



PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
ESTUDIOS PREVIOS DE NECESIDAD – BIENES Y SERVICIOS					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		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 ACADEMICA
ORDENADOR DEL GASTO	EDUIN MANUEL LLORENTE VARGAS - SUBDIRECTOR
OBJETO	5_9127_420 CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES NECESARIOS PARA IMPARTIR LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN EN EL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO DE FORMACIÓN MINERO AMBIENTAL, REGIONAL ANTIOQUIA

1.2 JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD Y ANÁLISIS DE CONVENIENCIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) es un establecimiento público de carácter nacional, con autonomía administrativa y patrimonio propio, adscrito al Ministerio de Trabajo y regulado por la Ley 119 de 1994 y el Decreto 249 de 2004. Su misión es cumplir con el mandato estatal de invertir en el desarrollo social y técnico de los colombianos, ofreciendo y ejecutando formación profesional integral gratuita. Esta formación permite la incorporación de las personas en actividades productivas, contribuyendo al desarrollo social, económico y tecnológico del país.

De acuerdo con el Estatuto de la Formación Profesional Integral del SENA, adoptado por el Consejo Directivo Nacional mediante el Acuerdo No. 008 de 1997, la formación profesional integral es un proceso educativo teórico-práctico orientado al desarrollo de conocimientos técnicos y tecnológicos, así como de actitudes y valores para la convivencia social, que permiten a las personas actuar de forma crítica y creativa en el ámbito laboral. Según el artículo 2 de la Ley 119 de 1994, el SENA tiene la misión de impartir formación profesional integral para la incorporación de las personas en el mundo laboral, fomentando el progreso social, económico y tecnológico de Colombia. Esta formación es parte del servicio público



educativo y está dirigida a preparar ciudadanos con las competencias necesarias para su desempeño productivo.

El Centro de Formación Minero Ambiental (CFMA) en aras de cumplir la misión del Sena “...invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos; ofreciendo y ejecutando la Formación Profesional Integral, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país”, ofrece programas de formación en diversas líneas, acordes con los recursos y necesidades de la región, con el propósito de captar el mayor número de aprendices, lograr una exitosa vinculación de los mismos al mercado laboral y desarrollo de la subregión por medio de disminución de los índices de deserción en el CFMA. Para ello, se hace necesario adquirir en diferentes líneas, productos que permitan el desarrollo de los programas de formación, que garanticen su calidad, pertinencia y ejecución a lo largo de su duración. Los programas académicos que el centro de formación tiene en curso y para los que hay que adquirir materiales de formación se asocian a diversas líneas como: formación regular (titulada y complementaria), articulación con la media, CampeSena, población vulnerable, fondo nacional para la industria y la construcción y Sennova; todos estos programas permiten ofrecer al mercado laboral mano de obra calificada en todos los campos.

Actualmente, en el CFMA de El Bagre – Sena Regional Antioquia, se imparten los siguientes programas de formación de la especialidad Agroindustria asociados principalmente a las líneas regular (titulada) o complementaria de la estrategia Campesena:

Formación regular (Titulada)

Producción Agropecuaria

Producción Animal

Producción acuícola

Cultivos agrícolas

Formación Complementaria (Campesena)

Elaboración de derivados lácteos concentrados

Higiene y manipulación de alimentos

Producción Agropecuaria

Producción Animal

Producción acuícola

Cultivos agrícolas

La agroindustria es un sector fundamental para el desarrollo del país, ya que impulsa la transformación de productos agrícolas en bienes de valor agregado, promoviendo la seguridad alimentaria, la sostenibilidad y el crecimiento de la industria alimentaria. En este contexto, la formación en la especialidad Agroindustrial dentro del SENA es clave para preparar a los aprendices en técnicas de manipulación y procesamiento de alimentos, buenas prácticas de manufactura, control de calidad y desarrollo de productos innovadores.



Este suministro de materiales de formación se encuentra alineado con los objetivos estratégicos del SENA de fortalecer la formación técnica en sectores clave de la economía. Por lo tanto, este proceso contractual permitirá garantizar que los aprendices dispongan de insumos adecuados para desarrollar prácticas formativas que les permitan desempeñarse con eficacia en el sector agroindustrial.

Así, el CFMA, buscando asegurar el cabal cubrimiento de las formaciones en cada competencia asociada a los programas de formación reconoce la necesidad, conveniencia y oportunidad de adelantar el proceso de contratación que asegure el suministro continuo y regular de los materiales de formación del Lote Agroindustria necesarios para atender los programas mencionados y así suplir la necesidad expuesta.

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

Buscar: 420

Código UNSPSC: [Agregar códigos UNSPSC](#)

Modalidad de selección: [Agregar](#)

[Eliminar filtros](#)

Adquisiciones planeadas

Quando importas datos desde un documento Excel, el sistema sólo añadirá nueva información. Si quieres actualizar o borrar datos, debes hacerlo manualmente.

Adquisiciones planeadas (1)

☐	Código UNSPSC	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección	Fecha estimada de presentación de ofertas	Duración del contrato	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado	Valor estimado en la vigencia actual	Se requieren vigencias futuras
☐	50131800	5_0127_420 Contratar el suministro de materiales necesarios para impartir los programas de formación en el área de Agroindustria del Centro de Formación Minero Ambiental, Regional Antioquia	Marzo	Marzo	300 Día(s)	Mínima cuantía	Presupuesto de entidad nacional	40.000.000 COP	40.000.000 COP	No

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

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

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	GRUPO	CÓDIGO	DENOMINACIÓN (Clase o producto)
1	E	50131800	Queso
2	E	50121500	Pescado
3	E	50131600	Huevos y sustitutos

1.5 MADURACIÓN DEL PROYECTO

NO APLICA.



2. OBJETO

5_9127_420 CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES NECESARIOS PARA IMPARTIR LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN EN EL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO DE FORMACIÓN MINERO AMBIENTAL, REGIONAL ANTIOQUIA.

2.1 ALCANCE DEL OBJETO

Este proceso contractual tiene como propósito el suministro de materiales e insumos para la formación de la especialidad Agroindustria en el Centro de Formación Minero Ambiental de El Bagre.

Este suministro garantizará que los aprendices cuenten con los insumos necesarios para desarrollar competencias en procesamiento de alimentos, conservación, empaques, control de calidad y desarrollo de productos agroindustriales, asegurando su alineación con los estándares del sector productivo y las normativas de seguridad alimentaria.

Los productos suministrados deberán ser nuevos, aptos para el consumo o manipulación en entornos agroindustriales, sin alteraciones en su composición, y almacenados en condiciones óptimas hasta su entrega. Asimismo, el proveedor deberá garantizar la entrega en el CFMA de El Bagre, cumpliendo con las especificaciones y cantidades requeridas, asegurando así la continuidad de las actividades formativas.

La contratación abarca la adquisición de materias primas, insumos, envases, y utensilios de calidad certificada, con disponibilidad inmediata y abastecimiento constante, contribuyendo a la optimización de la gestión de recursos. Asimismo, el suministro se alinea con los estándares del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol (SIGA), cumpliendo con normativas de calidad, seguridad y sostenibilidad vigentes, fortaleciendo el proceso de aprendizaje teórico y/o práctico de los aprendices del CFMA.

Dado el alcance del objeto, este proceso se llevará a cabo bajo la modalidad de mínima cuantía, priorizando la eficiencia en la adquisición y asegurando la optimización de los recursos destinados a la formación técnica en la especialidad Agroindustria.

2.2 TIPOLOGÍA CONTRACTUAL

SUMINISTRO	
Otro:	Describe cual.

2.3 LICENCIAS, PERMISOS, AUTORIZACIONES, CONSULTAS O DISEÑOS.

NO APLICA.

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

Las especificaciones técnicas del objeto a contratar incluyen materiales para formación del área Agroindustria, descritas a continuación:

Item	BIENES Y SERVICIOS			
	DESCRIPCIÓN		Unidad	Cant.
1	MAYONESA Frasco x 500 grs,	Salsa emulsionada elaborada principalmente a base de huevo entero, aceites vegetales comestibles y ingredientes acidificantes. Con Registro Sanitario INVIMA. El material de empaque del producto debe ser adecuado, que proteja al producto de la contaminación y del contacto con el aire. Presentación: Envase (bolsas Doypack) con tapa para dispensar de 350 gramos de peso neto.	Unidad	1
2	BENZOATO DE SODIO bolsa por 250 gr	Polvo cristalino blanco, soluble en agua utilizado como conservante en la industria alimentaria. presentación: bolsas por 250 g. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia para comercialización a nivel nacional vigente, al momento de la entrega el producto debe tener una vida útil de mínimo un año	Unidad	1
3	SORBATO DE POTASIO bolsa por 250 gr	Polvo cristalino blanco o amarillo claro, fácilmente soluble en agua utilizado como conservante en la industria alimentaria. presentación: bolsa por 250 g. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia para comercialización a nivel nacional vigente, al momento de la entrega el producto debe tener una vida útil de mínimo un año.	Unidad	1



4	SALSA DE TOMATE frasco con dispensador x 1,000 grs.	Salsa o pasta de color rojo, hecha a partir de tomates cocidos y concentrados, con un sabor agridulce y umami. Deberá encontrarse en un buen estado y que le permita conservarse bien durante el transporte y manipulación, libre de alteración que impida su consumo. Debe cumplir con las características de la normatividad vigente y con registro sanitario INVIMA. Presentación: Envase (bolsas autoportantes o Doypack) con tapa para dispensar de 1000 gramos de peso neto.	Unidad	1
5	SALSA MOSTAZA frasco con dispensador x 1,000 grs.	La salsa de mostaza es un condimento versátil hecho a base de semillas de mostaza molidas, agua, sal y otros ingredientes como vinagre o especias. Esta salsa es de sabor suave y delicado al principio seguido de acre y picante, utilizado en la industria de alimentos. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia para comercialización a nivel nacional vigente, al momento de la entrega el producto debe tener una vida útil de al menos 1 año. Presentación: Envase (bolsas)	Unidad	1
6	CEREZAS EN ALMIBAR Frasco x 500 grs,	Las conservas de cerezas en almíbar son los productos obtenidos a partir de los frutos de cerezas desprovistos de hueso y de pedúnculo, con adicción de almíbar, envasadas y esterilizadas en envase metálicos herméticamente cerrados. Presentación: Lata o Frasco de vidrio por 500 g.	Unidad	1
7	UVAS PASAS Bolsa x 500 grs.	Uva pasa tipo mosquito, producto preparado con uvas secas, sanas, de variedades que se ajustan a las características de vitis vinifera l, elaboradas en forma apropiada para obtener uvas pasas comercializables que puedan utilizarse en la industria alimentaria. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario, al momento de la entrega el producto debe tener sabor y olor característicos, sin indicios de rancidez o cualquier olor y sabor extraño a su naturaleza, debe tener una vida útil mínima de 1 año. Presentación: Bolsa x 500 g	Unidad	1



8	PEREJIL FRESCO CRESPO A GRANEL Bolsa x 50 grs.	con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, desarrollados y maduros, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libre de humedad exterior anormal. El producto debe tener una vida útil mínimo de 15 días. Presentación: bolsa por 50	Unidad	1
9	GUANÁBAN A EN PULPA Bolsa x 500 grs.	Pulpa de fruta fresca (guanabana), blanda, de color blanco, muy jugosa, con suave aroma, agradable sabor y sin semilla. Se debe entregar congelada o refrigerada en rango de temperatura entre 2-4°C. Deberá encontrarse sin cualquier tipo de alteración que impida su consumo y deberá cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC. Presentación: bolsa por 500 g	Unidad	1
10	MORA DE CASTILLA Bolsa x 500 grs.	La mora debe estar entera con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanas, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de magulladuras, y grado de madurez color rojo claro (color 3). Deben tener drupillas bien formadas, llenas y bien adheridas, los frutos deben tener cáliz, la coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez. La mora entregada debe ser seleccionada y clasificada, debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en la NTC 4106 Categoría 1, Calibre B. Presentación: bolsa por 500	Unidad	1
11	MARACUYÁ EN PULPA Bolsa x 500 grs	Pulpa de fruta fresca seleccionada (Maracuyá) seleccionada, empacada en bolsa de polietileno. Se debe entregar congelada o refrigerada en rango de temperatura entre 2-4°C. Deberá encontrarse sin cualquier tipo de alteración que impida su consumo y deberá cumplir con las características de la Normatividad vigente y/ o NTC. Presentación: bolsa por 500 g.	Unidad	1
12	FRESAS A GRANEL Bolsa x 500 grs.	Fruta fresca seleccionada (tipo chandler de primera), sin daños estructurales en su fisiología, empacada en bandeja de poliestireno (Icopor) cubiertas con Vinipel. Se debe entregar refrigerada en rango de temperatura entre 2 a 4°C, libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo, y exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Al momento de la entrega el producto debe tener una vida útil mínimo de 15 días. Presentación: bandeja de 500 g.	Unidad	1



13	PIÑA ORO MIEL Bolsa x 1,000 grs.	Fruta entera Color amarillo verdoso, corona verde, libre de quemaduras por el sol, sabor y aroma característico, consistencia firme. La fruta debe estar sana, de aspecto fresco, con los ojos bien formados y llenos, limpias y exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, libre de humedad exterior anormal, magulladuras y de ataque de insectos. La corona debe tener aspecto fresco, estar bien adherida a la fruta y se debe separar fácilmente del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una vida útil mínimo de 15 días. Presentación: unidad en rango de 500 g a 1000 gramos.	Unidad	1
14	COCO FRESCO ENTERO por Unidad	fruta uniforme, redonda, sin protuberancias, ni deformaciones, de aspecto fresco y consistencia firme, desarrollada y madura. Deberán estar limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras y humedad exterior anormal. Al momento de la entrega el producto debe tener una vida útil mínimo de 15 días. Presentación: unidad en rango de 500 g a 1000 gramos	Unidad	1
15	TOMILLO EN POLVO Sobre x 20 grs.	hierba aromática disecada y molida. Presentación: Sobre por 20 gramos.	Unidad	1
16	LAUREL Sobre x 20 grs.	hoja de laurel entera disecada considerada hierba aromática. Presentación: Sobre por 20 gramos.	Unidad	1
17	OREGANO EN POLVO Sobre x 20 grs.	hierba aromática disecada y molida. Presentación: Sobre por 20 gramos.	Unidad	1
18	PIMENTÓN ROJO A GRANEL Bolsa x 1,000 grs.	Pimentones de color rojo seleccionados, enteros, con la forma característica de la variedad. Al momento de la entrega deben estar frescos, consistencia firme, desarrollados y maduros, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, humedad exterior anormal y exentos de cualquier daño causado por congelación y/o refrigeración. Presentación: Kilogramo	Unidad	1
19	CAFÉ INSTANTÁN EO Frasco x 170 grs.	Es el producto deshidratado constituido por los sólidos solubles en agua del café tostado y molido, y que al ser reconstituido con agua produce en forma rápida una bebida de café. Presentación: Frasco de vidrio de 170 gramos	Unidad	1



20	AGUACATE MADURO A GRANEL por unidad	Aguacate fresco, maduro, tipo bacon, de buena firmeza y libre de magulladuras. Con peso promedio entre los 300 y 400 gramos, con una pulpa de color amarillento verdoso y de calidad. Presentación: Kilogramo	Unidad	1
21	CANELA EN POLVO Sobre x 100 grs.	Canela molida en polvo. La canela es una especia que proviene de la corteza de las ramas del árbol de canelo, de sabor agradable y dulzón, su presentación en polvo la hace fácilmente adaptable para la preparación de alimentos, utilizado en la industria de alimentos. Al momento de la entrega el producto debe tener una vida útil de al menos un año. Presentación: Sobre por 100 g.	Unidad	1
22	ACEITE DE GIRASOL unidad plástica x 1.000 grs.	Aceite refinado extraído de semillas de Girasol que debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 400, empacado en recipiente suficientemente inerte al producto, libre de rancidez, de materiales extraños y con fecha de vencimiento mínimo un año a partir de la fecha de entrega. El rotulo debe cumplir con las especificaciones establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Presentación: Botella plástica por 1000 CC.	Unidad	1
23	CONDIMENT O SABOR A POLLO QUE CONTENGA ENTRE 80 - 90 % DE SAL caja por 12 cubos de 132 gr	Producto constituido por glutamato monosódico utilizado como intensificador de sabor a pollo, empacado en bolsa de polietileno de baja densidad. Presentación: Caja de cartón de 12 cubos x 132 g	Unidad	1
24	PECTINA	Pectina de alto éster extraída de cáscaras de cítricos y estandarizada mediante la adición de sacarosa, utilizada en la industria alimentaria. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia vigente para comercialización a nivel nacional. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 año. Presentación: Bolsa de polipropileno por 500 gramos	Unidad	1
25	CEBOLLA ROJA A GRANEL por Kilogramo	Cebolla de tamaño homogéneo, fresca, de piel y capas internas de color rojo o púrpura. Es conocida también como cebolla morada y es muy versátil en la cocina, apreciada por su sabor más dulce y suave. Al momento de la entrega debe tener aspecto fresco y consistencia firme, limpia, exenta de olores, sabores o materias extrañas visibles, de magulladuras y humedad exterior anormal. Presentación: Kilogramo	Unidad	1



26	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	Cebolla Cabezona blanca, categoría I. El diámetro ecuatorial del producto debe ser de 71 a 90 mm. Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras, sin grietas en la superficie de la piel. Las cebollas también deben estar exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, plagas, moho u hongos o daños causados por éstos. Presentación: Kilogramo	Unidad	1
27	AJO FRESCO	Ajo corriente a granel, hortaliza cuyo bulbo es una raíz (comúnmente llamada cabeza) que contiene una envoltura blanca dentro de la cual se encuentran varios bulbillos (llamados dientes), comunmente utilizada en la industria alimentaria. Al momento de la entrega debe estar libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo, exento de cualquier daño, y libre de humedad externa anormal. Presentación: Kilogramo	Unidad	1
28	CILANTRO FRESCO Bolsa x 100 gr	Verdura fresca seleccionada y de calidad, debera encontrarse en un estado y fase de desarrollo que le permita conservarse bien durante el transporte y manipulación, libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo, exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración y libre de humedad externa anormal. Presentación: Bolsa por 100 gramos	Unidad	1
29	AZÚCAR REFINADA BLANCA BOLSA X 1000 grs	Azúcar blanca refinada obtenida a través de un proceso de molienda del azúcar refinado, con adición de anticompactante, utilizada en la industria alimentaria. Composición: Sacarosa 95% mín. y anticompactante 5% máx. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia para comercialización a nivel nacional vigente. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 año. Presentación: Bolsa por 1000 g.	Unidad	1
30	HILO DE AMARRE POLIESTER	Hilo de amarre en Poliéster por 3450 metros. Presentación: Kilogramo	Unidad	1



31	FRASCO DE PLÁSTICO PET CON TAPA X 120 cc	Envase plástico transparente redondo de 120 mL, con boca de 28 mm y tapa de seguridad utilizados en la industria de alimentos y farmacéutica. Presentación: Unidad	Unidad	1
32	FRASCO DE PLÁSTICO PETCON TAPA X 250 cc	Envase plástico transparente redondo de 120 mL, conboca de 28 mm y tapa de seguridad utilizados en laindustria de alimentos y farmacéutica. Presentación:Unidad	Unidad	1
33	TRIPA NATURAL DE CERDO madeja por 90 metros	Tripa de cerdo calibrada por 90 metros. Presentación: Madeja de 90 metros	Unidad	1
34	LECHE LIQUIDA LARGA VIDA (UHT)	Leche entera UHT elaborado a partir de la leche de vaca. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia para comercialización a nivel nacional, vigente. El producto debe estar empacado en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento y conservación a temperatura ambiente. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 año. Presentación: Caja Tetra Brik por 1 litro.	Unidad	1
35	SAL DE MESA REFINADA	Sal (cloruro de sodio) purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano. La sal debe ser de color blanco, cristalino, incoloro, inodoro y altamente soluble en agua. Utilizada en la industria alimentaria. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 año. Presentación: bolsa por 500 gramos.	Unidad	1
36	CARNE DE RES MOLIDA MAGRA	Carne molida de res dietética (97% libre de grasa). Deberán encontrarse en un buen estado que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Se debe entregar congelada o refrigerada en rango de temperatura entre 2-4°C. libre de alteración que impida su consumo y cumplir con las características de la Normatividad vigente. Presentación: Kilogramo	Unidad	1



37	AJÍ DULCE VERDE	Los ajíes deben ser verdes y encontrarse en un buen estado que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación, libre de alteración que impida su consumo, libres de humedad externa anormal. Al momento de la entrega debe estar libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo, exento de cualquier daño, y libre de humedad externa anormal. Presentación: Kilogramo	Unidad	1
38	COMINO EN POLVO sobre x 125 gr	Condimento cuyo fruto seco se usa como especia aromática, con un sabor característico amargo y picante. Al momento de la entrega el producto debe estar molido (en polvo) y debe encontrarse en un buen estado que le permita conservarse bien durante la manipulación, y libre de alteración que impida su consumo. Presentación: Sobre por 125 gramos.	Unidad	1
39	ÁCIDO CÍTRICO Bolsa x 500 gr.	Polvo cristalino blanco que se utiliza principalmente como acidulante, agente aromatizante, conservante y agente antistaling en alimentos y bebidas también se utiliza como antioxidante. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia para comercialización a nivel nacional vigente. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 año. Presentación: bolsa por 500 gramos.	Unidad	1
40	CARBOXIMETIL CELULOSA (CMC) Bolsa x 500 gr.	Aditivo alimentario en polvo, utilizado como espesante. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia para comercialización a nivel nacional vigente. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 año. Presentación: bolsa por 500 gramos.	Unidad	1



41	CEBOLLA LARGA EN RAMA O JUNCA	Cebolla larga de calidad seleccionada. El producto debe cumplir los requisitos de la norma técnica NTC 1222, la rama debe tener una longitud de 15 a 25 cm y un diámetro de 1.5 a 1.9 cm. No debe presentarse fraccionada, rota o arrancada, debe estar libre de residuos de tierra, de daños mecánicos o daños causados por plagas, con la epidermis exterior completa y no presentar indicios de pudrición o magulladuras. El producto debe ser entregado entero suelto o atado en malla, y sano y de aspecto fresco. Presentación: Kilogramo	Unidad	1
42	MIGA DE PAN Bolsa x 500 grs.	Miga de pan empleada en algunas aplicaciones de la industria alimentaria. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 año. Presentación: bolsa por 500 gramos.	Unidad	1
43	SET DE CUCHILLOS DE COCINA DE ACERO X5 UNIDADES	Set de Cuchillos x5 Unidades Acero Mango Negro 8"CHEF, 8"BREAD, 8"SLICER, 5"UTILITY Y 3.5"PARRING	Unidad	1
44	MIEL DE ABEJA Frasco x 500 gr	Sustancia dulce natural producida por abejas obreras a partir del néctar floral y extrafloral. El producto debe cumplir los requisitos mínimos establecidos en la NTC 1273. El proveedor deberá presentar ficha técnica del producto. Presentación: Frasco de 500 gramos	Unidad	1
45	PAPEL ALUMINIO Rollo x 40 mtrs.	Papel aluminio para envolver alimentos con su respectiva caja dispensadora. Presentación: Dispensador + Rollo de 40 metros	Unidad	1
46	MANZANA VERDE	Manzanas verdes, enteras, seleccionadas. Las manzanas deben estar sanas y exentas de podredumbre, magulladuras o deterioro que las hagan no aptas para el consumo. Las manzanas deben estar limpias y libres de plagas que afecten el aspecto general del producto. Presentación: Kilogramo	Unidad	1
47	PELÍCULA VINIPEL rollo por 100 metros	Película plástica estirable (Papel chicle) y transparente de 38 cm de ancho por 100 metros de largo empleado como empaque envolvente en la industria alimentaria, con su respectivo dispensador. Presentación: Dispensador + Rollo de 100 metros.	Unidad	1



48	AHUYAMA FRESCA	La ahuyama deberá encontrarse en un estado de madurez y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación, libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. El producto debe estar exento de magulladuras y humedad externa anormal. Presentación: Kilogramo	Unidad	1
49	ARVEJA	Leguminosa (Pisum sativum) cuya semilla verde se consume fresca o seca, y es rica en proteínas, fibra, vitaminas y minerales. La arveja debe ser fresca, seleccionada, sin cascara y empacada en bolsa de polietileno. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 año. Presentación: bolsa por 1 Kilogramo	Unidad	1
50	MANGO TOMY ATKIN	Fruta fresca seleccionada, sin daños estructurales en su fisiología. Debe entregarse en un adecuado estado de madurez y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Al momento de la entrega el producto debe estar libre de podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo y estar exento de cualquier daño causado por congelación y/o refrigeración. Presentación: Kilogramo	Unidad	1
51	CHAMPIÑONES ENTEROS SIN PROCESAR	Champillones frescos y seleccionados de forma esférica y pie cilíndrico, de carne blanca o beige con tonos rosados al corte, de sabor agradable y olor poco perceptible. Al momento de la entrega los champiñones deben encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación, deben estar exentos de podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo, libres de humedad y de cualquier daño causado por congelación y/o refrigeración. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 mes. Presentación: Bandeja por 1000 gramos	Unidad	1
52	BOLSA PLÁSTICA CON VÁLVULA capacidad 250 ml caja por 100 unidades	Empaque de plástico Doypack con válvula y tapa de 250 mL de capacidad empleado en la industria alimentaria. Presentación: Caja por 100 Unidades	Unidad	1



53	BOLSA PLÁSTICA CON VÁLVULA capacidad 500 ml caja por 100 unidades	Empaque de plástico Doypack con válvula y tapa de 500 mL de capacidad empleado en la industria alimentaria. Presentación: Caja por 100 Unidades	Unidad	1
54	BOLSA PLÁSTICA TUBULAR paquete por 200 unidades	Empaque tipo bolsa plástica con capacidad de 500 gramos (18 cm x 22cm) empleada para el envasado de pulpas en la industria alimentaria. Presentación: Paquete por 200 Unidades	Unidad	1
55	GUAYABA DULCE	Fruta fresca seleccionada, sin daños estructurales en su fisiología y en un estado de madurez adecuado. Al momento de la entrega debe estar refrigerada en rango de temperatura entre 2 - 4 °C y debe encontrarse libre de podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo y libre de humedad externa anormal. Presentación: Kilogramos	Unidad	1
56	LIMÓN TAHITI	Limones con coloración típica de la variedad por lo menos en dos tercios de la superficie del fruto. Deberán encontrarse en un estado de madurez y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación, estar libres de podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo y exentos de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Presentación: Kilogramos	Unidad	1
57	NARANJA	Naranja dulce tipo Valenciana fresca y seleccionada, sin daños estructurales en su fisiología. Debe entregarse en un adecuado estado de madurez y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Al momento de la entrega el producto debe estar libre de podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo y estar exento de cualquier daño causado por congelación y/o refrigeración. Presentación: Kilogramos	Unidad	1



58	PAPAYA	Papaya fresca seleccionada sin daños estructurales en su fisiología. Al momento de la entrega debe estar entera, limpia, a temperatura ambiente, en un adecuado estado de madurez y consistencia firme que le permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Además, el producto debe estar exento de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, presencia de hongos o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. El producto debe tener una vida útil mínimo de 8 días. Presentación: Kilogramos	Unidad	1
59	PEPINO COHOMBRO	Hortaliza de pulpa carnosa, larga y cilíndrica, su tamaño depende de la variedad seleccionada. Se deben entregar enteros, a temperatura ambiente, con la forma característica, de aspecto fresco y consistencia firme, desarrollados, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, y de magulladuras o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Presentación: Kilogramos	Unidad	1
60	PIMENTÓN VERDE	Pimentones de color verde seleccionados, enteros, con la forma característica de la variedad. Al momento de la entrega deben estar frescos, consistencia firme, desarrollados y maduros, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, humedad exterior anormal y exentos de cualquier daño causado por congelación y/o refrigeración. Presentación: Kilogramo	Unidad	1



61	TOMATE DE ARBOL	fruta de corteza lisa y brillante, posee colores y formas variadas que pueden ir desde el amarillo hasta el morado oscuro, con formas redondas, ovaladas o acorazonadas. Al momento de la entrega deben estar enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, desarrollados y maduros, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras y humedad exterior anormal. El producto debe tener una vida útil mínimo de 8 días.	Unidad	1
62	ZANAHORIA	Hortaliza fresca seleccionada, libre de cualquier humedad anormal exterior o presencia de hongos y levaduras, no debe presentar indicios de deshidratación, ni consistencia leñosa. Al momento de la entrega debe estar libre de fisuras, magulladuras y defectos de coloración, el tamaño debe ser mediano, de color naranja brillante que indique su frescura. El producto debe tener una vida útil mínimo de 8 días. Presentación: Kilogramo	Unidad	1
63	VINAGRE BLANCO botella por 500 mililitros	Vinagre blanco (ácido acético) que debe encontrarse en buen estado y libre de alteración que impida su consumo o utilización. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia para comercialización a nivel nacional. Presentación: botella plástica de 500 mililitros.	Unidad	1
64	PIMIENTA EN POLVO sobrepor 125 gr	Especia aromática y picante que proviene del fruto del pimentero y se usa como condimento en la cocina para aromatizar una gran variedad de platos, bebidas, encurtidos y salsas. Al momento de la entrega el producto debe estar molido (en polvo) y debe encontrarse en un buen estado que le permita conservarse bien durante la manipulación y libre de alteración que impida su consumo. Presentación: Sobre por 125 gramos.	Unidad	1



65	CAMARON CRUDO GRANDE	camarones grandes, pelados y devenados seleccionados y de calidad, provenientes de mar y utilizados en la industria alimentaria. El producto debe entregarse en buenas condiciones sanitarias, congelado entre 0° y -18 °C para asegurar la cadena de frio y garantizar su conservación y calidad. Además, el producto debe tener sabor y olor característicos, sin indicios de rancidez o cualquier olor y sabor extraño a su naturaleza. El producto debe tener una vida útil mínimo de 6 meses congelado. Presentación: Kilogramo	kilogramo	1
66	CARNE DE CERDO PIERNA	Corte de PIERNA de cerdo sin aditivos, refrigerado y empacado al vacío. El transporte debe estar en buenas condiciones sanitarias y asegurar la cadena de frio. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia vigente para comercialización a nivel nacional. Al momento de la entrega el producto debe tener sabor y olor característicos, sin indicios de rancidez o cualquier olor y sabor extraño a su naturaleza. El producto debe tener una vida útil mínimo de 6 meses. Presentación: bolsa de 500 g	kilogramo	1
67	CARNE DE CERDO CORTE CAÑÓN	Corte de CAÑÓN de cerdo sin aditivos y refrigerado. El transporte debe estar en buenas condiciones sanitarias y asegurar la cadena de frio. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia vigente para comercialización a nivel nacional. Al momento de la entrega el producto debe tener sabor y olor característicos, sin indicios de rancidez o cualquier olor y sabor extraño a su naturaleza. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 mes. Presentación: Kilogramo	kilogramo	1



68	CARNE DE CERDO CHULETA	Corte de CHULETA de cerdo sin aditivos y refrigerado. El transporte debe estar en buenas condiciones sanitarias y asegurar la cadena de frío. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia vigente para comercialización a nivel nacional. Al momento de la entrega el producto debe tener sabor y olor característicos, sin indicios de rancidez o cualquier olor y sabor extraño a su naturaleza. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 mes. Presentación: Kilogramo	kilogramo	1
69	CARNE DE CERDO COSTILLA	Corte de COSTILLA de cerdo sin aditivos y refrigerado. El transporte debe estar en buenas condiciones sanitarias y asegurar la cadena de frío. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia vigente para comercialización a nivel nacional. Al momento de la entrega el producto debe tener sabor y olor característicos, sin indicios de rancidez o cualquier olor y sabor extraño a su naturaleza. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 mes. Presentación: Kilogramo	kilogramo	1
70	GALLINA CRIOLLA	Ave de corral entera sin vísceras ni aditivos, empacada en bolsa y refrigerada. El transporte debe estar en buenas condiciones sanitarias y asegurar la cadena de frío. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia vigente para comercialización a nivel nacional. Al momento de la entrega el producto debe tener sabor y olor característicos, sin indicios de rancidez o cualquier olor y sabor extraño a su naturaleza. Presentación: Kilogramo	kilogramo	1



71	CARNE BOVINA CHATAS	Corte CHATAS de carne de res sin aditivos y refrigerado. El transporte debe estar en buenas condiciones sanitarias y asegurar la cadena de frio. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia vigente para comercialización a nivel nacional. Al momento de la entrega el producto debe tener sabor y olor característicos, sin indicios de rancidez o cualquier olor y sabor extraño a su naturaleza. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 mes. Presentación: Kilogramo	kilogramo	1
72	CARNE BOVINA PUNTA DE ANCA	Corte PUNTA DE ANCA de carne de res sin aditivos y refrigerado. El transporte debe estar en buenas condiciones sanitarias y asegurar la cadena de frio. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia vigente para comercialización a nivel nacional. Al momento de la entrega el producto debe tener sabor y olor característicos, sin indicios de rancidez o cualquier olor y sabor extraño a su naturaleza. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 mes. Presentación: Kilogramo	kilogramo	1
73	CARNE BOVINA PUNTA DE TABLA	Corte PUNTA DE TABLA de carne de res sin aditivos y refrigerado. El transporte debe estar en buenas condiciones sanitarias y asegurar la cadena de frio. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia vigente para comercialización a nivel nacional. Al momento de la entrega el producto debe tener sabor y olor característicos, sin indicios de rancidez o cualquier olor y sabor extraño a su naturaleza. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 mes. Presentación: Kilogramo	kilogramo	1



74	CARNE BOVINA SOLOMITO	Corte de SOLOMITO de carne de res sin aditivos y refrigerado. El transporte debe estar en buenas condiciones sanitarias y asegurar la cadena de frío. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia vigente para comercialización a nivel nacional. Al momento de la entrega el producto debe tener sabor y olor característicos, sin indicios de rancidez o cualquier olor y sabor extraño a su naturaleza. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 mes. Presentación: Kilogramo	kilogramo	1
75	FILETE DE ROBALO CONGELADO	Filete de pescado proveniente de mar congelado utilizado en varias preparaciones en la industria alimentaria. El producto debe entregarse en buenas condiciones sanitarias, congelado entre 0° y -18 °C para asegurar la cadena de frío y garantizar su conservación y calidad. Además, el producto debe tener sabor y olor característicos, sin indicios de rancidez o cualquier olor y sabor extraño a su naturaleza. El producto debe tener una vida útil mínimo de 6 meses congelado. Presentación: Kilogramo	kilogramo	1
76	LECHE LÍQUIDA SIN PASTEURIZAR (CRUDA)	Leche líquida cruda proveniente del ordeño directo de la vaca, es decir, no leche en bolsa. Al momento de la entrega la leche debe estar fresca, libre de malos olores u otros contaminantes visbles, estar refrigerada y envasada en recipiente plástico. Presentación: Litros	Litro	1
77	CUAJO LÍQUIDO BOTELLA X 500 c.c	Enzima utilizada para coagular la leche, empleada principalmente en la producción de quesos, ligeramente coloreado, libre de olores y sabores indeseables, obtenido mediante la fermentación controlada de microorganismos. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia para comercialización a nivel nacional, vigente. El producto debe tener una vida útil mínimo de 6 meses. Presentación: botella de 500 mililitros.	Unidad	1



78	BICARBONATO DE SODIO Bolsa x 500 grs.	Polvo fino blanco y/o cristales, soluble en agua utilizado como leudante en la industria alimentaria. Al momento de la entrega el producto debe tener una vida útil mínimo de 1 año. Presentación: bolsa por 500 gramos.	Unidad	1
79	YOGURT GRIEGO NATURAL Vaso x 500 grs.	Yogurt griego sin azúcar o edulcorantes, con características espeso y cremoso, lo que da como resultado una mayor concentración de proteínas y un sabor un poco más ácido que el yogur tradicional. Al momento de la entrega el producto debe estar envasado en vasos plásticos y refrigerado entre 0° y 4 °C. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 mes. Presentación: Vaso de 500 gramos.	Unidad	1
80	KUMIS NATURAL Vaso x 200 grs.	Producto lácteo fermentado, ácido alcohólico (Kumis) sin adición de azúcar u otro edulcorante. Al momento de la entrega el producto debe estar envasado en vasos plásticos y refrigerado entre 0° y 4 °C. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 mes. Presentación: Vaso de 200 gramos.	Unidad	1
81	LECHE CONDENSADA Lata 393 gr	Producto lácteo elaborado a partir de la evaporación de la leche con adición de sacarosa, producto libre de impurezas, sin olores o sabores objetables. El producto debe estar envasado en lata y tener una vida útil mínimo de 3 meses. Presentación: Lata de 390 gramos.	Unidad	1
82	COPA PLÁSTICA VENECIANA 3 onza Caja x 20 unidades	Empaque tipo copas venecianas de 3 Onzas (4.4 cm alto x 7.1 cm diámetro) de capacidad fabricadas de un material plástico transparente altamente resistente, y contiene tapas que pueden ser utilizadas también como base. Presentación: Caja x 100 unidades	Unidad	1
83	COPA PLÁSTICA VENECIANA 5 onza Caja x 20 unidades	Empaque tipo copas venecianas de 5 Onzas (6.0 cm alto x 7.5 cm diámetro) de capacidad fabricadas de un material plástico transparente altamente resistente, y contiene tapas que pueden ser utilizadas también como base. Presentación: Caja x 100 unidades	Unidad	1



84	PECHUGAS DE POLLO	Pechuga de pollo sin piel, deshuesada, sin aditivos y refrigerada. El transporte debe estar en buenas condiciones sanitarias y asegurar la cadena de frío. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia vigente para comercialización a nivel nacional. Al momento de la entrega el producto debe tener sabor y olor característicos, sin indicios de rancidez o cualquier olor y sabor extraño a su naturaleza. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 mes. Presentación: Kilogramo	Kilogramo	1
85	LOMO DE ATÚN ENLATADO EN AGUA lata por 160 gr	Producto de mar fresco y seleccionado utilizado en la industria alimentaria en varias preparaciones y que se comercializa empacado en latas. Al momento de la entrega la lata no debe presentar defectos como abolladuras, golpes, perforaciones etc., que pongan en duda la calidad del producto interno. El producto debe tener una vida útil mínimo de 6 meses. Presentación: Lata de 160 gramos	Unidad	1
86	GLUCOSA LÍQUIDA frasco de vidrio por 250 gr	Glucosa líquida, espesa, incolora y transparente, con sabor dulce moderado y aroma de malta. Se utiliza en dulces, bebidas y otras preparaciones reposteras. Presentación: Frasco de vidrio de 250 gramos	Unidad	1
87	AZÚCAR PULVERIZADA BOLSA X 500 gr	El azúcar pulverizado es sacarosa finamente triturada o molida hasta que quede convertida en polvo, con cristales de un diámetro inferior a 0,15 mm. Su composición es azúcar de alta pureza (95% min) y anticompactante natural certificado (5% máx). Se usa comúnmente en glaseados, escarchados y decoraciones. Tiene la propiedad de disolverse muy rápido y sirve como espesante. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 año. Presentación: bolsa de 500 gramos.	Unidad	1



88	LECHE EN POLVO ENTERA Bolsa por 500 gr	Producto elaborado a partir de la evaporación de la leche, sin descremar ni deslactosar, libre de impurezas o cualquier otro material extraño, envasado en bolsa metalizada. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 año. Presentación: bolsa de 500 gramos.	Unidad	1
89	ARROZ BLANCO bolsa por 500 gr	Arroz blanco, limpio, selecto, fresco y de grano entero. Al momento de la entrega el producto debe estar exento de olores, sabores o materias extrañas visibles, o presencia de cualquier tipo de contaminante que impida su consumo. El producto debe tener una vida útil mínimo de 6 meses. Presentación: bolsa de 500 gramos.	Unidad	1
90	TOCINO DE CERDO	Tocino carnudo proveniente del dorso del cerdo refrigerado entre 0 y 4 °C. El transporte debe estar en buenas condiciones sanitarias y asegurar la cadena de frío. Áreas de aplicación: Industria alimentaria. El transporte debe estar en buenas condiciones sanitarias y asegurar la cadena de frío. Al momento de la entrega el producto debe tener sabor y olor característicos, sin indicios de rancidez o cualquier olor y sabor extraño a su naturaleza. Presentación: Kilogramo.	kilogramo	1
91	CREMA DE LECHE	Crema elaborada a partir de la grasa de la leche entera, que es higienizada y estandarizada para obtener un producto inocuo y de suave consistencia. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia vigente para comercialización a nivel nacional. El producto debe tener una vida útil mínimo de 6 meses. Presentación: bolsa de 1 litro.	Litro	1
92	CANELA EN ASTILLA sobre por 100 gr	Especia proveniente de la corteza de las ramas del árbol del canelo, de sabor agradable y dulzón, su presentación en astilla la hace fácilmente adaptable para la preparación de alimentos. Presentación: Sobre por 100 gramos.	Unidad	1
93	PAÑO LIMPIÓN DE TELA ROLLO POR 116 PAÑOS	Paños de tela absorbente de 28 x 42 cm, reutilizables y empleados para la limpieza. Presentación: Rollo por 116 paños	Unidad	1



94	TOALLA DE PAPEL DESECHABLE rollo por 135 toallas	Toallas de papel utilizadas para limpiar o secar que son desechables. Presentación: Rollo por 135 toallas	Unidad	1
95	HARINA DE TRIGO PARA PANIFICACIÓN bulto por 50 kg	Harina de trigo fortificada para panificación obtenida de la molienda del grano del trigo. Al momento de la entrega el producto debe tener color blanco cremoso, sabor y olor característicos, sin indicios de rancidez o cualquier olor y sabor extraño a su naturaleza. El producto debe tener una vida útil mínimo de 6 meses. Presentación: Bulto por 50 Kilogramos.	Unidad	1
96	GRASA REPOSTERA bolsa por 1 kg	Producto vegetal de aspecto graso, semisólido, libre de impurezas y en envase higiénico. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia vigente para comercialización a nivel nacional. El producto debe tener una vida útil mínimo de 6 meses. Presentación: Kilogramo	Unidad	1
97	FÉCULA O ALMIDÓN DE MAÍZ bolsa por 500 gr	Producto obtenido a través del proceso de producción de molienda húmeda del grano de maíz, libre de aditivos. Se presenta en forma de polvo fino blanco, posee alta movilidad, esta libre de impurezas, es inoloro y muy utilizado en la industria de alimentos. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 año. Presentación: bolsa de 500 gramos.	Unidad	1
98	POLVO PARA HORNEAR envase plástico con tapa por 100 gr	Leudante químico que se utiliza en repostería para hacer que las masas suban y se esponjen. Es una mezcla de ingredientes que, al entrar en contacto con la humedad y el calor, produce dióxido de carbono. Al momento de la entrega debe presentar características de frescura y debe tener una vida útil mínimo de 6 meses. Presentación: Envase plástico con tapa de 100 gramos.	Unidad	1
99	ESENCIA DE VAINILLA frasco de vidrio por 155ml	Esencia concentrada de sabor vainilla que se puede obtener como extracto natural con alcohol y agua para obtener sus compuestos aromáticos, o versión sintética y que se usa como saborizante artificial de vainilla. Presentación: Frasco de vidrio por 155 mL	Unidad	1



100	LEVADURA SECA INSTANTANEA bolsa por 500 gr	Producto instantáneo, utilizado para panadería, pastelería y galletería. La levadura de panadería es un producto puro obtenido a partir de la fermentación controlada en un medio nutritivo adecuado de la <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , sometido a un proceso de secado. Al momento de la entrega el producto debe estar libre de impurezas, en envase higiénico y debe presentar una vida útil mínimo de 1 año. Presentación: Bolsa de 500 gramos.	Unidad	1
101	HARINA DE TRIGO PARA CONGELADOS bulto por 50 kg	Harina tipo elite especial para elaborar productos congelados. Este producto es obtenido de la molienda del grano del trigo. Al momento de la entrega el producto debe tener color blanco cremoso, sabor y olor característicos, sin indicios de rancidez o cualquier olor y sabor extraño a su naturaleza. El producto debe tener una vida útil mínimo de 6 meses. Presentación: Bulto por 50 Kilogramos.	Unidad	1
102	MARGARINA DE EMPASTE bolsa por 2.5 kg	Producto obtenido de la emulsión de grasas y aceites vegetales, con alto contenido de grasa, utilizada para empastar las masas hojaldradas en pastelería. El producto debe estar libre de impurezas, sin olores ni sabores objetables. El producto debe tener una vida útil mínimo de 6 meses. Presentación: bolsa de 5 Kilogramos	Unidad	1
103	QUESO COSTEÑO A GRANEL	Producto lácteo típico de la Costa Caribe Colombiana. Se caracteriza por ser fresco, blanco, semisalado y blando, utilizado en la industria alimentaria. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia para comercialización. Al momento de la entrega el producto debe estar refrigerado, su sabor y olor deben ser característicos de queso costeño, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño que impida su utilización. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 mes. Presentación: Kilogramo	Unidad	1



104	ACEITE DE OLIVA EXTRAVIRGEN. Botella de vidrio por 250 ml	Producto obtenido mediante la trituración del fruto de variedades determinadas de olivo sano, cosechados en estado de madurez adecuado y de calidad tal, que sometido a procesos exclusivamente mecánicos (prensado en frío), se extraiga un aceite natural extra virgen sin aditivos, ni conservantes. Al momento de la entrega el producto debe tener sabor y olor característicos, sin indicios de rancidez o cualquier olor y sabor extraño a su naturaleza. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 año. Presentación: botella de vidrio por 250 mL	Unidad	1
105	HARINA DE YUCA EN POLVO bolsa por 500 gr	Polvo fino de color blanco, inodoro y conocido como almidón agrio obtenido de la yuca. Es utilizado principalmente para alimentación humana en productos de confitería y en especial en la preparación de panes. Al momento de la entrega el producto debe tener sabor y olor característicos, no debe presentar sustancias extrañas a su naturaleza y debe tener una vida útil mínimo de 1 año. Presentación: Bolsa de 500 gramos.	Unidad	1
106	HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA Bolsa por 1 kilogramo	Producto elaborado a partir de la molienda del maíz y un proceso de precocción. Al momento de la entrega el producto debe estar fresco, en envase higiénico, libre de plagas, impurezas o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. El producto debe tener una vida útil mínimo de 6 meses. Presentación: bolsa por 1 Kilogramo	Unidad	1
107	BOCADILLO GUAYABA paquete por 400 gr	Pasta sólida obtenido de la cocción de la guayaba con la adición de azúcar y pectina. Al momento de la entrega el producto debe estar fresco, en envase higiénico, y ausente de impurezas o sustancias extrañas que impidan su consumo. El producto debe tener una vida útil mínimo de 6 meses. Presentación: Paquete por 400 gramos.	Unidad	1



108	AREQUIPE vaso por 500 gr	Derivado lacteo de textura suave, especial para cubrir y rellenar productos de panaderia, biscocheria y galleteria que debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3757. Al momento de la entrega el dulce de leche debe estar en envase plástico sellado, exento de olores, sabores o materias extrañas visibles, y presencia de cualquier tipo de contaminante que impida su consumo. El producto debe tener una vida útil mínimo de 6 meses. Presentación: vaso de 500 gramos	Unidad	1
109	JAMÓN TIPO YORK paquete por 500 gr	Derivado cárnico entero o en lonjas refrigerado y empacado al vacío. El transporte debe estar en buenas condiciones sanitarias y asegurar la cadena de frio. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario. Al momento de la entrega el producto debe tener sabor y olor característicos, sin indicios de rancidez o cualquier olor y sabor extraño a su naturaleza. El producto debe tener una vida útil mínimo de 6 meses. Presentación: bolsa de 500 g	Unidad	1
110	HUEVOS DE GALLINA AAA canasta por 30 unidades	Huevos de gallina enteros en cáscara tipo triple A (AAA) de aspecto fresco, uniformes, sin protuberancias ni deformaciones y consistencia firme desarrollada y madura. Al momento de la entrega deberán estar limpios, exentos de restos de heces fecales u olores extraños y libres de fisuras. El producto debe tener una vida útil mínimo de 15 días. Presentación: canasta por 30 unidades	Unidad	1
111	ESENCIA DE MANTEQUILLA frasco de vidrio por 500 ml	Esencia concentrada de sabor mantequilla obtenida por tratamiento sintético de compuestos químicos con aroma a mantequilla y se usa como saborizante artificial de mantequilla. Presentación: Frasco de vidrio por 500 mL	Unidad	1
112	ESENCIA DE NARANJA frasco de vidrio por 60 ml	Esencia concentrada de sabor naranja obtenida a través del tratamiento sintético de compuestos aromáticos de la naranja y se usa como saborizante artificial de naranja. Presentación: Frasco de vidrio por 60 mL	Unidad	1



113	QUESO MOZZARELLA A GRANEL	Queso fresco de origen Italiano, suave y elástico, comúnmente elaborado con leche de vaca o de búfala. Al momento de la entrega el producto debe estar refrigerado, su sabor y olor deben ser característicos de queso costeño, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño que impida su utilización. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 mes. Presentación: Kilogramo	kilogramo	1
114	SABORIZANTE LIQUIDO DE FRESA frasco por 500 ml	Aditivo alimentario líquido obtenido de forma sintética con compuestos aromáticos de fresa. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia para comercialización a nivel nacional vigente. Presentación: Frasco por 500 mililitros.	Unidad	1
115	SABORIZANTE LIQUIDO DE MELOCOTON frasco por 500 ml	Aditivo alimentario líquido obtenido de forma sintética con compuestos aromáticos de melocotón. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia para comercialización a nivel nacional vigente. Presentación: Frasco por 500 mililitros.	Unidad	1
116	SABORIZANTE LIQUIDO DE MORA frasco por 500 ml	Aditivo alimentario líquido obtenido de forma sintética con compuestos aromáticos de mora. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia para comercialización a nivel nacional vigente. Presentación: Frasco por 500 mililitros.	Unidad	1
117	SABORIZANTE LIQUIDO DE CHOCOLATE frasco por 500 ml	Aditivo alimentario líquido obtenido de forma sintética con compuestos aromáticos de chocolate. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia para comercialización a nivel nacional vigente. Presentación: Frasco por 500 mililitros.	Unidad	1



118	SABORIZANTE LIQUIDO DE AREQUIPE frasco por 500 ml	Aditivo alimentario líquido obtenido de forma sintética con compuestos aromáticos de arequipe. El producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y licencia para comercialización a nivel nacional vigente. Presentación: Frasco por 500 mililitros.	Unidad	1
119	TRIPA SINTETICA rollo de 15 metros	Tripa sintética calibre 26 para embutidos cárnicos (Chorizos, salchichas, etc.) por 15 metros. Presentación: Rollo de 15 metros	Unidad	1
120	BOLSA PLASTICA CON CIERRE HERMETICO paquete por 50 unidades	Bolsa plástico de cierre a presión tipo Ziploc de 18X20 cm. Presentación: Paquete por 50 unidades	Unidad	1
121	CONTENEDOR DE ICOPOR 16 Oz con tapa Bolsa x 20 unidades	Contenedor de icopor con tapa de 16 Oz. Presentación: Bolsa por 20 unidades	Unidad	1
122	FRIJOL CABECITA NEGRA BOLSA X 500 gr	Grano seco entero, de aspecto fresco y desarrollado, y consistencia firme. Al momento de la entrega el producto debe estar empacado o a granel, exento de olores, sabores o materias extrañas visibles, o presencia de cualquier tipo de contaminante que impida su consumo. El producto debe tener una vida útil mínimo de 6 meses. Presentación: Libra	Unidad	1
123	FRIJOL CARGAMANTO ROSADO Bolsa x 500 gr	Grano seco entero, de aspecto fresco y desarrollado, y consistencia firme. Al momento de la entrega el producto debe estar empacado o a granel, debe estar exento de olores, sabores o materias extrañas visibles, o presencia de cualquier tipo de contaminante que impida su consumo. El producto debe tener una vida útil mínimo de 6 meses. Presentación: Kilogramo	Unidad	1



124	LENTEJA SECA A GRANEL Bolsa X 500 gr	Grano seco entero, de aspecto fresco y desarrollado, y consistencia firme. Al momento de la entrega el producto debe estar empacado o a granel, debe estar exento de olores, sabores o materias extrañas visibles, o presencia de cualquier tipo de contaminante que impida su consumo. El producto debe tener una vida útil mínimo de 6 meses. Presentación: Kilogramo	Unidad	1
125	PANELA CUADRADA O REDONDA Bolsa x 1000 gr	Producto sólido obtenido de la evaporación de los jugos de la caña panelera. Al momento de la entrega el producto debe estar empacado o a granel, debe estar exento de olores, sabores o materias extrañas visibles, o presencia de cualquier tipo de contaminante que impida su consumo. El producto debe tener una vida útil mínimo de 6 meses. Presentación: Unidad	Unidad	1
126	PAPA CRIOLLA	Tubérculo uniforme, entero, redondo sin protuberancias ni deformaciones, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, desarrollada y madura. Al momento de la entrega el producto debe estar limpio, exento de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras y humedad exterior anormal. El producto debe tener una vida útil mínimo de 15 días. Presentación: Kilogramo	Unidad	1
127	FILETE DE TILAPIA CONGELADO	Filete de pescado de la especie Tilapia congelado y empacado al vacío, utilizado en varias preparaciones en la industria alimentaria. El producto debe entregarse en buenas condiciones sanitarias, congelado entre 0° y -18 °C para asegurar la cadena de frío y garantizar su conservación y calidad. Además, el producto debe tener sabor y olor característicos, sin indicios de rancidez o cualquier olor y sabor extraño a su naturaleza. El producto debe tener una vida útil mínimo de 6 meses congelado. Presentación: Kilogramo	kilogramo	1



128	COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO	Producto no sucedáneo obtenido de la mezcla de subproductos del cacao, manteca de cacao y leche utilizado en la industria de repostería y confitería. Al momento de la entrega el producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y debe tener sabor y olor característicos, sin indicios de rancidez o cualquier olor y sabor extraño a su naturaleza que impida su consumo. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 año. Presentación: Kilogramo	kilogramo	1
129	COBERTURA CHOCOLATE NEGRO	Producto no sucedáneo obtenido de la mezcla de subproductos del cacao, manteca de cacao y cocoa utilizado en la industria de repostería y confitería. Al momento de la entrega el producto debe cumplir con las especificaciones establecidas en su registro sanitario y debe tener sabor y olor característicos, sin indicios de rancidez o cualquier olor y sabor extraño a su naturaleza que impida su consumo. El producto debe tener una vida útil mínimo de 1 año. Presentación: Kilogramo	kilogramo	1
130	ENVASES DE PLÁSTICO DE BOCA # 33. CAJA POR 100 UNIDADES	Envase de yogurth 100 gr B.33 con tapa SNAP 33 mm. Presentación: Caja por 100 unidades.	Unidad	1
131	NÓDULOS O BULGAROS DE KEFIR DE LECHE. Frasco por 15 gr	Estructuras gelatinosas simbióticas de bacterias lácticas y levaduras, envueltas en una matriz de polisacáridos llamada kefirán. Presentación: Frasco por 15 gramos.	Unidad	1
132	PRENSA MOLDE CUADRADO	Prensa molde cuadrado de 25x25 x 30 cm (incluye 1 molde). Material: Acero inoxidable 304 calibre 16. Sistema de presión con tapa e impulsor con tornillo central. Totalmente desarmable para fácil lavado y mantenimiento. Presentación: Unidad	Unidad	1
133	PASTEURIZADORA DE LECHE	Pasteurizador doméstico que utiliza los mismos principios de calentamiento a presión y enfriamiento al vacío que se encuentran en los pasteurizadores comerciales. Cuenta con un termostato que mantiene una temperatura constante de 155° a 159°F. Un apagado automático que se activa cuando la leche está pasteurizada. Un timbre que avisa cuando la leche está lista para enfriarse. Piezas de aluminio o acero inoxidable. Capacidad de dos galones cada	Unidad	1



		24 min. Eléctrica a 110 volt. Presentación: Unidad		
134	MOLDE DE ACERO INOXIDABLE	Molde redondo de acero inoxidable para queso de 1 lb. Presentación: Unidad	Unidad	1
135	PALA MEZCLADORA de 120cm. Material acero inoxidable y punta de teflon.	Pala mezcladora de 120 cm de longitud fabricada enteflón o acero inoxidable con punta de teflón empleada en la preparación de arequipes y quesos de pastahilada.	Unidad	1
136	CANTINAS DE ALUMINIO. Capacidad 10 litros	Cantina de aluminio para almacenamiento de leche con Tapa hermética . Capacidad: 10 Litros	Unidad	1
137	AGITADOR DE ACERO INOXIDABLE. CALIBRE 14	Set de Palas mezcladora de alimento elaboradas en polietileno/polipropileno o teflón. Agitador para líquidos de acero inoxidable con base redonda perforada en lámina calibre 14.	Unidad	1
138	FRASCO DE VIDRIO DE BOCA ANCHA, CON TAPA CAPACIDAD 1 LT	Frascos de vidrio de boca ancha con tapa. Capacidad: 1 Litro	Unidad	1
139	GASA ESTÉRIL DE ALGODÓN NO TEJIDA (10X10) cm Caja X12 Sobres X2 Unidades c/u	Gasas estéril no tejida de 10 x 10 cm empleada en la elaboración de Kefir. Presentación: Paquete por 12 sobres de 2 unidades c/u.	Unidad	1
140	ESTOPILLA DE ALGODÓN	Estopilla de tela de algodón de alta calidad, segura, reutilizable y practica. Dimensiones: 57 x 57 x 0,10 cm. Presentación: Bolsa x 4 unidades	Unidad	1
141	EMBUTIDORA ELÉCTRICA	Embutidora eléctrica ideal para realizar de forma fácil y eficiente toda clase de embutidos tales como: Chorizo, butifarra, longaniza, rellena, entre otros. Estructura robusta, 260W de potencia, cuatro (4) boquillas y variación de velocidad. Capacidad 15 L, Embudos 4 unidades, altura de tanque 40 cm, diametro de tanque 23 cm, fabricado en acero inoxidable 304 y ciclo de tiempo 3-5 min. Presentación: Unidad	Unidad	1
142	HIDRÓXIDO DE SODIO	Sodio hidróxido en solución acuosa al 50%: Ficha de datos de seguridad (MSDS o SDS), certificado de análisis y de calidad (CoA y CoQ).	Unidad	1
143	FENOLFTALEÍNA 0.1% ENVASE GOTERO X 120 ml	La Fenolftaleína 0.1% es un indicador de pH utilizado para identificar cambios de acidez o alcalinidad en soluciones. Presentación: Envase de plastico gotero X 120 ml	Unidad	1



144	BANDAS ELÁSTICAS DE LATEX SILICONADO BOLSA POR 150 GR	Bandas de goma de látex siliconado en forma de bucle. Tamaño: 3" x 1/8 "x 1/16 ". Presentación: Bolsa por 150 gr	Unidad	1
145	TERMOMETRO	Termómetro Laboratorio Rango Temperatura: – 10+150 °C. Tallo sólido. Tipo varilla. División de escala: 1°C. Precisión: ± 2°C aprox. Columna de Mercurio con lomo amarillo. Dimensiones: largo 300 mm. Diámetro 6 mm. Graduación color marrón. Inmersión parcial (76mm). Extremo superior con gancho plástico y anillo de sujeción.	Unidad	1
146	RODILLO PANADERÍA PAN PIZZA EN ACERO INOXIDABLE	Rodillo en acero Inoxidable de 45 cm. Dimensiones; Largo: 65 cms x Diámetro: 7.5 cms Cilindro: Largo 45 cm. Con revestimiento externo antiadherente. Presentación: Unidad	Unidad	1
147	Olla en acero inoxidable con tapa de vidrio. Diámetro 26 cm. Capacidad 10 litros	material acero inoxidable con tapa de vidrio. Capacidad 10 litros. diámetro 26 cm o más	Unidad	1
148	OLLA A PRESIÓN EN ACERO INOXIDABLE CAPACIDAD 10 lt	Olla a presión con capacidad de 10 lt. Cuerpo en aluminio de espesor 2.7 mm. Válvula de seguridad para garantizar el correcto funcionamiento y una máxima seguridad. Pesa para mantener estable la presión a un valor nominal de 80KPa Sistema de cierre autoajutable y hermético, para evitar fugas de presión. Mangos y asa en baquelita resistente al calor. Dos válvulas de seguridad. Sistema practipress para facilitar la evacuación del vapor interno de la olla	Unidad	1
149	CALDERO CON TAPA CAPACIDAD DE 10 lt	Caldero de Aluminio de 10 Litros calibre número 30 con tapa. Presentación: Unidad	Unidad	1
150	CENTRIFUGA EN ACERO INOXIDABLE	Centrifuga de diseño tangencial para tres o cuatro cuadros de alza uso manual, piñones en acero inoxidable, elaborada totalmente en acero inoxidable 304 de calibre 18. Sistema manual de vacío por guillotina en acero inoxidable que permite una extracción de miel de 45 kg por cosecha. Capacidad: 35 L. Dimensiones: Alto: 76 cm, Ancho: 49 cm, Diámetro: 49 cm Presentación: Unidad	Unidad	1



151	BANDEJA DESOPERCULADORA PORTATIL	Bandeja desoperculadora portatil, canasta plastica con filtro y soporte de cuadro en acero inoxidable 304, con llave de salida y base en hierro con electropintada. Con capacidad de 2 cuadros, soporte para cuadros y filtro. Dimensiones: Alto: 25 cm, Ancho: 40 cm, Largo: 60 cm. Presentación: Unidad	Unidad	1
152	CUCHILLO DESOPERCULADOR	Cuchillo desperculador en acero inoxidable y mango en madera. Dimensiones: alto 3.5 cm, ancho 3.5 cm, largo: 40 cm. Presentación: Unidad	Unidad	1
153	FILTRO DE MIEL DE DOBLE CAPA	Filtro doble en acero inoxidable con adaptador deslizante adaptable a cubos/maduradores de 24 cm. Dimensiones: Alto: 11 cm, Ancho: 25 cm, Largo: 25 cm, Diametro: 24 cm. Presentación: Unidad	Unidad	1
154	TAPABOCAS DESECHABLES CAJA X 50 UNIDADES	Tapabocas de 3 capas con registro invima en empaque individual, termosellado, con sujetador elástico. Fabricados en 100% polipropilenos no tejidos de alta respirabilidad, anti fluidos o resistentes a los líquidos e hipoalergénico. Presentación: Caja x50 unidades	Unidad	1
155	GORRO CUBRECABELLO DESECHABLE Bolsa x 100 unidades	Gorro desechable tipo oruga diseñado para cubrir completamente el cabello y las orejas, evitando la contaminación en entornos de trabajo. Fabricado en tela no tejida de polipropileno, cuenta con diseño tipo acordeón que facilita su almacenamiento y uso, además de un elástico de sujeción que garantiza un ajuste cómodo.. Presentación: bolsa por 100 Unidades	Unidad	1
156	GUANTES DESECHABLES DE NITRILO CAJA X 100 UNIDADES	GUANTES DESECHABLES DE NITRILO CAJA X 100 UNIDADES	Unidad	1

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

Para garantizar la calidad y adecuación de los insumos requeridos para la formación en Agroindustria, los bienes suministrados deberán cumplir con las siguientes especificaciones adicionales:

- Los productos deberán cumplir con las características técnicas establecidas en la lista de requerimientos, asegurando su idoneidad para los procesos de formación.



- Documentación técnica: El proveedor deberá presentar fichas técnicas o catálogos de los bienes ofertados, con el fin de verificar su composición, origen y estándares de calidad.
- Se exigirá una garantía mínima de 12 meses para utensilios y equipos menores. Para insumos agroindustriales perecederos, se requerirá que tengan fecha de vencimiento vigente y adecuada para su uso en las prácticas formativas.
- Los productos deben cumplir con normas nacionales e internacionales de seguridad, etiquetado y rotulado, calidad e inocuidad alimentaria, asegurando su aptitud para el consumo y manipulación en entornos agroindustriales.
- Los insumos deberán ser entregados en empaques adecuados y sellados, con su etiquetado nutricional y sellos de advertencia, garantizando su protección contra contaminación, humedad o deterioro.
- Los bienes deberán ser entregados en el CFMA de El Bagre en condiciones óptimas. En caso de no cumplir con las especificaciones exigidas, el contratista deberá reemplazarlos sin costo adicional a la mayor brevedad posible.

Nota: Se verificará que el servicio cotizado contenga y cumpla las especificaciones técnicas solicitadas en la invitación, en cada uno de los ítems estipulados, en las calidades y cantidad señaladas y se ajuste a las necesidades de la entidad para el proceso de enseñanza y práctica en los programas de formación de la especialidad Agroindustria, de tal manera que la oferta que contenga los requerimientos mínimos señalados será ADMITIDA y las que no cumplan con las especificaciones técnicas serán RECHAZADAS.

2.8 OBLIGACIONES DE LAS PARTES

2.8.1 Obligaciones generales del contratista

- 1) Ejecutar el objeto del contrato bajo las condiciones de calidad, oportunidad y obligaciones definidas en el proceso de contratación.
- 2) Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.
- 3) Entregar, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del negocio jurídico, la(s) garantía(s) exigida en los estudios previos en los términos establecidos.
- 4) Mantener, durante toda la vigencia del contrato, los precios incluidos en su oferta.
- 5) Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones.
- 6) Cuando se encuentre obligado, EL CONTRATISTA deberá presentar la facturación electrónica, previamente validada por la DIAN, como requisito para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones legales vigentes. Las facturas o cuentas de cobro correspondientes deberán ser presentadas según la periodicidad establecida.
- 7) Responder en los plazos establezca la entidad, los requerimientos de aclaración o de información que le sean formulados.
- 8) Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF). En el evento de no estar obligada al pago de aportes parafiscales o contratación de aprendices, el contratista aportará certificación suscrita por el



Representante legal o la persona natural. **El cumplimiento de esta obligación es requisito indispensable para efectuar cualquier pago.**

- 9) Controlar la ejecución del contrato, a fin de evitar la sobre ejecución del mismo.
- 10) Guardar la confidencialidad de toda la información que le sea entregada y que se encuentre bajo su custodia o que por cualquier otra circunstancia deba conocer o manipular. El desconocimiento de esta obligación acarreará consecuencias de índole civil, penal y/o disciplinariamente por los perjuicios de su divulgación y/o utilización indebida que por sí o por un tercero se cause a la entidad.
- 11) Informar, por escrito y dentro de los 3 días hábiles siguientes a su materialización, cualquier eventualidad de fuerza mayor o caso fortuito que afecte la normal y correcta ejecución del contrato.
- 12) Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del contrato o sobre sus obligaciones.
- 13) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actuando por fuera de la ley pretendan obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. El contratista deberá informar de tal evento al SENA, dentro de los 3 días hábiles siguientes a su ocurrencia, y a las autoridades competentes para que se adopten las medidas necesarias.
- 14) 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
- 15) 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.
- 16) Las demás que se estimen de acuerdo con la naturaleza de la contratación.

2.8.2 Obligaciones específicas del contratista

- 1) Entregar la totalidad de los insumos y materiales conforme a las especificaciones técnicas establecidas en el contrato, garantizando que sean nuevos, de alta calidad y en óptimas condiciones para su uso inmediato en ambientes de formación.
- 2) Realizar la entrega de los bienes dentro del término de ejecución estipulado, evitando retrasos que puedan afectar el desarrollo de las prácticas formativas.
- 3) Asegurar que los productos suministrados cumplan con las normativas técnicas y de calidad vigentes, proporcionando las certificaciones y documentación correspondiente cuando sea aplicable.
- 4) Garantizar que los bienes sean transportados y entregados en empaques seguros y adecuados, que eviten daños o deterioro durante el proceso logístico.
- 5) Realizar la entrega de los productos en el Centro de Formación Minero Ambiental del SENA, en el sitio y horarios indicados por la entidad, previo acuerdo con el supervisor del contrato.
- 6) En caso de que algún bien presente defectos de fábrica o no cumpla con las especificaciones exigidas, el contratista deberá realizar su reposición sin costo adicional y en un plazo razonable.
- 7) Presentar la factura correspondiente con los requisitos legales y tributarios exigidos, así como los documentos de entrega a satisfacción firmados por la entidad.



- 8) Responder de manera ágil y efectiva a cualquier observación o requerimiento formulado por el SENA en relación con el suministro de los bienes.
- 9) Previo a la adquisición, despacho o entrega de los bienes, concertar con el supervisor del contrato y dejar constancia escrita de común acuerdo sobre las cantidades definitivas, colores, formas, tamaños, especificaciones técnicas, referencias, modelos y demás características particulares requeridas para cada elemento. En consecuencia, ningún bien podrá ser adquirido, despachado o entregado sin la validación previa del supervisor. Si los productos suministrados no corresponden a lo previamente acordado y validado, la entidad no aceptará la entrega y el contratista deberá asumir la reposición correspondiente sin que ello genere costos adicionales para el SENA.
- 10) Las demás obligaciones que se estimen necesarias conforme al objeto y ejecución del contra.

2.8.3 Obligaciones de seguridad y salud en el trabajo

Criterios para Compra de alimentos, insumos o materias primas para preparación de alimentos

- 1) De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública acorde a la resolución 2674 de 2013, resolución 3168 y resolución 719 de 2015.
Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012 ".
- 2) Entregar una ficha técnica de los productos de acuerdo con el formato establecido por el Invima.
- 3) 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.
 - Último 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".
- 4) Todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.

Criterios para transporte de alimentos, insumos o materias primas para preparación de alimentos

- 5) "Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos
Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los



misimos, 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".

6) Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos:

- Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales.
- Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.

7) Para el Caso del Conductor se deberá entregar:

- Certificación de manipulación de alimentos
- Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos.
- Licencia de Conducción
- Registros de limpieza y desinfección del vehículo.
- Registros de entrega de elementos de protección personal y dotación: uniforme completo, tapabocas y gorro.

8) 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.

9) Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará:

- Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005.

En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros.



Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.

10) Para el Transporte de los Alimentos

Certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.

Requisitos transversales para el prestador de los servicios:

- 11) Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST.
- 12) 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.
- 13) Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL.
- 14) Relación del personal que ingresa a las instalaciones con su respectivo pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL.

Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.

- 15) Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya:

* Estadísticas de accidentalidad de acuerdo a resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad

* Acta de entrega de elementos de protección personal

2.8.4 Obligaciones ambientales del contratista

NO APLICA.

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 30 de noviembre de 2026 o hasta agotar el recurso disponible. 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 municipio de El Bague, Antioquia en la carrera 41 #32 – 197 Barrio Comodatos de Arriba, en el Centro de Formación Minero Ambiental, Regional Antioquia).

El contratista deberá garantizar la entrega de los bienes en los lugares indicados por el supervisor del contrato, dentro del término de ejecución establecido, asumiendo los costos de transporte, cargue, descargue y demás gastos asociados a la distribución de los materiales incluidas veredas y municipio donde se imparta formación por parte del CFMA.

2.11 DOMICILIO CONTRACTUAL

Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio en el municipio de El Bague, Antioquia en la carrera 41 #32 – 197 Barrio Comodatos de Arriba, en el Centro de Formación Minero Ambiental, Regional Antioquia).

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
N/A	N/A	N/A

Otra forma de Pago	El contrato se pagará de la siguiente forma: El valor del contrato será cancelado mediante pagos parciales, conforme al consumo realizado por el Complejo Tecnológico para la Gestión Agroempresarial. Cada desembolso estará condicionado a la presentación de la factura electrónica y al recibido a entera satisfacción del objeto contratado por parte del supervisor designado, siempre
--------------------	--



	que se cumplan los requisitos administrativos, fiscales y legales exigidos por la normatividad vigente y por el SENA. Para el trámite de los pagos, se deberá contar con: ☐ Certificación de recibido a satisfacción, emitida por el supervisor del contrato. ☐ Disponibilidad del PAC. ☐ Acreditación del pago de aportes al Sistema de Seguridad Social y Parafiscales: ☐ Persona jurídica: certificación firmada por el Revisor Fiscal o Representante Legal, y copia de la planilla de seguridad social del mes correspondiente. ☐ Persona natural: soporte del pago de seguridad social del mes anterior al cobro. ☐ Certificado de cuenta bancaria del beneficiario, con fecha de expedición no mayor a 30 días. ☐ Resolución de facturación expedida por la DIAN con vigencia no superior a dos años. ☐ Copia del RUT con fecha de generación no mayor a 160 días. Requisitos para la Facturación Electrónica El contratista deberá acogerse a lo dispuesto en la Circular SENA No. 3-2024-000019 del 25 de enero de 2024 y en la Circular No. 01-3-2020-000054, anexas a este proceso. Una vez reunida la documentación correspondiente, deberá conformar y cargar en SECOP II los siguientes archivos: GF_NIT_RP_MES_AÑO.pdf → Gestión Financiera GC_NIT_RP_MES_AÑO.zip → Gestión Contractual FV_N°Factura_NIT_RP_MES_AÑO.pdf → Factura de Venta escaneada Estos documentos deberán ser auténticos, legibles, completos, y cargados por el contratista en la plataforma SECOP II. La titularidad del envío y aprobación será reconocida una vez se haya realizado la carga de los documentos; por tanto, no es necesaria la firma en los archivos. Antes de emitir la factura, el contratista deberá tener en cuenta: En los datos del emisor, incluir el correo del supervisor del contrato. En los datos del adquiriente (cliente), registrar el correo:
--	--



	siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co En la sección de "notas u observaciones" de la factura, usar el siguiente formato: #\$36-02-00-005-950110; Contrato No XX; supervisor@sena.edu.co#\$ Importante: Si el sistema de facturación solo permite un correo, se deberá priorizar el de siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co. La omisión o error en estos datos causará el rechazo del documento y retrasos en el pago. Trámite en SECOP II Se entenderá por confirmado el registro de la factura, únicamente cuando los tres archivos (GF, GC y FV) estén cargados y se haya presionado la opción “Enviar a la entidad”. En caso de error, el contratista deberá eliminar el registro y repetir el proceso correctamente antes de enviarlo. El envío incompleto genera la creación de un nuevo trámite de pago que solo puede ser corregido por el Supervisor del Contrato, ocasionando demoras innecesarias. Revisión y aprobación del pago: El supervisor del contrato revisará, aprobará o rechazará la solicitud de pago a través de la plataforma SECOP II, considerando: ☐ El cumplimiento de las obligaciones contractuales. ☐ La idoneidad de los documentos cargados. ☐ La oportunidad del trámite. Una vez validados los requisitos, el supervisor enviará la solicitud de inicio del trámite de pago al Nominador para la gestión final ante la Entidad. Cargas Administrativas y Tributarias El contratista asumirá el costo de expedición de pólizas y cualquier otro gasto administrativo derivado de la ejecución del contrato. Así mismo, deberá responder por todas las cargas tributarias a que haya lugar, como: retención en la fuente, reteICA, reteIVA, estampilla Jaime Isaza Cadavid (4x1000), entre otros tributos establecidos por la ley.
--	--

2.13 PAGO DE ANTICIPOS

Se requieren anticipos:	SI:	.	NO:	.X	
-------------------------	-----	---	-----	----	--



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:	Dado que el presente proceso de contratación no requiere interventoría o no la requiere de manera integral en los ámbitos jurídico, técnico, financiero, contable y administrativo, se establece que la supervisión del contrato deberá ser ejercida por un funcionario idóneo designado por el Centro De Formación Minero Ambiental del SENA. El supervisor designado deberá cumplir con las siguientes condiciones de idoneidad: Conocimientos Técnicos: Contar con formación y experiencia en la gestión de bienes y servicios, preferiblemente en la administración y control de Suministros. Capacidad de Gestión y Seguimiento: Habilidad para verificar el cumplimiento del objeto contractual. Conocimiento Normativo: Manejo de la normativa vigente en materia de contratación pública, supervisión de contratos. Habilidades Administrativas: Capacidad para evaluar y gestionar documentación contractual, realizar informes de seguimiento y verificar el cumplimiento de las condiciones pactadas.
---	--



	Ética y Responsabilidad: Actuar con transparencia, imparcialidad y diligencia en el ejercicio de la supervisión. El supervisor será responsable de la verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas, la gestión de cualquier novedad contractual y la presentación de informes periódicos sobre la ejecución del contrato.
En razón a lo anterior se recomienda al ordenador del gasto la designación de un funcionario de planta 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

MINIMA CUANTIA

3.1 JUSTIFICACIÓN DE LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

El proceso de selección y el contrato que llegare a suscribirse como resultado de este, estará sometido a la legislación y jurisdicción colombiana y se regirá por los principios de la Constitución Política, así como por las normas consagradas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Ley 1474 de 2011, así como en el Decreto 1082 de 2015, Decreto 1860 de 2021 y demás disposiciones legales que las complementen, modifiquen o reglamenten.

En este contexto, es oportuno precisar que el numeral 5 del artículo 2º de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, dispone que la contratación cuyo valor no excede del diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la entidad, independientemente de su objeto, se adelantará bajo la modalidad de selección de “mínima cuantía”.

En virtud de lo anterior, dado que el presupuesto oficial del presente proceso de contratación no excede el 10% de la menor cuantía de la Entidad fijada en la Circular No. 3-2025-000005 de 2025, el SENA formulará invitación pública a través del Portal Único de Contratación SECOP II para presentar ofertas y establecerá los requisitos mínimos habilitantes que serán verificados únicamente para el oferente con el precio más bajo siempre que se encuentre en las condiciones del mercado y satisfaga las necesidades de la Entidad.



En ese mismo sentido, la entidad dará aplicación al procedimiento dispuesto en el artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 de 2015, modificado por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020 y reglamentado por el artículo 2 del Decreto 1860 de 2021, garantizando la libre concurrencia y la transparencia en el desarrollo de todas y cada una de las actividades que se realicen para terminar con éxito el presente proceso selectivo, escogiendo la oferta más favorable con la observancia estricta de los parámetros legales definidos para el efecto, logrando así satisfacer la necesidad que se sustenta a través del presente estudio previo.

De este modo, en virtud de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.1.2.9 del Decreto 1082 de 2015, una vez consultada la Tienda Virtual del Estado Colombiano, no se evidencian Acuerdos Marco de Precios para la necesidad que requiere la entidad, en tal sentido, la Dirección Administrativa y Financiera del SENA dará aplicación a la Circular SENA No. 3-2022-000044 de 2022 expedida por la Dirección jurídica en la cual se estableció:

“3.2. Modalidad de Selección de Mínima Cuantía

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA deberá hacer uso de los acuerdos marco de precios para adquisición de bienes y servicios con características técnicas uniformes que se encuentren vigentes en la Tienda Virtual del Estado Colombiano, siempre que la cuantía del proceso no sea superior del 10% del valor de la menor cuantía establecida para la entidad en los términos de la ley 1150 de 2007.

En el evento en que la cuantía no supere el 10% del valor de la menor cuantía establecida para la entidad, se deberá acudir a la modalidad de mínima cuantía, lo anterior, atendiendo lo señalado en el Concepto C-105 de 2022 emitido por Colombia Compra Eficiente que establece lo siguiente:

“De conformidad con lo expuesto, esta Agencia concluye que, con base en la nueva regulación establecida por el artículo 30 de la Ley 2069 de 2020 y reglamentada con el Decreto 1860 de 2021, no hay concurrencia entre las modalidades de la selección abreviada por Acuerdo Marco de Precios y de Mínima Cuantía y, por tanto, cuando el valor del objeto que se pretende contratar no exceda del 10% de la menor cuantía de la entidad, independientemente de su objeto, se debe adelantar el procedimiento de contratación con base en la modalidad de selección de mínima cuantía, pues en este caso no debe tenerse en cuenta el objeto sino solo el valor del contrato”.

En atención al marco normativo vigente y conforme a los lineamientos establecidos por la Constitución Política de Colombia y las leyes que regulan la contratación estatal, en particular la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011, así como el Decreto 1082 de 2015 y el Decreto 1860 de 2021, el presente proceso de contratación de suministros de materiales de formación profesional para los diferentes programas de la especialidad sistemas se adelantará bajo la modalidad de selección de mínima cuantía. Esta decisión se justifica en que el presupuesto oficial del proceso no excede el diez por ciento (10%) del valor de la menor cuantía institucional, conforme a lo establecido en la Circular No. 3-2025-



000005 del SENA y en concordancia con lo dispuesto en el numeral 5 del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011.

De igual forma, y luego de verificar la no existencia de Acuerdos Marco de Precios aplicables en la Tienda Virtual del Estado Colombiano para este objeto contractual, se descarta la posibilidad de acudir a la modalidad de selección abreviada, conforme a lo estipulado en el artículo 2.2.1.2.1.2.9 del Decreto 1082 de 2015 y en armonía con lo señalado en la Circular SENA No. 3-2022-000044 de 2022 y el Concepto C-105 de 2022 de Colombia Compra Eficiente. En consecuencia, se opta por adelantar el procedimiento de mínima cuantía a través del SECOP II, garantizando los principios de transparencia, eficiencia, libre concurrencia y selección objetiva, con el fin de satisfacer la necesidad institucional mediante la escogencia de la oferta más favorable, conforme a las condiciones del mercado y en estricto cumplimiento del ordenamiento jurídico colombiano.

3.2 LIMITACIÓN A LAS MIPYMES

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

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

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

3.2.1 Forma de acreditación

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

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



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

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

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

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

NOTA. El SENA publicará un aviso mediante mensaje público dentro del proceso de selección para informar si el mismo no será limitado a Mipymes. Lo anterior, para conocimiento de todos los interesados.

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

El valor estimado del contrato será hasta por la suma de (\$40.000.000) CUARENTA MILLONES DE PESOS M/CTE., bajo la modalidad de monto agotable. 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, bajo la modalidad de monto agotable.

4.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

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

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, la coordinación académica adelantó un estudio de mercado, en donde se estimó que el valor para 5_9127_420 CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES NECESARIOS PARA IMPARTIR LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN EN EL ÁREA DE AGROINDUSTRIA DEL CENTRO DE FORMACIÓN MINERO AMBIENTAL, REGIONAL ANTIOQUIA es de



(\$40.000.000) CUARENTA MILLONES DE PESOS M/CTE., bajo la modalidad de monto agotable, tal como se evidencia en el documento anexo Estudio de mercado, 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.

4.2 ASPECTOS PRESUPUESTALES

RUBRO			
PRESUPUESTO		RUBRO	VALOR
Inversión	X	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02	\$10.000.000
		C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	\$30.000.000
Funcionamiento			

Nro. de CDP o Vigencia Futura	Fecha de CDP o Vigencia Futura	Fecha de vencimiento del CDP	Dependencia	Posición Catálogo de Gasto	Fuente	Valor en Letras	Valor en Números
5026	22/01/2026	30/12/2026	912710	C-3602-1300-11-20305C-3602031-02	Nación	Diez millones de pesos	\$10.000.000
5026	22/01/2026	30/12/2026	912738	C-3603-1300-20-20305C-3603025-02	Nación	Treinta millones de pesos	\$30.000.000

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

5.1 FORMA DE ADJUDICACIÓN

Para el proceso de contratación de suministros de materiales de formación profesional destinados a los diferentes programas de la especialidad AGROINDUSTRIA, la adjudicación se realizará por el valor hasta la totalidad del presupuesto, siempre y cuando se cumpla con los requisitos habilitantes y ofrezca el precio más bajo dentro de las condiciones del mercado por precio unitario. Esta forma de adjudicación se fundamenta en la necesidad de garantizar la disponibilidad integral de los insumos requeridos para el desarrollo óptimo de las actividades formativas, prácticas y de evaluación que caracterizan la especialidad deportes, las cuales exigen coherencia y continuidad en el uso de materiales específicos que no pueden ser adquiridos de forma fragmentada sin afectar la calidad del proceso educativo.



La adopción de esta modalidad de adjudicación responde, además, a criterios de eficiencia en la gestión contractual, ya que permite simplificar los procedimientos de seguimiento, supervisión y verificación de la entrega de los bienes, al establecer una única relación contractual por el conjunto de materiales. Esta estrategia contribuye a optimizar el control institucional sobre el cumplimiento de los tiempos, las especificaciones técnicas y las condiciones de entrega pactadas, reduciendo el riesgo de retrasos o inconsistencias en la provisión de insumos que podrían afectar negativamente los ambientes de formación y la ejecución del plan de estudios.

En suma, la adjudicación por hasta la totalidad del presupuesto, favorece la eficiencia operativa, la transparencia en el proceso de selección y la economía en la administración de los recursos públicos. Asimismo, fortalece la capacidad institucional para cumplir con los objetivos estratégicos de formación profesional integral, al asegurar la entrega oportuna y completa de los suministros requeridos para el desarrollo de competencias tecnológicas en consonancia con los lineamientos misionales del SENA y las exigencias del sector productivo tecnológico.

5.1.1 Lotes

NO APLICA.

5.2 REQUISITOS HABILITANTES

5.2.1 De capacidad jurídica

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

El oferente podrá presentar oferta de las siguientes maneras:

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

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



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

Propuesta de Personas jurídicas extranjeras

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

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

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

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

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

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



5.2.1.1 Formato – Carta de presentación de la oferta

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

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

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

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

5.2.1.2 Documento de identificación

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

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

5.2.1.3 Documento que acredite la situación militar definida

No aplica.

5.2.1.4 Certificado de existencia y representación legal

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



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

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

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

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

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

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

Si la propuesta es presentada por persona natural

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

Si la oferta es presentada por persona jurídica extranjera



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

5.2.1.5 Documento de constitución del consorcio o la unión temporal

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

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

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

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



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

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

5.2.1.6 Registro Único Tributario (RUT)

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

5.2.1.7 Certificación de pago a seguridad social y aportes parafiscales

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

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

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

Personas jurídicas singular o plural

El proponente, persona jurídica singular o plural, debe presentar la información establecida en el **FORMATO – PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES LEGALES** suscrito por el revisor fiscal, de acuerdo con los requerimientos de ley o por el representante legal, bajo la gravedad del juramento, cuando no se requiera revisor fiscal. En el documento deberá constar el pago de los aportes de sus empleados a los



sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, al Servicio Nacional de Aprendizaje y al Fondo Nacional de Formación Profesional para la Industria de Construcción, cuando a ello haya lugar.

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

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

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

Personas naturales

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

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

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

5.2.1.8 Garantía de seriedad de la oferta

No APLICA

5.2.1.9 Certificado de antecedentes fiscales – CGR



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

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

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

5.2.1.10 Certificado de antecedentes disciplinarios – PGN

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

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

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

5.2.1.11 Certificado de antecedentes judiciales

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

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

5.2.1.12 Certificado del Registro nacional de medidas correctivas

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

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



5.2.1.13 Certificado de Registro de inhabilidades por delitos sexuales

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

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

5.2.1.14 Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM

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

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

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

5.2.2 De carácter técnico

Para establecer los requisitos habilitantes de carácter técnico en el proceso de contratación para el suministro de materiales de formación se deben considerar los lineamientos del Manual de Contratación Administrativa y el Anexo de Verificación de Criterios de Contratación.

A continuación, se detallan los principales aspectos técnicos a exigir a los oferentes:

La experiencia es el conocimiento del proponente derivado de su participación previa en actividades iguales o similares a las previstas en el objeto del contrato.

1)Experiencia General: Teniendo en cuenta las actividades a ejecutar en el presente proceso, se requiere que, para su ejecución, el proponente acredite una experiencia que garantice a la entidad que podrá llevar a cabo la ejecución del contrato; por este motivo deberá demostrar que cuenta como mínimo con tres años de haberse constituido, contados a partir de la inscripción y/o publicación de la constitución de la empresa en el respectivo Certificado de Existencia y Representación legal de la persona jurídica o registro mercantil si es persona natural o de la expedición de la tarjeta profesional que lo acredite para el ejercicio de su profesión, en el caso de los proponentes personas naturales, y que su objeto social guarde estricta relación con el objeto contractual, para el caso de consorcios o uniones temporales uno de sus integrantes debe cumplir con este requisito.



Para consorcios o uniones temporales, uno de sus integrantes deberá cumplir este requisito.

2) Experiencia específica y/o acreditada:

La experiencia mínima para el presente proyecto de contratación es la siguiente:

El proponente deberá certificar la ejecución de máximo tres contratos relacionados con el suministro de materiales de agroindustria o cocina. El contrato o la sumatoria de los contratos aportados, debió ser ejecutado por un valor igual o superior al 100% del valor del presente proceso de selección y que se hayan ejecutado por lo menos durante los dos (2) años anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de contratación.

En caso de que los contratos que acreditan la experiencia tengan algún tipo de multa o sanción, no serán tenidos en cuenta por parte de esta Entidad Estatal.

5.2.2.1 De seguridad y salud en el trabajo

1) De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos, insumos o materias primas para alimentos, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública acorde a la resolución 2674 de 2013, resolución 3168 y resolución 719 de 2015. Para el caso de bebidas alcohólicas destinadas a prácticas de formación profesional se deberá presentar el registro sanitario de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1686 de 2012 ".

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

3) Para el Caso del Conductor se deberá entregar:

- Certificación de manipulación de alimentos
- Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos.
- Licencia de Conducción
- Registros de limpieza y desinfección del vehículo.
- Registros de entrega de elementos de protección personal y dotación: uniforme completo, tapabocas y gorro.

4) Para el Transporte de los Alimentos

Certificación firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.

5) Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST.

6) 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.

7) Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL.



5.2.2.2 De gestión ambiental

NO APLICA

5.2.3 De carácter financiero

NO APLICA

5.3 REQUISITOS PONDERABLES

NO APLICA.

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:	
	Seriedad de la oferta: por el (10%) (podrá ser mayor) del valor de la oferta, vigente desde la presentación de la oferta y hasta la aprobación de la garantía de cumplimiento del contrato (podrá ser mayor)
	Buen manejo y correcta inversión del anticipo: por el (100%) del monto del anticipo, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. (hasta la liquidación del contrato o hasta la amortización del anticipo lo que determine el área de origen)
	Pago anticipado: por el (100%) del monto del pago anticipado, vigente por el plazo del contrato y Haga clic o pulse aquí para escribir texto. meses más. Haga clic o pulse aquí para escribir texto.



X	Cumplimiento: por el (10%) del valor del contrato, vigente por el plazo del contrato y 4 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 . En el evento en que el valor del contrato sea superior a 1.000.000 SMMLV aplican las reglas establecidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.12 del decreto reglamentario 1082 de 2015.
x	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales: por el (5 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más. (No podrá ser inferior al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato)
x	Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados: por el (10 %) del valor del contrato, vigente por el plazo de ejecución del contrato y 4 meses más.
	Calidad del servicio: por el (%) del valor del contrato vigente por el plazo de ejecución del contrato y meses más. (Para fijarlo deberá tenerse en cuenta el objeto, el valor, la naturaleza y las obligaciones contenidas en el contrato. En los contratos de interventoría , la vigencia de este amparo debe ser igual al plazo de la garantía de estabilidad del contrato principal en cumplimiento del <u>parágrafo</u> del artículo 85 de la Ley 1474 de 2011.)
	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. (Cuando aplique. Para fijar el valor asegurado debe tenerse en cuenta las cuantías del artículo 2.2.1.2.3.1.17 del decreto reglamentario 1082 de 2015 y el Manual de Contratación vigente de la entidad.

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	NO	NO	NO
	México	SI	NO	NO	NO
	Perú	SI	NO	NO	NO
Canadá		SI	NO	NO	NO
Chile		SI	NO	NO	NO
Corea		SI	NO	NO	NO
Costa Rica		SI	NO	NO	NO
Estados Unidos		SI	NO	NO	NO
Estados AELC		SI	NO	NO	NO
México		SI	NO	NO	NO
Triángulo Norte	El Salvador	SI	NO	NO	NO
	Guatemala	SI	NO	NO	NO
	Honduras	SI	NO	NO	NO
Unión Europea		SI	NO	NO	NO



[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
Comunidad Andina	N/A	N/A	NO	NO

10. ANEXOS

Análisis y estudio del sector

Matriz de riesgos

Estudio de mercado

CDP

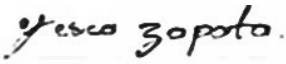
El presente documento se suscribe el 20 de mayo de 2026


EDUIN MANUEL LORENTE VARGAS
Subdirector (e)

Elaboro y componente jurídico: Víctor Alfonso Villadiego Bernal – Abogado área de Contratación. 

Revisó componente técnico: Claudia Cubides - Coordinadora académica 

Revisó componente financiero: Mayerlis Enith Bravo Argumedo – Presupuesto. 

Vo.Bo.: Yesica Zapata Rivas (Dinamizador Ambiental y Energético). 

Vo.Bo.: Saudís Suarez Chávez – Profesional Apoyo HYSI -SST. 