes programas y fuentes de financiación del Centro, conforme a las asignaciones presupuestales efectuadas por la Dirección General del SENA a través de las dependencias de gasto, así: SIIF Oferta Regular (912445), Oferta CampeSENA (912438), Víctimas (912410) y Producción de Centro (912434).Cada una de estas dependencias de gasto se encuentra registrada en el Certificado de Disponibilidad Presupuestal (CDP), el cual respalda la ejecución del presente proceso de contratación para la adquisición de insumos y servicios necesarios que garanticen el cumplimiento de los objetivos de formación y bienestar en el Centro Agropecuario de Buga.

Es preciso señalar que la presente contratación corresponde exclusivamente a los bienes inicialmente contemplados en el Lote 1 – Alimentos del proceso de Selección Abreviada por Subasta Inversa No. SASI-VLL-CAB-0004-2026, cuyo objeto fue: " Contratar a monto agotable el suministro de materiales de formación para los diferentes programas de formación del Centro Agropecuario de Buga - CAB, correspondientes insumos Alimenticios, requeridos para el desarrollo de las actividades formativas durante la vigencia 2026".

Durante el desarrollo del citado proceso, una vez surtidas las etapas de evaluación jurídica, financiera y técnica, se evidenció que los tres (3) proponentes que presentaron oferta para el Lote 1 – Alimentos no acreditaron el cumplimiento de la totalidad de los requisitos habilitantes exigidos en el Pliego de Condiciones Definitivo, razón por la cual no existieron ofertas habilitadas para continuar a la etapa de apertura del sobre económico. En consecuencia, mediante la Resolución No. 76-05040 de 24 de junio de 2026, la Entidad declaró desierto dicho lote.

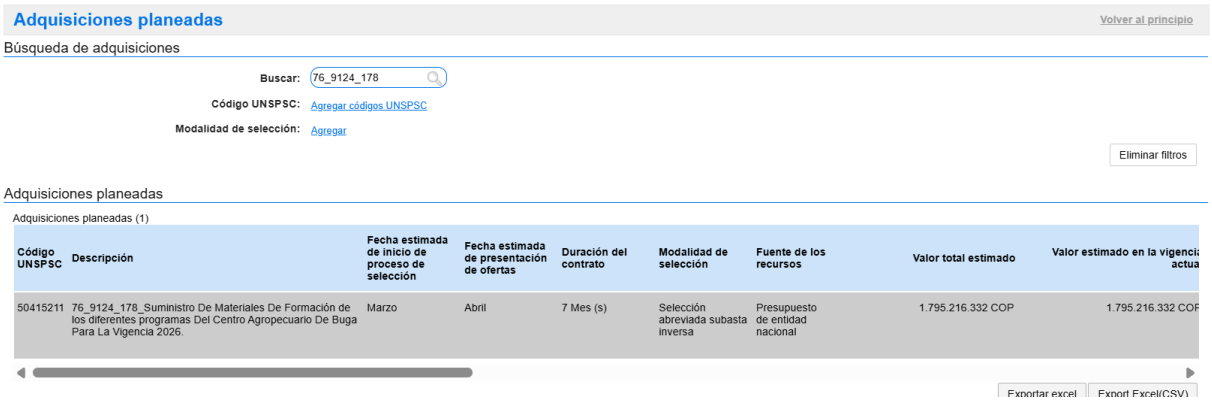
No obstante, lo anterior, la necesidad que dio origen al proceso contractual permanece vigente y resulta prioritaria para garantizar la continuidad de la formación profesional integral, el suministro de materiales para el desarrollo de las prácticas formativas y la prestación del apoyo de alimentación a los aprendices del Centro Agropecuario de Buga. En consecuencia, y en aplicación de los principios de planeación, economía, eficiencia y continuidad del servicio público, la Entidad considera necesario adelantar un nuevo proceso de selección que permita satisfacer esta necesidad institucional y asegurar el cumplimiento de los objetivos misionales durante la vigencia 2026.

Se realizó verificación de los AMP de CCE, y se concluye que para los artículos incluidos en el presente proceso no hay un acuerdo marco de precios vigente.

Considerando el listado total de los materiales de formación para los diferentes programas CampeSENA, Victimas, Regular, Producción de Centro y Economía Popular que imparte el Centro Agropecuario de Buga CAB, se concluye que la modalidad de selección más adecuada para atender esta necesidad es la Selección Abreviada por Subasta Inversa, mediante la cual se seleccionará al proveedor o proveedores que ofrezcan las condiciones más favorables para la Entidad

La contratación se adelantará mediante la modalidad de Selección Abreviada por Subasta Inversa, de conformidad con lo dispuesto en el literal a) del numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, teniendo en cuenta que los bienes requeridos corresponden a bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización, cuyas especificaciones técnicas pueden definirse objetivamente y compararse exclusivamente con base en el precio.”

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



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

De acuerdo con la naturaleza del objeto contractual — Contratar a monto agotable el suministro de materiales de formación para los diferentes programas de formación del Centro Agropecuario de Buga - CAB, correspondientes insumos Alimenticios, requeridos para el desarrollo de las actividades formativas durante la vigencia 2026, la clasificación corresponde a los siguientes códigos:

ALIMENTOS

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)

ÍTEM	GRUPO	CÓDIGO	DENOMINACIÓN (Clase o producto)
1	A	10101800	Mariscos e invertebrados acuáticos
2	A	10151600	Semillas de cereales
3	A	10151800	Semillas y plántulas de especias
4	B	12064500	Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas
5	B	12161800	Coloides
6	B	12162200	Anti-oxidantes
7	B	12164500	Aditivos de alimentos y fármacos
8	B	12171500	Tintes
9	B	12181500	Ceras
10	B	12352200	Productos bioquímicos
11	B	14111700	Productos de papel para uso personal
12	C	24111800	Tanques y cilindros y sus accesorios
13	D	31181700	Embalajes y empaquetaduras
14	D	40456000	Reductor de tubo
15	E	42311600	Agentes hemoestáticos tópicos exógenos
16	E	46181500	Ropa de seguridad
17	E	47131800	Soluciones de limpieza y desinfección
18	E	48101700	Distribuidores automáticos de comida y bebida
19	E	50101500	Frutos secos
20	E	50111500	Carne y aves de corral
21	E	50112000	Carnes procesadas y preparadas
22	E	50121500	Pescado
23	E	50121600	Marisco fresco
24	E	50131600	Huevos y sustitutos
25	E	50131700	Productos de leche y mantequilla
26	E	50131800	Queso
27	E	50151500	Grasas y aceites vegetales comestibles
28	E	50151600	Grasas y aceites animales comestibles
29	E	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos

1.5 MADURACIÓN DEL PROYECTO

No aplica.

2. OBJETO

Contratar a monto agotable el suministro de materiales de formación para los diferentes programas de formación del Centro Agropecuario de Buga - CAB, correspondientes insumos Alimenticios, requeridos para el desarrollo de las actividades formativas durante la vigencia 2026.

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

No aplica.

2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

Contrato de Suministro.	
Otro:	No aplica

2.3 LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES, CONSULTAS O DISEÑOS.

De conformidad con lo establecido en el Manual de Contratación con código GCCON-M-001 y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación con código GCCON-AN-001 V05 del SENA, el contratista deberá dar cumplimiento a los Requisitos Legales Ambientales, de Eficiencia Energética y de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables, los cuales se identificarán de acuerdo con los aspectos e impactos ambientales efectivamente generados, el desempeño energético, peligros y riesgos presentes en la actividad.

Requerimientos de Seguridad y salud en el trabajo y ambientales descritos en el Anexo GCCON-AN-001 V05 y en la invitación del proceso en SECOP II: Los requerimientos deberán ser acreditados con los soportes solicitados en la etapa precontractual (oferta técnica) y al momento de la ejecución del contrato cuando le sean requeridos por el supervisor o el apoyo técnico que este designe.

2.4 CONCEPTO TÉCNICO OFICINA DE SISTEMAS E INFORMÁTICA (Anexo)

No aplica.

2.5 CONCEPTO TÉCNICO DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA (Anexo)

No aplica.

2.6 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

Remitirse al anexo técnico para conocer las características técnicas y de calidad de los bienes, cantidades, medidas y demás condiciones requeridas. Tener en cuenta lo siguiente:

a) Para presentar las ofertas (bienes requeridos) del proceso para cada lote, tener en cuenta la presentación comercial y cantidades solicitadas de esa presentación comercial. Las unidades de medida incluidas en los listados, como metro, litro, centímetros cúbicos, caja, etc., son informativas y un requerimiento de la plataforma SECOP II en la sección cuestionario.

b) **Si por error involuntario se incluyen marcas o referencias en los listados de requerimientos de los documentos del proceso (estudio previo, pliego de condiciones, etc.) no se deben tener en cuenta y hacer caso omiso. Cada proponente puede ofertar las marcas que considere, siempre que cumplan los requerimientos técnicos.**

LOTE 1. ALIMENTOS

Ítem	Código UNSPSC	Descripción Completa	Unidad de Medida
1	50101701	Aceite de Canola - Aceite de Canola, aceite comestible refinado, derivado de semillas de colza modificadas (Brassica napus o B. juncea), en presentación frasco plástica X 1L, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Botella x 5 L
2	50151500	Aceite de Girasol - 100% refinado. Contenido de Vitamina E natural. Sabor neutro. Acidez máx. 0.10%. NTC 258.	Garrafa 5 Lt
3	50151500	Aceite de Girasol - 100% refinado. Contenido de Vitamina E natural. Sabor neutro. Acidez máx. 0.10%. NTC 258.	Botella x 1 L
4	50151505	Aceite de Oliva Extra Virgen - Extracción en frío. Acidez libre máx. 0.8%. Color verde dorado. Sabor frutado, sin defectos. NTC 258.	Botella x 1 L
5	50151513	Aceite de Palma - Aceite vegetal refinado, blanqueado y desodorizado. Alto contenido de carotenos. Resistente a altas temperaturas.	Garrafa 5 Lt
6	50151513	Aceite de soya - El aceite vegetal de soya es un producto refinado, desodorizado y blanqueado. Se caracteriza por ser rico en ácidos grasos poliinsaturados (Omega-3 y 6), libre de colesterol y grasas trans. Es un aceite líquido, amarillo claro, de sabor suave, ideal para cocinar, freír y hornear, en presentación Frasco plástico x 3 litros con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Botella x 3 L
7	50151513	Aceite Vegetal - Aceite refinado de soya, maíz o girasol. Libre de rancidez. Acidez máx. 0.1%. Res. 2906/2007.	Bidón x 20 L
8	50151513	Aceite Vegetal - Aceite refinado de soya, maíz o girasol. Libre de rancidez. Acidez máx. 0.1%. Res. 2906/2007.	Litro (L)
9	12162201	ACIDO ASCÓRBICO PARA ALIMENTOS - Ácido ascórbico grado alimenticio en formato polvo, envasada en Doy Pack Zipper Termosellada X 500g con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 500 g
10	50171500	Ácido Cítrico - Acidulante en cristales blancos. Pureza mín. 99.5%. Uso como conservante y regulador de pH. NTC 218.	Kilogramo (Kg)
11	51241228	Ácido láctico - Ácido Láctico grado alimenticio (USP) 85% - Botella x 1 L Debe entregarse con ficha técnica del fabricante y vigencia de minimo un año	Botella x 1 L
12	50405601	Ají cayena (chiles) - ají cayena fresco (Capsicum annuum o frutescens), chile picante, fino y alargado, de color rojo brillante, piel suave	Bolsa x 500 g
13	50171550	AJI EN POLVO - Ají o chile en polvo, con intenso sabor picante. Producto en polvo. No contiene conservantes, colorantes ni saborizantes, en presentación: Bolsa plastica con cierre hermético X 250 g	Bolsa X 250 G
14	50405625	Ají jalapeño - ají jalapeño (Capsicum annuum), ruto cónico y carnoso, de color verde brillante (que torna a rojo al madurar), famoso por su sabor picante moderado (2,500-8,000)	Bolsa x 1 kg
15	50405617	Ají tabasco - ají Tabasco (Capsicum frutescens var. Tabasco), chile pequeño y picante, fruto erecto, de (5 a 10 cm), de color verde a rojo intenso	60ML
16	50301550	Ajo en Cabeza - Bulbo compuesto de bulbillos (dientes). Consistencia dura, olor penetrante. NTC 1291.	Kilogramo (Kg)
17	51212007	AJO EN POLVO - Ajo en Polvo se envasado herméticamente. Bolsa laminada al vacio X 1 kilogramo con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa 1 KG

18	10151606	Ajonjolí Natural - Semillas de Sesamun indicum. Limpias, sabor a nuez. Humedad máx. 7%. NTC 536.	Kilogramo (Kg)
19	50101700	Almendras - Fruto firme y seco. Proteína mín. 20%, grasa mín. 53.5%. NTC 1291.	Kilogramo (Kg)
20	50101700	Almendras Fileteadas - Láminas delgadas de almendra pelada. Tostado ligero opcional. Sin piel. NTC 1291.	Bolsa x 250g
21	50181700	Almidón de Maíz - Fécula obtenida del endospermo del grano. Polvo blanco fino, sin grumos. Excelente ligante térmico. NTC 926.	Bolsa x 1 Kg
22	50221303	Almidón de Papa - La fécula o almidón de papa(extraido de papa): es un espesante y estabilizante natural muy utilizando por la industria alimentaria, tanto para alimentos dulces como salados. Se presenta como polvo muy fino, no contiene conservantes, colorantes ni saborizantes, en presentación: Bolsa plastica X 1 kilogramo	Kilogramo (Kg)
23	50181700	Almidón de Yuca Agrio - Obtenido por fermentación y secado al sol. Aporta expansión y sabor en pandebonos. NTC 93.	Bulto x 12 Kg
24	50181700	Almidón de Yuca Dulce - Fécula de yuca sin fermentar. Color blanco puro. Excelente poder espesante y ligante. NTC 93.	Kilogramo (Kg)
25	50221303	ALMIDON MODIFICADO - Polvo granulado color blanco. Almidón o harina comestible, en presentación bolsa plastica X 1Kg , con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega	Bolsa x 1 kg
26	50202200	Amaretto - Licor Italiano hecho con almendras para la preparación de cócteles . Licor Italiano hecho de almendras y albaricoque, con 28% Vol. Botella 750 cc - Botella X 750 ml	Botella x 750 mL
27	50121612	ANILLOS DE CALAMAR - Es un invertebrado de crecimiento rápido con un sistema nerviosocomplejo y un sistema visual bien desarrollado. El cuerpo delcalamar tiene dos regiones. La cabeza, que está unida a los brazos(de ahí se deriva el término cefalópodo) y el manto, que secaracteriza por ser en forma cilíndrica, el cual envuelve a losórganos internos. - Bolsa X 400 Gramos	Bolsa x 400 g
28	12164501	Antiespumante Grado USP - Antiespumante a base de silicona o aceite mineral grado USP (Farmacopea de Estados Unidos). Apto para contacto con alimentos. Previene y elimina espuma en procesos de cocción, mezclado y fermentación de productos alimentarios. Líquido transparente o blanquecino. Alta eficacia a dosis bajas.	Botella x 1L
29	50101525	Apio (fresco) - seleccionados, sin daños estructurales en su fisiología, de primera, enteros. Homogéneos en tamaño, limpios. Libres de ataques por insectos, enfermedades, magulladuras o podredumbre	Bolsa x 1 kg
30	50171800	Arequipe - Lácteo higienizado, sin almidones. Humedad máx. 30%. NTC 3757.	Galón x 4000g
31	50171902	Aroma Meat Intensive (Saborizante Cárnico Concentrado) - Aroma cárnico concentrado tipo Meat Intensive. Potenciador de sabor a carne para uso en embutidos, preparaciones cárnicas y sopas. Alta concentración aromática. Polvo o pasta. Estable al calor de proceso.	Kilogramo
32	50221100	Arroz Blanco T1 - Arroz pulido, humedad máx. 14%. Libre de infestación. NTC 671.	Bolsa x 1 kg
33	50101534	Arveja (fresca) - seleccionada, sin daños estructurales en su fisiología, de primera, empacada en bolsa de polietileno embalada en canastilla, lulos enteros, frescos, con el color característico de la variedad. Homogéneos en tamaño y variedad. Limpios, sin humedad exterior.Libres de ataques por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre, cicatrices o cortaduras.	Bolsa x 500 g
34	12064501	ASCORBAN - ASCORBAN grado alimenticio, producto en polvo: antioxidante, se añade en pastas cárnicas con el fin de reducir el tiempo de curado, acelerando el desarrollo de color. Bolsa laminada al vacio x 1 kg con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Kilogramo
35	50181700	Avena en Hojuelas - Granos de avena limpios, aplanados y tostados. Humedad máx. 12%. Proteína mín. 10%. Sin cáscaras extrañas. NTC 2160.	Bolsa x 1 Kg
36	50221002	Avena Molida - Molienda de hojuelas. Proteína mín. 10.5%, humedad máx. 11%. NTC 2160.	Bolsa x 500g
37	50192400	Azúcar de Colores Azul - Azúcar cristal de granulometría media teñida con colorantes certificados. Uso decorativo. Res. 5109.	Frasco x 250g

38	50192400	Azúcar de Colores Lila - Azúcar cristal de granulometría media teñida con colorantes certificados. Uso decorativo. Res. 5109.	Frasco x 250g
39	50192400	Azúcar de Colores Plateada - Azúcar cristal de granulometría media teñida con colorantes certificados. Uso decorativo. Res. 5109.	Frasco x 250g
40	50192400	Azúcar de Colores Rosa - Azúcar cristal de granulometría media teñida con colorantes certificados. Uso decorativo. Res. 5109.	Frasco x 250g
41	50161509	Azúcar Morena - Azúcar con presencia de mieles originales de caña. Color ámbar, aroma a melaza. NTC 611.	Bolsa x 1 Kg
42	50161800	Azúcar Pulverizada - Sacarosa finamente molida con máx. 3% de almidón como antiapelmazante. Polvo extra fino. NTC 611.	Bolsa x 1 Kg
43	50161509	Azúcar Refinada - Sacarosa cristalizada de caña. Sin impurezas. NTC 611.	Bulto x 50 Kg
44	50161509	Azúcar Refinada - Sacarosa cristalizada de caña. Sin impurezas. NTC 611.	Bolsa x 1 Kg
45	12171500	Azul Patente V – Colorante Grado Alimenticio - Colorante sintético azul (E131) grado alimenticio. Polvo azul intenso soluble en agua. Para uso en productos de confitería, bebidas y análisis de color. Estándar de referencia en evaluación sensorial de color.Frasco x 25g	Frasco x 25g
46	50171902	Bacon Paper Special (Aroma Tipo Papel Ahumado) - Aroma de bacon en polvo o pasta tipo «Bacon Paper Special». Saborizante que aporta notas de humo y tocino a productos cárnicos. Alta estabilidad al calor. Uso en formulación de embutidos, snacks y preparaciones cárnicas.	Kilogramo
47	50171902	Bacon Paper Special (Papel Parafinado para Proceso) - Papel parafinado especial para separación y presentación de productos cárnicos tipo bacon o jamón. Barrera contra humedad y grasas. No adherente. Apto para contacto con alimentos. Puede utilizarse en proceso de loncheado o presentación final x 100 metros	Rollo
48	50301500	Bananos - Fruto de Musa acuminata. Color amarillo, sin manchas negras excesivas. Consistencia firme. NTC 1190.	Kilogramo (Kg)
49	50171830	Batido para apanado - Batido para apanado - Bolsa x 1 Kg con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 1 kg
50	50171500	Benzoato de Sodio - Conservante fungicida y bactericida para alimentos ácidos (pH < 4.5). Polvo blanco. NTC 3075.	Bolsa x 500g
51	50181701	Bicarbonato de Sodio - Agente leudante y regulador de pH. Grado alimenticio. NTC 1582.	Bolsa x 500g
52	50161800	Bocadillo Lonja - Pulpa de guayaba selecta. Color rojo oscuro. Res. 3075.	Bloque x 500g
53	50101514	Breva (fruta fresca) - Tambien conocido como higo , Fruta fresca, seleccionada, sin daños estructurales en su fisiología, de primera, empacada en bolsa de polietileno embalada en canastilla, lulos enteros, frescos, con el color característico de la variedad. Homogéneos en tamaño y variedad. Limpios, sin humedad exterior.Libres de ataques por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre, cicatrices o cortaduras. 1000 gramos	Bolsa x 1 kg
54	50161813	Cacao Puro Artesanal en Polvo al 100%, Bolsa x 250 g - Cocoa en polvo, Empacado en bolsa metalizada impresa x 250 gramos, rotulada Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de emPaque, peso, lote de producción y fecha de vencimiento, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega - Bolsa X 250 Gramos	Bolsa x 250 g
55	50201706	Café Liofilizado - Café soluble obtenido por congelación y sublimación. Conserva mejor el aroma y sabor. NTC 3534.	Frasco x 170g
56	50201706	Café Molido - 100% café. Molienda retenida malla 850 µm. NTC 3534.	Bolsa x 500g
57	50121612	CAMARON CRUDO 26/30 - Su color es grisáceo o transparente con bandas oscuras en el abdomen que delimitan los segmentos en los que se divide su cuerpo. Posee una cabeza triangular, larga y dentada. Sus ojos son de color verdoso. Tiene patas pequeñas y dos pares de pinzas en el primer par además de largas antenas. - Empacado al vacío, termoencogido y termoformado. X 500 gramos	Bolsa x 500 g

58	10101801	CAMARON CRUDO TAMAÑO 36/40: TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN Y RECEPCIÓN, PAQUETE X 400Kgr EMPACADO AL VACIO - CAMARON CRUDO TAMAÑO 36/40: TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN Y RECEPCIÓN: Congelados: entre -18°C y -20°C; no deben superar los -12°C al momento de entrega. Cadena de frío: debe mantenerse desde la captura o cultivo hasta el punto de entrega final final. Vida útil típica: Congelados: hasta 12 meses, según tipo de marisco y método de congelación EMPAQUE Y ROTULADO: Empaque primario: bolsa de polietileno o bandeja de poliestireno, sellada, sin acumulación de líquidos ni roturas Empaque secundario: caja térmica o de cartón corrugado, con aislamiento si es congelado ROTULADO OBLIGATORIO: - Nombre común y científico del producto - Fecha de captura, empaque y vencimiento - Lote y peso neto - Temperatura de conservación- Registro sanitario y trazabilidad CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS: Color: Camarón crudo: gris translúcido o rosado pálido. Olor: fresco, marino, sin notas amoniacales, ácidas ni de descomposición. Textura: firme, elástica, no babosa ni viscosa. Apariencia: sin manchas oscuras, sin residuos ni materia extraña adherida. Presentación PAQUETE X 400Kgr EMPACADO AL VACIO - PAQUETE X 400Kgr EMPACADO AL VACIO	Bolsa x 400 g
59	50171550	Canela Astilla - Corteza de C. zeylanicum. Humedad máx. 14%. Res. 4241.	Bolsa x 500g
60	50171550	Canela Molida - Polvo de corteza interna. Aceite esencial 0.5-2.5%. NTC 4423.	Bolsa x 500g
61	42311603	Carboximetil celulosa (CMC) - Bolsa x 1 Kg - Carboximetil celulosa (CMC) - Bolsa x 1 Kg con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa
62	12352201	Carboximetilcelulosa (CMC) de grado alimenticio X 1Kg - CMC, Carboximetilcelulosa (CMC) de grado alimenticio, derivado de la celulosa, utilizado como espesante, estabilizante y emulsionante seguro (E466), de color blanco crema y presentación en polvo, bolsa plástica X 1Kg, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 1 kg
63	50111500	Carne de Cerdo (Cañón) - Lomo de cerdo limpio, sin grasa dorsal. Color rosado, textura firme. NTC 1325.	Kilogramo (Kg)
64	50111514	Carne de Cerdo Pernil - Carne de cerdo obtenida del pernil del animal, sin hueso	Kilogramo (Kg)
65	50111500	Carne de Res (Bola) - Corte magro de la pierna. Color rojo cereza. Sin hematomas ni olores extraños. NTC 1325.	Kilogramo (Kg)
66	50111500	Carne de Res (Lomo) - Corte de músculo limpio. Color rojo brillante, grasa blanca/crema. Sin exceso de tejido conectivo. NTC 1325.	Kilogramo (Kg)
67	12161805	Carragenina k X 500 gramos - Carragenina K. Bolsa laminada con sello hermetico X 500 gramos con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 500 g
68	12161805	CARRAGENINA x 1 kilogramo - Aditivo natural, utilizado ampliamente como espesante, gelificante y estabilizante en la industria alimentaria. Composición: Lactogel, en presentación de 1Kg	Bolsa x 1 kg
69	50307025	Cebolla Cabezona - Bulbo sano, limpio, de consistencia firme. Diámetro mín. 40mm. Sin brotes ni raíces largas. NTC 1221.	Kilogramo (Kg)
70	50307025	Cebolla Larga - Tallos verdes frescos, base blanca firme. Sin rastros de tierra excesiva. Hojas sin marchitez. NTC 1221.	Atado 500g
71	46181504	Cebolla Larga En Escamas (Deshidratada) - Cebolla larga (Allium fistulosum) deshidratada y procesada en escamas. Color verde/blanco característico. Sin conservantes artificiales. Usado como condimento y saborizante natural en embutidos, sopas y preparaciones industriales. Humedad reducida para larga vida útil. x Kilogramo	Bolsa x 1 kg
72	12181502	Cera de Carnauba, bolsa plástica X 1Kg - cera vegetal natural extraída de las hojas de la palma Copernicia prunifera, originaria del noreste de Brasil. Es conocida como “la reina de las ceras” por su dureza, brillo y alto punto de fusión usado en el manejo poscosecha de algunas frutas y hortalizas. Cera Carnauba En Hojuelas Grado alimenticio en presentación bolsa plástica X 1Kg, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 1 kg
73	50171904	Cerezas Marrasquino - Cerezas con tallo en jarabe de marrasquino. Color rojo intenso. Sin semillas. Res. 5109.	Frasco x 4Kg

74	50180000	CERNIDO DE GUAYABA - Bolsa x 1 kilo - El bocadillo de guayaba para panadería es una conserva sólida o semisólida obtenida por la cocción concentrada de pulpa de guayaba madura y azúcar, con una textura firme pero moldeable. Es un producto termoestable, ideal para hornear, rellenar hojaldres, roscones, croissants y pasteles sin derretirse ni perder forma, en presentación Bolsa plástica X 1 Kg con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 1 kg
75	50401800	Champiñones Enteros - Hongo Agaricus bisporus en salmuera. Color blanco a crema suave. pH 5.2-6.0. Sin manchas oscuras. NTC 4929.	Lata x 150g
76	50161511	Chips Chocolate Blanco Bolsa X 250g - Chips sabor a chocolate blanco en forma de gotas. Ideal para decorar postres, bebidas. No es apto para hornear.	Bolsa x 1 kg
77	50161813	Chips de chocolate - Bolsa x 1 kg - Cobertura de chocolate semiamargo en forma de gotas. Resiste temperatura de horneo.	Bolsa x 1 kg
78	50161511	Chocolate al 53% semiamargo x caja 5kg - Chocolate Semiamargo con 53% cacao de origen, nace de la mezcla de cacaos híbridos trinitarios, de origen colombiano, que dan como resultado un balance perfecto de todos sus atributos. Tiene un delicioso sabor y aroma, alto brillo y suave consistencia, en caja X 5Kg, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Caja x 5 kg
79	50161511	Chocolate amargo Paquete X 1 Kilogramo - Chocolate de mesa	Bolsa x 1 kg
80	50161815	Chocolate Blanco 30% - Basado en manteca de cacao (mín. 30%), leche y azúcar. Color marfil natural. Sin grasas hidrogenadas. NTC 792.	Caja x 5 kg
81	50161813	CHOCOLATE NEGRO AMARGO 70% X 1Kg - Producto sólido obtenido de granos de cacao tostados, compuesto principalmente por pasta de cacao (licor), manteca de cacao y azúcar, con una concentración de cacao superior al 70% (típicamente 50% a 90%). Se caracteriza por su sabor intenso, color marrón oscuro, textura firme y la ausencia de leche en su composición, cumpliendo normas técnicas de calidad con al menos un 70% de cacao total, en presentación bolsa plastica con sello hermética X 1Kg con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 1 kg
82	50161813	CHOCOLATE NEGRO CON LECHE X 2,5 Kg - Chocolate sucedáneo negro con leche es una cobertura vegetal formulada con cacao en polvo, azúcar y grasas vegetales hidrogenadas (en lugar de manteca de cacao), junto con sólidos lácteos para suavizar el sabor, en presentación bolsa plastica con sello hermética X 2,5 Kg con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 2.5 kg
83	50112000	Chorizo Antioqueño - Producto cárnico procesado, embutido en tripa natural. Carne de cerdo mín. 60%. NTC 1325.	Paquete x 500g
84	50161511	Chunks Choco Semiamargo 47%, bolsa con sello hermética X 1Kg - Chunks de chocolate semiamargo 47%, ideales para topping en helados, Brownies, tortas, postres, parfaits, barra de chocolate o cereal y granola. Presentan alta resistencia al calor después de aplicado y son ideales para horneo, en presentación bolsa con sello hermética X 1Kg con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega. bolsa con sello hermética X 1Kg	Bolsa x 1 kg
85	50101522	Cilantro - Cilantro fresco, de hojas compuestas, de un verde vivo, con lóbulos dentados, y tallos rectos y huecos.	Bolsa x 1 kg
86	50161800	Ciruelas Pasas - Fruto desecado. Color negro azulado, sabor dulce. Humedad máx. 30%. NTC 1291.	Empaque x 500g
87	51131605	Citrato de Sodio - Bolsa x 1 Kg - Citrato de Sodio - Bolsa x 1 Kg con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 1 kg
88	50171550	Clavo de Olor - Capullo seco de Syzygium aromaticum. Humedad máx. 15%, cenizas máx. 8%. Sabor acre.	Paquete x 500g
89	12164502	Cloruro de Calcio - Aditivo para quesería. Restablece el equilibrio de calcio tras la pasteurización. Mejora la firmeza de la cuajada. NTC 750.	Kilogramo (Kg)

90	50192400	CMC (Carboximetil) - Espesante y estabilizante grado alimenticio. Viscosidad 2500-3500 cps. Pureza mín. 99.5%.	Bolsa x 250g
91	50161511	Cobertura de chocolate 70% caja X 5Kg - Chocolate leche con 70% cacao de origen, tiene la intensidad de un chocolate selecto, intenso, con sabores y aromas balanceados de nueces tostadas, frutos rojos, vainilla y flores, en caja X 5Kg, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Caja x 5 kg
92	50161511	Cobertura de chocolate al 36% Leche, en caja x 5kg - Chocolate leche con 36% cacao de origen, es la mezcla perfecta de sabores a nueces y vainilla, integrado con aromas y sabores lácteos caramelizados bien definidos, producto de un proceso selecto de refinación y conchado, en caja X 5Kg, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Caja x 5 kg
93	50161511	COBERTURA MASA GLASE DE CHOCOLATE BLANCA X 500g - Cobertura sabor a chocolate blanco "Masa Glase". Mezcla de leche, azúcar y grasa vegetal de alta calidad, bolsa laminada con sello hermética X 500g con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega	Bolsa x 500 g
94	50161511	Cobertura sabor a chocolate para Rellenos bolsa laminada x 5Kg - Cobertura sabor a chocolate semiamargo "Masa Glase Negra". Mezcla de leche, azúcar y grasa vegetal de alta calidad. Sirve para mousses, salsas, ganache, trufas, glaseados, rellenos, decoración de pasteles, moldeado de chocolate, helados, bombones, confiteria, chocolateria y panaderia, en presentación bolsa laminada x 5Kg, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Caja x 5 kg
95	50101700	Coco Deshidratado - Coco rallado fino, sin azúcar añadida. Humedad máx. 3%. Color blanco puro. NTC 1291.	Bolsa x 500g
96	50161800	Coco Deshidratado azucarado - Rallado y azucarado. Color blanco. Libre de coliformes. NTC 1291.	Bolsa x 500g
97	50202200	Cointreau 40 % Alc. Botella 700 cc - Licor a base de cortezas de naranja elaborado en francés con un volumen de 40 % Alc. Botella 700 cc - Botella X 750 ml	Botella x 750 mL
98	12171504	Color amarillo claro c11 - Color amarillo C11, sobre de 25 gramos grado alimenticio con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Sobre x 25 g
99	12171504	Color amarillo huevo c13 - Color amarillo huevo C13, sobre de 25 gramos grado alimenticio con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Sobre x 25 g
100	12171504	Color annatto - Color annatto en frasco capacidad 250 ml	Frasco x 1KG
101	12171504	Color café c11 - Color café C11, sobre de 25 gramos grado alimenticio con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Sobre x 25 g
102	50171552	Color Caramelo - Colorante líquido grado alimenticio. Estable en medios ácidos. Densidad 1.25 g/ml. Libre de 4-metilimidazol excesivo. Res. 5109.	Litro (L)
103	12171510	Color Para Chocolate Mate 25 Gr - Color Para Chocolate Mate 25 Gr: Colorante en polvo mate liposoluble especial para mezclar directamente con chocolate o manteca de cacao. Presentación en frasco de 25 g. Permite teñir chocolate blanco o de cobertura en colores vibrantes con acabado mate. Apto para consumo alimenticio, en presentación frasco x 25 gramos	Sobre x 25 g
104	12171504	Color rojo escarlata c11 - Color rojo escarlata C11, sobre de 25 gramos grado alimenticio con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Sobre x 25 g
105	12171504	Color rojo fresa c11 - Color rojo fresa C11, sobre de 25 gramos grado alimenticio con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Sobre x 25 g
106	12171504	Color uva c11 - Color uva C11, sobre de 25 gramos grado alimenticio con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Sobre x 25 g
107	12171504	Color verde menta c12 - Color vede menta C12, sobre de 25 gramos grado alimenticio, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Sobre x 25 g

108	12171510	Colorante aerógrafo amarillo canario - Colorante aerógrafo amarillo canario: Colorante líquido para aerógrafo en tono amarillo canario vibrante. Apto para alimentos. Alta concentración que garantiza colores uniformes. Compatible con la mayoría de aerógrafos de repostería. Presentación en frasco con tapa dosificadora, cantidad 266mL	Frasco 225 ml
109	12171510	Colorante aerógrafo azul rey - Colorante aerógrafo azul rey: Colorante líquido concentrado para aerógrafo. Color azul rey intenso. Fórmula a base de agua, apta para alimentos. Ideal para aplicar sobre superficies de repostería como fondant, pasta de azúcar y chocolate. Frasco con tapa dosificadora, cantidad 60mL	Frasco x 60 ml
110	12171510	Colorante aerógrafo rojo - Colorante aerógrafo rojo: Colorante líquido de alta concentración formulado especialmente para uso en aerógrafo. Color rojo. Soluble al agua, apto para alimentos. Brinda colores vivos e intensos sobre fondant, azúcar, glaseado y chocolate. Frasco con tapa dosificadora, cantidad 60mL	Frasco x 60 ml
111	12171510	Colorante aerógrafo verde neon - Colorante aerógrafo verde neon: Colorante líquido neón para aerógrafo. Color verde fluorescente de alta intensidad. Fórmula apta para alimentos. Ideal para efectos especiales, fiestas temáticas y decoraciones llamativas en repostería. Frasco con tapa dosificadora, cantidad 60mL	Frasco x 60 ml
112	12171504	COLORANTE EN GEL PARA TEÑIR FONDANT COLOR AMARILLO - - Colorante en gel amarillo dorado, Ingredientes: Agua, jarabe de maíz alto en fructosa, glicerina, azúcar, Fd&c Yellow 6 (E110), almidón alimentario modificado, Fd&c Red 3 (E127), benzoato de sodio y sorbato de potasio (conservantes), goma carragenina, Fd&c Blue 1 (E133), goma xantana. , Ácido cítrico Libre de gluten. Contenido: Botella dosificadora con tapa 0.70 oz (20g), con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Botella x 28 g
113	12171504	COLORANTE EN GEL PARA TEÑIR FONDANT COLOR AZUL - - Colorante en gel azul, Ingredientes: Jarabe de glucosa, azúcar, humectante (E422), agua, colorante (E102), fécula modificada (E1442), espesante (E406), reguladores de acidez (E330, E331), conservante (E202).Contenido: Botella dosificadora con tapa 0.70 oz (20g), con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Botella x 28 g
114	12171504	COLORANTE EN GEL PARA TEÑIR FONDANT COLOR NEGRO - FRASCO POR ONZA - Colorante en gel super negro. Ingredientes: Agua, jarabe de maíz de alta fructuosa, glicerina, fd&c Azul 1 (E133), fd&c rojo 40 (E129), fd&c amarillo 5 (E102,fd&c azul 2 (E132), azúcar, almidón modificado, goma de carragenina, benzoato de sodio y sorbato de potasio (conservantes), goma xantana, ácido cítrico. Libre de gluten.Contenido: Botella dosificadora con tapa 0.70 oz (20g), con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Botella x 28 g
115	12171504	COLORANTE EN GEL PARA TEÑIR FONDANT COLOR ROJO ESCARLATA - FRASCO POR ONZA - Colorante en gel super rojo. Ingredientes: Agua, jarabe de maíz de alta fructuosa, glicerina, fd&c rojo 40 (E129), azúcar, almidón modificado, goma de carragenina, benzoato de sodio y sorbato de potasio (conservantes), goma xantana, ácido cítrico. Libre de gluten.Contenido: Botella dosificadora con tapa 0.70 oz (20g), con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Botella x 28 g
116	12171504	Colorante Naranja En Polvo – Sobre X 25 Gramos - Colorante alimentario en polvo soluble en agua, tonalidad naranja. Basado en tartrazina + eritrosina o colorantes naturales equivalentes. Grado alimenticio con registro INVIMA o equivalente. Alta concentración que permite uso a dosis bajas. Para panificación, repostería y bebidas.Sobre x 25g	Sobre x 25 g
117	12171504	Colorante Rojo Mora En Polvo – Sobre X 25 Gramos - Colorante alimentario en polvo soluble en agua, tonalidad rojo mora (rojo/violeta). Grado alimenticio con certificación INVIMA. Estable en rango de pH amplio. Para repostería, confitería, bebidas y productos lácteos. Sin colorantes prohibidos.Sobre x 25g	Sobre x 25 g
118	12171504	COLORANTE ROJO PUNZO 4R - COLORANTE ROJO PUNZO 4R: en presentación bolsa plástica con sello hermético X 500 g, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 1000 g
119	12171504	Colorante Verde En Polvo – Sobre X 25 Gramos - Colorante alimentario en polvo soluble en agua, tonalidad verde. Grado alimenticio. Estable al calor del proceso de panificación y repostería. Puede ser combinación de azul brillante + tartrazina o clorofila natural. Para decoración y coloración de masas, cremas y bebidas.Sobre x 25g	Sobre x 25 g
120	50171902	Comino Molido - Polvo fino de Cuminum cyminum. Color amarillo. Empaque hermético. NTC 3434.	Kilogramo (Kg)
121	50171902	CONDIMENTO BUTIFARRA X 1 kilo - Condimento Butifarra - Bolsa laminada al vacio X 1 kilo con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Kilogramo (Kg)

122	50171902	CONDIMENTO CABANO x 1 kilo - Condimento Cabno - Bolsa laminada al vacio X 1 kilo con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Kilogramo (Kg)
123	50171902	CONDIMENTO CHORIZO ANTIOQUEÑO X 1 kilo - Condimento Chorizo antioqueño - Bolsa laminada al vacio X 1 kilo con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Kilogramo (Kg)
124	50171902	CONDIMENTO DE SALCHICHA COMÚN x 1 kilo - CONDIMENTO DE SALCHICHA COMÚN - Bolsa laminada al vacio X 1 kilo con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Kilogramo (Kg)
125	50171902	CONDIMENTO DE SALCHICHA RANCHERA x 1 kilo - CONDIMENTO DE SALCHICHA RANCHERA - Bolsa laminada al vacio X 1 kilo con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Kilogramo (Kg)
126	50171902	CONDIMENTO GALANTINA X 1 kilo - CONDIMENTO GALANTINA Bolsa laminada al vacio X 1 kilo con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Kilogramo (Kg)
127	50171902	CONDIMENTO GENOVA x 1 kilo - Bolsa laminada al vacio X 1 kilo con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Kilogramo (Kg)
128	50171902	CONDIMENTO HAMBURGUESA x 1 kilo - Condimento hamburguesa - Bolsa laminada al vacio X 1 kilo con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Kilogramo (Kg)
129	50171902	CONDIMENTO JAMON CALIFORNIA x 1 kilo - Bolsa laminada al vacio X 1 kilo con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Kilogramo (Kg)
130	50171902	CONDIMENTO LONGANIZA x 1 kilo - Bolsa laminada al vacio X 1 kilo con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Kilogramo (Kg)
131	50171902	CONDIMENTO MORTADELA x 1 kilo - Bolsa laminada al vacio X 1 kilo con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Kilogramo (Kg)
132	50171830	CONDIMENTO POLLO RELLENO X 1 kilo - Condimento Pollo Relleno - Bolsa laminada al vacio X 1 kilo con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Kilogramo (Kg)
133	50171902	CONDIMENTO SALCHICHON CERVECERO x 1 kilo - Bolsa laminada al vacio X 1 kilo con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Kilogramo (Kg)
134	50161814	CONFETTI CORAZON X 500 GRS - Confetti Corazón Mix Sprinkles Reposterí, en presentación bolsa plástica X 500g	Bolsa x 500 g
135	50112000	Costilla de Cerdo - Corte con hueso y carne magra intercostal. NTC 1325.	Kilogramo (Kg)
136	50171800	Crema Chantilly en Polvo - Mezcla deshidratada para batir. Sabor lácteo dulce. Alta estabilidad en decoración. Sin grasas hidrogenadas.	Paquete x 500g
137	50131702	Crema de Leche - Grasa láctea higienizada. Contenido de grasa mín. 30%. Sin separación de fases. NTC 924.	Bolsa x 1000g
138	50131700	Crema de Leche UHT - Líquida de larga vida. Grasa mín. 30%. No requiere refrigeración antes de abrir. NTC 924.	Caja x 1000ml
139	50192401	Crema Pastelera - Base láctea estabilizada con almidones. Sabor vainilla. Lista para usar en panadería fría o caliente.	Manga x 1 Kg
140	12352204	Cuajo en pasta x 50 pastillas - Cuajo en pasta. Caja con 50 pastillas. Con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Caja x 50 un
141	12164502	Cuajo Líquido - Enzima quimosina para coagulación de leche. Concentración mín. 1:10.000. Líquido ámbar.	Frasco 500ml
142	73131801	Cultivo láctico para kumis - Cultivo liofilizado para kumis MA4001 - Sobre aproximado de 0,3 gramos para 40 a 50 litros de leche, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Sobre x 0.3 g
143	73131801	Cultivo liofilizado para queso R704 - Cultivo para Queso R704 - Cultivo mesofilo para queso Cheddar / Producto sellado, rotulado y entregado en condiciones de almacenamiento en frío. Pack size 50 U, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Paquete 50 U
144	73131801	Cultivo liofilizado para queso RSF-742 - Cultivo para Queso Monterrey RSF - 742 - Cultivo mesofilo - termofilo / Producto sellado, rotulado y entregado en condiciones de almacenamiento en frío. . Pack size 50 U, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Paquete 50 U

145	73131801	Cultivo liofilizado para queso SA500 - Cultivo para Queso SA500 - Cultivo termofilo para parmesano y pecarano / Producto sellado, rotulado y entregado en condiciones de almacenamiento en frío. Pack size 50 U, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Paquete 50 U
146	73131801	Cultivo liofilizado para queso STI-13 - Cultivo para Queso Pasta Filato STI-13 - Cultivo termofilo para pasta hilada, provolone, paciavillo / Producto sellado, rotulado y entregado en condiciones de almacenamiento en frío. Pack X 50 U, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Paquete 50 U
147	73131801	Cultivo liofilizado para yogurt griego - Cultivo liofilizado (Yogur Griego) - Sobre X 1,5 Gramos con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Sobre x 1.5 g
148	73131801	Cultivo liofilizado para yogurt probiótico - Cultivo liofilizado para yogur probiotico - MY - Sobre X 1,5 gramos para 40 a 50 litros de leche, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Sobre x 1.5 g
149	50101714	Cúrcuma x 100 gramos - Cúrcuma molida, color amarillo brillante, olor caracteristico de su especie x 100 gramos	Bolsa x 100 g
150	50101516	Durazno (fruta fresca) - Debe ser rojo por fuera y blanco por dentro y no debe tener zonas verdes. Al tacto debe sentirse ligeramente blando, con olor caracteristico sin magulladuras ni mohos.	Bolsa x 1 kg
151	50171904	Duraznos Almíbar - Frutos sin piel en medio azucarado. Consistencia firme. NTC 4929.	Lata x 820g
152	50171902	Eliminated LAD (Aditivo Funcional Cárnico) - Aditivo funcional para industria cárnica (tipo Eliminated LAD). Empleado como agente de ligazón, aireación y dispersión en formulaciones de embutidos. Mejora homogeneidad de la emulsión cárnica y estabilidad del producto cocido. Presentación en polvo.	Bolsa x 1 kg
153	12064501	ERITORBATO DE SODIO x 1kg - ERITORBATO DE SODIO grado alimentacion - Bolsa laminada al vacio x 1kg con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 25 kg
154	12164502	Escencia frutos rojos - Saborizante frutos rojos en frasco plástico grado alimenticio capacidad 250 ml con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Frasco 500ml
155	12164502	Escencia guanábana - Saborizante guanabana en frasco plástico grado alimenticio capacidad 250 ml con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Frasco 500ml
156	12164502	Escencia leche condensada - Saborizante leche condensada en frasco plástico grado alimenticio capacidad 250 ml con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Frasco 500ml
157	12164502	Escencia mango - Saborizante mango en frasco plástico grado alimenticio capacidad 250 ml con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Frasco 250ml
158	12164502	Escencia maracuyá - Saborizante maracuya en frasco plástico grado alimenticio capacidad 250 ml con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Frasco 500ml
159	12164502	Escencia melocotón - Saborizante melocoton en frasco plástico grado alimenticio capacidad 250 ml con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Frasco 500ml
160	12164502	Escencia mora - Saborizante mora en frasco plástico grado alimenticio capacidad 250 ml con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Frasco 500ml
161	12164502	Escencia piña - Saborizante piña en frasco plástico grado alimenticio capacidad 250 ml con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Frasco 500ml
162	12164502	Escencia ron con pasas - Saborizante ron con pasas en frasco plástico grado alimenticio capacidad 250 ml con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Frasco 500ml
163	12164502	Escencia tres leches - Saborizante tres leches en frasco plástico grado alimenticio capacidad 250 ml con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Frasco 500ml
164	50171500	Esencia Caramelo - Saborizante líquido concentrado. Color café oscuro. Uso exclusivo alimenticio. Res. 3075.	Frasco 500ml
165	12164502	Esencia de durazno - Saborizante durazno en frasco plástico grado alimenticio capacidad 250 ml con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Frasco 500ml

166	50171550	Esencia de arequipe X 500 ML - Producto líquido de alta concentración que aporta sabor y aroma a: arequipe, banano, canela, coco, panetón, ponqué, vainilla blanca y caramelo, hinojo, leche condensada, mantequilla, etc...a los productos de panaderia y pastelería, resistentes a la temperatura de horneo y sin sensación a alcohol. Empacado en Botella de vidrio x 500 ml. rotulado según requisitos de la resolución 5109 de 2005 (marcas comerciales) - Frasco X 500 ML	Frasco 500ml
167	50171500	Esencia de Coco - Saborizante líquido concentrado. Incoloro o levemente amarillento. Aroma a coco natural. Res. 3075.	Frasco 500ml
168	50171500	Esencia de Fresa - Saborizante idéntico al natural. Líquido color rojo suave. Aroma a fruta fresca. Uso alimenticio.	Frasco 500ml
169	50171500	Esencia de Hinojo - Saborizante líquido aromático. Notas dulces y especiadas. Uso en panadería tradicional. Res. 5109.	Frasco 500ml
170	50171500	Esencia de Mantequilla - Saborizante con notas lácteas intensas para panificación. Resistente a altas temperaturas. Res. 5109.	Frasco 500ml
171	50171500	Esencia de Naranja - Aceite esencial o saborizante hidrosoluble. Aroma cítrico intenso. Libre de sedimentos. NTC 1291.	Frasco 500ml
172	50171500	Esencia de Ron - Saborizante concentrado uso alimenticio. Aroma a destilado de caña. Estable al horneo. Res. 5109.	Frasco 500ml
173	50171500	Esencia Vainilla - Aromatizante líquido a base de vainillina. Color oscuro, aroma dulce penetrante. No debe dejar residuos. Res. 5109.	Frasco 500ml
174	50221002	Fécula de Maíz - Almidón de molienda húmeda. Polvo fino blanco, inodoro. NTC 926.	Caja/Bolsa Kg
175	50171902	Fibra Péctica (Hidrocoloide Para Jamones) - Fibra cítrica texturizante de alta pureza (tipo Fibertex o similar). Hidrocoloide natural derivado de cítricos que actúa como agente ligante, estabilizante y retenedor de agua en jamones cocidos y productos cárnicos. Mejora textura, rendimiento y jugosidad. Presentación en polvo fino.	Kilogramo
176	31181701	FIBROSA TRIPA - Funda Fibrosa diámetro 60mm - Funda o empaque artificial elaborado con fibrosa y otros recubrimientos, con alta permehabilidad al vapor de agua; diametro 60 mm; para empacar salchichones con tratamientos termicos de secado y ahumado / Presentacion en rollo tubular. Presentación Tubular de 60mm, color rojo	Metro
177	50192901	Fideos Cabello Ángel - Sémola de trigo duro. Proteína mín. 10.5%, humedad máx. 13%. NTC 1055.	Bolsa x 500g
178	50121500	Filete de pescado - Salmón: TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN Y RECEPCIÓN: Recepción congelada: entre -18°C y -20°C. Presentación Libra. x 500gr - Filete de pescado - Salmón: TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN Y RECEPCIÓN: Recepción congelada: entre -18°C y -20°C. No debe superar los -12°C al momento de entrega. Cadena de frío: debe mantenerse desde la captura hasta el punto de entrega final. Vida útil típica: Congelado: hasta 6 meses EMPAQUE Y ROTULADO: Empaque primario: bolsa de polietileno de baja densidad, transparente, con paños absorbentes si es fileteado. Empaque secundario: caja térmica de poliestireno blanco, sellada con cinta adhesiva y zuncho. ROTULADO OBLIGATORIO: - Nombre del producto y especie - Fecha de captura, empaque y vencimiento - Lote y peso neto - Temperatura de conservación - Registro sanitario y trazabilidad CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS Color: carne beige o rosado pálido, con línea central roja brillante (en filetes); sin manchas oscuras ni zonas verdosas. Olor: fresco, marino, sin olores ácidos, rancios o de descomposición. Textura: firme al tacto, elástica, no babosa ni viscosa. Sabor (si aplica en pruebas): característico de la especie, sin notas amargas ni metálicas. Presentación Libra. x 500gr - Libra. x 500gr	Bolsa x 500 g

179	50121500	Filete de pescado - Trucha: TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN Y RECEPCIÓN: Recepción congelada: entre -18°C y -20°C. Presentación kilo. x 1000gr - Filete de pescado - Trucha: TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN Y RECEPCIÓN: Recepción congelada: entre -18°C y -20°C. No debe superar los -12°C al momento de entrega. Cadena de frío: debe mantenerse desde la captura hasta el punto de entrega final. Vida útil típica: Congelado: hasta 6 meses EMPAQUE Y ROTULADO: Empaque primario: bolsa de polietileno de baja densidad, transparente, con paños absorbentes si es fileteado. Empaque secundario: caja térmica de poliestireno blanco, sellada con cinta adhesiva y zuncho. ROTULADO OBLIGATORIO: - Nombre del producto y especie - Fecha de captura, empaque y vencimiento - Lote y peso neto - Temperatura de conservación - Registro sanitario y trazabilidad CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS Color: carne beige o rosado pálido, con línea central roja brillante (en filetes); sin manchas oscuras ni zonas verdosas. Olor: fresco, marino, sin olores ácidos, rancios o de descomposición. Textura: firme al tacto, elástica, no babosa ni viscosa. Sabor (si aplica en pruebas): característico de la especie, sin notas amargas ni metálicas. Presentación kilo. x 1000gr - kilo. x 1000gr	Bolsa x 250-300g
180	50112008	FILETE DE PESCADO CORVINA X 450GR.EMPACADO AL VACIO - La corvina es un pescado blanco de agua salada de la familia Sciaenidae, pertenece al orden de los Perciformes, es decir, con forma de perca y de los vertebrados más grandes. Hay distintas especies de corvina que habitan en distintas aguas, siendo la más conocida la corvina o perca regia (Argyrosomus regius), seguida de la corvina negra (Sciaena umbra). - Empacado al vacío, termoencogido y termoformado. X 450 gramos	Bolsa x 450 g
181	50161814	FONDANT SNOWFLEX BLANCO X 1000GRS - Fondant Blanco Premium: Acabado Perfecto y Sabor Delicioso, caracteristicas: Máxima Flexibilidad: Se estira fácilmente sin romperse ni agrietarse, Sabor Agradable, Colores Vibrantes, Multiusos: Perfecto para cubrir tortas altas, forrar galletas o crear figuras, en presentación bolsa x 1000g, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 1 kg
182	50161814	FONDANT SNOWFLEX COLORES X 500 GRS, AMARILLA - Fondant Amarillo Premium: Acabado Perfecto y Sabor Delicioso, caracteristicas: Máxima Flexibilidad: Se estira fácilmente sin romperse ni agrietarse, Sabor Agradable, Colores Vibrantes, Multiusos: Perfecto para cubrir tortas altas, forrar galletas o crear figuras, en presentación bolsa x 500g, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 500 g
183	50161814	FONDANT SNOWFLEX COLORES X 500 GRS, AZUL - Fondant Azul Premium: Acabado Perfecto y Sabor Delicioso, caracteristicas: Máxima Flexibilidad: Se estira fácilmente sin romperse ni agrietarse, Sabor Agradable, Colores Vibrantes, Multiusos: Perfecto para cubrir tortas altas, forrar galletas o crear figuras, en presentación bolsa x 500g, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.bolsa x 500g	Bolsa x 500 g
184	50161814	FONDANT SNOWFLEX COLORES X 500 GRS, ROSADO - Fondant rosado Premium: Acabado Perfecto y Sabor Delicioso, caracteristicas: Máxima Flexibilidad: Se estira fácilmente sin romperse ni agrietarse, Sabor Agradable, Colores Vibrantes, Multiusos: Perfecto para cubrir tortas altas, forrar galletas o crear figuras, en presentación bolsa x 500g, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 500 g
185	50161814	FONDANT SNOWFLEX COLORES X 500 GRS, VERDE - Fondant Verde Premium: Acabado Perfecto y Sabor Delicioso, caracteristicas: Máxima Flexibilidad: Se estira fácilmente sin romperse ni agrietarse, Sabor Agradable, Colores Vibrantes, Multiusos: Perfecto para cubrir tortas altas, forrar galletas o crear figuras, en presentación bolsa x 500g, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.bolsa x 500g	Bolsa x 500 g
186	50301500	Fresa (Variedad Albión) - Fruto de tamaño grande, rojo brillante. Grados Brix mín. 8. NTC 4103.	Kilogramo (Kg)
187	50221001	Frijol Bola Roja - Grano seco Phaseolus spp. Libre de olores. Humedad máx. 15%. NTC 871.	Bolsa x 1 Kg
188	50101535	Frijol verde - Frijol verde variedad calima	Bolsa x 1 kg
189	50161814	FRUTA CRISTALIZADA X 500g - Producto obtenido mediante la impregnación de azúcar en cubos de frutas (papaya verde, naranja, piña, sandía) tras un proceso de cocción y almíbar, garantizando colores brillantes, textura firme y una humedad máxima del 40%, en presentación bolsa plastica X 500g con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 500 g
190	31181701	Funda calibre chorizo calibre 26. Tubo x 15 metros - Funda calibre chorizo. Tripa sintética de colágeno calibre 26. Tubo x 15 metros. Fecha de vencimiento superior a 6 meses	Tubo

191	31181701	Funda de celulosa para salchichon calibre 60 - Funda de celulosa para salchichon calibre 60.	Rollo por 30 mt
192	24111800	Funda para salchichas calibre 23 rollo por 33 metros - Funda para salchichas calibre 23, elaborada partir de polímeros de alta resistencia térmica, rollo por 33 metros	Rollo
193	31181701	FUNDA POLIAMIDA 60mm color naranja - Funda o empaque artificial elaborado con poliamidas y otros recubrimientos, con alta propiedades de resistencia termica y barrera al oxigeno; diametro 60 mm; para empacar salchichon . Color naranja / Presentacion en rollo tubular viene en diferentes colores. Solicitamos color naranja. Presentación Tubular de 60mm	Metro
194	50192400	Gelatina sin Sabor - Proteína colágena pura. Polvo granular fino, color ámbar claro. Sin olor ni sabor. NTC 1629.	Bolsa x 250 g
195	12161800	Gelatina sin sabor 280 Bloom x 500 Gramos - Gelatina sin sabor de 280 Bloom, agente gelificante de fuerza media-alta, polvo neutro, de alta transparencia y solubilidad, con un poder de gelificación rápido, en presentación bolsa laminada con sello hermética X 500g con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 500 g
196	50192400	Glaseado de Espejo - Brillo para cubrir tortas. Mantiene el brillo en congelación. Color neutro para teñir. Res. 5109.	Balde x 1 Kg
197	50171500	Glicerina Alimentaria - Glicerol puro de origen vegetal. Humectante para masas de azúcar (fondant) y ganaches. Grado USP.	626gr
198	50171500	Glutamato Monosódico - Potenciador de sabor (E621). Cristales blancos. Uso controlado en productos cárnicos y salsas. NTC 3075.	Bolsa x 500g
199	50171902	Glutaron 213 OG (Potenciador de Sabor Orgánico) - Potenciador de sabor tipo Glutaron 213 OG. Formulación orgánica o natural que intensifica el sabor de productos cárnicos. Puede incluir extractos de levadura, aminoácidos libres o hidrolizados naturales. Polvo homogéneo.	Bolsa x 1 kg
200	50171902	Glutaron Bacon Aroma (Saborizante y Potenciador) - Saborizante y potenciador de aroma tipo bacon para industria cárnica (Glutaron). Intensifica el perfil organoléptico de productos ahumados, salchichas y jamones. Polvo o granulado. Dosis de uso baja, alta eficiencia aromática.	Bolsa x 700gr
201	50192400	Goma Arábiga - Exudado de Acacia senegal. Estabilizante y espesante. Uso en confitería y recubrimiento de grageas. NTC 1291.	Bolsa x 250g
202	50171500	Goma Garrofín - Harina de semilla de algarrobo. Espesante que mejora la viscosidad en helados y evita cristales de hielo. NTC 1291.	Bolsa x 250g
203	50192400	Goma Guar - Polisacárido de semillas de Cyamopsis tetragonolobus. Hidratación rápida en frío. Galactomanano mín. 80%.	Bolsa x 250g
204	50192400	Goma Xantan - Espesante obtenido por fermentación de Xanthomonas campestris. Viscosidad estable en amplio rango de pH. Polvo fino.	Bolsa x 250g
205	50161511	Grageado de Chocolate de colores X 500g - Topping crujientes de caramelo de chocolate en colores surtidos y recubiertos, Ingredientes:Chocolate leche, azucar, manteca de cacao, masa de cacao, suero de leche en polvo, grasa vegetal, emulsificantes (lecitina de soya, poliricinoleato de poliglicerol), saborizante aritificial vainilla, almidon de maiz, goma arabica, colorantes artificiales (Dioxido de titanio, amarillo N°5, rojo allura(rojo N°40), Azul brillante FCF, bolsa laminada con sello hermética X 500g con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega	Bolsa x 500 g
206	50161800	Grageas de Colores - Decoración de azúcar en formas variadas. Colores firmes, no migran a la crema. Brillo uniforme. Res. 5109.	Frasco x 250g
207	50161814	GRANILLO DE CHOCOLATE X KILO - Granillo de chocolate semiamargo, ideal para decorar, con chocolate real y cacao de origen sustentable, Composición: 37,5%, Sin Glúten, Presentación bolsa con sello hermética X 500g con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 1 kg

208	50221201	GRANOLA X 1Kg - Granola: mezcla crujiente y horneada de avena, frutos secos, semillas y frutas deshidratadas, en presentación bolsa plástica X 1Kg, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega	Bolsa x 1 kg
209	50151505	GRASA DE CERDO - Grasas animales comestibles (Manteca) - 40 kilos	Bolsa X 1 KG
210	50151514	Grasa desmoldante - Grasa líquida vegetal desmoldante para panadería - Frasco x 1 litro con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Frasco X 1l
211	50101512	Guanabana (fruta fresca) - fruta de color verde, de forma oval, recubierta de unas espinas muy particulares; tiene una pulpa blanca, dulce, aromática, con huesos negros y lisos; puede llegar a medir 50 cm de diámetro, pesar hasta tres kilos; Fruta fresca, seleccionada, sin daños estructurales en su fisiología, de primera, empacada en bolsa de polietileno embalada en canastilla, lulos enteros, frescos, con el color característico de la variedad. Homogéneos en tamaño y variedad. Limpios, sin humedad exterior.Libres de ataques por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre, cicatrices o cortaduras.	Bolsa x 1 kg
212	50306701	GUAYABA FRESCA - Fruta de pepita (General) o 50305000 (Frutas tropicales) - 100 kilos	Kilogramo (Kg)
213	50101535	Habichuela (fresca) - Leguminosa;de color verde, de forma ovalada. Frescas, seleccionadas, sin daños estructurales en su fisiología, de primera, enteras. Homogéneas en tamaño, limpias. Libres de ataques por insectos, enfermedades, magulladuras o podredumbre.	Bolsa x 1 kg
214	50181700	Harina de Arroz - Producto de molienda de granos de arroz. Granulometría fina. Humedad máx. 13%. Sin gluten. NTC 535-1.	Kilogramo (Kg)
215	50181700	Harina de Maíz Capio - Harina de maíz blanco especial para natillas y coladas. Granulometría extra fina. NTC 3594.	Kilogramo (Kg)
216	50221002	Harina de Trigo - Polvo de granos de Triticum aestivum. Proteína mín. 7%, humedad máx. 15%. Sin conservantes. NTC 267.	Bulto x 50 Kg
217	50221002	Harina de Trigo - Polvo de granos de Triticum aestivum. Proteína mín. 7%, humedad máx. 15%. Sin conservantes. NTC 267.	Bolsa x 1 Kg
218	50181700	Harina de Trigo Integral - Harina obtenida por molienda del grano entero. Presencia de salvado y germen. Humedad máx. 14.5%. NTC 267.	Kilogramo (Kg)
219	50221002	HARINA DE TRIGO RESPOSTERA - Es elaborada con trigos suaves (soft) y sometida a un proceso tecnológico en su elaboración, que la hace más blanca y a la vez le imparte otras propiedades especiales que la diferencian de las otras harinas, haciéndola exclusiva para la elaboración de este tipo de productos, en presentación Bolsa plástica X 1Kg con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 1 kg
220	50221002	Harina Maíz Precocida - Endospermo de maíz. Sin olores rancios. Proteína mín. 6%, humedad máx. 13%. NTC 3594.	Paquete x 500g
221	50180000	HIL VOL MERENGUE X 500g - HIL VOL MERENGUE : mezcla en polvo de fácil uso, perfecto para elaborar el betún y merengue instantáneo para su uso en pastelería,bolsa laminada con sello hermética X 500g con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega	Bolsa x 500 g
222	50131609	Huevos de Gallina - Huevo fresco de gallina grado AA. Cáscara limpia, sana y fuerte. Cámara de aire < 6mm. NTC 1240.	Cubeta x 30 und
223	50170000	Humo Líquido - Extracto natural de maderas duras. Color ámbar, aroma a humo. pH 2.1-5.0. NTC 1325.	Envase 1 Lt
224	50161500	Isomalt - Sustituto de azúcar para trabajos de caramelo artístico. Resistente a la humedad y altas temperaturas. Transparente.	Bolsa x 500g
225	50181700	Jarabe de Glucosa - Solución acuosa de sacáridos de almidón. Dextrosa Equivalente (DE) 40-45. Viscoso, transparente. NTC 101.	balde 700 gr
226	50171550	Jengibre en Polvo - Raíz molida de Zingiber officinale. Sabor picante cítrico. Humedad máx. 12%. Sin impurezas. NTC 4423.	Bolsa x 250g
227	50171902	Joinect In Strong (Agente Ligante Proteico) Polvo de color blanco/crema x 1 kilogramo - Agente ligante proteico de alta resistencia para uso en restructuración de carnes y productos cárnicos (tipo Joinect In Strong). Permite unir piezas de carne para cortes portioned. Base en transglutaminasa o proteínas funcionales. Polvo de color blanco/crema.	Bolsa x 1 kg
228	13252204	Lactasa X 1 litro - Lactasa como enzima natural en frasco plástico de 1 litro, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Frasco x 1 L

229	50121612	LANGOSTINOS U15 X 500 gramos - LANGOSTINOS U15: Colas con caparazón sin cabeza, crudas o precocidas, clasificados por tallas, bloques de 5 lb x 50 o de 2 kg x 20. • Colas peladas (sin caparazón o solo con el último segmento), sin cabeza, crudas o precocidas, clasificadas por tallas, bloques de 5 lb x 50 o de 2 kg x 20. • Colas peladas y desvenadas, corte mariposa a lo largo del eje dorsal, clasificados por tallas, bloques de 5 lb x 50 o de 2 kg x 20. - Empacado al vacío, termoencogido y termoformado. X 500 gramos	Bolsa x 500 g
230	50171550	Laurel Hojas - Hojas secas de Laurus nobilis. Color verde oliva, enteras, aroma intenso. Defectos máx. 5%. NTC 1291.	Bolsa x 500g
231	50131702	Leche Condensada - Leche concentrada adicionada con azúcar. Textura viscosa. Grasa mín. 8%. NTC 1036.	Doypack x 1 Kg
232	50131704	Leche en Polvo - Deshidratación de leche entera. Sin conservantes ni neutralizantes. NTC 1036.	Bulto x 25 Kg
233	50131704	Leche en Polvo - Deshidratación de leche entera. Sin conservantes ni neutralizantes. NTC 1036.	Bolsa x 1 Kg
234	50131704	Leche en polvo semidescremada, Bolsa x 1 kg - Leche en polvo semidescremada instantánea, obtenida mediante secado por atomización de leche de vaca fresca y pasteurizada, con un contenido de grasa láctea reducido según norma NTC 1036; debe presentar una textura polvosa uniforme, fluida y libre de grumos, con un color blanco amarillento característico y aroma lácteo suave. entregado en bolsa de material laminado de 1 kg , vencimiento no inferior a 6 meses desde el momento de la recepción.	Bolsa X 1 KG
235	50131701	Leche entera pasteurizada Bolsa de 1000 ml - Leche liquida entera - Bolsa de 1000 ml con fecha de vencimiento mínimo de tres meses a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 1000 mL
236	50101518	Lechuga - lechuga Batavia fresca (Lactuca sativa var. capitata) hojas grandes, rizadas y una textura semicrujiente que combina firmeza con suavidad mantecosa	Bolsa x 1 kg
237	50171500	Lecitina de Soya - Emulsificante natural obtenido del aceite de soya. Mejora volumen y textura en masas. Líquido viscoso ámbar.	Frasco 500ml
238	50181701	Levadura Seca Instantánea - Saccharomyces cerevisiae deshidratada de alta actividad. No requiere rehidratación previa. NTC 1582. Humedad máx. 8%.	Paquete x 500g
239	50161511	Licor de chocolate 100% puro - Licor de cacao (masa de cacao) 100% puro, obtenido mediante la molienda y refinación controlada de granos de cacao seleccionados (Theobroma cacao), previamente fermentados, secados y tostados; el producto debe ser refinado mecánicamente hasta alcanzar una granulometría máxima de 80 micras, garantizando una textura fluida y homogénea libre de partículas gruesas. Debe presentarse en estado sólido (bloques) o líquido según temperatura, con un contenido de manteca de cacao natural entre el 50% y 54%, sabor amargo característico y aroma intenso a cacao, sin adición de azúcares, conservantes ni grasas vegetales sustitutas. Cumpliendo con la norma NTC 1252, debe contar con Registro Sanitario INVIMA vigente y entregarse en presentación de 1 Kg (bloque o moneda) en empaque grado alimenticio con alta barrera a la humedad y olores externos.	Bolsa x 1 kg
240	50301700	Limón Tahití - Fruto cítrico sin semilla. Color verde brillante, cáscara delgada. Jugosidad mín. 40%. NTC 4087.	Kilogramo (Kg)
241	50101704	Lomos de Atún en latas de 156 g - Lomos de atún claro en agua x 156 gramos, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Lata x 156 g
242	50301500	Lulo de Castilla - Fruto fresco de Solanum quitoense. Pulpa verde, aroma intenso. NTC 1291.	Kilogramo (Kg)
243	50101531	Maiz tierno (mazorca) - Maiz de grano fresco, inmaduro y jugoso de la planta de maíz, cosechado en etapa lechosa, caracterizado por un sabor dulce, textura suave y alto contenido de humedad (~78%)	Bolsa x 1 kg
244	50301500	Mango Tomy - Fruto fresco de Mangifera indica. Madurez comercial óptima. Sin daños mecánicos. Pulpa firme, poco fibrosa. NTC 1291.	Kilogramo (Kg)
245	50101717	MANI SIN SAL X 250 g - fruto seco sometido a cocción por aire caliente (tostado), libre de cáscara externa, con o sin tegumento (piel roja), caracterizado por una textura crujiente, color marrón claro/dorado y sabor intenso, en presentación bolsa plástica X 250 g, con fecha de vencimiento mínimo tres meses a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 250 g
246	50101717	MANI TRITURADO X 1 Kg - fruto seco sometido a cocción por aire caliente (tostado), libre de cáscara externa, con o sin tegumento (piel roja), caracterizado por una textura crujiente, color marrón claro/dorado y sabor intenso, en presentación bolsa plástica X 1 Kg, con fecha de vencimiento mínimo tres meses a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 1 kg

247	50161800	Manteca de Cacao - Grasa pura de cacao desodorizada. Punto de fusión 34°C. Ideal para atemperado de chocolate. NTC 793.	Kilogramo (Kg)
248	50131700	Mantequilla - Grasa obtenida de la leche. Grasa láctea mín. 80%. Sin sal. Humedad máx. 16%. Sin grasas vegetales. NTC 241.	Bloque x 500g
249	50301500	Maracuyá - Fruto de Passiflora edulis. Cáscara rugosa amarilla. Jugosidad mín. 35%.	Kilogramo (Kg)
250	50151506	Margarina hojaldre x 15 kilos - Margarina hojaldre caja por 15 kilos. Grasa vegetal industrial, formulada específicamente para la elaboración de hojaldres, danesas y croissants. Alta plasticidad, aroma/sabor similar a la mantequilla.con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega	Caja X 15 KG
251	50151506	Margarina industria para panaderia y reposteria - Margarina industria para panaderia y reposteria caja por 15 kilos. Composición: mezcla de aceites vegetales (palma, canola, soya, palmiste), agua, sal, emulsificantes (monoglicéridos, lecitina de soya), conservantes (sorbato de potasio), antioxidantes (BHT), sinergistas (ácido cítrico), saborizantes idénticos al natural (mantequilla) y colorantes (betacaroteno), con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.caja por 15 kilos	Caja X 15 KG
252	50151506	Margarina para croissant - Margarina para croissant, caja por 15 kilos. Grasa vegetal formulada con alto punto de fusión, para lograr un laminado preciso, hojaldrado y crujiente en panadería profesional. con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega	Caja X 15 KG
253	50151605	Margarina para reposteria - Margarina para repostería - con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega	Tarro X 1.270 g
254	12171510	Matizadores para Chocolate Mate - Matizadores para Chocolate Mate: Polvo Chocolate mate comestible . Apto para alimentos. Se aplica en seco o mezclado con alcohol isopropílico o vodka sobre chocolate, fondant y decoraciones. Efecto nacarado y brillante de alta cobertura, en presentación frasco x 10 gramos	Frasco x 10 g
255	12171510	Matizadores para Chocolate Metalicos - Matizadores para Chocolate Metalicos: Polvo metálico comestible (luster dust) en colores dorado, plateado, bronce u otros tonos metálicos. Apto para alimentos. Se aplica en seco o mezclado con alcohol isopropílico o vodka sobre chocolate, fondant y decoraciones. Efecto nacarado y brillante de alta cobertura, en presentación frasco x 10 gramos	Frasco x 10 g
256	50193100	Mezcla de Frutos Secos - Mix de maní, arándanos, almendras y nueces con sal. Empaque individual o granel.	Bolsa x 500g
257	50192403	Miel de Abejas - Néctar procesado por Apis mellifera. Humedad máx. 20%. NTC 1273.	Frasco x 500g
258	50181901	MIGA DE PAN X 1 KILOGRAMO - MIGA DE PAN EN PRESENTACION BOLSA PLASTICA X 1 KILOGRAMO con fecha de vencimiento mínimo 4 cuatros meses a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 1 kg
259	51151518	Monoestearato de glicerilo X 500 Gramos - Monoestearato de glicerilo 500g Glicerol, grado alimenticio. Bolsa laminada de sello hermético X 500 Gramos, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 500 g
260	50301500	Mora de Castilla - Fruto de Rubus glaucus. Sin pedúnculo, color púrpura oscuro. NTC 4106.	Kilogramo (Kg)
261	50171800	Mostaza - Semillas con vinagre y especias. Sabor picante. Humedad máx. 14%. NTC 1755.	Galón x 4000g
262	50304500	Naranja Valencia - Fruto maduro, sano y limpio. Elevado contenido de jugo (mín. 40%). Sin ataques de insectos o daños mecánicos. NTC 4087.	Kilogramo (Kg)
263	50101700	Nueces del Nogal - Semillas de Juglans regia sin cáscara. Mitades uniformes, color claro. Sin rancidez ni moho. NTC 1291.	Bolsa x 500g
264	50171550	Nuez Moscada - Semilla desecada molida de Myristica fragans. Aroma fuerte penetrante. Aceite esencial mín. 6%. NTC 4423.	Bolsa x 250g
265	50101711	Orégano fresco - Oregano fresco, hojas pequeñas (2-4 cm) de color verde oscuro, a veces grisáceas, y flores blancas, rosadas o púrpuras. Bolsa x 50g	Bolsa x 500 g
266	50161509	Panela Cuadrada - Sustancia edulcorante obtenida de evaporación de jugos de caña. Color ámbar, consistencia dura. Libre de colorantes. NTC 1311.	Unidad x 500g
267	12164504	Panela pulverizada X 500g - Panela pulverizada organica, en presentación bolsa con sello hermética X 500g con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega	Bolsa x 500 g

268	50301500	Papaya Maradol - Fruto de Carica papaya. Piel firme, color naranja-rojizo. Libre de hongos y magulladuras. NTC 1291.	Kilogramo (Kg)
269	50192901	PASTA DE CODITOS Paquete X 250 Gramos - Pasta alimenticia tipo codito (pasta corta), obtenida mediante el proceso de extrusión y secado controlado de una masa no fermentada compuesta por sémola de trigos duros y agua potable; el producto presenta una consistencia firme (al dente), color amarillo uniforme, olor y sabor característicos del cereal, cumpliendo con los estándares de inocuidad para consumo humano y propiedades organolépticas óptimas; se entrega en una presentación de paquete por 250 gramos, contenido en una bolsa de polipropileno de alta resistencia que garantiza la protección contra la humedad y contaminantes, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega. externos - Paquete X 250 Gramos	Bolsa X 250 G
270	50171900	Pasta de Tomate - Concentrado de tomate sin piel ni semillas. Sólidos solubles mín. 24%. Sin conservantes. NTC 921.	Frasco x 250 g
271	50171900	Pasta de Tomate - Concentrado de tomate sin piel ni semillas. Sólidos solubles mín. 24%. Sin conservantes. NTC 921.	Lata x 3.40 gr
272	50192901	PASTA EN CONCHITAS - Pasta alimenticia tipo conchita (pasta corta), obtenida mediante el proceso de extrusión y secado controlado de una masa no fermentada compuesta por sémola de trigos duros y agua potable; el producto presenta una consistencia firme (al dente), color amarillo uniforme, olor y sabor característicos del cereal, cumpliendo con los estándares de inocuidad para consumo humano y propiedades organolépticas óptimas; se entrega en una presentación de paquete, el color debe ser amarillo de consistencia dura, olor y sabor propios del producto, empacado en bolsas de polipropileno. - Paquete X 250 Gramos	Bolsa X 250 G
273	50192900	Pasta Lasagna - Láminas de pasta de sémola de trigo duro. Bordes rectos u ondulados. Proteína mín. 10.5%. NTC 1055.	Caja x 500g
274	50192900	Pasta Tagliatelle - Pasta larga de sémola de trigo duro y huevo. Nidos de textura porosa para adherencia de salsas. NTC 1055.	Caja x 500g
275	50111515	Pechuga de Pollo - Carne fresca de ave, sin piel, deshuesada. Color rosado pálido, olor neutro. Temp. refrigeración 0-4°C. NTC 3644-2.	Kilogramo (Kg)
276	12161800	Pectina de alto metoxilo X 1Kg - Pectina de alto metoxilo (HM) de grado alimenticio. polisacárido natural , con grado de esterificación superior al 50%. Presentación en polvo, gelificante y espesante esencial en productos con alto contenido de azúcar (\(>60^{\circ }\) Brix) y pH ácido (\(2.8-3.5\)), siendo ideal para mermeladas, jaleas y dulces, en presentación bolsa plástica con sello hermética X 1Kg con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 1 kg
277	12161800	Pectina de bajo metoxilo X 1Kg - Pectina de bajo metoxilo, grado alimenticio, gelificante y espesante natural, derivado mayormente de cítricos, con un grado de esterificación inferior al 50%, presentación en polvo, bolsa plástica con sello hermética X 1Kg con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 60gr
278	50101523	Pepino (fresca) - Peino fresco: piel de color verde oscuro, sin manchas amarillentas, ni defectos, que sean firmes y bien desarrollados, pero sin tener un diámetro demasiado ancho, extremos no resecos ni, ni humedos.	Bolsa x 1 kg
279	50171550	PEREJIL EN POLVO X 500 g - El perejil es una de las hierbas del ramillete de hierbas aromáticas, Perejil en Polvo 100% Natural. No contiene conservantes, colorantes ni saborizantes, en presentación: Bolsa plastica con cierre hermético X 500 g	Bolsa x 500 g
280	50101527	Perejil fresco - Perejil fresco (Petroselinum crispum), de hoja rizada y lisa, presentacion en bolsa, libre de humedad excesiva, signos de marchitamiento, plagas o daños mecánicos, asegurando la integridad de los tallos y folíolos durante el transporte	Bolsa x 70 gr
281	54121702	PERLA NACAR 4 MM COLOR LILA , COMESTIBLE X 500 GRS - Perla #4 Nacar, comestibe en presentación bolsa plástica X 500g	Bolsa x 500 g
282	54121702	PERLA NACAR 4 MM COLOR ROJA COMESTIBLE X 500g - Perla #4 Nacar color roja comestible, en presentación bolsa plástica X 500g	Bolsa x 500 g
283	54121702	PERLA NACAR 4 MM COLOR ROSADA COMESTIBLE X 500 GRS - Perla #4 Nacar color rosado comestible, en presentación bolsa plástica X 500g	Bolsa x 500 g
284	54121702	PERLA NACAR 5 MM COLOR AZUL PASTEL COMESTIBLE - Perla #4 Nacar color azul pastel, comestible, en presentación bolsa plástica X 500g	Bolsa x 500 g

285	54121702	PERLA PLATEADA COMESTIBLE X 500 GRS - Perla #4 Premium Color Plateado comestible, en presentación bolsa plástica X 500g	Bolsa x 500 g
286	50112010	PERNIL DE POLLO CON MARCA DE PROCEDENCIA NO MARINADA x 2500 gramos - PERNIL DE POLLO CON MARCA DE PROCEDENCIA NO MARINADA: TACTO: Piel firme la cual al hacer presión no se mantenga hundimiento de piel y esta sea elástica. VISUAL: Libre de brotes en la piel; sin restos de plumas, traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras piel, ni quemaduras por frío). Sin bolsas de agua o hielo. El color del pollo debe ser rosado pálido o debe ser uniforme libre de manchas (sin color intenso en la piel), el color de la piel de la cloaca más intenso que el resto de la piel y la grasa un color crema brillante. OLOR: Debe presentar un olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. Olor a carne fresca de pollo. Embalado en canastilla plástica, limpia, desinfectada y en buen estado. El vehículo para su transporte debe tener unidad de frio en adecuado funcionamiento y el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Empacado al vacío, termoencogido y termoformado. X 2500 gramos	1,692 libra
287	50171550	Pimentón Dulce (Paprika) - Polvo fino de Capsicum annuum. Aporta color y sabor suave. Humedad máx. 12%. Sin colorantes artificiales. NTC 4423.	Bolsa x 500g
288	50401700	Pimentón Rojo - Fruto de Capsicum annuum fresco. Paredes gruesas, color uniforme, sin manchas. NTC 1291.	Kilogramo (Kg)
289	50101524	Pimentón Verde (fresca) - Pimenton vede, Verdura que se encuentre en la etapa inicial de maduración del pimiento, por lo que debe tener un color verde brillante, textura lisa y crujiente, y un sabor dulce y amargo. Frescos, seleccionados, sin daños estructurales en su fisiología, de primera, enteros. Homogéneos en tamaño, limpios. Libres de ataques por insectos, enfermedades, magulladuras o podredumbre	Bolsa x 1 kg
290	10151801	Pimienta Blanca grano - Pimienta blanca en grano entero (Piper nigrum), grano pequeño de color blanco marfil/crema con un aroma suave, ligeramente terroso y persistente. Bolsa x 1 kg	Bolsa 1 KG
291	10151801	Pimienta Blanca molida - pimienta blanca molida (Piper nigrum), de color blanco marfil/crema con un aroma suave, ligeramente terroso y persistente. Bolsa x 1 kg	Bolsa 125gr
292	10151801	Pimienta negra grano - Pimienta negra en grano (Piper nigrum), Bolsa x 1 kg, con fecha de vencimiento superior a 6 meses.	Bolsa 1 KG
293	10151801	PIMIENTA NEGRA MOLIDA - Pimienta molida (Piper nigrum), Pimienta es el fruto de una planta denominada Piper nigrum, originaria de la India. Producto en polvo, en presentación: Bolsa plastica X 1 Kilogramo	Bolsa 1 KG
294	50301500	Piña Oro Miel - Fruto de Ananas comosus. Escamas bien formadas, color amarillo, aroma dulce intenso. NTC 1291.	Kilogramo (Kg)
295	50111513	POLLO EN CANAL - POLLO EN CANAL(MARINADO): TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN Y RECEPCIÓN: Recepción congelada: entre -12°C y -18°C. La temperatura máxima al momento de entrega debe ser -10°C. Cadena de frío: debe mantenerse desde el faenado hasta el punto de entrega final. Vida útil típica: Congelado: hasta 6 meses a partir del momento de la compra. EMPAQUE Y ROTULADO: Empaque primario: bolsa de polietileno de alta densidad (HDP), sellada, sin rasgaduras ni acumulación de líquidos. Empaque secundario: caja de cartón o gaveta plástica ROTULADO OBLIGATORIO: - Nombre del producto y tipo de corte - Fecha de faena, empaque y vencimiento - Lote y peso neto - Temperatura de conservación- Registro sanitario y trazabilidad CONDICIONES ORGANOLÉPTICAS: Color: amarillo blanquecino o rosado pálido, homogéneo, sin manchas oscuras ni coágulos Olor: fresco, neutro, sin olores rancios, ácidos o de descomposición. Textura: firme, elástica, no babosa ni viscosa. Apariencia: superficie limpia, sin residuos ni materia extraña. Presentación Bolsa termoencogible x 1 kilogramo	Bolsa x 900gr
296	50181700	Polvo de Hornear - Leudante químico de doble acción. Doble desprendimiento de CO2 (frío y calor). Sin restos amargos. NTC 1582.	Bolsa x 1 Kg
297	50171500	Proteína de Soya Aislada - Proteína vegetal en polvo (mín. 90% proteína). Mejora textura y ligue en productos cárnicos. Sin sabor residual.	Bolsa x 1 Kg

298	12352202	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOYA - Producto obtenido del proceso de extrusión de la harina proteínica de soya, obteniendo granos amorfos de color marrón que una vez hidratados tiene una textura similar a la de la carne. PROPIEDADES: Aspecto Rugosa, crujiente; Color Café claro-beige, uniforme; Sabor y olor Característico a soya, libre de olores fungosos, quemados, rancio; Humedad, % Máx. 7.0 Proteína, % b.s Min. 50.0; Hidratación, (mL) Min. 200; Grasa, % Máx. 2.0; Cenizas, % Máx. 7.0; Fibra, % Máx. 3.5;Tamaño de partícula; Gruesos, mm Min. 8.0 Máx. 10.0; Medios, mm Min, 5.0 Máx. 8.0	Bolsa X 1 KG
299	50171830	QUEMADO DE PANELA Y/O COLOR CARAMELO - Quemado de panela para alimentos - Frasco X 250 Gramos	Frasco x 250 g
300	50131800	Queso Costeño - Queso fresco salado de textura firme. Humedad máx. 50%. Sabor intensamente salino. NTC 750.	Kilogramo (Kg)
301	50131800	Queso Crema - Queso fresco de consistencia untable. Grasa mín. 20%. Sabor suave, ligeramente ácido. NTC 750.	Tarrina x 500g
302	50131800	Queso Mozzarella - Queso de pasta hilada, excelente fundido. Humedad 45-52%. Grasa en extracto seco mín. 40%. NTC 750.	Kilogramo (Kg)
303	50101528	Remolacha (fresca) -kilo - De piel superficial fina y suave, seleccionadas a granel, sin daños estructurales en su fisiología, de primera, enteros. Homogéneos en tamaño, limpios. Libres de ataques por insectos, enfermedades, magulladuras o podredumbre. Kilo	Bolsa x 1 kg
304	50101526	Repollo (fresca) - kilo - seleccionados,a granel, sin daños estructurales en su fisiología, de primera, enteros. Homogéneos en tamaño, limpios. Libres de ataques por insectos, enfermedades, magulladuras o podredumbre	Bolsa x 1 kg
305	12171500	Rojo Carmoisina – Colorante Grado Alimenticio - Colorante azoico rojo carmesí (E122) grado alimenticio. Polvo rojo intenso soluble en agua. Para uso en bebidas, confitería y análisis sensorial de color. Estándar visual en paneles de evaluación de color y apariencia de productos.Frasco x 25g	Frasco x 25 g
306	12164504	Sacarina – Sabor Dulce (Edulcorante) - Sacarina sódica grado reactivo/alimenticio. Polvo blanco, ~300 veces más dulce que la sacarosa. Estándar para evaluación sensorial de dulzor y retrogusto amargo de edulcorantes artificiales. Soluble en agua. Para paneles entrenados.Frasco x 25g	caja x70 sobres
307	12352201	Sacarosa – Estándar Sabor Dulce - Sacarosa (azúcar de mesa) de alta pureza o grado reactivo. Polvo blanco cristalino soluble en agua. Estándar de referencia para sabor dulce en paneles sensoriales. Umbral de detección ~1,0 g/L. Para preparación de escalas de intensidad dulce.Frasco x 500 g	Frasco x 500 g
308	50171551	Sal de Nitro - Nitrato de potasio grado alimenticio para curado de carnes. Pureza mín. 99%. Libre de metales pesados. NTC 1325.	Kilogramo (Kg)
309	50171551	Sal Marina - Cristales de evaporación de agua de mar. Sin procesos químicos de refinación intensa. Granulometría media. NTC 1254.	Kilogramo (Kg)
310	50171550	Sal Refinada Yodada - Sal para consumo humano. Adicionada con yodo y flúor según norma. Grano fino. NTC 1254. por 1000 gr	Kilogramo (Kg)
311	50171800	Salsa de Chocolate - Salsa de chocolate semi amargo ideal para baños en pastelería y chocolatería, rotulado con el nombre del productor o empacador (marcas comerciales) , fecha de fabricacion, lote, peso neto, Fecha de vencimiento. CONTENIDO: 1,38kg - Frasco Plastico X 3 Libras	x 1kg
312	50171800	Salsa de Tomate - Producto de pulpa de tomate con edulcorantes y especias. Sólidos solubles mín. 27%. pH máx. 4.4. Sin almidones. NTC 921.	Galón x 4000g
313	50171800	Salsa Inglesa - Condimento líquido para carnes. Olor picante característico. pH 3.5-4.5. Sin sedimentos extraños. NTC 1756.	Envase 1100gr
314	50171831	Salsa negra - Agua, Hidrolizado de Soya, Sal, Vinagre al 4%, Color Caramelo (Colorante Natural), Acidulante (Ácido Cítrico), Conservantes y estabilizante (Sorbato de Potasio y Benzoato de Sodio). - Frasco x155 gramos	Frasco x 155 mL
315	50171800	Salsa Soya - Líquido oscuro de fermentación de soya y trigo. Sal mín. 12%. Proteína mín. 2.5%. Libre de sabores químicos. NTC 1056.	Envase 1 Lt
316	50171830	Sazonador a las hierbas - Sazonador a las hierbas - Bolsa x 1 kg con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 500gr

317	50101700	Semillas de Chía - Semillas de Salvia hispanica. Limpias, sin impurezas. Alto contenido de Omega 3 y fibra. NTC 1291.	Bolsa x 250g
318	50171550	Semillas de Mostaza - Semillas de Sinapis alba. Enteras. Sabor picante aromático. Para embutidos y encurtidos gourmet. NTC 1755.	Bolsa x 250g
319	50171500	Sorbato de Potasio - Conservante efectivo contra mohos y levaduras. Muy soluble en agua. Sin sabor residual. NTC 3075.	Bolsa x 500g
320	51211613	SORBITOL - edulcorante de carga en diversos productos alimentarios, en presentación en polvo, bolsa laminada con sello hermética X 1Kg con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega	Litro (L)
321	50161509	STEVIA (GRANULADA Y/O POLVO) - La stevia es un edulcorante natural de alto poder edulcorante (hasta 300 veces más que la sacarosa), extraído de Stevia rebaudiana, ideal para panadería y repostería por ser estable al calor, no calórica (0 kcal) y no fermentar. Se comercializa generalmente formulada con agentes de carga como eritritol o maltodextrina para igualar el volumen y textura del azúcar, en presentación bolsa laminada con selllo hermético X 500g, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 500 g
322	50171902	Stravos Cargel 4520 (Agente Ligante/Gelificante) - Agente funcional ligante y gelificante (Cargel 4520 o similar) para uso en embutidos y productos cárnicos cocidos. Mejora retención de agua, textura y cohesión. Base en almidones modificados y/o carrageninas. Polvo soluble en agua fría.	Kilogramo (Kg)
323	50171902	Stravos Combi Salchicha (Mezcla Condimentaria) - Mezcla condimentaria compuesta para salchicha tipo Stravos Combi. Blend de especias, fosfatos, proteínas y aditivos funcionales para formulación de salchichas cocidas. Controla textura, sabor y rendimiento del producto final. Polvo homogéneo.	Kilogramo (Kg)
324	50131705	Suero en polvo - Suero en polvo, Bolsa laminada de sello hermético X 500 Gramos, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 500 g
325	50111528	TOCINETA AHUMADA TAJADA DEBIDAMENTE EMPACADA AL VACIO CON MARCA DE PROCEDENCIA Y REGISTRO - Tocineta, empacado, crudo, sin piel, refrigerado entre 0°C y 4°C, grasa proveniente del dorso del cerdo, en buenas condiciones sanitarias de transporte, empacado al vacio - Empacado al vacío, termoencogido y termoformado. Paquete X 500 gramos	Bolsa x 500 g
326	50401822	Tomate Chonto - Fruto en estado de madurez óptimo (pintón a rojo). Consistencia firme, sin magulladuras. NTC 1103.	Kilogramo (Kg)
327	50171550	Tomillo Seco - Hojas y flores de Thymus vulgaris desecadas. Exento de tallos leñosos. Aroma característico. NTC 1291.	Bolsa x 500g
328	50112000	Tripa Artificial (Colágeno) - Funda comestible de colágeno para embutidos. Calibre 22-24mm. Alta resistencia mecánica. NTC 1325.	Madeja x 15m
329	50112000	Tripa Natural de Cerdo - Intestino delgado de cerdo, limpio y salado para embutir chorizos y longanizas. NTC 1325.	Madeja x 10m
330	50112000	Tripa Natural de Cerdo - Intestino delgado de cerdo, limpio y salado para embutir chorizos y longanizas. NTC 1325.	Madeja x 20
331	31181701	TRIPA PLASTICA AMIPACK EN TUBO CALIBRE 21mm - Tripa Plástica Poliamida para Salchicha Manguera, caracteristicas: Calibre 21mm, que permite embutición a alta velocidad, capacidad de termoencogido, diámetro controlado, propiedades de alta barrera: Minimizando la perdida peso. Utilizadapara Salchicha manguera.	Rollo x 30 metros
332	50171500	Tripolifosfato de Sodio - Aditivo para retención de humedad en carnes. Evita la sinéresis durante la cocción. Pureza mín. 95%. NTC 1325.	Kilogramo (Kg)
333	50401800	Uva Isabela - Frutos globosos, color morado oscuro. Sólidos solubles mín. 14° Brix. Sin granos desprendidos. NTC 1291.	Kilogramo (Kg)
334	50323501	UVA PASA - Uvas pasas para panadería/pastelería son uvas deshidratadas (natural o artificialmente) con un ~15% de humedad, textura suave, arrugada y sabor dulce. Destacan por su resistencia a la fricción en amasados, alto contenido en azúcares naturales (fructosa/glucosa), sin semillas, y capacidad para aportar humedad y sabor a productos horneados, en presentación bolsa plástica X 1Kg, con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Bolsa x 1 kg
335	50171800	Vinagre Blanco - Líquido de fermentación acética de alcohol. Uso culinario y limpieza. Acidez mín. 5%. NTC 218.	3.8 Litros

336	50171707	VINAGRE DE FRUTAS - Líquido ácido obtenido por la doble fermentación (alcohólica y acética) de azúcares presentes en frutas, resultando en un producto con un contenido mínimo de ácido acético (generalmente \(>4\%\)). Se caracteriza por su sabor agrio, aroma característico de la fruta base, en presentación frasco plástica X 1 L con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega.	Frasco x 1 L
337	50202203	VINO BLANCO VARIEDAD SAUVIGNON BLANC - Vino blanco cepa Sauvignon Blanc proveniente de Chile con un volumen de 12,5% Alc. Botella 750 cc - Botella X 750 ml	Botella x 750 ml
338	50202203	VINO MOSCATEL - Vino dulce natural o de licor, caracterizado por su intenso aroma floral (jazmín, azahar) y frutal (melón, durazno), con alto contenido de azúcar residual. Es ideal para repostería por su perfil aromático, color ámbar/caoba y notas de uva pasa, aportando dulzor, aroma y humedad a bizcochos, almíbares, cremas y rellenos, con una graduación alcohólica común de 15-22% vol. en mistelas, en presentación botella de vidrio X 750mL	Botella x 750 ml
339	50202203	VINO TINTO MALBEC - Botella X 750 ml - Vino tinto cepa Malbec proveniente de Argentinao Chilecon un volumen de 12,5% Alc. Botella 750 cc	Botella x 750 ml
340	50202203	VINO TINTO SECO - Vino tinto de cocina - tipo gourmet, botella de vidrio X 750mL	Botella x 750 ml
341	50406525	Zanahoria - Raíz fresca, color naranja intenso. Sin bifurcaciones, firme, sin corazón leñoso. NTC 1226.	Kilogramo (Kg)

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

No aplica.

2.8 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.8.1 Obligaciones generales del contratista

1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
2) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
3) Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscrición del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.
4) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
6) Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.
7) El contratista deberá presentar para cada informe de pago las constancias de verificación de antecedentes fiscales, penales, disciplinarios y registro nacional de medidas correctivas.
8) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
9) 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.**

10) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.
11) 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.
12) 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.
13) 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.
14) 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.
15) El (la) contratista se obliga a conocer y cumplir el protocolo SENA para la prevención de las violencias basadas en género, orientación sexual y otros tipos de violencia, para prevenir, atender y adoptar medidas de protección frente a todas las formas de violencia contra las mujeres, las basadas en género, por orientación sexual, identidad de género, condición diversa y frente al acoso sexual en el ámbito laboral, contractual y de formación para el trabajo en el SENA
16) 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.
17) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.8.2 Obligaciones específicas del contratista

1) Ejecutar el objeto contractual en forma eficiente y oportuna, sin procesos que conduzcan a demoras injustificadas, en el tiempo máximo señalado en el pliego de condiciones.
2) Entregar elementos nuevos, de primera calidad y libres de defectos, cumpliendo las especificaciones técnicas correspondientes, en la presentación comercial solicitada, de acuerdo con las normas de calidad y seguridad del producto, que permitan su consumo o uso de forma segura y óptima durante un periodo razonable de acuerdo con la naturaleza del bien y las costumbres comerciales. La fecha de vencimiento de las materias primas debe ser de mínimo noventa (90) días.
3) Entregar la totalidad de los materiales en el Almacén del Centro Agropecuario de Buga CAB, de acuerdo con las especificaciones dadas en la ficha técnica y demás condiciones requeridas por la entidad, de acuerdo con la solicitud del supervisor del contrato dentro de los plazos establecidos por la entidad.
4) Presentar con cada factura y/o durante las actividades de ejecución contractual, los soportes correspondientes, sobre el cumplimiento de requerimientos de Seguridad y Salud en el Trabajo SST y Ambientales conforme con el formato GCCON-AN-0001 V05, anexo al informe de supervisión (diligenciado por el supervisor designado del contrato)

5) Presentar la factura o documento equivalente según normatividad vigente, al momento de la entrega de los bienes y/o servicios. Las facturas y documentos de soporte para los pagos deben ser anexados por el contratista a través del SECOP II conforme las orientaciones que le sean dadas por el supervisor del contrato o la persona que sea designada por él supervisor para apoyar dicha gestión.
6) Presentar facturas independientes para recursos nación y recursos propios, cuando a ello hubiere lugar, para lo cual el supervisor entregará la información de recursos y rubros afectados de cada contrato. Información que también queda registrada por separado en el Compromiso del Registro Presupuestal.
7) Entregar los productos embalados con la menor cantidad de empaque posible manteniendo la calidad y protección de estos, con el fin de evitar aumento en la generación de residuos. (Verificado con formato GCCON-AN-0001 por el supervisor durante la ejecución del contrato).
8) Reemplazar o restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, los elementos que resulten defectuosos o de mala calidad o con especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos por la entidad, sin costo adicional para la entidad. Si el PROVEEDOR no restituye los elementos defectuosos dentro un término no mayor a diez (10) días calendario, se dejará constancia formal mediante acta suscrita por las partes, y se procederá a la aplicación de las multas, sanciones o cláusulas contractuales previstas, conforme a lo establecido en el contrato.
9) Garantizar las condiciones adecuadas de trasporte, asegurando que el vehículo en el que entrega los elementos cuente con los documentos según normatividad vigente: seguro obligatorio, revisión técnica mecánica vigente, permisos especiales para traslados de mercancías que lo requieren, etc. Para lo cual debe tener en cuenta lo siguiente:
    - Los productos que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos de forma que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.
    - Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación deben funcionar adecuadamente, para garantizar el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación
    - Realizar transporte en vehículos limpios, verificar antes de cargar los alimentos o materias primas, y asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.
    - Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas deben estar fabricados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
10) Sostener los precios unitarios ofertados dentro de la ejecución del contrato.
11) Garantizar todos los recursos técnicos, infraestructura, personal, logísticos y administrativos necesarios para cumplir con las entregas pactadas. Contar con el Personal disponible para interactuar con el personal asignado por la Entidad para las labores relacionadas con la ejecución del contrato.
12) Disponer de las siguientes alternativas mínimas sin costo alguno para el SENA, para la atención durante la ejecución del contrato:
    - Atender reunión inicial convocada por el supervisor designado con el fin de realizar programación y ultimar detalles sobre la ejecución del contrato.
    - Atención Personalizada.
    - Atención Telefónica constante.
    - Atención vía correo electrónico efectiva.
13) 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

1. Presentar el listado del personal a ingresar con Planilla de pago de Seguridad Social vigente.

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

- Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos.

3. Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos:
a) Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales.
b) Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.

4. Para el Caso del Conductor se deberá entregar:
a) Certificación de manipulación de alimentos
b) Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos.
c) Licencia de Conducción
d) Registros de limpieza y desinfección del vehículo.
e) Registros de entrega de elementos de protección personal y dotación: uniforme completo, tapabocas y gorro.

5. Alimentos Refrigerados y/o Congelados
Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.
-Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.

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

a) Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se

movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005.

b) En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.
Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.

7. Para el transporte de los insumos cárnicos “Alimentos refrigerados" en el aparte Criterios para el Transporte para conservar cadena de frio. El vehículo utilizado para este fin debe cumplir los siguientes criterios:

a) Ser un vehículo exclusivo para transporte de alimentos, con superficies internas que permitan una limpieza y desinfección adecuada.

b) Estar dotado de un sistema de refrigeración funcional y calibrado, que mantenga la temperatura exigida para productos cárnicos (entre 0 °C y 4 °C para productos refrigerados, y a -18 °C o menos para congelados).

c) Contar con aislamiento térmico adecuado en las paredes, techo y piso del compartimiento de carga, evitando fluctuaciones térmicas externas.

d) Poseer un sistema de monitoreo de temperatura, preferiblemente continuo y registrable, que permita verificar el cumplimiento de las condiciones térmicas durante el transporte.

e) Evitar la contaminación cruzada, por lo que no se debe mezclar carga refrigerada con productos no alimentarios ni con productos a distintas temperaturas requeridas.

f) Realizar las operaciones de carga y descarga en el menor tiempo posible, en ambientes controlados, para no romper la cadena de frío.

8. Carne y productos cárnicos:

- Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos.
- Ultimo registro de inspección oficial en plantas de beneficio realizada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
- Inscripción y Autorización Sanitaria, emitida por la entidad territorial de salud para los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos
- Último registro o acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitario favorable expedida por la autoridad sanitaria competente.

9. De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, solicitar registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.

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

11. Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen al SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021

2.8.4 Obligaciones ambientales del contratista

1. Para el transporte de los insumos cárnicos "Alimentos refrigerados “en el aparte Criterios para el Transporte para conservar cadena de frio, El vehículo utilizado para este fin debe cumplir los siguientes criterios:
a) Ser un vehículo exclusivo para transporte de alimentos, con superficies internas que permitan una limpieza y desinfección adecuada.

b) Estar dotado de un sistema de refrigeración funcional y calibrado, que mantenga la temperatura exigida para productos cárnicos (entre 0 °C y 4 °C para productos refrigerados, y a -18 °C o menos para congelados).

c) Contar con aislamiento térmico adecuado en las paredes, techo y piso del compartimiento de carga, evitando fluctuaciones térmicas externas.

d) Poseer un sistema de monitoreo de temperatura, preferiblemente continuo y registrable, que permita verificar el cumplimiento de las condiciones térmicas durante el transporte.

e) Evitar la contaminación cruzada, por lo que no se debe mezclar carga refrigerada con productos no alimentarios ni con productos a distintas temperaturas requeridas.

f) Realizar las operaciones de carga y descarga en el menor tiempo posible, en ambientes controlados, para no romper la cadena de frío.

2.8.5 Obligaciones del SENA

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

2.9 PLAZO DE EJECUCIÓN

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

2.10 LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El lugar de ejecución del contrato será en el Centro Agropecuario de Buga, carretera central variante Buga – Tuluá, Colombia, en el municipio de Guadalajara de Buga.

2.11 DOMICILIO CONTRACTUAL

El lugar de ejecución del contrato será en el Centro Agropecuario de Buga, carretera central variante Buga – Tuluá, Colombia, en el municipio de Guadalajara de Buga.

2.12 FORMA DE PAGO O PLAN DE PAGO

Pagos que se realizarán durante el contrato	Determine el porcentaje que cada pago representa frente al valor total del contrato	Requisito para el pago
Se realizarán pagos parciales	. Según avance de ejecución del contrato, según información consignada en el informe periódico de supervisión	El SENA pagará el valor del presente contrato en en pagos parciales, dentro de los treinta (30) días calendario siguientes a la radicación de la respectiva factura comercial (con el lleno de los requisitos establecidos en el art. 617 Estatuto Tributario), recibo a satisfacción expedido por el supervisor del contrato y certificado de pago de seguridad social y aportes parafiscales (art. 50 Ley 789 de 2002 y art. 23 Ley 1150 de 2007), de acuerdo con el derecho de turno. Si los documentos en referencia son devueltos por el SENA, por inconsistencias como la falta de información o mal diligenciamiento de los mismos, el SENA, se obliga a la asignación nuevamente del turno, siempre y cuando se hubieren subsanado las observaciones y se haya cumplido con el trámite documental dentro del plazo indicado. El contratista deberá presentar con la oferta, la Certificación de existencia de cuenta corriente o de ahorros expedida por la entidad bancaria. Todas las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del contratista, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

Otra forma de Pago	No aplica.

***Tramite a realizar por parte de los proveedores que están obligados a facturar electrónicamente:**

De acuerdo a la Directiva Presidencial 9 de 2020, a partir del 1º de abril de 2021 todos los proveedores obligados a facturar electrónicamente deberán registrar el siguiente correo: siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co, como receptor único de las facturas emitidas a nombre de éstas, con el fin de que las envíen automáticamente, junto con el contenedor electrónico - Documento zip (PDF, XML), para efectuar la correspondiente validación ante la DIAN, la Circular 3-2021-000055 del 7 de abril de 2021 del SENA, el Anexo No 6. Catalogo Institucional Unidades y Sub-Unidades

Ejecutoras SIIF Nación y la circular 016 del 09 de marzo de 2021 del Ministerio de Hacienda, de la cual se transcribe el siguiente texto:

"Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN".

Los datos del SENA como adquiriente de los bienes y servicios, en la factura deben ser creados con los datos generales del RUT de nuestra Entidad y deben ser iguales a nivel nacional, sin importar que la factura sea expedida a una Regional o Centro de Formación en particular. Estos datos son:

NIT: 899999034 (este es el NIT del SENA que se crea en la factura sin dígito de verificación)
RAZÓN SOCIAL: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
DIRECCIÓN: CL 57 8 69, Bogotá D.C. (dirección general) o Carretera Central Variante Buga - Tuluá
TELEFONO: 5461500 (Dirección General ó 4315800 (Regional Valle) Ext. 23874-23859
TIPO DE CONTRIBUYENTE: persona jurídica
TIPO DE RESPONSABILIDAD: Gran contribuyente
RESPONSABILIDAD TRIBUTARIA: No responsable de IVA

Diligenciar en la sección de la factura **Datos del Emisor,** en el campo **"correo"** la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.

Diligenciar en el asunto o en la sección de la factura **Notas,** lo siguiente: **#$** luego el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, finalizando con **#$,** debidamente separados por punto y coma y sin dejar espacios, según el siguiente ejemplo.

#$15-03-00;Contrato#;PedroPerez@entidadpgn.gov.co#$

NOTA: en el número del contrato **NO COLOCAR LA PALABRA "CONTRATO", ni el "#"** solamente el numero como aparece en el SECOP. Este numero se debe indicar completo y si este es alfanumérico, se deberé reflejar de la misma forma o solicitarle información al supervisor del contrato referente el esquema que debe tener la factura.

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

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

Cuando el proveedor decida hacer él envió de la factura de forma de manual deberá enviar al correo electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, en el cual deberá adjuntar el PDF y XML en archivo comprimido zip, referenciando en el asunto de este correo el siguiente esquema, el cual deberá contemplar código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor, debidamente separados por punto y coma, según el siguiente ejemplo:

15-03-00;Contrato#;PedroPerez@entidadpgn.gov.co

NOTA: tenga en cuenta que en este asunto del correo **NO DEBE IR EL SIGNO "$" NI TAMPOCO EL SIGNO "#"**, dado que estos símbolos son requeridos únicamente en las notas internas de las facturas de venta. Tampoco se deberán registrar más o menos datos solicitados en este punto, esto es importante, de lo contrario la factura no podrá ser procesada en el cargue de la plataforma de SIIF NACION.

NOTA: en el número del contrato **NO COLOCAR LA PALABRA "CONTRATO", ni el "#"** solamente el número como aparece en el SECOP. Este número se debe indicar completo y si este es alfanumérico, se deberé reflejar de la misma forma o solicitarle información al supervisor del contrato referente el esquema que debe tener la factura.

El archivo XML de la factura de electrónica de venta que debe remitir el proveedor es el que debe ir validado y firmado por la DIAN, una causal de rechazo muy común es que remiten el XML en estado previo. Para identificar el XLM validado tenga en cuenta que en su contenido inicie con la palabra "AttachedDocument"

Cualquier inconveniente o error generado en la factura de venta, el proveedor deberá canalizarlos directamente con el supervisor del contrato, para que esta persona verifique las gestiones pertinentes con el profesional contable del centro.

NOTA: cabe resaltar que aquellas facturas electrónicas que al momento de general la obligación para su respectivo pago, no se encuentre en el informe de recepción de facturación electrónica, no podrán ser pagadas a tiempo.

Para las personas naturales que en su RUT no tengan la responsabilidad tributaria "**49 (no responsables de IVA)"**, ni tampoco la responsabilidad tributaria "**52 (que es facturador electrónico)"** deben presentar como documentos soporte para cuenta de cobro junto a los documentos aprobados por el supervisor de contrato **(GF)**.

El código de la unidad ejecutora del SENA Centro Agropecuario de Buga es: 36-02-00-076-912410, para lo cual aplicando las orientaciones sería así:

#$36-02-00-076-912410;CO1.PCCNTR.XXXXXXX;correo.supervisor@sena.edu.co#$

En el caso de las órdenes de compra por TVEC de CCE, el número del contrato será en el formato OCxxx.

Nota: de ser necesario le será informado al proveedor si se requiere expedir facturas por separado por programa o recursos a ejecutar.

Una vez realizado el procedimiento anterior, el supervisor le informará para que el proveedor o contratista, proceda con el envío de los documentos necesarios para el proceso de pago, con el fin de construir documentos .pdf Gestión Financiera GF y Factura de Venta FV. (*según directrices de la entidad para gestión de pago*)

Estos archivos se nombran de la siguiente manera y el proveedor debe aportar los documentos detallados a continuación en archivo pdf, en el siguiente orden:

Nombre archivo: **GF_NIT_RP_MES_AÑO.pdf**	Nombre archivo: **FV_#Factura_NIT_RP_MES_AÑO.pdf**
Primer pago: RUT (expedición no mayor a 30 días Certificación del pago de los aportes parafiscales no mayo a 30 días. Firmada por el revisor fiscal o Representante Legal, para personas jurídicas Factura de venta o documento equivalente en original y copia cuando tenga IVA	Este archivo se elabora solo cuando la factura o facturas incluye (n) facturación de IVA a cualquier tarifa. La factura debe ser validada con el código CUFE en SECOP II al momento de registrar el pago
Pagos posteriores Certificación del pago de los aportes parafiscales no mayo a 30 días. Firmada por el revisor fiscal o Representante Legal, para personas jurídicas Factura de venta o documento equivalente en original y copia cuando tenga IVA	Este archivo se elabora solo cuando la factura o facturas incluye (n) facturación de IVA a cualquier tarifa. La factura debe ser validada con el código CUFE en SECOP II al momento de registrar el pago
Ejemplo: GF_25103102_18320_ENE_2020.pdf **CC o NIT** = Numero de la Cedula o Documento de Identificación del Contratista **RP** = Registro Presupuestal, colocar el número de compromiso SIIF con el que quedo registrado su contrato **MES** = El que presenta la cuenta de cobro – Usar solo las tres primeras letras del mes que corresponde, ejemplo: Abril coloca Abr, Marzo es Mar, Diciembre será Dic, Junio solo Jun, etc. Tamaño máximo del archivo= 40 megas	*Ejemplo: FV_88_103456789_001620_FEB_2020.pdf* **RP** = Registro Presupuestal, colocar el número de compromiso SIIF con el que quedo registrado su contrato **MES** = En el que presenta la cuenta de cobro – Usar solo las tres primeras letras del mes que corresponde, ejemplo: Abril coloca Abr, Marzo es Mar, Diciembre será Dic, Junio solo Jun, etc.

2.13 PAGO DE ANTICIPOS

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

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

2.14 CONTROL Y VIGILANCIA DEL CONTRATO

El Contrato requiere interventoría:	SI:	
	NO:	X

De no requerir interventoría, o que la misma no sea integral (jurídica, técnica, financiera, contable y administrativa), indique las condiciones de idoneidad que debe cumplir quién realizaría la supervisión:	Empleado público de la entidad de nivel profesional, adscrito a la dependencia requirente del bien o servicio objeto de la presente contratación, que desarrolle actividades de vigilancia, seguimiento y control para el cumplimiento del contrato y se asegure de la correcta ejecución de este. Dicha función es inherente, obligatoria y complementaria a las funciones que debe cumplir el empleado público.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de Instructor Grado 20 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

Selección Abreviada por Subasta Inversa

3.14 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

La escogencia del contratista se efectuará de conformidad con el procedimiento de **Selección Abreviada para la Adquisición de Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes**, advirtiéndose que de conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.2.7. del Decreto 1082 de 2015, las entidades estatales obligadas a aplicar la Ley 80 de 1993 y la Ley 1150 de 2007, o las normas que las modifiquen, aclaren, adicionen o sustituyan, están obligadas a adquirir Bienes y Servicios de Características Técnicas Uniformes a través de los Acuerdos Marco de Precios vigentes; es por ello que una vez revisado el portal de contratación

www.colombiacompra.gov.co y una vez realizada la respectiva verificación, la entidad determinó que los bienes objeto del presente proceso no se encuentran actualmente incluidos en un acuerdo marco de precios para contratar a monto agotable el suministro de materiales de formación para los diferentes programas de formación del Centro Agropecuario de Buga – CAB, correspondientes a alimentos e insumos agropecuarios, requeridos para el desarrollo de las actividades formativas durante la vigencia 2026..

En consecuencia, el presente proceso de contratación se realizará por **Subasta Inversa**, ya que los bienes a adquirir se encuentran descritos dentro de los bienes y servicios con características técnicas uniformes y de común utilización, de conformidad con el numeral 2 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007.

En consonancia con lo anterior, y teniendo en cuenta que los elementos requeridos para el presente proceso corresponden a bienes de características técnicas uniformes, suficientemente definidos en sus especificaciones técnicas y de uso común, la Subdirección del Centro Agropecuario de Buga - CAB considera procedente adelantar el proceso contractual mediante la modalidad de Selección Abreviada mediante Subasta Inversa.

En consecuencia, y conforme a los principios de economía, transparencia, eficiencia y responsabilidad en la contratación pública, se justifica jurídicamente la utilización de la modalidad de Selección Abreviada mediante Subasta Inversa para adelantar este proceso de contratación.

3.15 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 $474.597.500 COP.

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

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

El valor estimado del (de los) contrato(s) será hasta por la suma total de **CUATROCIENTOS SESENTA Y DOS MILLONES CIENTO TRECE MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS MCTE($ 462.113.354,00) M/CTE.** 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.

4.14 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”.

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, el SENA CAB adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para “Contratar a monto agotable el suministro de materiales de formación para los diferentes programas de formación del Centro Agropecuario de Buga - CAB, correspondientes a insumos alimenticios, requeridos para el desarrollo de las actividades formativas durante la vigencia 2026.” es de **CUATROCIENTOS SESENTA Y DOS MILLONES CIENTO TRECE MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS MCTE($ 462.113.354,00)**, tal como se evidencia en el documento anexo Análisis del sector], el cual forma parte integral del presente documento.

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

4.15 ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO			
PRESUPUESTO		**RUBRO**	**VALOR**
Inversión		C-3602-1300-11-20305C-3602031-02	$24.424.968,00
		C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	$437.688.386,00
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
7726	2026-02-13	2026-12-31	912410	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02	10	Veintisiete millones novecientos noventa y cuatro mil cuatrocientos ochenta y ocho pesos mcte	$24.424.968,00
7726	2026-02-13	2026-12-31	912434	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	20	Cuatrocientos treinta y un millones novecientos veintiséis mil setecientos once pesos mcte	$365.119.995,00

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
7726	2026-02-13	2026-12-31	912438	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	10	Ciento cuarenta unos millones novecientos sesenta y nueve mil quinientos pesos mcte	$22.516.518,00
7726	2026-02-13	2026-12-31	912445	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	10	Ochenta millones ochocientos cincuenta y tres mil ciento un pesos mcte	$50.051.873,00

5 CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

5.14 FORMA DE ADJUDICACIÓN

El proceso será adjudicado por el valor de la oferta más baja y que haya cumplido con todos los requisitos habilitantes.

Lo anterior, de acuerdo con el valor del presupuesto estimado a partir del análisis del mercado.

Nota: La entidad podrá agotar la totalidad del presupuesto, ajustando las cantidades disminuidas respecto a su necesidad inicial, de los bienes que se consideren si el valor ofertado lo permite y acorde a lo requerido por el Centro, para la ejecución de la compra de dotación y elementos de protección personal.

5.14.1Lotes

No aplica.

5.15 REQUISITOS HABILITANTES

5.15.1De 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.

5.15.1.1 Formato – Carta de presentación de la oferta ***(GCCON-F061- Carta de presentación propuesta)***

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.

5.15.1.2 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.

5.15.1.3 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.

5.15.1.4 Certificado de existencia y representación legal

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

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

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

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

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

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

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

Si la propuesta es presentada por persona natural

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

Si la oferta es presentada por persona jurídica extranjera

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

5.15.1.5 Documento de constitución del consorcio o la unión temporal ***(GCCON-F-067 Constitución de consorcio o 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.

5.15.1.6 Registro Único de Proponentes (RUP)

Teniendo en cuenta lo contemplado en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015, los interesados en participar en este proceso deberán estar inscritos en el Registro Único de Proponentes – RUP. Los proponentes deben allegar el certificado de inscripción en el RUP expedido por la respectiva Cámara de Comercio de la jurisdicción donde tenga el asiento principal de sus negocios (personas naturales) o el domicilio principal (personas jurídicas), con una fecha de expedición no superior a un (1) mes previo cierre del presente proceso de selección.

El proponente debe renovar el RUP a más tardar el quinto día hábil del mes de abril de cada año, de lo contrario cesan sus efectos. Al cierre del Proceso de contratación, es decir, hasta el plazo para presentar

ofertas, el RUP debe encontrarse vigente, esto es, que el proponente haya presentado la información para renovar el registro en el término anteriormente establecido.

La información contenida en el RUP, previa a la suministrada para renovar el registro, continúa en firme hasta que finalice el trámite de renovación correspondiente. Así, en el periodo comprendido entre el momento de la solicitud de renovación y el instante en que adquiera firmeza la información renovada, es válido el RUP del año anterior, cuyos efectos no han cesado y se encuentra vigente y en firme.

Tanto en el evento de presentación de la oferta en forma individual como conjunta, el oferente y cada uno de los integrantes de dicha persona deben cumplir con la inscripción exigida en el presente documento. En caso de proponentes extranjeros se aplicarán las reglas previstas en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto 1082 de 2015.

La Entidad verificará que la inscripción en el RUP se encuentre vigente y en firme a la fecha de la presentación de la oferta y que no existan sanciones que puedan inhabilitar al proponente.

El RUP deberá estar en vigente al momento de la adjudicación.

Inscripción de personas extranjeras en el Registro Único de Proponentes (RUP)

Las personas naturales extranjeras con domicilio en el país y las personas jurídicas privadas extranjeras que tengan establecida sucursal en Colombia deberán estar inscritas en el Registro Único de Proponentes para poder participar en este proceso de selección.

Las personas naturales extranjeras sin domicilio en el país y las personas jurídicas privadas extranjeras que no tengan establecidas sucursales en Colombia no requerirán inscripción en el Registro Único de proponentes, pero en todo caso la entidad verificará directamente el cumplimiento de los requisitos habilitantes. Dichas personas deberán, en su lugar, acreditar los requisitos previstos en estos estudios mediante los documentos establecidos por la legislación del país de origen, los cuales deben aportarse al proceso de contratación.

5.15.1.7 Registro Único Tributario (RUT)

El proponente persona natural o jurídica y cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal debe allegar con su oferta copia del Registro Único Tributario – RUT. Vigencia 2026

5.15.1.8 *Certificación de pago a seguridad social y aportes parafiscales* ***(GCCON-F-063 Certificacion aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y de 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.

5.15.1.9 Garantía de seriedad de la oferta

De conformidad con el artículo 7 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.3.1.9 del Decreto 1082 de 2015, los proponentes deberán otorgar una garantía de seriedad de la oferta por un valor equivalente al diez por ciento (10%) del valor de la propuesta, vigente desde la presentación de la oferta y noventa (90) días calendario posteriores al cierre del proceso.

La referida garantía cubrirá los perjuicios derivados del incumplimiento del ofrecimiento en los siguientes eventos:

a) La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el plazo para la adjudicación o para suscribir el contrato sea prorrogado, siempre que tal prórroga sea inferior a tres (3) meses.
b) El retiro de la oferta después de vencido el plazo fijado para la presentación de las ofertas.
c) La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del adjudicatario.
d) La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado de la garantía de cumplimiento del contrato.

Esta garantía debe estar vigente desde la presentación de la oferta y hasta por noventa (90) días más y, en todo caso, debe estar vigente hasta el término de aprobación de la garantía única de cumplimiento.

En caso de que el proponente opte por contrato de seguro contenido en una póliza debe allegar las condiciones generales de la póliza.

Si el oferente favorecido con la adjudicación no suscribe el contrato, la entidad exigirá al oferente clasificado en segundo lugar la prórroga de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta hasta el término de aprobación de la garantía única de cumplimiento.

La no entrega de la garantía de seriedad junto con la propuesta no será subsanable y será causal de rechazo de esta.

NOTA. En caso de que la oferta sea presentada por un proponente plural que no cuente con NIT, la garantía podrá estar expedida a nombre de uno solo de los integrantes. No obstante, en ella se deberán relacionar todos los integrantes del consorcio, su NIT y el porcentaje de participación de cada uno de ellos en la forma asociativa.

5.15.1.10 Certificado de antecedentes fiscales – CGR

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

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

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

5.15.1.11 Certificado de antecedentes disciplinarios – PGN

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

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

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

5.15.1.12 Certificado de antecedentes judiciales

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

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

5.15.1.13 Certificado del Registro nacional de medidas correctivas

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

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

5.15.1.14 Certificado de Registro de inhabilidades por delitos sexuales

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

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

5.15.1.15 Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM

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

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

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

5.15.2De carácter técnico

5.15.2.1 De seguridad y salud en el trabajo

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

a) 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.

b) Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL o Certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019.

a) Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos.

2. Para el Transporte
Certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta cumple con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.

3. El proponente debe adjuntar concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.

4. Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).

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

5.15.2.2 De gestión ambiental

1.El proponente debe adjuntar concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.

2.Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que se cumpla con los lineamientos del “Programa de Inocuidad Alimentaria” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).

3.Allegar las fichas técnicas de los alimentos ofertados.
Las fichas técnicas deberán contener la información necesaria para verificar las especificaciones del producto, incluyendo presentación, características, condiciones de conservación, vida útil, fabricante, lote, fecha de vencimiento (cuando aplique) y demás requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente. Los productos que lo requieran deberán contar con el correspondiente Registro, Permiso o Notificación Sanitaria expedido por el INVIMA.

5.15.2.3. Experiencia

El proponente deberá acreditar experiencia mediante máximo tres (3) certificaciones de cumplimiento a satisfacción y/o actas de liquidación de contratos ejecutados con entidades públicas o privadas, cuyo objeto se encuentre relacionado con el suministro de bienes similares o de la misma naturaleza a los requeridos en el presente proceso contractual, conforme al lote o lotes a los cuales presente oferta.

La sumatoria de los valores acreditados en las certificaciones y/o actas de liquidación aportadas deberá ser igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial establecido para el lote o lotes ofertados, y en el o los cual(es) también se acredite:

A) La experiencia certificada deberá estar inscrita en el registro único de proponentes RUP, y cumplir con al menos cinco (5) códigos de clasificación de Bienes y Servicios UNSPSC.
B) Que el valor del(los) contrato(s) sea igual o superior a la cantidad de SMMLV determinados para cada lote.

Las certificaciones o actas de liquidación que alleguen los proponentes deberán contener como mínimo la siguiente información:

i. Nombre o razón social del contratante.
ii. Dirección y teléfono.
iii. Nombre o razón social del contratista.
iv. Objeto del contrato.
v. No. del contrato en caso que exista.
vi. Fecha de inicio (día, mes, año).
vii. Fecha de terminación (día, mes, año).
viii. Valor total del contrato.
ix. Haber sido suscrita por la persona facultada para expedirla, con indicación del nombre, firma, cargo de quien la suscribe.
x. Calificación del bien entregado: recibido a entera satisfacción. No se aceptarán AUTOCERTIFICACIONES.

- Consorcios o Uniones Temporales o Promesas de Sociedad Futura: En el caso de Consorcios o Uniones Temporales, o promesas de sociedad futura, por lo menos alguno de los integrantes que conforman el proponente plural deberá acreditar experiencia para cumplir con este requisito.

- El proponente deberá diligenciar el formato experiencia indicando el No. de contrato, valor expresado en SMMLV, Entidad contratante y consecutivo del RUP para poder identificarlo en el certificado.
- En el evento que la certificación no contenga la información que permita su evaluación, el proponente deberá anexar a la propuesta copia del contrato o de los documentos soporte que sean del caso, que permita verificar la información que falte en la certificación.
- Si el contrato que se pretende hacer valer como experiencia fue cedido o recibido en cesión, la certificación deberá especificar la fecha de la cesión y discriminar el valor del contrato ejecutado por el cedente y el cesionario.
- Los proponentes plurales (consorcios, uniones temporales, promesas de sociedad futura) se encuentran igualmente sujetos al cumplimiento de todos y cada uno de los requisitos señalados para acreditar la experiencia. Siendo pertinente aclarar que la experiencia del mismo corresponderá a la sumatoria de las experiencias que acrediten cada uno de sus miembros, sin tener en consideración el porcentaje de participación.
- Cuando un proponente individual o plural acredite experiencia por medio de un contrato ejecutado en calidad de consorcio, unión temporal o como miembro de sociedad, el valor del contrato ejecutado se tomará únicamente respecto del porcentaje de participación de ese miembro en el contratista plural. En este evento, para efecto de acreditar la experiencia exigida, se debe presentar el documento de conformación de la figura asociativa o documento expedido por funcionario competente donde se pueda evidenciar dicho porcentaje de participación.
- La certificación o documentos otorgados en el exterior deberán presentarse legalizados o apostillados en la forma prevista en las normas vigentes sobre la materia y con la respectiva traducción oficial en caso de ser procedente.
- En todo caso, aunque el proponente aporte una certificación para acreditar la experiencia, el SENA se reserva el derecho de solicitar otro documento adicional o hacer las verificaciones correspondientes directamente.
- De presentarse más de los contratos solicitados por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA como máximos, en salvaguarda de los principios de transparencia e igualdad, tendrá en cuenta sólo los primeros presentados en orden consecutivo, señalados en el formato anexo.

DOCUMENTOS NO VALIDOS PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA

- ✓ Subcontratos
- ✓ Certificaciones expedidas por la interventoría o supervisión del contrato
- ✓ Auto certificaciones
- ✓ Certificaciones expedidas por persona no competente
- ✓ Copia de contratos
- ✓ Declaraciones extrajuicio o ante notario.

Lista de artículos	Presupuesto Oficial	Equivalente en SMMLV (2026)
Alimentos	$ 462.113.354	324,62 SMMLV

1. ALIMENTOS: SMMLV 324,62

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN** (Clase o producto)
1	A	10101800	Mariscos e invertebrados acuáticos
2	A	10151600	Semillas de cereales
3	A	10151800	Semillas y plántulas de especias
4	B	12064500	Material Químico incluyendo Bioquímicos y Materiales de Gas
5	B	12161800	Coloides
6	B	12162200	Anti-oxidantes
7	B	12164500	Aditivos de alimentos y fármacos
8	B	12171500	Tintes
9	B	12181500	Ceras
10	B	12352200	Productos bioquímicos
11	B	14111700	Productos de papel para uso personal
12	C	24111800	Tanques y cilindros y sus accesorios
13	D	31181700	Embalajes y empaquetaduras
14	D	40456000	Reductor de tubo
15	E	42311600	Agentes hemoestáticos tópicos exógenos
16	E	46181500	Ropa de seguridad
17	E	47131800	Soluciones de limpieza y desinfección
18	E	48101700	Distribuidores automáticos de comida y bebida
19	E	50101500	Frutos secos
20	E	50111500	Carne y aves de corral
21	E	50112000	Carnes procesadas y preparadas
22	E	50121500	Pescado
23	E	50121600	Marisco fresco
24	E	50131600	Huevos y sustitutos
25	E	50131700	Productos de leche y mantequilla
26	E	50131800	Queso
27	E	50151500	Grasas y aceites vegetales comestibles
28	E	50151600	Grasas y aceites animales comestibles
29	E	50161500	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos

5.15.2. 4 Oferta Técnica

El oferente deberá diligenciar el formato **OFERTA TÉCNICA** que encontrará en los documentos del proceso, en el cual debe indicar la descripción, unidad de medida, presentación comercial, cantidad requerida, especificaciones técnicas, marca y referencia de los elementos ofertados.

5.15.3De carácter financiero

5.15.3.1 Capacidad financiera

Los proponentes deben acreditar los siguientes indicadores financieros:

INDICADOR	FÓRMULA
Liquidez	Mayor o igual a 1,75
Nivel de Endeudamiento	Menor o igual a 0,50
Razón de Cobertura de Intereses	Mayor o igual a 3,00

Si el proponente es plural cada indicador debe calcularse así:

$$Indicador = \frac{(\sum_{i=1}^{n} \quad Componente\ 1\ del\ indicador_i)}{(\sum_{i=1}^{n} \quad Componente\ 2\ del\ indicador_i)}$$

Donde n es el número de integrantes del proponente plural (Unión Temporal o Consorcio).

El proponente que no tiene pasivos corrientes está habilitado respecto del índice de liquidez. De igual forma, el proponente que no tiene gastos de intereses está habilitado respecto de la razón de cobertura de intereses, siempre y cuando la utilidad operacional sea igual o mayor a cero (0).

El proponente que demuestre la condición de Mipyme domiciliada en Colombia acreditará la capacidad organizacional con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento del cierre del proceso.

5.15.3.2 Capacidad organizacional

Los proponentes deben acreditar los siguientes indicadores organizacionales:

INDICADOR	FÓRMULA
Rentabilidad sobre Patrimonio (ROE)	Mayor o igual a 0,11
Rentabilidad del Activo (ROA)	Mayor o igual a 0,07

Si el proponente es plural cada indicador debe calcularse así:

$$Indicador = \frac{(\sum_{i=1}^{n} \quad Componente\ 1\ del\ indicador_i)}{(\sum_{i=1}^{n} \quad Componente\ 2\ del\ indicador_i)}$$

Donde n es el número de integrantes del proponente plural (Unión Temporal o Consorcio).

El proponente que demuestre la condición de Mipyme domiciliada en Colombia acreditará la capacidad organizacional con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento del cierre del proceso. (renovación 2026)

5.15.3.3 Acreditación de la capacidad financiera y organizacional

Personas naturales o jurídicas nacionales y extranjeras con domicilio o sucursal en Colombia

La evaluación financiera y organizacional de las propuestas se efectuará a partir de la información contenida en el RUP vigente y en firme. En tal sentido, la evaluación de la capacidad financiera se realizará de acuerdo con la información reportada en el Registro, de acuerdo con las disposiciones establecidas en la Subsección 5, de la Sección 1, del Capítulo 1, del Título 1, de la Parte 2 del Decreto 1082 de 2015, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Los Proponentes extranjeros sin domicilio o sucursal en Colombia no están obligados a tener RUP y por tanto la verificación de esta información procederá en los términos definidos en el siguiente numeral.

Personas naturales o jurídicas extranjeras sin domicilio o sucursal en Colombia

Los proponentes extranjeros deberán presentar la siguiente información financiera de conformidad con la legislación propia del país de origen. Los valores deben: (i) presentarse en pesos colombianos; (ii) convertirse a la tasa de cambio de la fecha de corte de los mismos, y (iii) estar avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa del país de origen.

a) El estado de situación financiera (balance general) y estado de resultado integral (estado de resultados), acompañados por el informe de auditoría (sí aplica de acuerdo con la legislación de origen) con traducción simple al castellano de acuerdo con las normas NIIF.

b) Copia de la tarjeta profesional del Contador Público o Revisor Fiscal y certificado de antecedentes disciplinarios vigente expedido por la Junta Central de Contadores de quien realiza la conversión.

c) C. El Formato 4 – Capacidad financiera y organizacional para extranjeros diligenciado. En caso de presentarse discrepancias entre la información consignada en el Formato 4 – Capacidad financiera y

organizacional para extranjeros y los documentos señalados en el Literal A, prevalecerá la información consignada en los estados financieros incluidos en la oferta.

Las fechas de corte de los documentos señalados en el literal a) será establecer las fechas de corte, de acuerdo con lo establecido en la Subsección 5, de la Sección 1, del Capítulo 1, del Título 1, de la Parte 2 del Decreto 1082 de 2015 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. En tal sentido, se tomará la información de acuerdo con el último año fiscal del proponente, acompañado del Informe de Auditoría, salvo que se acredite en debida forma que la legislación propia del país de origen establece una fecha de corte diferente a la prevista en este pliego.

Si alguno de estos requerimientos no aplica en el país del domicilio del proponente extranjero, el Representante Legal o el apoderado en Colombia deberán hacerlo constar bajo la gravedad de juramento. El Proponente podrá acreditar este requisito con un documento que así lo certifique emitido por una firma de auditoría externa.

5.15.3.4 Capacidad residual

No aplica.

5.16 REQUISITOS PONDERABLES

No aplica.

5.16.1Oferta económica

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

Tener en cuenta lo siguiente al momento de presentación de la oferta:

1) Para presentar las ofertas (bienes requeridos) del proceso y realizar entregas de insumos o materiales para cada lote de resultar adjudicatario, tener en cuenta la presentación comercial y cantidades solicitadas de esa presentación comercial. Las unidades de medida incluidas en los listados, como metro, litro, centímetros cúbicos, caja, etc., son informativas y un requerimiento de la plataforma SECOP II en la sección cuestionario.
2) La propuesta debe presentarse, discriminando el valor neto de cada producto e incluyendo dentro de éste, toda clase de impuestos, transporte, fluctuaciones de precios y todas aquellas erogaciones necesarias para la prestación del servicio.
3) Los precios de la propuesta serán invariables durante el término del estudio, trámite, perfeccionamiento y legalización del contrato. El valor ofertado debe incluir IVA (conforme el

Artículo 437 de Estatuto Tributario) y todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato.

Nota 1: el proponente es el único responsable y debe asumir el valor del IVA, en caso de incurrir en errores con la tarifa correspondiente en los bienes y servicios ofertados.
Nota 2: La oferta económica es digitada directamente por el proponente en SECOP II, en la sección 3-Cuestionario del pliego de condiciones. Los valores allí digitados deben de contener todos los costos directos e indirectos, IVA y demás impuestos en que deba incurrir de resultar adjudicatario del proceso. Se solicita anexo a la oferta económica, donde debe discriminar el % o tarifa de IVA de cada bien o servicio a facturar. Los valores en el formato deben coincidir con los valores ofertados en el cuestionario en la plataforma SECOP.
Nota 3: El SENA no reconocerá variaciones ni aumentos en los precios de los servicios que proponga, ni se reconocerán valores en los que el proponente deba incurrir y por olvido de éste, no sean incorporados en la respectiva propuesta.

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.

6 OTROS ASPECTOS

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

7 ANÁLISIS DE RIESGOS

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

8 GARANTÍAS

Señale con una "X" los amparos a exigir:	
X	**Seriedad de la oferta:** 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.
	Buen manejo y correcta inversión del anticipo: por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato y meses más.

	Pago anticipado: por el (100%) del monto del pago anticipado, vigente por el plazo del contrato y meses más.
X	**Cumplimiento:** por el (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y cuatro (04) meses más. No podrá ser inferior al 10% del valor del contrato, deberá cubrir las multas y la cláusula penal pecuniaria pactada y tener una **vigencia mínima hasta la liquidación del contrato**.
	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales: por el (%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.
X	**Calidad de los bienes:** por el (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y cuatro (04) meses más.
X	**Calidad del servicio:** por el (10 %) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato.
	Protección de los bienes: por el % del valor del contrato, vigente durante el plazo de ejecución del contrato.
	Póliza de Responsabilidad extracontractual: por un valor asegurado de SMLMV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

9 ACUERDOS COMERCIALES

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

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

10 ANEXOS

- Análisis del Sector
- Matriz de riesgos
- CDP 7726 del 13 de febrero de 2026
- Certificación del PAA
- Anexo formato - Formato GCCON-AN-001 V07 verificación de requisitos de contratación SST y Ambiental.

El presente documento se suscribe el 6 de julio de 2026

LUDWIG MAURICIO ROJAS DELGADO

Subdirector (E) Centro Agropecuario de Buga

Proyectó: Claudia Fernanda Mejia Jaramillo, Profesional G-02 (E) Contratación Bienes y Servicios CAB

Revisó componente jurídico: Nelly Lorena Londoño Calderon – Abogada Contratación CAB

Revisó componente técnico: Dayana Andrea Zabala Plaza – Dinamizador Ambiental CAB

Jessica Andrea Vargas Garcia- Dinamizadora SST CAB

Liliana Urriago Fontal, Coordinadora Académica CAB

Olga Beatriz Ladino Soto, Coordinadora Académica CAB

Edison Steve Rodríguez Forero - Coordinador Académico

Clara Ximena Bolaños Betancourt, Coordinadora Académica CAB

Revisó componente financiero: Gellese Victoria Moreno Oviedo – Apoyo Area Financiera CAB

Vo.Bo.: German David Chaves Cobo– Coordinador de Formación CAB

Heberth Hernando Garcia Tamayo – Coordinador Administrativo y Financiero CAB